

Ihr Anlass soll im Gansplatz stattfinden?



Gute Wahl!

Liebe Gäste

Sie haben das Gasthaus Gansplatz als Lokal für Ihre Veranstaltung ausgewählt? Eine gute Entscheidung, wir werden alles geben, den Anlass kulinarisch toll zu inszenieren. Wir stellen Ihnen nicht einfach nur Tellergerichte zur Auswahl, sondern gehen auf die spezifischen Bedürfnisse von Gruppen ein. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren.

Wussten Sie, dass wir im ersten Stock unsere Bürgerstube (Platz für bis zu 42 Personen) exklusiv für Gruppen anbieten? Diese kann nicht nur für Bankette sondern auch für Sitzungen, Vorträge oder ähnliches gebucht werden. Weitere Informationen dazu finden Sie im hinteren Teil der Broschüre.

Bei der Organisation sind Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne behilflich, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns ein Mail.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gansplatz-Team

Gasthaus Gansplatz an der Oberen Gasse in Chur

081 252 14 57 info@gansplatz-chur.ch



CORDON BLEU-FESTIVAL

Selbstverständlich bieten wir unsere Hausspezialität, die hausgemachten, echten Cordon bleus auch für Gruppen an. Eigentlich haben wir sogar ein richtiges Cordon bleu-Festival im Angebot. Wählen Sie dafür die Vorspeisen und die Cordon bleus separat aus. Alle Cordon-bleus werden klassisch mit Pommes frites und Gemüse garnitur serviert, Sie können aber als Zusatz auch Portionen anderer Beilagen bestellen. Los geht's:

Vorspeisen

			Anzahl
Grüner Salat	CHF	7.50	_____
Gemischter Salat	CHF	9.50	_____
Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF	9.50	_____
Rieslingcremesuppe	CHF	10.50	_____

Cordon Bleus

Bündner-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken und Bergkäse gefüllt	CHF	29.50	_____
Grischa-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Bündnerfleisch und Bergkäse gefüllt	CHF	29.50	_____
Classico-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	CHF	36.50	_____
Äpler-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Salsiz und Alpkäse gefüllt	CHF	36.50	_____

Zusätze

Röstikroketten	CHF	5.00	_____
Country Cuts	CHF	5.00	_____
Safranrisotto	CHF	5.00	_____

Vier Jahreszeiten im Gansplatz

Unsere Saisonalen Menus

Frühling

Spargelcremesuppe

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Butternudeln und Gemüse

Frische Erdbeeren
mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 62.00

Sommer

Melone mit Rohschinken

Eierschwämmli-suppe

Lammrücken mit Rosmarinjus
Neue Kartoffeln und Ratatouille

Zweierlei Sorbet mit Früchten

CHF 68.00

Herbst

Hirschcarpaccio mit Käsehobel

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Hirschfilet am Stück gebraten
mit Pilzrahmsauce
Spätzli und Gemüse

Gebackene Apfelküchli
mit Vanilleglace und Vanillesauce

CHF 72.00

Winter

Getrüffelte Marronschaumsuppe

Hirschfilet mit Preiselbeerjus
auf Trüffelrisotto und Broccoli

Vanilleparfait mit Trüffel
und Zwetschgen

CHF 59.00

Vereinsmeierei

Wir kennen die Anliegen von Vereinen und haben uns deshalb ein spezielles Package überlegt, welches wir für Gruppen ab 20 Personen in unserer Bürgerstube im ersten Stock anbieten. Unser spezielles Vereinsmenu ist etwas einfacher, dafür aber auch günstiger. Die Getränke wählen sie daher aus unserem Vereinsassortiment aus (Literflaschen) und schenken sich selbst ein. Alkoholische Getränke können aus der Getränkekarte ausgewählt werden.

Salatschüsseln (pro vier Personen)	CHF	19.50
Fleischknödel mit Bratensauce Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF	23.50

Getränke

(Selbstbedienungsbuffet im Stübli, geöffnete Flaschen werden verrechnet)

Liter Passugger / Allegra	CHF	9.00
Liter Rivella / Coca Cola / Sprite	CHF	9.50

Übrigens: Ab einem Mindestumsatz von CHF 200.00 wird Ihnen die Raummiete erlassen. Für Beamer und Leinwand bitten wir Sie, uns direkt anzurufen.



METZGATA



as Herbst-Hailait!

Frisch aus der Metzgerei und nur für Sie zubereitet. Das Basisangebot, welches normalerweise verfügbar ist, finden Sie nachfolgend. Wir bemühen uns, bei befreundeten Metzgereien noch ein paar besondere Stücke zu erhalten. Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen für Ihre Gruppe ab 20 Personen etwas Besonderes zusammen. Das Metzgata-Buffer kostet CHF 37.50/Person und ist nur auf Vorbestellung von mindestens 10 Tagen möglich.

Metzgata Buffet

Schlemmereien:

Rippli
Salzspeck
Wädli
Saucisson
Schnörri
Schwänzli
Zunge
Blut- und Leberwürste

Beilagen:

Sauerkraut
Bohnen
Salzkartoffeln
Semmelknödel
Apfelschnitze
Jus
Senf
Zwiebelsauce

GANSPLATZ KLASSIKER

MENUEMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Tomatencremesuppe
mit Gin und Rahmhaube

★★★

Gebratenes Schweinssteak
an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

★★★

Caramelköpfler mit Rahm

★★★

CHF 44.50/Person

Tomaten-Mozzarella-Salat

★★★

Gebratene Maispouardenbrust
mit Portweinrisotto und Saisongemüse

★★★

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

★★★

CHF 48.00/Person

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

★ ★ ★

Flädli-suppe

★ ★ ★

Glasierter Kalbsbraten

an Rahmsauce

Kartoffelgratin und Saisongemüse

★ ★ ★

Vanilleglace mit heissen Beeren

★ ★ ★

CHF 56.00/Person

Gemischte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

★ ★ ★

Rieslingcremesuppe mit Trauben und Croûtons

★ ★ ★

Schweinsfiletmedaillons

an Cognacrahmsauce

Röstikroketten und Gemüse-garnitur

★ ★ ★

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace

★ ★ ★

CHF 65.00/Person

Einzel Speisen zur Auswahl

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate	CHF	7.50
Bunt gemischter Salat	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen gehacktem Ei und Brotcroûtons	CHF	12.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	12.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	CHF	14.50
Flädli-suppe	CHF	7.50
Knoblauch-Brot-suppe	CHF	9.50
Pilzrahmsuppe	CHF	9.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF	9.50
Rieslingcremesuppe mit Trauben und Croûtons	CHF	10.50
Currycremesuppe mit Crevetten	CHF	14.50
Bündnerfleischcarpaccio mit gehobeltem Alpkäse	CHF	17.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanhobel	CHF	19.50

HAUPTSPEISEN

Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF	25.00
Gebratene Pouletbruststreifen an Pommerysenfsauce Butterspätzli und Gemüse garnitur	CHF	26.50
Pouletbrust mit Spinatfüllung auf Safranrisotto	CHF	26.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Polenta und Gemüse garnitur	CHF	28.50
Gebratene Maispouardenbrust auf fruchtigem Kartoffel-Mangoragout	CHF	29.50
Rosa gebratene Entenbrust mit Honigjus Herzoginkartoffeln und Rotkraut	CHF	31.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF	32.50
Gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Bernaise Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	38.50
Rinds- und Kalbsfilet an zweierlei Saucen Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF	49.50

NACHSPEISEN

Caramelglace mit Caramelsauce	CHF	7.00
Eiskaffeebecher	CHF	7.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	CHF	7.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF	7.50
Hausgemachtes Caramelköpfl	CHF	7.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	8.50
Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur	CHF	9.50
Gebackenes Apfelkuchli mit Vanilleglace und Vanillesauce	CHF	10.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF	10.50
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	CHF	10.50

Apéros & Sitzungen

Sie benötigen unserer Bürgerstube im ersten Stock als Sitzungszimmer und hätten gerne eine kulinarische Stärkung dazu? Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Kreationen an, welche sich für diese Art der Veranstaltung eignen.

Fleischteller mit Rohschinken, Kochschinken, Fleischkäse, Salami und Käse
CHF 18.50

Gemischter Käseteller
CHF 19.50

Bündnerteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und Alpkäse
CHF 24.50

Apéro

Preis pro Stück / CHF

Mini Wurstweggen	1.50
Mini Käsetaschen	1.50
Mini Pizza	1.50
Mini Schinkengipfeli	1.50
Mini Käseküchlein	1.50
Canapés	1.50

Fingerfood

Preis pro Stück / CHF

Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilli	1.50
Meatballs	1.50
Saisonale Suppe im Shotglas	3.00
Marinierter Pouletspiess	5.50
Melone-Rohschinkenspiess	5.50
Käsewürfel mit Trauben, pro Portion	9.50
Gemügesticks mit Dip, pro Portion	9.50

Das Altstadt- Sitzungszimmer

Ob verschwörerische Geheimtreffen oder offizielle Versammlung, idealer Veranstaltungsort ist unsere Bürgerstube im ersten Stock.

Die Bürgerstube kann für Bankette als auch für Sitzungen in Reihen oder in U-Form bestuhlt werden. Ein Beamer mit Leinwand kann dazugemietet werden.

Parkieren

In der Churer Altstadt ist das Parkieren nicht möglich, jedoch hat es in unmittelbarer Nähe das Parkhaus Arcas, welches täglich geöffnet ist. Das Parkhaus ist kostenpflichtig.

Gut zu wissen

Bankette in der Bürgerstube sind ab 20 Personen möglich.

Für die Belegung der Bürgerstube ohne Mahlzeiten verrechnen wir CHF 50.00 Raummiete. Die Servicedienstleistungen sind während den Öffnungszeiten inbegriffen.

Für Servicestunden ausserhalb der Restaurantöffnungszeiten verrechnen wir CHF 43.00 pro Mitarbeitenden in der Stunde.

Die Miete für unseren hochwertigen Beamer mit Leinwand beträgt CHF 45.00. Der Beamer muss vorbestellt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir bei kurzfristigen Absagen eine Aufwandsentschädigung verrechnen müssen. Diese beträgt, falls nichts anderes vereinbart:

5 Tage vor dem Anlass	20% vom vereinbarten Produkteumsatz
2 Tage vor dem Anlass	30% vom vereinbarten Produkteumsatz
1 Tag vor dem Anlass	50% vom vereinbarten Produkteumsatz

Die Verlängerung der Polzeistunde (ab 0.00 Uhr) wird von uns bei Bedarf bei der Polizei beantragt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.



Gruppenangebote im Gasthaus Gansplatz.

Ausgabe Winter/Frühling 2015/2016 | Änderungen bleiben vorbehalten.