



*Gruppen
ab 12 Personen*

BERGHAUS MALBUN

Unser Angebot für Ihren Anlass



ALLGEMEINES



ÜBERNACHTEN

Gesamt verfügt das Berghaus Malbun über 9 Doppelzimmer und 4 Sechsbettzimmer.

Alle Zimmer verfügen über ein eigenes Badezimmer mit Dusche/WC, teilweise über eine Terrasse und alle Doppelzimmer zusätzlich noch über einen TV.

Gerne reservieren wir das vereinbarte Zimmerkontingent für Ihre Gäste. Die Gäste können sich unter einem Stichwort ein Zimmer bis zu dem vereinbarten Datum buchen.

Preise Hotelzimmer
von Sonntag bis Freitag
(*Freitag und Samstag)

Einzelzimmer
zum Preis von CHF 120.- pro Zimmer inklusive Frühstück
(*CHF 150.- pro Zimmer inkl. Frühstück)

Doppelzimmer
zum Preis von CHF 150.- pro Zimmer inklusive Frühstück
(*CHF 180.- pro Zimmer inkl. Frühstück)

6-Bettzimmer
zum Preis von CHF 360.- pro Zimmer (6-er Belegung) inklusive Frühstück
(*CHF 400.- pro Zimmer inkl. Frühstück)

PARKPLÄTZE

Ihre Gäste dürfen direkt beim Berghaus parkieren. Parktickets können am Parkautomaten bezogen werden. Gäste die im Berghaus übernachten, bekommen ein Ticket mit der gratis Parkerlaubnis bei uns im Berghaus. Ab 18 Uhr ist das parkieren frei.

Busse parkieren gratis.



KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen.
Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen keines unserer vorgeschlagenen Menüs zusagt, können Sie gerne Bescheid geben, dann werden wir gemeinsam eine Alternative finden oder Sie wählen einzelne Speisen aus unserer aktuellen Speisekarte und stellen sich ihr Menü selbst zusammenstellen.

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unserer Küche im Berghaus für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN | KINDER

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

Bei Kindern...

- ... bis zum 5. Lebensjahr entfällt die Pauschale
- ... bis zum 12. Lebensjahr wird die Hälfte der Pauschale verlangt
- ... ab dem 12. Lebensjahr wird der volle Preis verrechnet

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker.
Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.





GETRÄNKE



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Bier

Bier Schützengarten Edelspez im Offenausschank

2 dl	CHF 4.20
3 dl	CHF 5.00
5 dl	CHF 6.20

Wein

Weisswein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

Rotwein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

ODER

Weisswein | Hauswein Pinot Grigio Toscana, IT CHF 42.00

Rotwein | Hauswein Sirpasso Toscana, IT CHF 48.00

Alkoholfreie Getränke | Kaffee

Berghauswasser mit /ohne 1L	CHF 9.00
Softgetränke 33cl	CHF 4.80
Kaffee Espresso	CHF 4.90
Cappuccino Schale	CHF 5.80
Latte Macchiato	CHF 6.30

Aperitif | Spirituosen

Lillet Berry	CHF 12.00
Aperol Spritz	CHF 12.00
Hugo	CHF 12.00

Grappa | Alte Zwetschge | Amaretto | weitere auf Anfrage CHF 9.00



MENÜVORSCHLÄGE



Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von 5.– pro Person.

MENÜ I

Berghaussalat
mit verschiedenen bunten Gemüsesalaten
und Berghausdressing

Poulet-Stroganoff
mit rassisger Peperonisauce | Tagliatelle

Crème brûlée

CHF 27.00 | Person ohne Dessert
CHF 32.00 | Person mit Dessert



MENÜ II

Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhaube

Schweizer Pouletbrüstchen
gefüllt mit Frischkäse | dazu saisonales Risotto und Jus

Lauwarmer Schokoladenkuchen

CHF 28.00 | Person ohne Dessert
CHF 33.00 | Person mit Dessert



MENÜ III

Rüebli-Ingwersuppe

Grosi's Hackbraten
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Vanilleparfait
mit Waldbeeren

CHF 28.00 | Person ohne Dessert

CHF 33.00 | Person mit Dessert

MENÜ IV

Grüner Blattsalat
mit Berghausdressing und Croûtons

Schweinsgeschnetztes
mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle
und Marktgemüse

Panna Cotta
mit Beerensauce

CHF 30.00 | Person ohne Dessert

CHF 35.00 | Person mit Dessert

MENÜ V

Rieslingssuppe
mit Blätterteigstange

Braten vom Säuli
mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

CHF 38.00 | Person ohne Dessert

CHF 43.00 | Person mit Dessert



MENÜ VI

Bergkräuter Salat
mit Räucherlachs-Rose

Filet vom Schwein im Speckmantel
dazu Tagliatelle | saisonales Gemüse
und Apfel-Calvados Sauce

Weisses Schokoladenmousse
mit Apfel und Karamell

CHF 51.00 | Person ohne Dessert

CHF 58.00 | Person mit Dessert



MENÜ VII

Randencarpaccio mit karamellisiertem Geisskäde |
Bergkräutern und Baumnüssen

Entrecôte vom Rind dazu Kartoffelgratin
saisonales Gemüse und Jus

Tiramisu
mit Knusperchip, garniert mit Früchten

CHF 61.00 | Person ohne Dessert

CHF 68.00 | Person mit Dessert



Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Rathausplatz 2 - 9450 Altstätten - Tel. 078 696 70 40

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch

