Bankettangebot

5egg

Wir heissen Sie im Restaurant 5egg herzlich willkommen.

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie das Restaurant 5egg für Ihren Anlass gewählt haben. Unser Team berät Sie gerne, Ihren Anlass nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zu planen und zu verwirklichen.
Bei uns erwartet Sie eine regionale und vielfältige Küche. 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 entschwinden und sich bei uns verwöhnen zu lassen.
Das Restaurant 5egg ermöglicht zusammen mit unserer hauseigenen Bäckerei dreischiibe in Herisau eine ideale Kombination, um Ihrem Anlass bei uns im Restaurant zum Erfolg zu verhelfen.
Für Gruppen von 20 bis maximal 75 Personen steht Ihnen unser Lokal auch abends und am Wochenende zu Verfügung. Dafür ist ein Mindestumsatz von CHF 1'500.00 erforderlich.

Bitte kontaktieren Sie uns spätestens 21 Tage vor Ihrem Anlass. Gerne offerieren wir Ihnen ein für Sie zugeschnittenes Angebot.

Ausserdem bieten wir auf Wunsch auch einen komplett eingerichteten Seminarraum (35m^2) für Sitzungen, Workshops etc. an.

Bettina Gigliotti
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

Vorspeisen

Suppen

Spinatcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen	CHF	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	CHF	7.00
Thai Curry-Suppe mit Kokosmilch	CHF	8.00
Rieslingsuppe mit Knoblauchcroûtons	CHF	7.00

Salate

Bunter saisonaler Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Hausgemachte Dressings, französisch oder italienisch		
Duett vom Lachs- und Rindstatar mit Toast und Salatbouquet	CHF	15.50
Mostbröcklimousse mit karamellisierten Äpfeln und Salatbouquet	CHF	13.50
Randen Variation mit Mousse und marinierten Randen sowie einem Salatbouquet	CHF	12.00

Dazu servieren wir Ihnen knuspriges Brot aus der dreischiibe Bäckerei

Hauptgerichte

5egg

Fleisch

Grilliertes Schweinssteak an roter Pfeffersauce mit Tagliatelle und Saisongemüse	CHF	32.00
Hausgemachtes Schweins-Cordonbleu mit Schinken und Appenzeller Käse, dazu Kartoffelkroketten und buntes Gemüse	CHF	36.00
Schweinefilet im Speckmantel an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	33.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Tagliatelle	CHF	38.00
Rindswürfel Stroganoff mit Essiggurken, Peperonistreifen, Champignons und hausgemachten Quarkspätzli	CHF	36.00
Hausgemachter Hackbraten an Pommery-Senf-Sauce mit Kartoffelstock	CHF	31.00
Am Stück gegartes Rindsentrecôte mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Dauphine und Marktgemüse	CHF	45.00
Grilliertes Pouletschenkel-Steak an Kräuterbutter mit Pilaw Reis und buntem Gemüse	CHF	28.00
Thai-Curry-Pouletgeschnetzeltes mit Gemüsejulienne, dazu Basmatireis	CHF	28.00

Im Nachservice Pommes frites je Portion	CHF	5.00

Ohne Fleisch

Linsendal mit Reis und Sauerrahm	CHF	27.00
Tomaten-Kichererbsenbällchen auf Ratatouille mit Joghurt-Dip	CHF	24.50
Gemüseteller mit Süsskartoffelpüree und gebackenen Champignons	CHF	26.00

Desserts

Flawiler Minörli-Schokoladenmousse	CHF	7.00
Joghurt-Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF	8.00
Mascarponecrème mit Schokoladen-Nuss-Crumbel und Saisonfrüchten	CHF	9.50
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis	CHF	9.00
Saisonales Tiramisu	CHF	9.00
5egg Dessertvariation - lassen Sie sich überraschen	CHF	11.00

Haben Sie einen individuellen Wunsch? Bitte kontaktieren Sie uns…

Getränke

5egg

Wasser, Süssgetränke und Kaffe

Goba Mineral Liter	CHF	9.00
Kaffee / Espresso	CHF	4.50

Schaumwein

Bisol Crede brut Prosecco, 75cl	CHF	41.00

Weisswein

Riesling-Silvaner, 100% Riesling-Silvaner, 50cl	CHF	26.00
Monte Mès, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, 75cl	CHF	48.00
Marius Blanco, Sauvignon Blanc, Verdejo, 75cl	CHF	43.00
Gouveio, 100% Gouveio, 75cl	CHF	49.00

Rotwein

Blauburgunder, 100% Blauburgunder, 50cl	CHF	28.00
Lagrein «Rieder», 100% Lagrein, 75cl	CHF	51.00
Acon Robel, Tempranillo, 75cl	CHF	49.00
Zweigelt Selektion, 100% Zweigelt, 75cl	CHF	49.00
Ripasso del Castello, Corvina, Corvione, Rondinella, 75cl	CHF	51.00

Weitere Weine gemäss unserer Weinkarte oder nach Absprache.
Preisanpassungen vorbehalten.

Deklarationen

Brot
Wir beziehen unsere Brote und Backwaren von der dreischiibe Herisau (CH).

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.

Checkliste

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 Gigliotti, Bereichsleiterin, dreischiibe Gastronomie
T 071 394 33 55, bgigliotti@5egg.ch

5egg