



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

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.

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

Anmeldung und Informationen:  
[pascal.stadler@congressevents.ch](mailto:pascal.stadler@congressevents.ch)  
+41 71 242 01 28

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



# «Fondue i dä Moststube»

## Das Spezialangebot unter der Woche für Gruppen- und Firmenfeiern von 70 – 140 Personen

### 3-Gänge-Paketpauschale inkl. Getränke: Auswahl aus Salat oder Suppe

Buntes Blattsalatbouquet an Joghurdressing oder  
«Lisi's» Alpkräuterheusuppe mit Rahmhaube

#### Fondue Chinoise

inkl. Pommes-Frites, Reis, vier Saucen  
und Essiggemüse

\*pro Person ab CHF

**129.-**

\*\*\*

#### Dessert zur Auswahl

Fruchtsalat mit Waldbeerjoghurtglacé  
oder «Grosi's» gebrannte Crème im Glas

#### Käsefondue

inkl. Brot, Kartoffeln  
und Essiggemüse

\*pro Person ab CHF

**109.-**

\*\*\*

#### Dessert zur Auswahl

Fruchtsalat mit Waldbeerjoghurtglacé  
oder «Grosi's» gebrannte Crème im Glas

\*Preis gültig pro Person (exkl. 7.7% MWST), jeweils von Sonntag bis Donnerstag im Zeitraum vom 04.11. – 20.12.2018 nach Verfügbarkeit; Getränkepaket bestehend aus einem Welcome-Drink (Prosecco oder Jus), Weisswein, Rotwein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee während des Essens (max. 5 Stunden), spätestens bis 24 Uhr. Nachservice Fleisch und Käse gegen Aufpreis, sowie Fonduealternativen auf Anfrage.



# 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.



