



G A S T H O F
frohberg



HOCHZEITEN 2024

Ab 15 Personen

Frohbergstrasse 65
CH-8645 Rapperswil-Jona
Tel +41 (0)55 210 72 27
Fax +41 (0)55 210 53 15
info@frohberg.ch
www.frohberg.ch

Apéro-Häppchen

Hausgemachte kalte Köstlichkeiten:

- Chips, Nüssli und Flûtes 🌱
- Tortilla-Chips mit Guacamole 🌱
- Blätterteiggebäck 🌱
- Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dips 🌱
- Marinierte Oliven mit Parmesanstücken 🌱
- Bergkäse-Trauben-Spiesschen 🌱
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen 🌱
- Crostini mit Tomaten und frischem Basilikum 🌱
- Crêpe-Rolle gefüllt mit Avocado und Gurken 🌱
- Crêpe-Rolle gefüllt mit Bresaola und Rucola 🌱
- Crostini mit Rauchlachstatar
- Apfelsalat mit Tuna Tataki im Asia-Löffel
- Rindstatar Canapé
- Party-Brötchen gemischt - gefüllt mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bergkäse
- Melonenkaltschale mit Minze im Shotglas (sainonal) 🌱
- Gazpacho Andaluz in der Tasse 🌱

Hausgemachte warme Köstlichkeiten:

- Käseküchlein 🌱
- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce 🌱
- Samosa gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Curry 🌱
- Schinkengipfeli
- Dörripflaumen im Speckmantel
- Knusprige Crevetten im Kartoffelmantel
- Gyoza (Japanische Ravioli) gefüllt mit Poulet
- Poulet-Spiesschen mit Erdnusssauce
- Kürbis-Ingwer-Suppe in der Tasse (saisonal) 🌱
- Kokosnuss-Zitronengras-Suppe in der Tasse 🌱

Auswahl aus 3 Häppchen Preis pro Person ... 14.00

Auswahl aus 5 Häppchen Preis pro Person ... 23.00

Auswahl aus 7 Häppchen Preis pro Person ... 32.00

Auswahl aus 9 Häppchen Preis pro Person ... 41.00

Salate

Saisonales Salatbouquet

mit Orangenfilets, Granatapfel und Quinoapops
an Zitronen-Honig-Dressing



Bunt gemischter Salat

mit marinierten Gemüsesalaten an Hausdressing



Nüsslisalat (vegi möglich)

mit gebratenen Speckwürfeln und Ei an Hausdressing

Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala

mit Olivenöl, Aceto Balsamico und frischem Basilikum

Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli

mit saisonaler Füllung an Salbeibutter mit Tomatenwürfeln

Gebratene Riesencrevetten

mit saisonalem Salatbouquet mit Äpfeln
an Zitronen-Honig-Dressing

Zart geräucherter schottischer Lachs

mit Apfel-Avocado-Salat, Meerrettichcrème
und hausgemachter Brioche

Tuna-Tataki

an leicht-pikanter Sauce, mit Yuzuperlen, Wakame Salat und Shiso

Rinds-Carpaccio

mit gehobeltem Sbrinz, Rucola und Olivenöl

Suppen

Hummerschaumsuppe

mit Basilikum-Chip und Rahmhaube

Kartoffel-Lauch-Suppe (vegi möglich)

mit Rauchlachsstreifen, frischem Dill und Rahmhaube

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

mit Spargelspitzen und Parmaschinken-Chip (vegi möglich)

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädli und Gemüsejulienne

Pilzcrèmesuppe

mit Kräuter-Croûtons und Rahmhaube



Karotten-Vanille-Suppe

mit frischem Ingwer und Rahmhaube



Kresseschaumsuppe

mit Randen-Espuma



Kürbis-Ingwer-Suppe (saisonal)

mit kandiertem Ingwer und Kürbiskernöl



Hausgemachte Sorbets

Zitronensorbet

mit Vodka oder Prosecco

Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune

Erdbeersorbet

mit Licor 43

Mangosorbet

mit Malibu

Geeister Kirschenshot

mit Bündner Röteli

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai-Curry

mit frischem Gemüse und Basmatireis



Hausgemachte Ravioli

mit saisonaler Füllung an Salbeibutter und Tomatenwürfeln



Knusprige Rösti

mit Grillgemüse, Bergkäse, Spiegelei und Röstzwiebeln



Risotto (saisonal)

mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan-Chip



Hausgemachte Linguine

an Rucola-Sbrinz-Sauce mit Zucchetti und Cherry-Tomaten



Fischgerichte

Grilliertes Wolfsbarschfilet

an Zitronen-Pistazien-Pesto
mit hausgemachten Linguini und Rahmspinat

Gebratenes Zanderfilet

an Curryschaum auf Pak-Choi-Gemüse
mit Mandeln und Basmatireis

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Spinat-Risotto
mit lauwarmem Tomaten-Peperoni-Chutney

Lachstranche vom Grill

auf Tagliatelle an Safranschaum
mit Lauch-Cherry-Tomaten-Gemüse

Fleischgerichte

Rindsfilet am Stück gebraten

an Haussauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten

auf Rosmarinjus mit Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Rindsfiletspitzen "Stroganoff"

an Paprikarahmsauce mit Peperonistreifen und Tagliatelle

Kalbssteak am Stück gebraten

an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Tagliatelle und Marktgemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

an Champignonrahmsauce mit Röstikroketten

Schweinsfilet am Stück gebraten

an Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Bitte fragen Sie uns, wenn Sie zu Ihrem
gewählten Hauptgang, andere Beilagen
oder Gemüse wünschen - wir beraten Sie gerne.



Desserts

Käseteller

mit vier verschiedenen Spezialitäten,
Apfel-Feigensenf und Früchtebrot

Hausgemachter Schokoladenkuchen

mit Sauerrahmglacé, frischen Früchten und Rahm

Hausgemachtes Toblerone-Mousse

mit frischer Mango und Rahm

Piña-Colada-Eisparfait

auf Beerencompott

Waldbeeren-Mousse

mit frischen Früchten, Beeren und Rahm

Sorbet-Variation

mit frischen Früchten und Rahm

Frohberg Apfelstrudel

mit Baumnüssen und Caramel
an frischer Vanillesauce und Rahm

Die Hochzeitstorte ab 20 Personen

der krönende Abschluss Ihres Anlasses... ab 22.00 pro Person

Unsere Torten werden in liebevoller Handarbeit nach Ihren Ideen und Wünschen angefertigt. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Dekors und der Geschmacksrichtung.

Preise

4- Gang Menu

Preis pro Person CHF 125.00

(Salat oder Vorspeise / Suppe oder Sorbet / Hauptgang / Dessert)

5- Gang Menu

Preis pro Person CHF 138.00

(Salat oder Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptgang / Dessert)

Nachservice

Preis pro Person CHF 15.00

Mitternachts-Imbiss

Bündner Gerstensuppe

CHF 16.00

Gulaschsuppe

CHF 18.00

Käse- und Fleischplatte

mit Apfel-Feigensenf, Früchtebrot, Essiggurken und Hausbrot.

CHF 28.00



Ihr Event im Gasthof Frohberg Jona

Hoch über Rapperswil mit Blick auf das Schloss, den Zürichsee und auf ein atemberaubendes Panorama.

Suchen Sie für Ihren schönsten Tag etwas Einzigartiges, eine Lokalität mit besonderem Ambiente und einmaliger Lage, dann ist der Gasthof Frohberg genau das Richtige für Sie.

Unser Restaurant bietet Platz für 120 Gäste und ist in 3 Räume unterteilt. Die Terrasse verfügt über 200 Sitzplätze und eine gemütliche Aussenlounge.

Kaminraum

Geeignet für Gesellschaften von 10 bis maximal 32 Personen zur Alleinbenutzung.

Bereitstellungspauschale je nach Personenanzahl ab CHF 300.00 (bei Gesellschaften ab 30 Personen entfällt die Raummiete)

Raum Zürich mit Seeblick

Geeignet für Gesellschaften von 20 bis maximal 40 Personen zur Alleinbenutzung.

Bereitstellungspauschale je nach Personenanzahl ab CHF 600.00 (bei Gesellschaften ab 35 Personen entfällt die Raummiete)

Raum Rapperswil mit Seeblick

Geeignet für Gesellschaften von 20 bis maximal 40 Personen nicht zur Alleinbenutzung.

Raum Rapperswil mit Seeblick und Kaminraum

Geeignet für Gesellschaften von 40 bis maximal 70 Personen zur Alleinbenutzung.

Bereitstellungspauschale je nach Personenanzahl ab CHF 900.00 (bei Gesellschaften ab 60 Personen entfällt die Raummiete)

Geschlossene Gesellschaft

Komplettes Restaurant für 80 – 120 Personen
und Mindestkonsumation von CHF 20'000.00.

Besichtigung

Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennen lernen dürfen und Ihnen unsere Lokalitäten zeigen können. Eine telefonische Voranmeldung erleichtert uns die Planung. Bevorzugte Zeiten sind zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr wochentags; selbstverständlich versuchen wir, Ihre Terminwünsche zu berücksichtigen.

Menüauswahl

Wir bitten Sie für alle ein einheitliches Menu zu wählen, wenn möglich 1 Monat vor dem Anlass. Selbstverständlich sind wir flexibel betreffend Sonderwünschen (Allergien) und beraten Sie sehr gerne.

Probeessen

Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen auf Ihre Kosten zu organisieren. Bitte beachten Sie, dass je nach Jahreszeit gegebenenfalls einige saisonale Speisen für ein Probeessen nicht angeboten werden können. Daher empfehlen wir Ihnen, dass Sie sich von unseren Leistungen mit einem Besuch in unserem à la carte-Restaurant überzeugen.

Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihnen Ihre Menükarten mit Titel gratis.

Blumen / Tischdekoration

Damit Ihr Fest noch edler und eleganter wird, bestellen wir bei unserem Floristen gerne die passenden, nach Ihren individuellen Wünschen gestalten Blumenarrangements ab CHF 140.00 pro 8er Tafel.

Tischwäsche

Unsere standardmässigen Tischläufer und Servietten in silbergrau sind kostenfrei. Wünschen Sie weisse Tischwäsche, kann diese gegen einen kleinen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person bestellt werden. Bei einem Blocktisch ist es notwendig, weisse Tischwäsche zu mieten.

Tellergeld

Für selbst mitgebrachte Süssspeisen wird ein Tellergeld von CHF 10.00 pro Person erhoben. Wird zusätzlich ein Dessert vom Froberg konsumiert, reduziert sich das Tellergeld auf CHF 6.50 pro Person.

Panoramaterrasse

Östlich neben unserer Terrasse, verfügen wir über eine Stellfläche mit herrlicher Aussicht für ein Festzelt. Gerne beraten wir Sie zu Grösse, Ausstattung und Preise.

Lounge

Geniessen Sie Ihren Apéro mit Häppchen in unserer gemütlichen und schattigen Lounge. Ab 40 Personen mit Konsumation ist die Lounge zur exklusiven Alleinbenutzung während den ersten 2 Stunden kostenfrei. Für jede weitere Stunde werden CHF 250.00 verrechnet.

Stehtische

Stehtische mit Hussen können für CHF 30.00 pro Einheit zur Verfügung gestellt werden.

Technische Ausstattung

Hintergrundmusik kann im Restaurant über ein I-Pad abgespielt werden. Sollten Sie eine Band engagieren, kann diese bezüglich technischer Fragen selbstverständlich gerne Kontakt mit uns aufnehmen. Für Vorführungen stehen eine Leinwand sowie ein Flipchart gratis zur Verfügung; ein Beamer kann für CHF 80.00 dazu gemietet werden.

Verlängerung / Musik

Eine Verlängerung bis 02.00 Uhr ist möglich; die Bewilligungsgebühr beträgt pauschal CHF 150.00.

Ab 23:30 Uhr kann nur noch im Restaurant bei geschlossenen Türen und Fenstern Musik gespielt werden.
Die Lautstärke darf einen gewissen Pegel nicht überschreiten.

Mitternachtszuschlag

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Mitternachtszuschlag.
Dieser beträgt bei Gesellschaften bis 60 Personen CHF 300.00/Std.
und bei Gesellschaften ab 60 Personen CHF 350.00/Std.

Parkplätze

Parkplätze stehen Ihnen gratis zur Verfügung.

Gästezimmer

Übernachten Sie und Ihre Gäste nach der Feier direkt bei uns im Gasthof Frohberg in einem der komfortablen Zimmer.
Wir verfügen über:

3 Doppelzimmer mit Seesicht & Balkon

CHF 250.00/Zimmer inkl. Frühstück

4 Einzelzimmer mit Seesicht & Balkon

CHF 143.00//Zimmer inkl. Frühstück

2 Einzelzimmer mit Bergsicht

CHF 133.00/Zimmer inkl. Frühstück

Frühstück für externe Gäste

CHF 28.00/Person

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC, TV, WLAN
und einem kleinen Kühlschrank; unbezahlbare Weitsicht inklusive.

Zahlungsbedingungen

Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten:
Mastercard, Visa, Amex, EC - Maestro, Postcard und Twint.

Bei Hochzeitsanlässen bitten wir um eine Anzahlung der bestellten Menüs sowie für den dazu gemieteten Eventbedarf (Zelt, Stühle, Stehtische, Deko, Blumenschmuck, Mietwäsche etc.).

Die Rechnung dafür erhalten Sie einen Monat im Voraus und ist innerhalb von 10 Tagen zu begleichen.

Den Restbetrag können Sie vor Ort in Bar oder Kreditkarte bezahlen.

Annulation

Sämtliche Annulationen sind der Frohberg AG schriftlich mitzuteilen. Eine Annullierung des gesamten Anlasses wird auf Basis der vereinbarten Gesamtleistungen (Anzahl Personen mal Menüpreis) wie folgt in Rechnung gestellt:

Absage 0 – 4 Tage vor dem Anlass:	100%
Absage 5 – 14 Tage vor dem Anlass:	75%
Absage 15 – 30 Tage vor dem Anlass:	50%
Absage 31 – 40 Tage vor dem Anlass:	25%
Absage 41 – 60 Tage vor dem Anlass	
einmalige Bearbeitungsgebühr von:	CHF 300.00

Geschäftsbedingungen

Weitere Reglements sowie unsere AGB's finden Sie auf unserer Homepage.