



Congress
Events
St.Gallen



Jetzt buchen!
Sichern Sie sich Ihre
Location für 2018.
Vergünstigte Preise
von Sonntag
bis Donnerstag



Sternennacht oder Alpen-
schmaus: Ihr Firmen-Event
zum Jahresausklang

Dies sind unsere Menüvorschläge

A

Serviert

Vorspeise

Karotten-Apfelcrèmesuppe
mit Rahmhaube

Hauptgang

Schweinsrückenbraten
Kräuterjus
Kartoffelgratin
Gemüsemosaik

Dessert

Blutorangencrème mit Rahmhaube
auf Schoggi-Nuss-Crunch

*pro Person CHF

119.-

**pro Person CHF

129.-

Nachservice (optional)

CHF 5.- pro Person

B

Serviert

Vorspeise

Buntes Blattsalatbouquet mit
Kürbiskernen und Croûtons,
Hausdressing

Suppe

Fenchel-Orangencrèmesuppe
mit Rahmhaube

Hauptgang

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Merlotjus
Kartoffel trifft Polenta
Gemüsesymphonie

Dessert

Sauerrahmglace auf lauwarmem
Beerenragout mit Rahmhaube

*pro Person CHF

155.-

**pro Person CHF

161.-

Nachservice (optional)

CHF 7.- pro Person

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. Ab 24 Uhr fallen Nachtzuschläge an.

Optional

Kleiner Apéro

Nüssli, Chips, Salzgebäck
pro Person CHF 2.-

Mittlerer Apéro

Blätterteig-Apéro-Gebäck
mit Kümmel, Käse, Kräuter,
Mohn und Sesam, Käsesablés
pro Person CHF 4.50

Grosser Apéro

Canapés, geviertelt (3 Stk.
pro Person) mit Rauchlachs,
Rohschinken, Spargel,
Thonmousse, Eimousse
pro Person CHF 6.-

C

Serviert

Vorspeise

Rauchlachstatar auf
Avocadoragout

Suppe

Tomatencrèmesuppe auf
Basilikumrahm

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef
Rotwein-Ingwerjus
Kartoffelspitzen
Gemüse garnitur

Dessert

Dessert «Trilogie»
Lauwarmer Schoggicake,
Vanilleglace, Früchte

*pro Person CHF

175.-

**pro Person CHF

181.-

Nachservice (optional)

CHF 9.- pro Person

D

Buffet

Vorspeise

7 Sorten Salat
mit verschiedenen Dressings
Tafelbrötli, Butter

Hauptgang

Märwiler Pouletbrust gebraten
Rindfleischwürfel an Dijon-Senfsauce

Beilagen

Bunter Reis, Teigwaren
Vichy Karotten, Grüne Bohnen

Sauce

Rosmarinjus

Pasta

Rondino mit Schweizer Alpkräutern
an Salbeibutter

Dessert

Schoko-Crispymousse,
Cappuccinocrème, Früchtecrème,
Profiteroles gefüllt, Vermicelles,
Biberfladen mit Nussfüllung,
Früchtekuchen, Zitronenkuchen,
Mamma Mia, Tiramisù, Fruchtsalat,
Mini Meringues mit Rahm,
Glacé assortiert (6 Sorten)

*pro Person CHF

150.-

**pro Person CHF

154.-

E

Buffet

Vorspeise

8 Sorten Salat mit
verschiedenen Dressings

St.Galler Bierbrauerschinken
mit Cavaillon Melone,
Geflügelterrine, Rauchlachspastete,
Cumberlandsauce

Tafelbrötli, Butter

Hauptgang

Von der Carving-Station

Kalbsbraten mit Rosmarin,
Rindsgeschnetzeltes «Provençale»

Beilagen

Ribelmaisschnitte, Schupfnudeln,
Bratkartoffeln, Karottenstäbchen,
Brokkoli mit Mandeln, Kohlrabi

Sauce

Rotweinjus

Pasta

Mezzelune gefüllt mit Mozzarella an
Tomatensauce

Dessert

Schokoladenmousse weiss und
dunkel, Lächerlimousse, Früchtecrème,
Himbeer-Surprise, Vermicelles,
Brandteig-Choux gefüllt, Appenzeller Biber
mit Mandelfüllung, diverse Minischnitten,
Fruchtsalat, Mini Meringues mit Rahm,
Glacé assortiert (6 Sorten)

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse

Birnenbrot, Baumnüsse, Kümmel,
Trockenfrüchte, Brotauswahl, Butter

*pro Person CHF

165.-

**pro Person CHF

171.-

F

Buffet

Vorspeise

9 Sorten Salat mit
verschiedenen Dressings

Geräuchertes Forellenfilet,
Rauchlachs mit Meerrettichschaum,
Crevetten-Cocktail «Calypso»,
Kalbfleischpastete, Morchelterrine,
Cumberlandsauce

Antipastivariation mit Oliven-Duett

Tafelbrötli, Butter

Hauptgang

Von der Carving-Station

Rosa gebratenes Roastbeef,
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art»

Beilagen

Kartoffelgratin, Butterknöpfli, Wildreis,
Coco Bohnen, glasierte Karotten,
Blumenkohl

Sauce

Sauce Béarnaise, Bernecker Barriquejus

Pasta

Steinpilztortelli, Gemüserahmsauce

Dessert

Schokoladenmousse weiss und
dunkel, Mostcrème, Bratapfelmousse,
Gebrannte Crème, Mini Amaretti,
Ofenchüechli gefüllt, Tiramisù,
Toggenburger Schlorzifladen, St.Galler
Klostertorte, Mini Pâtisserie assortiert,
Exotischer Fruchtsalat, Vermicelles,
Mini Meringues mit Rahm,
Glacé assortiert (6 Sorten)

Käsebuffet

Ostschweizer Käseauswahl mit
Birnenbrot, Baumnüssen, Kümmel,
Trockenfrüchten, Brotauswahl, Butter

*pro Person CHF

185.-

**pro Person CHF

191.-

Das Angebot gilt für Veranstaltungen in den festlich gestalteten Hallen jeweils ab Mitte November bis Ende Dezember 2018 (je nach Verfügbarkeit).

Folgende Leistungen sind in den Preisen enthalten: Menü gemäss Auswahl als Buffet oder serviert, Getränkepaket, festlich gestalteter Bankettraum («Alpenschmaus» für ca. 70 – 140 Personen, «Sternennacht» ca. 150 – 400 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 «Sternennacht» und «Alpenschmaus» stehen zur Verfügung. Dank unserer Pauschalangebote behalten Sie die Kosten im Griff und halten Ihren Aufwand gering.

Tipp: 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



