



**HENESSEN  
MÜHLE**

# Feiern & Geniessen



[www.henessenmuehli.ch](http://www.henessenmuehli.ch) / 071 385 15 09 / 9200 Gossau

## Lieber Gast

*Wir sorgen für Begeisterung bei Ihnen und Ihren Gästen*

Abseits von Lärm und Verkehr, präsentiert sich die neue Henessenmühle.  
Sie umfasst ein halbes Dutzend um einen romantischen Platz angeordneter Gebäude.  
Von der Mühle, einer Sägerei mit Wasserrad, Bäckerei, Tenne, Gastwirtschaft und Landwirtschaft mit Mosterei.  
Die Vergangenheit reicht bis ins frühe Mittelalter zurück und zeigt sich heute als wunderschönes Mühlenidyll.

Dieser romantische Ort ist ideal geeignet, um Ihren Event erfolgreich und nachhaltig in Szene zu setzen.  
Einfach ein wunderbarer Ort zum Verweilen und zum Geniessen. Ob Sie eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder einen Firmenanlass planen, die Henessenmühle bietet Ihnen die malerische Kulisse dazu.

Lassen Sie Ihren Privat- oder Firmenevent zum Erfolg werden!

Wir werden Sie verwöhnen und zum Träumen bringen.  
Bei Speiss und Trank erleben Sie unvergessliche Stunden.  
Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Gastgeber  
José Pereira und sein Team

# Apéritif

## Apéro Klassisch

Preis pro Stück in CHF

Chips / Nüssli	CHF 3.00
Crudités / knackige rohe Gemüsestäbchen / verschiedenen Dip Saucen	CHF 2.50
Marinierte Oliven / grün & schwarz / provenzalischen Kräutern	CHF 2.50
Iklemmti / Schinken / Salami / Spargel / Eier / Rauchlachs / Bündner Fleisch / Mostbröckli / Lachs / Thon /	CHF 4.50
Mini Schinkengipfeli / Mini Käsechüechli / oder Spinatchüechli	CHF 3.00
Dreiecke Beleiti Brötli / Salami / Schinken / Fleischkäse / Käsescheibletten / Eier / Lachs / Contadou / Bündnerfleisch /	CHF 3.50
Diverse Meterbrote / Salami / Schinken / Fleischkäse Käse / Rohschinken / Bündnerfleisch / Thon / Lachs /	CHF 85.00

## Varianten: Dreiecke oder Meterbrote

	Schinken / Salami / Spargel / Eier / Rauchlachs / Bündner Fleisch / Mostbröckli	
	Gebeizter Raulachs – Meerrettich	
	Mostbröckli – Frischkäsemousse	
	Appenzellerkäse – Gurke	
	Schweizer Freilandeil garniert	
	Bauernschinken	
	Gemüse – Oliven	
	Gorgonzola Mousse – Baumnuss	
Am Spiess		CHF 3.50
	Tomaten – Mozzarella	
	Parmaschinken – Melonenkugeln	
	Gruyère – Trauben	
	Aubergine – Zucchini in Olivenöl	
Gourmet Mini Brionche		CHF 5.50
	Rindstartar – Gurke	
	Lachstartar – Dill	
	Geräucherte Entenbrust – Mango Chutney	
	Mini Brioche – Brie und Radiesli	
Süppchen im Tässchen		CHF 4.50
	Tom Kha Gai Süppchen	
	Kalte / warme Tomatensuppe – Stangensellerie	
	Spargelsuppe – Sauerrahm	
	Kürbissüppchen im Tässchen – Orangenzesten	

# Apéritif

## Henessenmühle Starters

CHF 24.00

*Jeweils 1 Stück pro Person*

Kalt Parisette-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Parisette-Canapé – Bauernschinken  
Tomaten-Mozzarella Spiess  
Mini Brioche – Brie – Radiesli

Warm Poulet-Satay Spiess – Erdnusssauce  
Gruyère Käseküchlein  
Blätterteig Schinkengipfel  
Gemüse-Eierkuchen

## Apéro Land

CHF 33.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt Gourmet-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Gourmet-Canapé – Appenzellerkäse – Gurke  
Gourmet-Canapé – Bauernschinken  
Mini Brioche – Rindstartar – Gurke  
Mini Brioche – geräucherter Entenbrust – Mango Chutney

Warm Curry Suppe – gebratener Crevette  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce  
Pulled Pork Cornet – BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt – Ricottacrème – Basilikum

## Apéritif

### Apéro Mühle

CHF 36.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Olivenzopf  
Speckzopf  
Tomatenzopf  
Fleischplatte  
Käseplatte  
Diverse Canapés belegt – Lachs – Thon – Ei – Poulet – Curry  
Kaltes Süppchen auf der Spiegelplatte  
Tomaten Mozzarella Spiessli  
Früchte Spiessli

Warm vom Grill  
Meatballs  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce

Dessert  
Brownies  
Panna Cotta im Glas – Himbeerencoulis

### Apéro ländlich Deluxe

CHF 39.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Gourmet-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Gourmet-Canapé – Appenzellerkäse – Gurke  
Gourmet-Canapé – Bauernschinken  
Mini Brioche – Rindstartar – Gurke  
Mini Brioche – geräucherter Entenbrust – Mango Chutney

Warm  
Curry Suppe – gebratener Shrimps  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce  
Pulled Pork Cornet – BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt mit Ricottacrème – Basilikum

Dessert  
Schokoladenmousse – Haselnuss Konfetti  
Mosaik von saisonalen Früchten  
Tarte-Tatin – Thurgauer Äpfeln

# Apéritif

## Apéro Mediterran

CHF 29.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Pizzabrot  
Antipasti – gefüllte Oliven – gefüllte Peperoncini mit Frischkäse – Zucchini – Aubergines  
Tomaten Mozzarella Spiessli  
Melonen / Rohschincken Spiessli  
Crevetten Spiessli  
Oktopus Salat

Dessert  
Hausgemachtes Tiramisu

## Apéro Gossau

CHF 18.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Gazpacho  
Hausmarinierter Frischlachs  
Wrap-Röllchen gefüllt – Geflügelcocktail  
Schinken-Canapée  
Vitello tonnato  
Marinierte Champignons

## Apéro Sägerei

CHF 11.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Rauchlachs-Canapée  
Crostini – marinierte Tomaten  
Karotten-Ingwermousse – Freiland Poulet  
Hausgemachtes Zwiebel-Speckbrot

## Schweizer Apéro

### **Apero 1 Stunde (Pauschal)**

CHF 33.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

*Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser  
Bier  
Dazu kleine Snacks nach Wahl des Hauses*

## Klassiker

Stellen Sie Ihr individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

### Kalte Vorspeise

Knackig frischer Blattsalat – gerösteten Pinienkernen Gartenkräutern – Kräuter-Dressing	CHF 9.50
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten – Sprossen – Hausdressing	CHF 12.50
Duett von Mozzarella – sonnengereiften Tomaten – Basilikum Pesto – schwarzen Oliven	CHF 14.50
Süss-Sauer mariniertes Brotsalat – Tomaten – Oliven – Kräutern	
Parmaschinken – süssen Honigmelonen	CHF 16.50
Hausgebeizter Lachs – Salatherzen – Sprossen – Senf-Dillsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato vom Kalb – Thunfischsauce – Stielkapern – Bohnensalat	CHF 18.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle – Radieschen – Kräutersalat – Meerrettich	CHF 17.90
Crevettencocktail – Avocado	CHF 18.50
Rindscarpaccio – Rucola – Parmesanhobel	CHF 19.80
Pulpcarpaccio – Gemüsevinaigrette	CHF 19.90
Entenleberterrinen – Portweingelee – Brionche – Butter	CHF 24.50

### Suppen – warme Vorspeisen

Kartoffelsuppe – Lauch – gerösteten Speckwürferln	CHF 12.50
Weissweinsuppe – Croutons – Rahm	CHF 11.50
Essenz vom Rind – Ravioli – Wurzelgemüsen	CHF 12.50
Curry Kokos-Zitronengrassuppe	CHF 12.50
Karottencremesuppe – Orangen – Vanille	CHF 11.50
Bärlauchsüppchen – Tomaten Crostini	CHF 12.50
Sellereschuamsuppe – Thurgauer Äpfeln Sticks	CHF 12.50
Hausgemachte Brasato Ravioli – luftigem Rotweinschaum	CHF 26.50
Jakobsmuschel – Tomaten Chutney – Safranschaum	CHF 28.50
Ravioli nach Saison – Salbeibutter	CHF 24.50
Gebatene Riesencrevetten – Aglio E Olio – Trockenreis – Kefen	CHF 29.30
Pfannkuchen gefüllt – Blattspinat – Tomaten Coulis	CHF 18.50
Gebatene Zander – Parmesan Risotto – Baby Randen – Safranschaum	CHF 22.50
Pochierter Seezunge – Wildreis – Dillschaumsauce	CHF 29.50
Variation Henessenmühle – Fisch – Fleisch – Salat	CHF 28.50

## Hauptgänge Fleisch

Maispouardenbrust Rosmarinjus – mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 27.00
Hausgemachter Hackbraten – Cognacrahmsauce – Tagliatelle – Gemüse	CHF 24.50
Schweinsschnitzel – Rahmsauce – Tagliatelle – Saisongemüse	CHF 25.50
Kalbssaltimbocca – Thymianjus – Safranrisotto – Zucchettigemüse	CHF 39.50
Kalbsfilet – Sommertrüffeljus – Tagliatelle – Ratatouille	CHF 49.00
Rindsfilet am Stück – Rosmarinjus – getrüffeltem Kartoffelgratin – Saisongemüse	CHF 43.00
Filetwürfel Stroganoff regionalen Bio-Weiderind – Broccoli – Kartoffelpüree	CHF 33.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art – Kartoffel-Mousseline – saisonalem Gemüsebouquet	CHF 33.50
Zarte Maispouardenbrust – Peperonata – Kartoffelgratin	CHF 32.50
Geschmortes vom US beef – Wurzelgemüse – Röstschalottenpüree	CHF 47.50
Rindsfilet Rossini(Entenleber) – Saisongemüse – Kartoffelpüree	CHF 55.00
Lammracks am Stück gebraten – Kräutern – Neue Bratkartoffeln – glasiertem Gemüse	CHF 43.00
Schweinsfilet – Pilzrahmsauce – Butternudeln – Saisongemüse	CHF 31.50

## Hauptgänge Fisch

Wolfsbarsch – Proseccoschaum – mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 43.00
Zander – Kokos Zitronengrasschaum – Kartoffelpüree – Pak Choi	CHF 37.50
Lachstranche gebraten – Safransauce – Wildreis – Gemüse	CHF 29.50
Gebratenes Zanderfilet – Rieslingsauce – Tomaten – Blattspinat – Wildreis	CHF 28.00
Eglifilet – Weissweinsauce – Kefen – Salzkartoffeln	CHF 38.00
Gebratener Zander – Petersilienpüree – Wildkräuter	CHF 37.00

## Hauptgänge Vegetarisch

Rotes Gemüse – Thaicurry – Jasminreis	CHF 22.50
Sämiger Gemüserisotto – gebratenen Waldpilzen	CHF 23.00
Sämiger Randenrisotto – Ziegenfrischkäse – frittierte Petersilie	CHF 22.00
Pfannkuchen gefüllt – Blattspinat – Tomaten Coulis	CHF 21.00
Tofugeschnetztes – Ingwer Honigsauce – Tagliatelle – Gemüsestreifen	CHF 27.50
Piccata von buntem Saisongemüse – Champagnerrisotto – Tomaten Coulis	CHF 28.00
Kartoffel Gnochii – Rahmblattspinat – Gorgonzola Sauce	CHF 25.00
Asiatische Frühlingssrollen – Thai Currygemüse – Parfumreis	CHF 25.50
Eierspätzli – Gemüsegratin überbacken – rassigem Käse	CHF 24.00



## Dessert

Crema Catalana	CHF 8.00
Eiskaffee – Rahm	CHF 8.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 8.50
Caramel Köpfl	CHF 8.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 10.50
Schokoladenmousse – Quittensorbet	CHF 9.50
Vermicelles – Vanilleglace – Rahm	CHF 9.50
Lebkuchentiramisu – Sauerkirschen	CHF 10.50
Sauerrahmglace – frischen Waldbeeren	CHF 12.50
Krokant-Zitronengrasparfait – Ananascarpaccio	CHF 12.50
Sorbetvariation	CHF 12.50
Warmer Schokoladenkuchen – flüssigem Kern – Vanilleglace	CHF 13.50
Thurgauer Apfelstrudel – Mandelsauce – Vanilleglacé	CHF 12.00
Kaffeeparfait – Himbeercoulis – Löffelbiscuit	CHF 11.50
Dessertvariation – Glace – Sorbet – frische Früchte	CHF 17.50

# Buffet

## Buurebuffet

**CHF 58.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Appenzeller Gerstensuppe – wird durch uns serviert
Salat vom Buffet	Saisonsalate – Kartoffelsalat – Salatsaucen
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud – Mini Siedwürste Breitenmoser – Zartes Rinds Gehacktes
Beilagen	Kartoffelgratin aus dem Offen – Käsehörnli – Apfelmus – Eierspätzli - Speckbohnen
Dessert	Birnenfladen - Vanilleglace

## National Buffet

**CHF 71.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Rindsbouillon – Flädli
Salat vom Buffet	Saisonsalate – Kartoffelsalat – Salatsaucen
Käsebrett	zum selber schneiden
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud – Mini Siedwürste Breitenmoser – Schweinsbraten / Plaumen gefüllt – Kalbsgeschnetztes – Pilzrahmsauce
Dessert Buffet	Frischer Fruchtsalat – Gebrannte Crème – Schokoladenmousse – Apfelstreuselkuchen – Zimtkuchen – Tiramisu – Crème Schmitte – Vermicelles – Mini Berliner – Glace - Schlagrahm

## Mitternachts - Imbiss

Suppen	Henessenmühle Gulaschsuppe – knusprigem Landbrot	CHF 9.50
	Bündner Gerstensuppe – Rollgerste in Bouillon – gedünsteten Gemüse – Bündnerfleischwürferln – Petersilie	CHF 9.50
	Kartoffel-Lauchsüppchen	CHF 8.00
Warm	Currywurst – fruchtig scharfer Sauce & knusprigem Landbrot	CHF 8.00
	Auswahl an Rohmilchkäsen – Chutney – Früchtebrot	CHF 15.00

## Frühstück Angebot

CHF 26.00

*Geniessen Sie die Auswahl vom Frühstücksbuffet.*

Gipfeli – Brötli – Süssgebäck mit Honig – hausgemachten Konfitüren – Kalte Fleischspezialitäten – Käse – geräucherter Lachs – Birchermüesli – Fruchtsalat – feine Cerealien – Joghurt nach Wahl

Dazu frisch gebrühter Kaffee / Espresso – aromatischer Tee aus unserem reichhaltigen Sortiment – frische Fruchtsäfte

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **Vereinbarung**

Die Auftragsbestätigung/Offerte mit allen erwähnten Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet an die Henessenmühle retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt und die Reservation als verbindlich. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

### **Leistungen und Preise**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST und inkl. Mitarbeiterkosten.

Ein Abzug für bestellte, aber nicht bezogene Leistungen ist ausgeschlossen.

### **Verkürzung der Schliessungszeiten**

Die Sperrstunde beginnt um 01.00 Uhr. Nach 01.00 Uhr betragen die Verlängerungskosten pro angebrochene Stunde Fr. 150.-- (max. bis 03:00 Uhr)

Die Verlängerungskosten für «open end» betragen 300.-.

### **Raummiete**

Die Raummiete für die Tenne beträgt CHF 600.-

### **Änderung der Teilnehmerzahl**

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist der Henessenmühle spätestens 72 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.

Anpassungen von mehr als 50% können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben.

Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

### **Annullierung seitens des Kunden**

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass	- keine Kosten
Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass	- 30% der gebuchten Leistung
Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass	- 70% der gebuchten Leistung

**Bei später erfolgender Annullierung werden dem Kunden 100 % der gebuchten Leistungen verrechnet.**

### **Reinigung und Abfall**

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

### **Rechnungsstellung und Bezahlung**

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von der Henessenmühle eine detaillierte Rechnung. Auf Wunsch des Kunden zusätzlich erbrachte Leistungen werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

**Der ganze Rechnungsbetrag ist spätestens nach 7 Tagen nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig.**

**Unter Berücksichtigung der geleisteten Akonto-Zahlung. Diese wird 2 Monate im Voraus mit 30 Tage Zahlungsfrist fällig. Und beträgt 50% des Offertpreises.**

### **Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit der Henessenmühle ergeben, ist Gossau SG.

### **IHRE AUFTRAGSVERGABE**

Der Auftrag an die Henessenmühle wird mit dieser Unterzeichnung erteilt.

Datum, Ort: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_