

# Cateringinformationen für Tagungen und Kongresse



Für die gesamten gastronomischen Bedürfnisse auf dem Gelände der Olma Messen St. Gallen steht den Veranstaltern die Sântis Gastronomie AG zur Verfügung. Für jede Veranstaltung wird nach Rücksprache mit dem Kunden ein individuelles Angebot erstellt.

Auf der Folgeseite sind Angebote mit entsprechenden Richtpreisen aufgeführt, die eine erste, grobe Budgetierung und Planung eines Anlasses ermöglichen. Für ein detailliertes Angebot oder alternative Vorschläge steht die Sântis Gastronomie AG jederzeit gerne zur Verfügung.

## Sântis Gastronomie AG

St. Jakob-Strasse 87

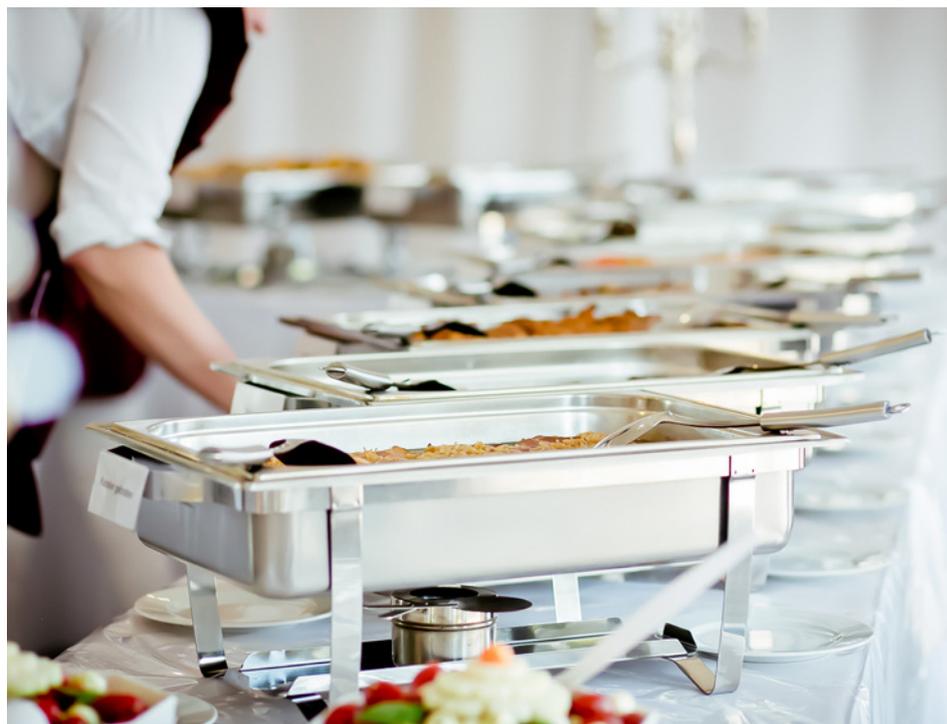
Postfach 162

CH-9008 St. Gallen

[messegastroomie@saentisgastro.ch](mailto:messegastroomie@saentisgastro.ch)

T +41 71 242 03 55 / F +41 71 242 03 56

[saentisgastro.ch](http://saentisgastro.ch)



# Catering-Richtpreise und Menübeispiele

## Pausenpauschalen

Für Pausen an Kongressen sind ca. 30 Minuten einzuplanen.

**Getränkepause** (pro Person) CHF 6.00

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser

**Einfache Kaffeepause** (pro Person) CHF 7.50

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Säfte, Gipfel

**Grosse Kaffeepause** (pro Person) CHF 8.50

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Säfte, Gipfel, Früchtekorb

**Nachmittagspause** (pro Person) CHF 8.50

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Säfte, Guetzi, Früchtekorb

**Wasser für Plenar-/Workshopräume** (pro Stück) CHF 2.50

Am Eingang platzierte 50cl PET-Wasserflaschen zum Mitnehmen

## Richtpreise für Apéros

Für einen Apéro im Vorfeld eines Nachtessens ist ca. 1 Stunde einzuplanen.

**Apéro** (pro Person) CHF 12.00 – 15.00

5–6 Häppchen

**Apéro riche** (pro Person) CHF 17.00 – 37.00

Zwischen 8 und 12 kalte, warme und süsse Häppchen

**Getränke zum Apéro** (pro Person) CHF 13.00

Hauswein, Bier, Orangensaft, Wasser

### Vorschläge für Häppchen, je nach Variante

Laugen- und Parisettesandwich, Suppen in Espressotassen, Gemüse- oder Siedfleischsalat im Shotglas, Olma Bratwurststrädchen, marinierte Pouletspiessli, Crevetten im Cocosmantel, Apfelcake, Thurgauer Mostcrème, St.Galler Klostertorte und vieles mehr...

## Richtpreise für Mittagessen (Beispielmenüs)

Für eine Mittagspause sind mindestens 60 Minuten einzuplanen.

**Leichter Stehlunch** (pro Person) CHF 29.00

Salat im Schüttelbecher mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot

Bratkügeli mit Champignons und Gemüse an Rahmsauce

Röstipastetli

Gemüseragout (vegetarische Variante)

Inklusive Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee

**Klassischer Stehlunch** (pro Person) CHF 33.50

6 saisonale Salate mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot

Pouletbrust vom Grill

Bratkartoffeln

Ratatouille

Gemüsestrudel (vegetarische Variante)

Inklusive Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee

### Option Dessert für leichten oder klassischen Stehlunch

Kleines Dessert nach dem Mittagessen CHF 4.50

**Regionaler Stehlunch mit Fleisch, Würsten und Fisch** (pro Person) CHF 30.00

6 saisonale Salate mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot

Schweinsbraten an Rotweinsauce

St.Galler Bratwurst

Ratsherren-Schüblig

Älplermagronen

Vichykarotten

Fischknusperli mit Remouladensauce

Inklusive Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee

Dessert

Mandelrollen, Mini Muffins, Mini Merengues mit Rahm, Crème Diplomat, Glacé assortiert (6 Sorten), Früchtekorb

Weitere Vorschläge und Varianten auf Anfrage