



Bankettmappe ab 2023

**HENESSEN
MÜHLE**

Feiern & Geniessen



WWW.HENESSENMUEHLI.CH / 9200 Gossau

José Pereira (Angelo)

071 385 15 09

20 Jahre gehobene Gastronomie Erfahrung

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 Speis und Trank erleben Sie unvergessliche Stunden.

Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Gastgeber

José Pereira und sein Team

Aperitif

Apéro Klassisch ab 20 Personen

Preis pro Stück in CHF

Chips	CHF 2.50
Nüssli	CHF 2.50
Hausmarinierte Oliven provenzalische Kräuter	CHF 3.00
Crudités: knackige rohe Gemüsestäbchen verschiedene hausgemachte Dip Saucen	CHF 4.00
Iklemmti: Schinken Salami Spargel Eier Rauchlachs Bündner Fleisch Mostbröckli Lachs Thon	CHF 5.50
Schinkengipfeli	CHF 4.50
Käsehüechli	CHF 4.50
Spinatchüechli	CHF 4.50
Dreiecke Beleiti Brötli - Salami Bauernschinken Bündnerfleisch Rauchlachs Käsescheibletten Eier	CHF 4.50

Varianten diverser Meterbrote: wählen Sie Ihre Füllung

Meterbrot nach Saison	Bauernschinken Salami Bündnerfleisch Rohschinken Fleischkäse Rauchlachs Thon Spargel Eier	CHF 90.00
	Gebeizter Rauchlachs - Meerrettich	
	Mostbröckli	
	Frischkäsemousse	
	Appenzellerkäse	
	Schweizer Freilandeil garniert	
	Gemüse - Oliven	
	Gorgonzola Mousse - Baum Nuss	
Am Spiess	Tomaten - Mozzarella	CHF 4.50
	Parmaschinken - Melonenkugeln	
	Gruyère - Trauben	
	Aubergine - Zucchini in Olivenöl	
Süppchen im Tässchen	Currysuppe Gemüsesuppe oder Steinpilzcremesuppe	CHF 5.50
	Tom Kha Gai Süppchen	
	Kalte warme Tomatensuppe	
	Spargelsuppe	
	Kürbissüppchen im Tässchen	
Gourmet Mini Brioche	Rindstartar	CHF 7.50
	Lachstartar - Dill	
	Geräucherte Entenbrust - Mango Chutney	
	Brie - Radiesli	

Aperitif

Apéro Sägerei

CHF 17.00

Ab 20 Personen / Preis pro Person

Kalt
Rauchlachs-Canapée
Crostini - marinierte Tomaten | Kräutern
Karotten-Ingwermousse | Freiland Poulet

Apéro Gossau

CHF 32.00

Ab 20 Personen | Preis pro Person

Kalt
Gazpacho
Hausmarinierter Frischlachs
Wrap-Röllchen gefüllt | Geflügelcocktail
Bauernschinken-Canapée
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce
Marinierte Champignons

Apéro Henessenmühle

CHF 39.00

Ab 30 Personen | Preis pro Person

Kalt
Parisette-Canapé gebeizter Rauchlachs | Meerrettich
Parisette-Canapé Bauernschinken
Tomaten-Mozzarella Spiess
Mini Brioche Brie - Radiesli

Warm
Poulet-Satay-Spiess / Erdnusssauce
Käseküchlein
Schinkengipfeli
Gemüse-Eierkuchen

Aperitif

Apéro Schweiz

Apéro 1 Stunde (Pauschal)

CHF 35.00

Ab 20 Personen | Preis pro Person

Weisswein

Orangensaft

Mineralwasser

Bier

Dazu kleine Snacks nach Wahl des Hauses (z.B. Schinkengipfeli | Käsehüechli | Crudits (knackige rohe Gemüsestäbchen) | Süsschen Saisonal)

Apéro Land

CHF 41.00

Ab 30 Personen | Preis pro Person

Kalt

Gourmet-Canapé gebeizter Rauchlachs | Meerrettich

Gourmet-Canapé Appenzellerkäse

Gourmet-Canapé Bauernschinken

Mini Brioche Rindstartar - Gurke

Mini Brioche geräucherte Entenbrust | Mango Chutney

Warm

Curry Suppe - gebratene Crevette

Poulet-Satay-Spiess | Erdnusssauce

Pulled Pork Cornet - BBQ Sauce

Aperitif

Apéro Mühle

CHF 49.00

Ab 30 Personen | Preis pro Person

Kalt

Schweizer Zopf
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-Spiess | Erdnusssauce

Dessert

Brownies
Panna Cotta im Glas | Himbeerencoulis
Schokoladenmousse | Haselnuss Konfetti
Mosaik von saisonalen Früchten
Tarte-Tatin | Thurgauer Äpfel

Klassiker ab 20 Personen

Stellen Sie Ihr individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Oder bringen Sie Ihre eigene Ideen
Gerne stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

Kalte Vorspeise: als Anregung

Knackig frischer Blattsalat Geröstetes Croutons Hausdressing	CHF 11.00
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten Geröstetes Croutons Hausdressing	CHF 13.00
Süss-Sauer marinierter Brotsalat Tomaten Oliven Kräuter	CHF 15.00
Duett von Mozzarella sonnengereiften Tomaten Basilikum Pesto hausmarinierte Oliven	CHF 15.50
Parmaschinken süsse Honigmelonen	CHF 17.00
Hausgebeizter Lachs Salatherzen Senf-Dillsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce Kapern Bohnensalat	CHF 18.00
Crevettencocktail Avocado	CHF 18.50
Oktopus Salat Pereira`s Art Gemüsevinaigrette	CHF 21.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle Meerrettich Radieschen Kräutersalat	CHF 26.00
Rindscarpaccio Rucola Parmesanhobel	CHF 24.00
Entenleberterrine Portweinjus Brioche Butter	CHF 26.00

Suppen und warme Vorspeisen: als Anregung

Weissweinsuppe Croutons Rahm	CHF 12.00
Karottencremesuppe Orangen-Vanille Croutons	CHF 12.00
Kartoffel-Lauchsuppe geröstete Speckwürfel Croutons	CHF 13.00
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe Croutons	CHF 13.00
Bärlauchsüppchen Croutons Rahm - nach Saison	CHF 13.00
Sellerieschaumsuppe Thurgauer Apfelsticks Croutons	CHF 14.00
Pfannkuchen gefüllt Blattspinat Tomatencoulis	CHF 22.50
Ravioli nach Saison Salbeibutter	CHF 24.50
Hausgemachte Brasato Ravioli luftiger Rotweinschaum	CHF 26.50
Zanderfilet Parmesan Risotto Randen Safranschaum	CHF 27.00
Jakobsmuschel Safranschaum Tomaten Chutney	CHF 28.50
Forelle Dillschaumsauce Wildreis	CHF 33.00

Hauptgänge Fleisch ab 20 Personen

Schweinsschnitzel Rahmsauce Tagliatelle Saisongemüse	CHF 38.00
Maispouardenbrust Rosmarinjus Kartoffelpüree mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 39.00
Maispouardenbrust Kartoffelgratin Peperonata	CHF 41.00
Schweinsfilet Pilzrahmsauce Butternudeln Saisongemüse	CHF 43.00
Hausgemachter Rindshackbraten Rosmarinus Kartoffelpüree Saisongemüse	CHF 38.00
Hausgemachter Kalbshackbraten Rosmarinjus Kartoffelpüree Saisongemüse	CHF 40.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff Kartoffelpüree Broccoli	CHF 43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelpüree Saisongemüse	CHF 42.00
Kalbssaltimbocca Thymianjus Safranrisotto Zucchettigemüse	CHF 46.00
Lammracks am Stück gebraten Kräuter Neue Bratkartoffeln Saisongemüse	CHF 44.00
Rindsfilet Rosmarinjus Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF 49.00
Geschmortes vom US beef Wurzelgemüse Röstschalottenpüree	CHF 49.00
Kalbsfilet Sommertrüffeljus Tagliatelle Ratatouille	CHF 56.00
Rindsfilet Rossini (mit gebratener Entenleber) Rosmarinjus Saisongemüse Kartoffelpüree	CHF 59.00

Hauptgänge Fisch ab 20 Personen

Lachstranche gebraten Safransauce Wildreis Gemüse	CHF 39.00
Forellenfilet Petersilienpüree Saison Gemüse	CHF 36.00
Zanderfilet Kokos Zitronengrasschaum Kartoffelpüree Pak Choi	CHF 41.00
Saiblingfilet Rieslingsauce Tomaten Blattspinat Wildreis	CHF 42.00
Wolfsbarsch Proseccoschaum Kartoffelpüree mediterranes Kartoffelgemüse	CHF 44.00
Eglifilet Weissweinsauce Kefen Salzkartoffeln	CHF 45.00

Hauptgänge Vegetarisch ab 20 Personen

Sämiger Randenrisotto Ziegenfrischkäse frittierte Petersilie	CHF 29.00
Sämiger Gemüserisotto gebratene Waldpilzen	CHF 31.00
Pfannkuchen gefüllt Blattspinat Tomatencoulis	CHF 28.00
Eierspätzli Gemüsegratin überbacken rassiger Käse	CHF 31.00
Asiatische Frühlingsrollen Thai-Currygemüse Parfumreis	CHF 32.00
Kartoffelgnocchi Rahmblattspinat Gorgonzola Sauce	CHF 31.00
Rotes Gemüse Thaicurry Jasminreis	CHF 31.00
Tofugeschnetzeltes Ingwer Honigsauce Tagliatelle Gemüsestreifen	CHF 30.00

Bei einer Menüauswahl weniger als 20 Personen kann ein Aufpreis erfolgen.

Dessert ab 20 Personen

Eiskaffee	CHF 10.50
Tobleroneschokoladenmousse Blutorangensorbet Früchtegarnitur	CHF 13.50
Ertrunken im Vieille Prune: Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	CHF 14.00
Caramel Köpfl Früchtegarnitur	CHF 13.00
Crema Catalana Früchtegarnitur	CHF 14.00
Hausgemachtes Tiramisu Früchtegarnitur	CHF 13.50
Zweierlei Schokoladenmousse Früchtegarnitur	CHF 16.00
Früchteteller mit Pfefferminz Zitronensorbet Früchtegarnitur	CHF 15.50
Schokoladensouffle mit flüssigen Kern Vanilleglace Früchtegarnitur	CHF 17.50
Dessertvariation Glace Sorbet Früchtegarnitur	CHF 18.50

Bei einer Dessertauswahl weniger als 20 Personen kann ein Aufpreis erfolgen.

Buffet

Buurebuffet

CHF 71.00

Ab 20 Personen | Preis pro Person

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Appenzeller Gerstensuppe wird durch uns serviert
Salat vom Buffet	Saisonsalate Kartoffelsalat Hausdressing
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud / Zartes Rinds-Gehacktes
Beilagen	Kartoffelgratin aus dem Ofen Käsehörnli Apfelmus Eierspätzli Speckbohnen
Dessert	Toblerone-Schokoladenmousse Vanilleglace

National Buffet

CHF 76.00

Ab 20 Personen | Preis pro Person

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Rindsbouillon Flädli
Salat vom Buffet	Saisonsalate Kartoffelsalat Hausdressing
Käsebrett	zum selber schneiden
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud Mini Siedwürste Schweinsbraten Pilzrahmsauce
Dessert Buffet	Frischer Fruchtsalat Crema Catalana Toblerone-Schokoladenmousse Kuchen hausgemachtes Tiramisu Crème-Schnitte Mini Berliner Glace

Buffet Vorspeise: Vorspeisenbuffet kostet ca. 20.- CHF pro Person je nach Angebot oder Wunsch

Buffet Hauptgang: Hauptgangbuffet kostet ca. 50.- CHF pro Personen je nach Angebot oder Wunsch Fleisch / Fisch

Buffet Dessert: Dessertbuffet kostet ca. 25.- pro Person je nach Angebot oder Wunsch

Die Buffetpreise sind erst nach definitiver Bekanntgabe des Angebots möglich.

Mitternachts - Imbiss ab 20 Personen

Suppen	Henessenmühle Gulaschsuppe knuspriges Landbrot	CHF 13.50
	Bündner Gerstensuppe Rollgerste in Bouillon gedünstetes Gemüse Bündnerfleischwürfel Petersilie	CHF 13.50
	Kartoffel-Lauchsüppchen	CHF 13.00
Warm	Currywurst fruchtig-scharfe Sauce & knuspriges Landbrot	CHF 13.00
	Auswahl an Rohmilchkäse Chutney - Früchtebrot	CHF 15.00
	Hot Dog mit Brot	CHF 9.50

Gerne können Sie Ihre eigenen Ideen mit einfließen lassen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Das Restaurant Henessenmühle ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihrer Anlässe gerne behilflich. Lesen Sie bitte die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durch - damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird.

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen und anderen Räumlichkeiten sowie Öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemassnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung. Geschäftsbedingungen des Kunden finden grundsätzlich keine Anwendung.

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 exklusiv Mitarbeiterkosten (pro Mitarbeiter 20 CHF|Stunde).
Ein Abzug für bestellte, aber nicht bezogene Leistungen ist ausgeschlossen.

Verlängerung der Schliessungszeiten

Die Sperrstunde beginnt um 01.00 Uhr. Nach 01.00 Uhr betragen die Verlängerungskosten pro angebrochene Stunde CHF 150.- (max. bis 03:00 Uhr)
Die Verlängerungskosten für das «open end» betragen CHF 300.-

Raummiete

Die Raummiete für die Tenne betragen CHF 600.-
In der Raummiete inbegriffen sind: Nutzung der Musik- und Lichtenanlage, Zurverfügungstellung der Tische und Stühle für den Anlass.
Wenn nötig, Heizen des Raumes und Reinigung & Endreinigung des Raumes.

Ein zeitlich exakter Programmablauf ist vom Veranstalter spätestens 10 Tage vor dem Anlass dem Restaurant Henessenmühle mitzuteilen.
Die Benutzung ist auf den Saal selbst beschränkt, wobei das Anbringen von Dekorations- und Werbematerial an den Wänden und Decken grundsätzlich nicht gestattet und NUR nach Absprache erlaubt.

Weine | Spirituosen

Finden Sie auf unsere Weinkarte nicht den passenden Tropfen, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.
Wir verrechnen 30 Franken Zapfengeld pro 7.5 dl-Flasche.
Spirituosen: 50 CHF pro Flasche

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Henessenmühle. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, verrechnen wir 4.50 Franken pro Gedeck.

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 Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass - 70% der gebuchten Leistungen

Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden 100 % der gebuchten Leistungen verrechnet. Sämtliche Annullierungen müssen in Schriftform vorliegen.

Reinigung und Abfall

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

Technische Hilfsmittel | Tischwäsche | Servietten | Stuhlhussen | alle Preise pro Stück

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemäße Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die ihm das Restaurant Henessenmühle zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Drittfirmen beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste.

Das Restaurant Henessenmühle haftet nicht für Ansprüche Dritter.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes von der Henessenmühle bedarf der schriftlichen Zustimmung. Diese kann von der kostenpflichtigen Beistellung eines Technikers abhängig gemacht werden.

Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an technischen Anlagen gehen zu Lasten des Kunden.

Die entstehenden Stromkosten werden pauschal erfasst und berechnet.

Servietten: 1.00 CHF | Tischtuch: 5.00 CHF | Stuhlhussen: 4.00 CHF

Miete Leinwand: 100 CHF | Für die Erstellung einer Offerte: 50.00 CHF (wird bei der Durchführung Ihres Anlasses wieder gutgeschrieben)

Rechnungsstellung und Bezahlung


a) 50% des Offertbetrages sind spätestens 1 Monat vor der Durchführung des Anlasses zur Zahlung fällig. Der Restbetrag (inkl. Getränken sowie weiterer Dienstleistungen) wird mit einer Zahlungsfrist von 7 Arbeitstagen nach dem Event fällig. Abweichungen nach bilateraler Abmachung möglich. Bei Nichteinhaltung behält sich der Gastgeber das Recht vor, den Anlass nicht durchzuführen.

b) Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters. Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist dies dem Restaurant Henessenmühle vor der Veranstaltung mitzuteilen. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer.

c) Dem Restaurant Henessenmühle ist es nicht möglich, Rechnungen ins Ausland zu senden. Gäste aus dem Ausland werden gebeten die Zahlung vorgängig per Banktransfer zu tätigen oder den Endbetrag mit der Kreditkarte zu begleichen. Für die zweite Möglichkeit ist ein ausgefülltes Kreditkartenformular mit lesbarer Kopie der Vorder- und Rückseite der Kreditkarte nötig.

Bankverbindungen: **UBS**
IBAN: **CH810025425462858840M**
Kontonummer: 254-628588.40M
BIC: UBSWCHZH80A
CLEARINGNR. 0254
Inhaber: Jose Antonio Raimundo Pereira

Empfangsschein		Zahlteil	
Konto / Zahlbar an CH72 3000 5254 6285 8840 M Jose Antonio Raimundo Pereira Henessenstrasse 593 9200 Gossau		Konto / Zahlbar an CH72 3000 5254 6285 8840 M Jose Antonio Raimundo Pereira Henessenstrasse 593 9200 Gossau	
Referenz 30 25462 85880 40002 20829 00206		Referenz 30 25462 85880 40002 20829 00206	
Zahlbar durch (Name/Adresse)		Zahlbar durch (Name/Adresse)	
Währung Betrag CHF		Währung Betrag CHF	
Annahmestelle			



Anlassverträge

Jede definitive Bestätigung ist vom Veranstalter gegenzuzeichnen.
Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Gossau (Schweiz). Das Restaurant Henessenmühle ist jedoch befugt, seine Rechte auch am Domizil des Vertragspartners oder vor jedem anderen zuständigen Gericht geltend zu machen. In allen Fällen bleibt schweizerisches Recht anwendbar.

Datum, Ort: _____

Unterschrift: _____

