



Congress  
Events  
St.Gallen

**Jetzt buchen!**

Sichern Sie sich Ihre  
Location für 2019.

**Vergünstigte Preise  
von Sonntag  
bis Donnerstag**



Christmas in the City,  
Nordlicht oder Moststube:  
Ihr Firmen-Event zum  
Jahresausklang

# Dies sind unsere Menüvorschläge

## A

Serviert

### Vorspeise

Mulligatawny-Suppe

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinsbraten

Beringer Gravy-Sauce

Sweet potato slices

Grilliertes Gemüse

\*\*\*

### Dessert

Blueberry Cheesecake

\*pro Person CHF

119.-

\*\*pro Person CHF

129.-

### Nachservice (optional)

CHF 5.50 pro Person

## B

Serviert

### Vorspeise

Caesar's salad

Croûtons, Parmesan

\*\*\*

### Suppe

Kastaniencrèmesuppe

mit Pistazienrahmhaube

\*\*\*

### Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust

Madeirajus

Kartoffeltürmchen

Wintergemüse

\*\*\*

### Dessert

Bratapfel mit Nussfüllung

an Vanillesauce

\*pro Person CHF

155.-

\*\*pro Person CHF

161.-

### Nachservice (optional)

CHF 7.50 pro Person

### Alle Menüs inkl. Getränkepaket zum Abendessen

Welcome-Drink, Wein, 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 2.20

### Mittlerer Apéro

4er Schälchen mit Oliven,  
Sbrinz-Käsestücken, Pantli,  
Antipasti, Sauerteigparisette

pro Person CHF 3.50

### Grosser Apéro

Focciabrotwürfel gefüllt  
mit Anti-Pasti-, Thon- und  
Kräuterfrischkäse-Mousse;  
Cherry-Tomate mit Basilikum-  
Mozzarella-Spiesschen, Melone  
mit Landrauchschenken-  
Spiesschen

pro Person CHF 7.-

## C

Serviert

### Vorspeise

Scandinavian starter  
Tatar vom Lachs und Rentierschinken

\*\*\*

### Suppe

Tomatencrèmesuppe  
Basilikumrahm

\*\*\*

### Hauptgang

Rindshohrücken am Stück  
gebraten aus dem Tannenrauch  
Wacholderjus mit Gin  
Kartoffel-Steckrüben-Püree  
Cocobohnen

\*\*\*

### Dessert

Spekulatius-Mandarinen-Quarkcrème

\*pro Person CHF

175.-

\*\*pro Person CHF

181.-

### Nachservice (optional)

CHF 9.50 pro Person

## D

Buffet

### Vorspeise

7 Sorten Salat  
mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

### Hauptgang

Geschmorte Rindsschulter  
mit Meerrettich  
Currysirtes Schweinsgeschnetzeltes  
mit Cider

### Beilagen

Pilavreis, Bratkartoffeln  
Glasierte Karotten, Ackerbohnen

### Sauce

Weisse Kräutereulsion

### Vegetarisch

Gemüsestrudel

\*\*\*

### Dessert

Dattel-Zimt-Crème, Maronimousse,  
Cake Carré Triologie,  
Profiteroles gefüllt, Vermicelles,  
Mamma Mia, 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

Grönland Crevetten-Cocktail,  
Forellenfilet in Dillmarinade,  
Hausterrine, Hauspastete,  
Cumberlandsauce  
Smörrebröd, Knäckebrot

\*\*\*

### Hauptgang

Von der Carving-Station

Niedergesgartes Flankensteak (2<sup>nd</sup> Cut)

Chicken «Stroganoff» mit Peperoni,  
Champignons und Chili

### Beilagen

Bratkartoffeln, Schwäbische  
Eierspätzle, Kanadischer Wildreis,  
Karottenstäbchen, Brokkoli  
mit Mandeln, Kohlrabi

### Sauce

Rotweinreduktion

### Vegetarisch

Quorn Geschnetzeltes «Stroganoff»

\*\*\*

### Dessert

Zimt-Apfel-Crème, Eierlikörcreme,  
Red-Velvet-Muffin, Blueberry-Muffin,  
Marmor-Muffin, Engadiner Nusstorte,  
Quark- und Zwetschgen-Cakewürfel,  
Punschugel, Vermicelles,  
Brandteig-Choux gefüllt, 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

8 Sorten Salat  
mit verschiedenen Dressings

Graved Lachs, Rentierschinken,  
Pasteten- und Terrinen-Quartetto  
Cumberlandsauce

Antipastivariation mit Oliven-Duett  
Smörrebröd, Knäckebrot

\*\*\*

### Hauptgang

Sirloin am Stück gebraten  
Blanquette de veau

### Beilagen

Kartoffelgratin,  
roter Carmarque-Reis, Pasta,  
grüne Bohnen, Blumenkohl-Mimosa,  
glasierte Pfälzer

### Sauce

Chimmichurri, Sauce Choron

### Vegetarisch

Kartoffelgnocchi, Safransauce

\*\*\*

### Dessert

Stracciatellacrème mit Glühweinkirschen,  
Orangenragout mit Schoggimousse,  
Waldmeistergrütze, Mini Amaretti,  
Ofenchüchli gefüllt, Tiramisu,  
Toggenburger Schlorzifladen, St.Galler  
Klostertorte, Mini Patisserie assortiert,  
Exotischer Fruchtsalat, Vermicelles,  
Mini Meringues mit Rahm, Glacé assortiert  
(6 Sorten)

### Käsebuffet

Ostschweizer Käsauswahl  
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 2019 (je nach Verfügbarkeit).

Folgende Leistungen sind in den Preisen enthalten: Menü gemäss Auswahl als Buffet oder serviert, Getränkepaket, festlich gestalteter Bankettraum («Moststube» für ca. 70 – 150 Personen, «Nordlicht» für ca. 150 – 250 Personen, «Christmas in the City» ca. 250 – 500 Personen), Bühne, einfache Beschallungsanlage und Bühnenbeleuchtung,

Stimmungslicht, Tischdekoration. Von den Menüvorschlägen abweichende Lösungen zur Verpflegung sind nach Absprache selbstverständlich möglich. Gerne unterstützen wir Sie bei der Programmgestaltung und der Inszenierung (gegen Aufpreis).

Beispiele von bisherigen Anlässen.



Begeistern Sie Ihre Gäste in einer unserer drei 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 drei Locations zu den Themen «Nordlicht, Christmas in the City und Moststube» machen Ihren Anlass einzigartig. 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:  
[sandra.vogler@congressevents.ch](mailto:sandra.vogler@congressevents.ch)  
+41 71 242 01 28

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



