

Seminar-Pauschalen / Catering-Richtpreise

Pausenpauschalen ca. 30 Minuten

Getränkepause

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser pro Person CHF 6.70

Einfache Kaffeepause

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel pro Person CHF 8.40

Grosse Kaffeepause

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel, Früchtekorb pro Person CHF 9.40

Nachmittagspause

Kaffee, Espresso, Tee, Mineralwasser, Süssmost, Guetzli, Früchtekorb pro Person CHF 9.40

Wasser für Plenar-/Workshopräume

Appenzeller Mineralwasser still / leise am Eingang platziert zum Mitnehmen 50cl PET CHF 2.80

Seminar-Pauschalen / Catering-Richtpreise

Richtpreise für Mittagessen (Beispielmenüs), ca. 60 Minuten

Leichter Stehlunch	pro Person	CHF	32.50
Salat im Schüttelbecher mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot Brätkügeli mit Champignons und Gemüse an Rahmsauce Röstipastetli Gemüseragout (vegetarische Variante) inkl. Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee			
Klassischer Stehlunch	pro Person	CHF	37.50
6 saisonale Salate mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot Pouletbrust vom Grill Bratkartoffeln Ratatouille Gemüsestrudel (vegetarische Variante) inkl. Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee			
Option Dessert für leichten oder klassischen Stehlunch	pro Person	CHF	5.20
Kleines Dessert nach dem Mittagessen			
Regionaler Stehlunch mit Fleisch, Würsten und Fisch	pro Person	CHF	33.50
6 saisonale Salate mit italienischer oder französischer Salatsauce und Brot Schweinsbraten an Rotweinsauce St.Galler Bratwurst Ratsherren-Schüblig Älplermagronen Vichykarotten Fischknusperli mit Remouladensauce inkl. Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee, Espresso, Tee			

Seminar-Pauschalen / Catering-Richtpreise

Richtpreise für Apéros ca. 60 Minuten im Vorfeld eines Nachtessens

Apéro 5 – 6 Häppchen	pro Person	CHF 13.00 – 16.50
Apéro Riche 8 – 12 kalte, warme und süsse Häppchen	pro Person	CHF 18.50 – 40.00
Getränke zum Apéro Hauswein, Bier, Orangensaft, Mineralwasser	pro Person	ca. CHF 14.00

Vorschläge für Häppchen, je nach Variante

- Laugen- und Parisettesandwich
- Suppe in Espressotasse
- Gemüse- oder Siedfleischsalat im Shotglas
- Olma Bratwursträdchen
- Marinierte Pouletspiessli
- Crevetten im Cocosmantel
- Apfelcake
- Thurgauer Mostcrème
- St.Galler Klostertorte
- ...und vieles mehr

Sämtliche Angebote sind Richtpreise für eine erste grobe Budgetierung und Planung Ihres Anlasses.
Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen eine individuelle, auf Sie zugeschnittene Offerte.