

Apéro - Bankette - Anlässe

RUBENS
BISTRO • BAR • TAKE AWAY

Frongartenstrasse 15 / 9000 St. Gallen
071 230 12 12 / info@rubens-sg.ch

Aktuelle Vorschläge ab März 2024

Geschätzte Gäste

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs/Apéros für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen Möglichkeiten für Ihre persönliche Feier oder Ihnen Geschäftsanlass zeigen dürfen.

Das Rubens

Das Rubens ist in zwei Bereiche unterteilt. Im hinteren Bereich arbeiten wir mit Hochtischen. Dieser Bereich bietet Platz für bis zu 14 Personen sitzend. Der vordere Bereich ist mit klassischen 2er und 4er Tischen ausgestattet, die verschieden kombinierbar sind und Platz für max. 26 Personen bietet. Beide Bereiche haben eine Bar und sind gut miteinander kombinierbar. Je nach Bestuhlung variiert die Anzahl der Sitzplätze.

Kapazitäten

Hochbereich: max: 14 Personen sitzend / vorderer Teil: max. 26 Personen sitzend --> kombiniert sind Anlässe bis 40 Personen möglich.

Für Stehanlässe bietet das Rubens Platz für bis maximal 60 Personen.

...und bei angenehmen Wetter empfehlen wir natürlich den Roten Platz - die Stadtlounge! Ideal für Ihren Apéro oder auch für ein Essen unter freiem Himmel!

Das Rubens ist Rollstuhlgängig mit entsprechender Toilettenanlage!

Wir freuen uns, Sie im Rubens zu bedienen und verwöhnen!

Geraldine, Sarah, Mario und Daniel
Frongartenstrasse 15 / 9000 St. Gallen
071 230 12 12 / info@rubens-sg.ch

Bankettkarte

Da wir die Speisen frisch für Sie zubereiten und wir die Lebensmittel für Sie einkaufen müssen, ist es zwingend, dass wir Ihre Wünsche bis eine Woche vor dem Anlass kennen. Da wir für Sie kochen, müssen wir Ihnen die bestellte Menge an Essen - auch bei nicht erscheinen einzelner Gäste - verrechnen.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen / Sonnenblumenkernen / Hausdressing	9.50 CHF
Gemischter Salat / Hausdressing	12.50 CHF
Geräucherter Orkney-Lachs / Gurkensalat	16.50 CHF
Klassisches Rindstatar / Blattsalat / Butter / Bergwurzelbrot	18.50 CHF
Mediterranes Gemüse Tatar / Bergwurzelbrot (Vegan)	15.50 CHF
Pasta (Gnocchi, Penne, Trofiette, Gnocchetti) / Tomatensauce / Baby-Spinat (vegan möglich)	14.50 CHF
Gemüse Risotto mit Baby Spinat	14.50 CHF

Suppen

Spargel / Kürbis (vegan) / Marroni (Saisonal)	10.50 CHF
Tomaten-Kokos (kalt/warm) / Kokosflocken (vegan)	10.50 CHF
Gurken-Joghurt (kalt)	10.50 CHF
Süßkartoffel / Milchschaum (vegan ohne Milchschaum)	10.50 CHF
Weisswein / Trüffelöl	12.50 CHF
Blumenkohl / Kaffeeschaum	10.50 CHF
Curry Suppe / Schwarzer Sesam (vegan)	10.50 CHF

Zwischengang

Erfrischendes Sorbet mit einem Schuss Prosecco (vegan)	7.50 CHF
--	----------

Hauptgänge

Unsere Hauptgänge servieren wir mit Marktgemüse und einer Beilage.
(Preis inkl. Gemüse und eine Beilage)

Rubens Hackbraten (nur Kalb- & Rindfleisch)	32.50 CHF
Rindshuft am Stück niedergegart	39.50 CHF
Kalbshuft am Stück niedergegart	42.50 CHF
Schweins-Nierstück im Kräutermantel	28.50 CHF
Poulet geschnetzeltes an einer Rahmsauce	28.50 CHF
Thai Curry Poulet	26.50 CHF
Thai Curry Rind	32.50 CHF

Vegan

Thai Curry Gemüse	24.50 CHF
Thai Curry Tofu	26.50 CHF
Gemüse Risotto mit Baby Spinat	24.50 CHF
Risotto: Spargel / Pilz / Kürbis / Tomaten (saisonal)	28.50 CHF
Gnocchi mit Rucola (Pilzen / Spargeln) (saisonal)	24.50 CHF
Gnocchetti Sardi mediterran / Dörrtomatensauce	24.50 CHF

Nachservice

Nachservice komplett, (Fleisch, Gemüse und Beilage), pro Nachservice-Portion
Nur Beilgennachservice Stärkebeilage & Gemüse (ohne Fleisch)

Saucen

Kräuter Sauce
Pfefferrahmsauce
Senfrahmsauce
Rotweinjus

zusätzliche Beilage 7.50 CHF
Risotto (Weisswein / Gemüse)
Kartoffel Gratin
Basmati Reis
Appenzeller Polenta
Kartoffel Stock
Pasta (Gnocchi, Trofiette, Penne, Gnocchetti)

1/3 vom Menüpreis
8.50 CHF

Dessert

Panna Cotta / Fruchtsauce	8.50 CHF
Gebrannte Creme / Rahmhaube	8.50 CHF
Süssmostcreme / Rahmhaube	8.50 CHF
Dunkles Schokoladenmouse / Früchte	14.50 CHF
Mascarpone-Quarkcreme / Crumble	9.50 CHF
Kuchen	4.80 CHF

Vegan

Mascarpone-Kokoscreme / marinierte Beeren	12.50 CHF
Schoggi Muffin / Sorbet	10.50 CHF

Menü Vorschläge

Klassisch 1

Blattsalat / Sonnenblumenkerne / Hausdressing
Schweins Nierstück / Rotweinjus / Gemüserisotto
Mascarpone-Quarkcreme / Crumble
Menü Preis 46.50 CHF

Klassisch 2

Saisonsuppe (Spargel, Kürbis ,)
Hackbraten / Senfrahmsauce / Kartoffelstock / Gemüse
Gebrannte Creme
Menü Preis 48 CHF

Festlich

Geräucherter Orkney Lachs / Gurkensalat
Gemüse Risotto mit Baby Spinat
Rindshuft / Pfefferrahmsauce / Appenzeller Polenta / Gemüse
Schokoladenmousse mit Früchten
Menü Preis 79.50 CHF

Fondue Chinoise

Blattsalat / Sonnenblumenkerne / Hausdressing
Fondue Chinoise 240 Gr CH-Fleisch (Poulet / Kalb / Rind je 80 Gr) / Bratkartoffeln / Reis / dreierlie Dip Sauce (Cocktail, Curr Honig, Kräuter)
3Sorten eingelegtes Gemüse / verschiedene Früchte
Bouillon mit Cognac verfeinert
Panna Cotta
Menü Preis 65 (zusätzlich Fleisch pro Portion 100 gr. 15.50 CHF)

Pasta Plausch

Gemischter Salat / Hausdressing (serviert)

Pasta Buffet zum selber schöpfen:

Dreierlei Pasta mit drei verschiedenen Saucen (Tomaten, Pesto, Bolognese)

Dessertbuffet <<viererlei>> (Kuchen, Panna cotta, Schoggimousse und Fruchtsalat)

Menü Preis 56.00 CHF

Vegane Menü Vorschläge

Vegan Traditionell

Gnocchetti Sardi / Baby Spinat

Thai Curry Gemüse & Tofu / Basmati Reis

Mascarpone-Kokos Creme / marinierten Beeren

Menü Preis 51.50 CHF

Vegan Festlich

Gemüse Tatar / Bergwurzelbrot

Tomaten Kokossuppe mit Kokosflocken

Spargel-Risotto / Ruccola (saisonal)

Schoggi Muffin / Sorbet

Menü Preis 63 CHF

Apero Karte

Anti Pasti (Parmesan, Oliven, Grissini), pro Portion	14.50 CHF
Involtini Prosciutto 3 Stck.	5.40 CHF
Im Olivenöl eingelegte Dörrtomaten, Schale	6.50 CHF
Marienierte, geröstetet Brotsticks mit Dip (vegan)	8.50 CHF
Rubens Nussmischung leicht pikant (vegan), pro Schale	6.50 CHF
Gemüse Sticks mit 2erlei Dip (vegan), pro Glas	8.50 CHF
Geschichtete Spiessli mit Pumpernickel & Brie, 12 Spiessli	19.50 CHF
Geschichtetes Spiessli mit Appenzellerkäse & Mostbröckli, 12 Spiessli	24.00 CHF
Tomaten Mozzarella Spiess, pro Spiess	2.60 CHF
Chorizo Spiess, pro Spiess	2.80 CHF
Cornet / Frischkäsefüllung, pro Stück	3.80 CHF
Crêpes Lachsroulade, 8 Stück	22.50 CHF
Saisonales Süpplein, im Shot serviert, pro Stück	3.20 CHF
Mini-Käseküchlein, pro Stück	2.80 CHF
Mini-Pizza, vegetarisch, pro Stück	2.50 CHF
Dreierlei Käsevariation mit süssem Senf	12.50 CHF

Hausgemachtes Focaccia gefüllt (für 12 Personen / 2 Stck. pro Person):

- mit Frischkäse & Tomaten (vegi)	48.00 CHF
- mit Frischkäse & Mostbröckli	58.50 CHF
- mit Frischkäse & geräuchertem Lachs	58.50 CHF

Gefülltes Wurzelbrot (1/2 Meter), aufgeschnitten (ca 12 Stck)

- Tomaten-Mozzarella / Ei / Thon	37.00 CHF
- Mostbröckli / Lachs / Landrauchschinken	48.00 CHF
-Salami / Appenzeller Klassik	42.00 CHF
- Aufschnitt	37.00 CHF

Vegetarischer Rubens Apero

Rubens Nussmischung (wird laufend nachgefüllt), Cornet mit Frischkäsefüllung, Süpplein im Shot, Mini-Pizza

16.50 CHF pro Person

Spiessergasse (ab 10 Personen ergibt 5 Häppchen pro Person)

Alles am Spiess: Tomaten Mozzarella / geschichtetes Pumpernickel & Brie / geschichtetes Appenzeller Käse & Mostbröckli / Crêpes Lachsroulade / Chorizzo

15.50 CHF pro Person

Roter Platz

Anti Pasti (Parmesan, Oliven, Grissini) / Chorizzo / Involtini Prosciutto / Dörrtomaten

19.50 CHF pro Portion

Frühstück

Das Frühstück servieren wir Ihnen inklusive einem Warmgetränk. Gerne stellen wir Ihnen auch ihr persönliches Wunschfrühstück zusammen!

Klein und Fein

10.50 CHF

1 Brötli, 1 Gipfel, Butter, Confi oder Honig

Rubens Frühstück

22.50 CHF

2 Brötli, 1 Gipfeli, Butter, Confi oder Honig, Fleischplättli, Michel-Orangensaft

Champagner Frühstück

38.50 CHF

2 Brötli, 1 Gipfeli, Butter, Confi oder Honig, geräucherter Lachs, Birchermüsli, Fleisch-/Käseplättli und ein Glas Champagner

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Leistung

Für Anlässe ist unsere Bankettkarte massgebend. Die „BBT Gastro GmbH“ 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

Unsere Angebotskarten werden periodisch angepasst und auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt. Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Unsere Karten sind öffentlich zugänglich (Homepage). 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, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

Gästeanzahl

Die Personenanzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Annullierung

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% vom Menüumsatz; 5 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% vom Menüumsatz; Am Vortag und selben Tag des Anlasses 100% vom Menüumsatz.

Allergien

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Die „BBT Gastro GmbH« lehnt jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

Herkunftsdeklaration

Damit Ihnen unser frische und moderne Jahreszeitenküche noch besser schmeckt...

- werden unsere feinen Kreationen, wenn immer möglich, mit saisonalen Produkten aus der Region zubereitet
- bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung
- achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Fleischdeklaration:

Geflügel, Rind-, Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz.

Mitbringen von Wein & Speisen

Wir bitten Sie keine Getränke oder Speisen ins «Rubens» mitzubringen. Ausnahmen bestehen beim Wein oder bei der Torten. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 25 CHF pro 75 cl Flasche. Bei Torten verrechnen wir eine Gedeck- & Service-Pauschale von CHF 3 pro Person.

Mitgebrachte Spirituosen werden nur nach vorheriger Absprache ausgeschenkt. Wir behalten uns eine Gedeck- & Service-Pauschale von CHF 4 pro Person pro übliche Ausschankmenge vor (z.B. Grappa 2 cl; Whiskey 4cl).

Verlängerung

Die Öffnungszeiten im Rubens sind unter der Woch bis 19:00 Uhr (am Samstag bis 16:00 Uhr). Selbstverständlich dürfen Sie mit Ihren Gästen auch länger feiern. Ab 24:00 Uhr müssen wir bei der Stadt St. Gallen eine kostenpflichtige „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. Daher stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 80 pro halbe Stunde in Rechnung. Die „Verlängerung“ für Ihren Anlass muss vorgängig mit uns abgesprochen werden. Die vereinbarte Verlängerung bedeutet, dass Sie mit Ihren Gästen das Rubens bis zum vereinbarten Verlängerungsende verlassen müssen. 45 Minuten vor Ablauf der vereinbarten „Verlängerung“, erlauben wir uns, die „letzte Runde“ bei den Gästen abzufragen.

Beschädigungen / Vandalismus

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Die «BBT Gastro GmbH» behält sich vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Preise / Bezahlung

Alle unsere Beträge sind in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben. Da wir unsere Angebote den Marktsituationen laufend anpassen sind Preisänderungen möglich.

Grundsätzlich fällt der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Leistungserbringung an. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten).

Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine Teil-Vorauszahlung vor. Der Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten.

Bei Rechnungsstellung ist es zwingend, dass Sie Ihre bezogenen Dienstleistungen/Waren vor Ort, mit Angabe der Rechnungsadresse, unterschreiben. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen. Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto der „BBT Gastro GmbH« 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 Bearbeitungsgebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird automatisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

Kreditkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: TWINT, Maestro, Visa, Mastercard, Postcard

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien St. Gallen.

März 2023 Die Geschäftsleitung BBT Gastro GmbH