

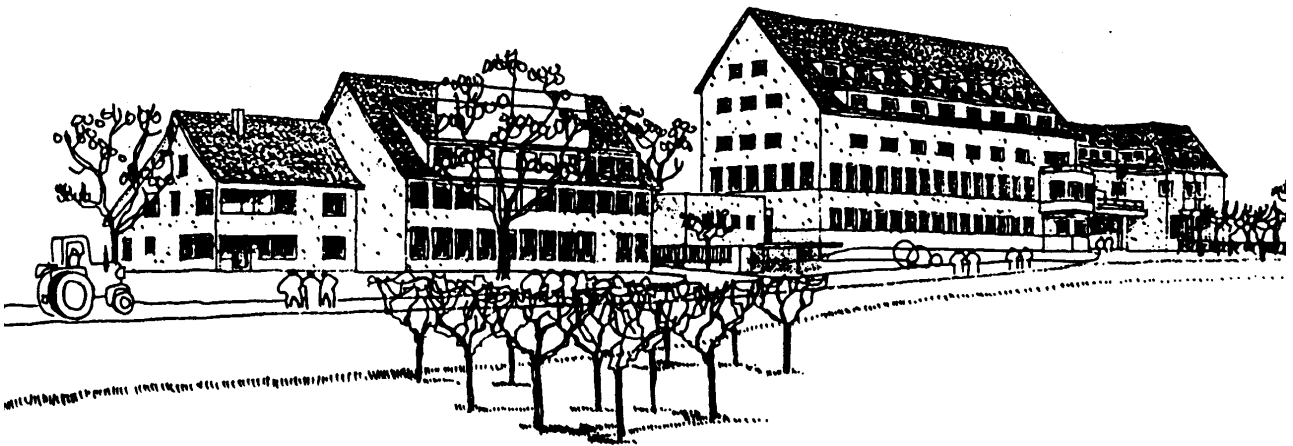
**Gastro-Service Hollenstein
Mattenhof Flawil**

Tel. 071 393 57 37

Mattenweg 30, 9230 Flawil

gastro.mattenhof@bluewin.ch
www.mattenhof-flawil.ch

Menüvorschläge Party-Service/Catering



Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Apéro

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 1.1 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser und Orangensaft | Fr. 7.00 |
| 1.2 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser, Orangensaft, Blätterteiggebäck und Salznacks | Fr. 9.00 |
| 1.3 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser, Orangensaft, Blätterteiggebäck, Salznacks, Käsemousse auf Salzgebäck, Tomaten-Mozzarella-Brötli mit St. Galler Rapsöl und Rapssamen | Fr. 14.50 |

Apéro à la Carte

Apéros zum selber Zusammenstellen. Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3 - 5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail/Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 8 – 12 Häppchen.

pro Person.

- | | |
|--|-----------|
| - Salznacks, Pommes Chips, Erdnüsse | Fr. 1.00 |
| - Blätterteiggebäck gemischt | Fr. 1.00 |
| - Canapées mit verschiedenem Fleisch, Käse, Thon und Lachs | Fr. 2.50 |
| - Gemüse mit Dipsauce | Fr. 2.00 |
| - Tomaten-Mozzarella-Spiessli | Fr. 2.50 |
| - Fruchtspiessli | Fr. 2.50 |
| - Schinkengipfeli | Fr. 2.50 |
| - Käseküchlein | Fr. 2.00 |
| - Gefülltes Meterbrot, Laugenstange mit Fleisch und Käse | Fr. 3.00 |
| - Käseplatte garniert mit Brot | Fr. 7.50 |
| - Fleischplatte garniert mit Brot | Fr. 9.00 |
| - Fleisch- und Käseplatte garniert mit Brot | Fr. 11.00 |

Suppen

2.1	Bouillon mit	
-	Suppenperlen	Fr. 6.00
-	Fideli mit Gemüsebrunoise	Fr. 6.00
-	Flädli mit Gemüsebrunoise	Fr. 7.00
-	Eierstich mit Gemüsebrunoise	Fr. 7.50
-	Gemüseeinlage	Fr. 6.00
-	Eierflöckli	Fr. 6.00
2.2	Gemüsecrèmesuppen (z.B. Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Spinat, usw.) mit Knoblauchcroutons	Fr. 6.50
2.3	Spargelcrèmesuppe (Saison)	Fr. 7.50
2.4	Hausgemachte Brotsuppe mit Zwiebeln und Knoblauch	Fr. 6.00
2.5	Griesssuppe mit Lauchstreifen	Fr. 6.00
2.6	Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise	Fr. 6.00
2.7	Gerstensuppe (mit Fleisch)	Fr. 8.00
2.8	Gerstensuppe (vegetarisch)	Fr. 7.50
2.9	Basler Mehlsuppe mit Käse	Fr. 7.00
2.10	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 7.50

Vorspeisen

3.1	Vorspeisenteller (Pastete, Lachs, Rauchfleisch, gefülltes Ei, Crevetten, Salat)	Fr. 16.50
3.2	Lachsbrötli garniert mit Blattsalat	Fr. 9.00
3.3	Trockenfleischteller garniert	Fr. 14.50
3.4	Tortelloni mit Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce	Fr. 12.00
3.5	Melonen mit Rohschinken (Saison)	Fr. 14.50
3.6	Blattsalat garniert	Fr. 7.00
3.7	Gemischer Salat	Fr. 9.50
3.8	Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr. 16.50
3.9	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 9.50
3.10	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	Fr. 9.00
3.11	Mattenhofsalat (Garnierter Blattsalat mit Speckstreifen, Käsewürfeli und Knoblauchcroustons)	Fr. 12.00

Hauptgerichte vom Schwein

4.1	Rahmschnitzel mit Teigwaren und Gemüse	Fr. 21.50
4.2	Schnitzel paniert mit Tomatenspaghetti und Gemüse	Fr. 21.50
4.3	Filetpiccata mit Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr. 23.00
4.4	Cordon-Bleu mit Tomatenspaghetti und Gemüse	Fr. 23.00
4.5	Steak mit Kräuterbutter oder Rahmsauce mit Nudeln, Reis oder Spätzli und Gemüse	Fr. 24.50
4.6	Braten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 21.50
4.7	Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli oder Rösti mit Gemüse	Fr. 21.00
4.8	Fitnessteller mit gemischten Salaten und Schnitzel nature oder paniert	Fr. 21.00
4.9	Filet im Blätterteig mit Gemüse garnitur	Fr. 25.00
4.10	Filet an Steinpilzsauce mit Nudeln, Reis oder Spätzli und Gemüse	Fr. 26.00
4.11	Mattenhofschnitzel vom Nierstück mit Kartoffelgratin, Spätzli, Reis oder Teigwaren mit Gemüse	Fr. 21.50
4.12	Mattenhofsteak vom Filet mit Kartoffelgratin, Spätzli, Reis oder Teigwaren mit Gemüse	Fr. 25.00
4.13	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Blattsalat	Fr. 18.50
4.14	Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Gemüse und Blattsalat	Fr. 16.50

Hauptgerichte vom Kalb

5.1	Rahmschnitzel mit Teigwaren und Gemüse	Fr. 25.00
5.2	Schnitzel paniert mit Nudeln oder Tomatenspaghetti und Gemüse	Fr. 25.00
5.3	Cordon-Bleu mit Tomatenspaghetti und Gemüse	Fr. 27.00
5.4	Steak an Morchelrahmsauce mit Nudeln, Reis oder Spätzli und Gemüse	Fr. 38.50
5.5	Braten an Rosmarinsauce mit Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 25.00
5.6	Geschnetztes an Champignonrahmsauce mit Nudeln, Reis oder Spätzli mit Gemüse	Fr. 25.00
5.7	Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schnitzel nature oder paniert	Fr. 25.00
5.8	Voessen mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 23.00
5.9	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Teigwaren und Gemüse	Fr. 19.50

Hauptgerichte vom Rind

6.1	Geschnetzeltes an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin, Spätzli, Reis oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 23.50
6.2	Saftplätzli mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 23.50
6.3	Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock, Spätzli, Reis und Rotkraut	Fr. 23.00
6.4	Schmorbraten mit Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Spätzli Rotkraut oder Gemüse	Fr. 23.00
6.5	Rindfleischvogel mit Polenta, Teigwaren, Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse	Fr. 23.50

Hauptgerichte vom Pouletfleisch

7.1	Pouletbrüstli mit Kräuterbutter oder Rahmsauce mit Reis, Spätzli oder Nudeln und Gemüse	Fr. 21.00
7.2	Riz Casimir mit Früchten	Fr. 19.50
7.3	Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und Melone (Saison)	Fr. 20.00
7.4	Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet) und Blattsalat	Fr. 17.50
7.5	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet) und Blattsalat	Fr. 17.50

Hauptgerichte Pasta

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 8.1 | Spaghetti Bolognese oder Carbonara | Fr. 17.50 |
| 8.2 | Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und kleiner Salat | Fr. 18.00 |
| 8.3 | Äplermacceroni mit Apfelmus und Blattsalat | Fr. 18.00 |

Vegetarische Hauptgerichte

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 9.1 | Spaghetti Napoli | Fr. 15.00 |
| 9.2 | Gemüseteller mit Salzkartoffeln | Fr. 17.50 |
| 9.3 | Zuchettipiccata mit Tomatenspaghetti und Blattsalat | Fr. 17.50 |
| 9.4 | Sellerieschnitzel an Tomatensauce mit Nudeln und Gemüse | Fr. 17.50 |
| 9.5 | Fettucine mit Gemüsestreifen an Rahmsauce | Fr. 15.50 |
| 9.6 | Tortelloni mit Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce | Fr. 16.50 |
| 9.7 | Spätzlipfanne mit gemischtem Gemüse und Käse | Fr. 19.50 |
| 9.8 | Gemüsecurry im Reisring | Fr. 16.50 |

Hauptgerichte vom Fisch

- | | | |
|------|--|-----------|
| 10.1 | Pochiertes Pangasiusfilet an Weissweinsauce mit Reis und Blattspinat | Fr. 21.50 |
| 10.2 | Eglifilet im Ei mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder Reis mit Broccoli | Fr. 25.50 |
| 10.3 | Fischknusperli mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartarsauce | Fr. 21.50 |
| 10.4 | Fischknusperli mit gemischten Salaten und Tartarsauce | Fr. 21.50 |

Buffetvarianten

11.1	Vorspeisenbuffet	Fr. 25.00
11.2	Kaltes reichhaltiges Buffet	Fr. 45.00
11.3	Warmes reichhaltiges Buffet	Fr. 45.00
11.4	Grillplausch mit Bratwurst, Schweinsteak, Lammrücken, Pouletbrüstli, Zucchettipiccata und Salatbuffet	Fr. 40.00

Diverses

12.1	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Nudeln und Gemüse	Fr. 17.50
12.2	Gefülltes Blätterteigpastetli mit Reis und Gemüse	Fr. 17.50
12.3	Racletteplausch à discretion	Fr. 25.00

Auf Wunsch kann das Menu auch selbst zusammengestellt werden.

Die Menuvorschläge verstehen sich geliefert.

Spezielle Wünsche nach Absprache.

Desserts

13.1	Dessertbuffet	Fr. 15.00
13.2	Schoggi-, Vanille-, Apfel oder gebrannte Crème	Fr. 6.00
13.3	Schoggimousse	Fr. 6.50
13.4	Caramelköpfl	Fr. 5.50
13.5	Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
13.6	Früchtewähe (Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen)	Fr. 5.00
13.7	Tiramisu	Fr. 6.50
13.8	Falsches Spiegelei (Vanillecrème mit Pfirsich)	Fr. 6.00
13.9	Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	Fr. 7.50
13.10	Crèmeschnitte	Fr. 4.00
13.11	Diverse Kuchen	Fr. 4.80
13.12	Panna Cotta mit Beeren	Fr. 6.50
13.13	Dessertmosaik	Fr. 12.50
13.14	Erdbeeren (Saison) mit Rahm	Fr. 7.50
13.15	Coupe Romanoff (Saison)	Fr. 7.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB

Gültig ab Januar 2024

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, wenn wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen! Es ist uns ein besonderes Anliegen, ihren geschätzten Auftrag qualitativ hochstehend und zu Ihrer Zufriedenheit zu erledigen. Wir legen grossen Wert auf eine persönliche Beratung und stellen Ihnen im Anschluss gerne Ihr persönliches Angebot zusammen. Für Besichtigungen der Räumlichkeiten bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Leistung

Für Anlässe ab 40 Personen ist unsere Bankettkarte massgebend. Das Mattenhof-Team verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir Wert auf eine einwandfreie Qualität, saisonale und regionale Produkte und dementsprechende Präsentation des Angebotes. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation des Anlasses.

Angebot, Offerte und Bestätigung

Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreiten wir eine individuelle, abgestimmte und detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für uns in irgendeiner Form verbindlich. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung der Offerte per E-Mail, Fax, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

Wichtig: Termin für die Bankettbesprechung zwei bis vier Wochen vor dem Anlass vereinbaren.

Lokalität

Die Lokalität für das Catering ist Sache des Auftraggebers. Gerne unterstützen wir Ihre Suche nach einem geeigneten Mietlokal.

Geschirr

Falls das Mietlokal über kein oder zu wenig Geschirr, Gläser und Besteck verfügt kann dies selbstverständlich bei uns dazu gemietet werden.

Getränke

Falls gewünscht organisieren wir gerne Ihre Getränke, dabei fällt natürlich die Miete für die Gläser weg.

Personal

Gerne stellen wir unser Personal zur Verfügung:

- Servicepersonal pro Stunde CHF 50.-
- Koch pro Stunde 60.-
- Hin- und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit

Speisen/Lieferung

Frittiertes ist nicht geeignet, ausser man kann vor Ort fritieren. Bei Gefrorenem wie Glace raten wir ab, ausser es besteht eine Tiefkühlmöglichkeit vor Ort.

Die Speisen werden transporttauglich ab unserer Küche bereitgestellt, oder auch geliefert.

Gästeanzahl

Die Personenanzahl, welche 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich.

Annullierung

Bei einer Annullierung eines Anlasses, 1 Woche oder später, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 200.00 aus.

Menükarten

Können auf Wunsch von uns gedruckt werden. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben oder einen Farbdruck möchten, verrechnen wir pro Menükarte je nach Aufwand ab CHF 2.00.

Gedeck

Wir verrechnen pro Gedeck CHF 2.50 mit Vliestischtuch und Vliesservietten in diversen Farben. Auf Wunsch bieten wir Stoffgedeck an, CHF 7.50

Dekoration

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Kerzen, Blumen, Raum- und Tischdekoration.

Allergien

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Wir lehnen jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

Fleischdeklaration:

Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz; Geflügel: Schweiz/Ungarn/ Brasilien, Rindfleisch: Schweiz; Fisch: Schweiz/Pazifik/Atlantik/Vietnam

Beschädigungen / Vandalismus

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Wir behalten uns vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Preise / Bezahlung

Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder per Rechnung bezahlen. Wir akzeptieren keine Kredit-karten oder EC-Karten. Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine ev. Teil-Vorauszahlung vor. Der allfällige Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen.

Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto verbucht, erlauben wir uns, Ihnen eine schriftliche Zahlungserinnerung per Mail oder Post zu zustellen. Wird dieser Zahlungserinnerung keine Folge geleistet erfolgt der Mahnprozess: 1. Mahnung mit einer Bearbeitungs-gebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird auto-matisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Flawil SG, Januar 2020