



Congress
Events
St.Gallen

Jetzt buchen!
Sichern Sie sich Ihre
Location für 2017.
Vergünstigte Preise
von Sonntag
bis Donnerstag



Das Beste kommt zum
Schluss: Ihr Firmen-Event
zum Jahresausklang

Dies sind unsere Menüvorschläge

A

Serviert

Vorspeise

Rebsteiner Gemüsecrèmesuppe
mit Kerbelrahmhaube

Hauptgang

Ostschweizer Pouletbrust
Blauburgunder-Preiselbeerjus
Currysierter Ribel-
Bramataköpfchen
Gemüsesymphonie

Dessert

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

*pro Person CHF

125.-

**pro Person CHF

129.-

B

Serviert

Vorspeise

Buntes Blattsalatbouquet mit
Radieschen, Hausdressing

Suppe

Kokos-Currycrèmesuppe
mit Ananas

Hauptgang

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Malt-Whisky-Jus, Kartoffelgratin
Gemüsemosaik

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
Vanilleglacé und Rahm

*pro Person CHF

155.-

**pro Person CHF

161.-

Alle Menüs inkl. Getränkepaket zum Abendessen

Welcome-Drink (Prosecco und Jus), Weisswein, Rotwein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee im Package während des Essens (max. 5 Stunden), spätestens bis 24 Uhr, enthalten. Getränke nach dem Dessert oder spätestens nach 24 Uhr sind an der Bar auf Rechnung erhältlich.

Optional:

Nachservice: auf Anfrage

Kleiner Apéro

Nüssli, Chips, Salzgebäck
pro Person CHF 2.-

Mittlerer Apéro

Canapés mit Käse, Ei,
Thon, Trockenfleisch,
Salami
pro Person CHF 6.-

Grosser Apéro

Melonen-Rohschinken-
Spiessli, Tomaten-Mozza-
rella-Spiessli, Mini-Brötli
Quartett, gefüllt mit
Mostbröckli, Camembert
pro Person CHF 9.-

C

Buffet

Vorspeisen

Maissalat mit Peperoniwürfel,
Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat,
Karottensalat, Selleriesalat,
Randensalat, bunter Blattsalat mit
verschiedenen Dressings
und Beilagen
(Brötchen, Eier etc.)

Hauptspeisen

Glacierter Trutenbraten, Rosmarin-Jus
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
Trockenreis, Butterspätzli
Vichy-Karotten, grüne Bohnen
Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
Tomaten-Basilikum-Sauce

Desserts

Stracciatellamousse, Panna cotta mit
Himbeermark, Früchtecrème, Windbeutel
gefüllt, Schoggikuchen, Apfel- und
Zwetschgenkuchen, Marmorgugelhopf,
Torta della Nonna, Fruchtsalat,
Mini-Meringues mit Rahm,
Glacé assortiert (6 Sorten)

*pro Person CHF

150.–

**pro Person CHF

154.–

D

Buffet

Vorspeisen

Grosses Salatbuffet (9 Salatsorten)
mit verschiedenen Dressings
und Beilagen (Brötchen, Eier etc.)
Ostschweizer Trockenfleisch-
spezialitäten garniert, Hauspastete
und Pfefferterrine, Cumberlandsauce

Hauptspeisen

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin,
Bernecker-Barrigue-Jus, Pouletbrust-
streifen, Thurgados-Rahmsauce mit
Apfelwürfeln, Kartoffelgratin,
Teigwaren, Bündner Pizokel, Karotten-
stäbchen, Zucchetti «Provençale»,
Kohlrabi, Tortelloni «Tricolore»
Formaggio mit Salbeibutter

Desserts

Schokoladenmousse weiss und dunkel,
gebrannte Crème, Thurgauer Mostcrème,
Mandeltorte, Himbeer-Surprise,
Profiteroles mit Vanille- oder Schoko-
füllung, Toggenburger Schlorzifladen,
Mini-Pâtisserie assortiert, Fruchtsalat,
Mini-Meringues mit Rahm,
Glacé assortiert (6 Sorten),
Käseplatte mit Hart- und Weichkäse

*pro Person CHF

165.–

**pro Person CHF

171.–

*Sonntag bis Donnerstag

**Freitag und Samstag

Preisänderungen vorbehalten

Das Angebot gilt für Veranstaltungen in den festlich gestalteten Hallen jeweils ab Ende November bis Ende Dezember 2017 (je nach Verfügbarkeit).

Folgende Leistungen sind in den Preisen enthalten: Menü gemäss Auswahl als Buffet oder serviert, Getränkepaket, festlich gestalteter Bankettraum für ca. 100 bis 350 Personen, Bühne, einfache Beschallungsanlage und Bühnenbeleuchtung, Stimmungslicht, Tischdekoration.

Die Kosten basieren auf kalkulierten Menü- und Getränkevorschlägen. Individuelle Kundenlösungen zur Verpflegung sind nach Absprache selbstverständlich möglich und können den Richtpreis nach unten oder oben beeinflussen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Programmgestaltung und der Inszenierung (gegen Aufpreis).

Beispiele von bisherigen Anlässen.



Begeistern Sie Ihre Gäste in einer unserer zwei Top-Locations – erstklassige Menüs und stimmungsvolles Ambiente inklusive. Ideal ab 100 Personen.

Ob Weihnachtsfeier oder Jahresabschluss – in unseren Packages ist alles enthalten, was ein tolles Fest ausmacht: Ein edles Menü, ein erlesenes Getränkeangebot und zwei Locations zu den Themen «White Christmas» und «Hüttenzauber» stehen zur Verfügung. Dank unserer Pauschalangebote behalten Sie die Kosten im Griff und halten Ihren Aufwand gering.

Tip: Feiern Sie unter der Woche und profitieren Sie von vergünstigten Tarifen.

Anmeldung und Informationen:
pascal.stadler@congressevents.ch
+41 71 242 01 28

congressevents.ch



