



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 Landrauchschinken-
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 (2nd 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

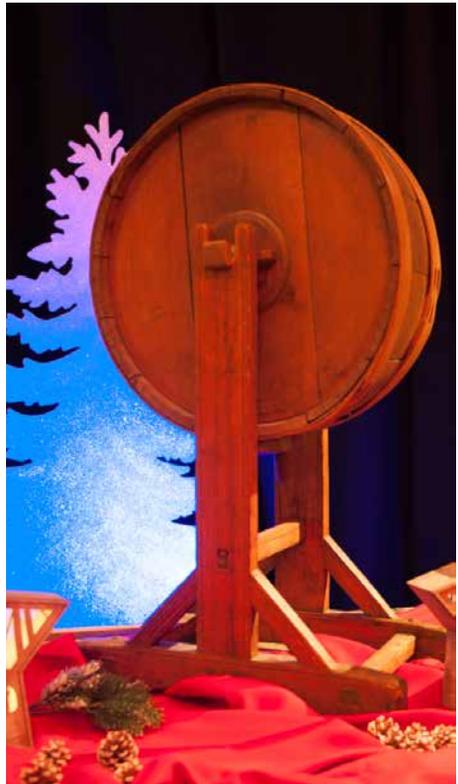
191.-

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
+41 71 242 01 28

congressevents.ch



