

Bankettangebot



Wir heissen Sie im Restaurant 5egg herzlich willkommen.

Es freut uns, dass Sie in unserem Haus einen Anlass durchführen möchten. Das Restaurant-Team des 5egg Flawil wird Ihnen helfen, Ihre Vorstellungen und Wünsche mit seiner Erfahrung und mit Liebe zum Detail zu verwirklichen.

Als Gast im Restaurant 5egg haben Sie sich für eine natürliche und vielfältige Küche entschieden. Wir legen sehr grossen Wert auf frische, saisongerechte und hausgemachte Speisen und deren schonende Zubereitung. Mit herzlicher Gastfreundschaft und professionellem Service bieten wir Ihnen die Möglichkeit, für einen Augenblick der Hektik des Alltags zu entschwenden und sich bei uns verwöhnen zu lassen.

Das Restaurant 5egg bietet zusammen mit unserer hauseigenen Bäckerei dreischilbe in Herisau eine ideale Kombination um Ihrem Anlass in unserem Restaurant zum Erfolg zu verhelfen.

Für Bankette ab 20 bis max. 75 Personen steht Ihnen unser Lokal auch abends und am Wochenende zu Verfügung. Für Abendveranstaltungen mit oder ohne Essen bitten wir Sie um direkte Kontaktaufnahme.

Ausserdem bieten wir Ihnen auf Wunsch auch einen komplett eingerichteten Seminarraum (35m²) für Sitzungen, Workshops etc. an. Auch für diese Anlässe empfehlen wir Ihnen eine rechtzeitige Kontaktaufnahme mit uns, spätestens 21 Tage vor Ihrem Event.

Bei schönem Wetter steht Ihnen im Sommer auch unsere Terrasse zur Verfügung.

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie, vor dem Anlass rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit uns zu vereinbaren. Sie erreichen uns per Telefon unter der Nummer 071 394 33 55 oder per E-Mail restaurant@5egg.ch.

Bettina Gisler
Bereichsleiterin Gastronomie

P.S. Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen einer sinnvollen Arbeit nachzugehen – Herzlichen Dank!

5egg
Bahnhofstrasse 33
9230 Flawil
T 071 394 33 55
www.5egg.ch

Suppen, Salate, Vorspeisen

Menus



Saisonale Suppen

Spargelcremsuppe mit Spargelspitzen	CHF	7.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbisöl	CHF	7.00
Sommerliche Gazpacho mit Knoblauchcroutons	CHF	7.00

Spezialsuppen

Rindskraftbrühe oder hausgemachte Gemüsekraftbrühe mit Eierstich	CHF	7.00
Rindskraftbrühe oder hausgemachte Gemüsekraftbrühe mit Flädli	CHF	7.00
Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto	CHF	7.00
Steinpilzcremesuppe mit Salbeicroutons	CHF	7.00
Limetten-Kokos-Prosecco Suppe	CHF	8.00

Salate

Bunter saisonaler Salat	CHF	7.00
Gemischter Salat mit saisonalen Gemüsesalaten	CHF	9.00
Blattsalat mit Speck dazu Croutons und gebratene Pilze	CHF	10.50

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte 5egg-Brötli.

Vorspeisen

Mostbröcklicarpaccio mit Rucola und Parmesan	CHF	13.00
Randen-Kohlrabiacarpaccio mit Rucola und Parmesan	CHF	11.00

Saisonale Vorspeisen

Cherrytomaten-Mozzarella Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto	CHF	11.50
Melonen Rohschinkenteller	CHF	12.00

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte 5egg-Brötli.

Fleisch

Schweinesteak vom Grill an Pfeffersauce	CHF	27.00
Hausgemachte Schweine-Cordonbleu gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse	CHF	28.00
Schweinefilet ummantelt mit Speck an Thymianjus	CHF	28.00
Am Stück gegarter Kalbshohrücken an Morchelsauce	CHF	35.00
Geschmorte Kalbshaxe nach Gremolat Art	CHF	35.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon Rahmsauce	CHF	32.00
Rindswürfel Stroganoff	CHF	29.00
Hausgemachter Rindshackbraten an Rotweinsauce	CHF	26.00
Am Stück gegartes Rindsentrecôte mit Sauce Hollandaise	CHF	38.00
Grillierte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF	24.00
Thaicurry mit Poulet-Geschnetzeltem mit gerösteten Nüssen	CHF	24.00
Gedämpfte Lachstranche an Zitronenpfeffersauce	CHF	28.00

Beilagen

Reis, Hausgemachte Pasta, Polenta, Salzkartoffeln	CHF	4.00
Hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Pommes Duchesse, Weissweinsrisotto oder Pommes Frites	CHF	5.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen saisonales Gemüse.

Vegetarische Menus

Desserts



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Herzpasta an Steinpilzsauce mit sautierten Cherrytomaten	CHF 24.00
Veganes Thaicurry mit Tofu und gerösteten Nüssen	CHF 26.00
Falafel auf buntem Gemüse mit Kräuterjogurt-Dip	CHF 25.00

Im Glas

Flawiler Minörli-Schokoladenmousse	CHF 7.00
Flauder Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 8.00
Hausgemachte Crema Catalana	CHF 8.00

Im Schäléli

Hausgemachtes Tiraimsu nach Saison Orange, Erdbeer, Café oder Rhabarber	CHF 9.00
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.00
Fruchtsalat mit Rahm und Glace	CHF 9.50

Auf dem Teller

St.Galler Schlorzifladen mit Rahm	CHF 9.00
Schokoladen Brownie mit Vanilleglace	CHF 9.00

Saison-Desserts

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringue	CHF 9.50
Portion marinierte Erdbeeren	CHF 8.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtmousse	CHF 10.50

Schaumweine



Weissweine

Schaumweine

Italien 10 cl 75 cl

Bisol Crede brut Prosecco Valdobbiadene DOCG Bisol CHF 6.00 36.00
Traubensorte Glera, Pinot Bianco, Verdiso

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für First-Class-Prosecco. Der Crede ist das eigentliche Aushängeschild von Bisol.

Frankreich 37.5cl 75 cl

Champagne De SaintGall blanc de blancs brut, 1er cru CHF 32.00 53.00
Traubensorte Chardonnay

Aus den prädestinierten Côtes de Blancs stammt die Spitzen-Cuvée Champagne de Saint Gall. Auf diesen Namen kam das renommierte Champagnerhaus nicht durch die St.Galler. Man erweist dem Mönch Gallus die Ehre, weil dessen Ausstrahlung auch in der Champagne Wirkung zeigte. Der Champagne de Saint Gall ist also ein echter Champagner von besten Premier Cru Reblagen.

Weissweine

Schweiz 75 cl

Riesling Sylvaner, Culinarium Wein, Berneckwein, CHF 30.00
Traubensorte Riesling Sylvaner

Die Trauben werden mit möglichst hohem Aromapotentail gelesen, sodass eine perfekte Balance zwischen Säure und Gaumenaromatik entsteht. Die kühle, langsame Gärführung, welche bis zu 20 Tagen dauert, lässt einen modernen Riesling entstehen, welcher ausgesprochen exotische Fruchtaromen von Citrus und Grapefruit hervorbringt.

Wein einer Nacht, Culinarium Wein, Berneckwein CHF 33.00
Traubensorte Pinot Noir

Diese weisse Spezialität wird aus der blauen Pinot Noir Traube gewonnen. Der Wein liegt eine Nacht lang an der Maische, sodass die schönen, himbeerfruchtigen Aromen des Pinot Noirs extrahiert werden können – von daher stammt auch der klingende Name des Weines.

Weissweine

Italien 75cl

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC Ronchi di Manzano CHF 37.00
Traubensorte Pinot Gris

Das Weingut Ronchi di Manzano gehört im Friaul zu den qualitativen Leadern. Verantwortlich zeichnet in diesem Weissweinparadies an der Grenze zu Österreich und Slowenien die engagierte Roberta Borghese, die ihre Erfahrungen unter anderem in der Champagne und in Kalifornien (Dominus) sammelte.

Soave classico DOC Vigneto Le Volpare Tommasi Viticoltori CHF 32.00
Traubensorte Garganega

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Das Weingut ist Mitglied der Qualitätsvereinigung «Amarone Families» und führt auch den Titel Winery of the Year des Magazins Wine & Spirits in der Trophäenliste.

Weissweine

Italien 75cl

Core Bianco Campania IGT Montevetrano, Silvia Imperato CHF 38.00
Traubensorte Greco, Fiano

Südlich von Neapel überstrahlt das Weingut Montevetrano mit eigenständigen Weinen und grandiosen FachpresseLorbeeren die Szene Kampaniens. Verantwortlich zeichnet eine kluge und sensible, qualitätsfanatische Weinenthusiastin: Silvia Imperato. Montevetrano bietet mit dem Core Bianco einen edelstrukturierten, fruchtig-eleganten Weissen aus den lokalen Trauben Greco und Fiano.

Tino Vermentino di Sardegna DOC CHF 36.00
Mora & Memo

Mora & Memo ist ein modernes Weingut der Stunde im floralen und maritimen Naturparadies Sardinien. Elisabetta Pala führt den Familienbetrieb, welcher seit 4 Generationen die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um herrlicher Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen.

Rotweine

Rotweine

Schweiz 75 cl

Rötiberg, Culinarium Wein Berneckwein CHF 33.00
Traubensorte Pinot Noir

Nur die besten Rötiberg-Trauben aus der legendären Reblage werden für den «Rötiberg» verwendet. In der Nase duftet der Wein nach frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Noir durch einen schönen, samtigweichen Auftakt, welcher dann durch feinkörnige Gerbstoffe und ausgeprägte Gaumenaromatik abgelöst wird.

Réserve, Culinarium Wein Berneckwein CHF 44.00
Traubensorte Pinot Noir

Pinot Noir Trauben von höchster Güte werden sorgfältig gekeltert und dann im neuen Eichenholzfass für mindestens 1,5 Jahre ausgebaut. Prägnante Röstaromen, Tabak und Leder zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Feingliedrige, elegante Tannine sprechen alle Sinne im Gaumen an.

Merlot, Culinarium Wein Berneckweine CHF 49.00
Traubensorte Merlot

Der Bernecker Merlot vom «Häldeli» ist eingebettet in einen Felsenzug der die Tageswärme schön speichert und sehr reife, aromatisch kräftige Trauben hervorbringt – eine der besten Bernecker Lagen. Der Wein wird 2 Jahre im Barrique gelagert und dann unfiltriert von Hand gefüllt. Schöne dichte Aromatik, Röstaromen, Länge und dunkle Früchte.

Rotweine

Österreich 75 cl

Zweigelt Kamptal, Weingut Bründlmayer CHF 34.00
Traubensorte: Zweigelt

Das Weingut von Willi Bründlmayer ist massgeblicher Mitbegründer und ein Aushängeschild der aktuellen österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrliche Rebärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Das Weingut verfügt auch über originale ZweigeltRebberge des legendären Dr. Zweigelt, der diese Traubensorte als Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent züchtete.

Pannobile Burgenland, Qualitätswein Weingut Heinrich CHF 52.00
Traubensorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Im Prinzip hatten Heike und Gernot Heinrich die Weinwelt ja schon im Sack dank ihres modernen Vorzeigeweingutes im Burgenland und als führende Spitzenwein-Produzenten Österreichs. Auf den Lorbeeren ausruhen und Feinschliff betreiben? Kein Thema. Fasziniert vom Reichtum der freien Natur ersetzen die passionierten Winzer ihre Basis fundamental.

Frankreich 75 cl

Château Moncets Lalande de Pomerol AC CHF 39.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Das Schlosspaar Chambrun und Moncets ist der historische Schatz dieses Familienbetriebes in Lalande de Pomerol, nur einen Katzensprung von den Pomerol-Königen-Châteaux Pétrus und Evangile entfernt. Moncets erweist auf dem legendären Plateau den Qualitäten der Platzhirschtraube Merlot die Ehre, ein Drittel Cabernet trägt zur Frische und zur Würze bei. Moncets ist der älteste Rebberg des Gutes aus dem Jahre 1770.

Rotweine

Italien 37.5cl 75cl

Ama Chianti Classico DOCG, Castello di Ama CHF 43.00
Traubensorte: Sangiovese, Merlot

Einer der wohlklingendsten und renommiertesten Adressen der Toscana Weinszene verdankt seine jüngste Geschichte einem passionierten Besitzer und Winzerpaar: Lorenza Sebastì und Marco Pallanti haben seit den 80er Jahren mit exzellenten Weinen bewiesen, dass ihr Prunkstück einer tiefen Liebe entspringt. «Amare Ama» ist heute auch das Credo zahlreicher ToscanaWeinliebhaber. Amas jüngste Kreation reagiert auf den Zeitgeist, der in der Weinkultur das Miteinander zweier Weintypen fordert.

Amarone Valpolicella classico DOCG, Tommasi Viticoltori CHF 32.00 63.00
Traubensorte: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Das Weingut ist Mitglied der Qualitätsvereinigung «Amarone Families» und führt auch den Titel Winery of the Year des Magazins Wine & Spirits in der Trophäenliste. Tommasis Klassiker und natürlich der Herr im Haus ist der Amarone Classico.

Brunello di Montalcino DOCG Tenute, Silvio Nardi CHF 29.00 54.00
Traubensorte: Sangiovese

In den 1950 Jahren übernahm Silvio Nardi eine eigentliche Pionierrolle für die Geschichte und den Erfolg des Brunello di Montalcino. Heute werden die Tenute Silvio Nardi (mit den Weingütern Casale del Bosco und Manachiara) von der Tochter Emilia Nardi geführt, assistiert von Önologe und Neffe Emanuele Nardi. Sie verbinden gekonnt Klassik und Moderne, oberste Maxime ist Eleganz und Finesse. Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangiovese für Tiefe, Länge und typische ToscanaWürze.

Rotweine

Italien 75cl

Core di Monteverrano Campania IGT Monteverrano, Silvia Imperato CHF 38.00
Traubensorte: Aglianico

In den 1950 Jahren übernahm Silvio Nardi eine eigentliche Pionierrolle für die Geschichte und den Erfolg des Brunello di Montalcino. Heute werden die Tenute Silvio Nardi (mit den Weingütern Casale del Bosco und Manachiara) von der Tochter Emilia Nardi geführt, assistiert von Önologe und Neffe Emanuele Nardi. Sie verbinden gekonnt Klassik und Moderne, oberste Maxime ist Eleganz und Finesse. Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangiovese für Tiefe, Länge und typische ToscanaWürze.

Nau Cannonau di Sardegna DOC Mora & Memo CHF 36.00
Traubensorte: Cannonau (Grenache)

Mora & Memo ist ein modernes Weingut der Stunde im floralen und maritimen Naturparadies Sardinien, im Südosten um das Dorf Serdiana. Elisabetta Pala führt den Familienbetrieb, welcher seit 4 Generationen die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um herrlicher Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen. Die stilisierten «Bandidas»Damen auf der Etiketle geben den Farben, der Zurückhaltung und der Eleganz der traditionellen sardischen Kleidung Ausdruck.

Rotweine

Rotweine

Spanien 75 cl

Mas de Leda Vino de la Tierra Castilla, León Bodegas CHF 39.00
Traubensorte: Tempranillo

Das FamilienWeingut Leda in Tudela del Duero weiss auf einem einmaligen Schatz von über 50jährigen TempranilloRebstöcken aufzubauen, im Prinzip vereinigt man wunderbare Essenzen aus besten Weinbergen in der Grossregion Castilla y León und den Denominationen Ribera del Duero, Toro und Cigales. Die Produktion beträgt gerade mal bescheidene 20 hl pro Hektare. Der Mas de Leda reift klassisch während 18 Monaten in Barriques.

Roda Rioja Reserva DOCa Bodegas Roda CHF 49.00
Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha

Roda ist ein bedeutendes RiojaWeingut der Superlative mit Sitz im Herzen der privilegierten Subregion Rioja Alta, der Stadt Haro. In der Art eines Premier Cru wird vom Rebberg mit seinen alten Weinstöcken bis zur spektakulären Bodega kompromisslos auf Spitzenniveau gearbeitet. Die Distelpflanze auf der Etikette erklärt der charismatische Weingutsleiter Agustin Santolaya als einen poetischen Verweis auf die exzellenten Böden.

Portugal 75 cl

Cortes de Cima Vinho Regional, Alentejano, Cortes de Cima CHF 37.00
Traubensorte: Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot

Vor derartigem Pioniergeist kann man nur den Hut ziehen: Hans Kristian Jørgensen und seine Frau Carrie haben im Alentejo eine bewundernswerte Erfolgsgeschichte geschrieben. In ihre prachtvolle Quinta haben sie sich Ende der 80erJahre auf den ersten Blick verliebt. Quasi bei Null starteten sie, gingen immer ihren eigenen Weg, mit naturnahem Anbau und exakt auf das mediterranheisse Klima abgestimmte Anbaumethoden. Nur zehn Jahre später wurde Cortes de Cima vom Wine Spectator die Leaderposition in der Region zugesprochen. Er überzeugt mit Fülle und Intensität, dichter Farbe, reifer Frucht, Gewürzaromen und lang anhaltendem Abgang

Spirituosen



Spirituosen

2 cl

Zwetschgenwasser vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Williams Birnenbrand vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Kirsch vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Berta Grappa	42vol%	CHF	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29vol%	CHF	5.00
Appenzeller Rahmlikör	18vol%	CHF	5.00
Amaretto	28vol%	CHF	5.00

Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Das Restaurant 5egg erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der im Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Dienstleistung beim Restaurant 5egg erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung

Das Restaurant 5egg verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt das Restaurant 5egg Wert auf eine einwandfreie Qualität. Wir helfen Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernehmen die notwendige Koordination für Sie. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass für eine Detailbesprechung und anschliessende Offerte zu kontaktieren.

Annullierung

Annullieren Sie Ihre Bestellung verrechnen wir folgende Kosten:

- bis 10 Tage vor Anlass CHF 200.– Bearbeitungsgebühr
- bis 5 Tage vor Anlass 25 % des Bestellpreises
- ab 2 Tagen vor Anlass 100 % des Bestellpreises

Allgemeines

Das Restaurant 5egg erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass (ab 20 Personen oder einem Umsatz von mindestens CHF 1500.–) umfassende Dienstleistungen. Das Restaurant 5egg übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters, jedoch für den geordneten Ablauf und die reibungslose Umsetzung Ihres Anlasses sind wir verpflichtet.

Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet das Restaurant 5egg dem Kunden eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Dienstleistungen. In der Regel erfolgt eine erste, grobe Offerte kostenlos. Wünscht der Kunde eine zweite, detaillierte Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist das 5egg berechtigt für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung in Höhe von CHF 200.– einzufordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen zusätzlich verrechnet. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt das 5egg dem Kunden die Bestellung im Rahmen einer detaillierten schriftlichen

Auftragsbestätigung. Eine beidseitige verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald das 5egg ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurückerhalten oder der Kunde mündlich seine Zusage gemacht hat.

Rechnungstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Restaurant 5egg eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (wie Essen, Getränk oder durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen, Bewilligungen) die Mehrwertsteuer und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Anzahl Personen die bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gewährleistung, Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistung gewährleistet das Restaurant 5egg eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel unmittelbar während dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Bei Einflüssen von höherer Gewalt (Unwetter / Erdbeben etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann das Restaurant 5egg nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizer Recht. Gerichtsstand ist in Herisau.
Flawil, Juni 2021

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten, Stand: Juni 2021

Checkliste

Deklarationen

Fleisch und Fisch

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet, aus der Schweiz

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, je nach Saison

Allergene

Fragen Sie uns, wenn Sie oder Ihre Gäste unter einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden. Unser erfahrenes Küchenteam findet leckere Alternativen für Sie und Ihr Bankette im Restaurant 5egg.

Folgende Angaben brauchen wir für eine Offerte oder Reservation:

Name und Vorname:

Telefon / Mobile:

E-Mail:

Adresse:

PLZ und Ort:

Datum und Uhrzeit des Anlasses:

Art des Anlasses:

Anzahl Erwachsene:

Anzahl Kinder:

Rahmenprogramm:

Menükarten und Tischdekoration:

Getränke:

Apéro:

Menü:

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung

Bettina Gisler, Bereichsleiterin, dreischübe Gastronomie
T 071 394 33 55, bgisler@5egg.ch