

# Bankett Angebot



2850-044 - 07.2022

Sämtliche Preise sind mit 7.7% MwSt  
Preisänderungen vorbehalten

Stand: Juli 2022

Hausgemachtes geniessen

## Ihr Erfolg, unser Bankett

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, dass Sie in unserem Haus einen Anlass durchführen möchten. Gerne stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten unsere vielfältigen Möglichkeiten vor für ein erfolgreiches Bankett.

Als Gast in unserem Café- Restaurant broggepark haben Sie sich für eine natürliche und vielfältige Küche entschieden. Wir legen sehr grossen Wert auf frische, saisongerechte und hausgemachte Speisen und deren schonende Zubereitung. Mit herzlicher Gastfreundschaft und professionellem Service bieten wir Ihnen die Möglichkeit, für einen Augenblick der Hektik des Alltages zu entweichen und sich bei uns verwöhnen zu lassen.

Zusammen mit der Bäckerei-Konditorei von unserem Mutterhaus dreischiibe Herisau bieten wir eine ideale Kombination, um Ihrem Anlass in unserem Restaurant zum Erfolg zu verhelfen.

Für Gruppen ab 20 bis ca. 60 Personen öffnen wir das Restaurant gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

Gerne offerieren wir Ihnen einen massgeschneiderten Vorschlag. Damit wir Ihnen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit Tatjana Schäfler, Ansprechperson für Bankett und Anlässe zu vereinbaren: **Telefon 071 757 52 40 oder [restaurant@broggepark.ch](mailto:restaurant@broggepark.ch)**

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Kulinarische Grüsse



Jonathan Schneider  
Bereichsleiter



Tatjana Schäfler  
Bankette und Anlässe

**Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen neue berufliche und persönliche Perspektiven zu entwickeln.**

Hausgemachtes geniessen

## Frühling/ Sommer- Karte

(März- August)

Betrag CHF  
Pro Teller

### Suppen

<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	8.00
<b>Weissweinsuppe</b> mit Blätterteig- Mohnstange	11.00
mit Rauchlachs-Rose	13.00
<b>Tomatensuppe</b> mit Gin	12.00
<b>Kresseschaumsuppe</b>	9.00
<b>Melonenkaltschale</b>	9.00

### Vorspeise

<b>Kohlrabi-Carpaccio</b> mit Salatbouquet, Honigdressing	15.00
<b>Tomaten- Mozzarellasalat</b> (Buratta) mit Rucola und Pinienkernen	16.00
<b>Blattsalat</b> mit hausgemachtem Dressing	9.00
<b>Gebackener Tommes Käse</b> mit Salatbouquet, Vinaigrette	16.00

### Hauptgänge

<b>Kartoffel-Bärlauch-Soufflé</b> mit Frühlingsgemüse und Champignonrahmsauce	29.00
<b>Bärlauchspätzli</b> mit Gemüse und Käse überbacken	25.00
<b>Gemüse im Tempurateig</b> mit Sweet & Soursauce und Basmatireis	25.00
<b>Cherrytomaten-Risotto</b> mit lauwarmem Buratta und Rucolapesto	29.00
<b>Kartoffelgnocchi</b> mit Cherrytomatenragout und Mozzarellasticks	27.00
<b>Rotes Linsen Dal</b> mit Naan Brot	25.00
<b>Offenes Ravioli</b> mit Parmesan Espuma und Ratatouille	29.00
<b>Rindsentrecôte</b> mit Spargeln und Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln	46.00
<b>Poulet Saltimbocca</b> mit Weissweinrisotto und Broccoli	29.00
<b>Kalbsschulterbraten</b> mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	37.00
<b>Lammkotlette</b> mit Ratatouille und Safranrisotto	41.00
<b>Rindsragout</b> mit Rindshacktätschli mit Süsskartoffel-Medaillons und Saisongemüse	34.00

Hausgemachtes geniessen

## Winter/ Herbst – Karte

(Oktober bis Februar)

Betrag CHF  
Pro Teller

### Suppen

<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	8.00
<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbisöl und caramelisierten Kürbiskernen	12.00
<b>Weissweinsuppe</b> mit Blätterteig-Mohnstange	11.00
mit Rauchlachs-Rose	14.00
<b>Pastinakencrèmesuppe</b> mit Blätterteig-Mohnstange	9.00
<b>Maronicremesuppe</b> mit caramellisierten Maronis	12.00

### Vorspeisen

<b>Randencarpaccio</b> mit Salatbouquet, Honigdressing	14.00
<b>Lauwarmer Ziegenkäse</b> überbacken mit Honig	16.00
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Kürbisstreifen, Maronidressing	11.00
<b>Blattsalat</b> mit hausgemachtem Dressing	9.00

### Hauptgänge

<b>Wirzroulade</b> gefüllt mit Maroni und Rotkraut	27.00
<b>Kartoffelroulade</b> gefüllt mit Lauch und Pilzen auf einem Kürbisragout	27.00
<b>Süsskartoffelcurry</b> mit Kichererbsen und Spinat	25.00
<b>Kürbisknödel</b> mit Pilzragout	27.00
<b>Steinpilzpolenta</b> überbacken mit Maroni, Kürbis und Gorgonzola	27.00
<b>Quarkpizokel</b> mit Kürbis aus dem Ofen und Wirz à la Crème	25.00
<b>Rindsragout</b> und Rindshacktätschli, Süsskartoffelmedaillons und buntes Gemüse	33.00
<b>Rehgeschnetzeltes</b> an einer Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni	37.00
<b>Lammkotelett</b> mit Federkohl à la Crème und Safranrisotto	41.00
<b>Rindsbraten Brasato</b> mit Pastinakenstock und Wintergemüse	37.00
<b>Geschmorte Kalbsbäggli</b> mit Fregola Sarda und Gemüse	41.00
<b>Schweins- und Kalbsfilet</b> im Schweinsnetz, mit Kürbisspätzli / Kürbisgnocchi oder Pommes Duchesse	57.00

Hausgemachtes geniessen

## Desserts

	Betrag CHF pro Teller
<b>Käseteller</b> (5 verschiedene Käsesorten) mit Birnenbrot	16.00
<b>Dessert-Trio</b> dreierlei hausgemachte Dessert	13.00
<b>Brownies</b> mit Vanilleglace oder Whity mit Schoggiglace	9.00
<b>Schlorzifladen</b>	5.00
<b>Thurgauer Apfelkuchen</b>	8.00
<b>Schwarzwälderschnitte</b>	6.00
<b>Cheese-Cake</b> mit saisonalen Früchten	9.00
<b>Pannacotta</b> mit saisonalem Fruchtcoulis	5.00
<b>Crème Brûlée</b> mit saisonalen Früchten	9.00
<b>Quarkmousse</b> mit saisonalen Früchten oder Beeren	11.00
<b>Schoggimousse</b> dunkel oder hell	6.00
<b>Gebrannte Crème</b> im Glas	6.00
<b>Tiramisu</b> mit saisonalen Früchten	9.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Mangosorbet	9.50

## Dessertbuffet

<b>3 Komponenten</b> pro Person	Preis auf Anfrage
<b>4 Komponenten</b> pro Person	
<b>5 Komponenten</b> pro Person	

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF

## Torten

Standardgrösse 22 cm 42.00

**Schwarzwälder Torte** mit Himbeeren

**Mango-Passionsfrucht Torte**

**Waldbeeren Torte** mit Schoggibiscuit

**Schweden Torte**

Saisonal (auf Anfrage)

**Erdbeer Torte**

**Vermicelles Torte**

**Mandarine Torte**

Vorlaufzeit:

Standardgrösse: 3 Tage

## Decor

**Decor Schildli** (Alles Gute/ Gute Besserung / Happy Birthday ..etc.) 5.00

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF  
pro Stück

## Tischwäsche

Mögen Sie es lieber rustikal oder elegant?

Für besondere Anlässe decken wir Ihre Tische gerne mit eleganten weissen Tischtüchern ein.

<b>Stoffservietten</b>	1.50
<b>Tischtuch</b>	12.00

## Blumen und Dekoration

Wir arbeiten mit zwei Floristinnen in der Nähe zusammen. Gerne können Sie uns Ihr Budget und Ihre Wünsche bekanntgeben, um alles Andere kümmern sich unsere Partnerbetriebe:

### Blumen Lachen

Yvonne Zraggen  
Zürcherstrasse 33  
9000 St.Gallen  
T 071 278 66 56  
[www.blumenlachen.ch](http://www.blumenlachen.ch)



### Eden Blütenwerkstatt

Ilona Fuchs-Müggler  
Zürcherstrasse 233  
9014 St. Gallen  
T 071 520 60 68  
[www.eden-bluetenwerkstatt.ch](http://www.eden-bluetenwerkstatt.ch)



Gerne kreieren wir auch mit unseren Mitarbeitenden selber kleinere Blumensträusse mit Blumen je nach Saison – Preis nach Aufwand.

## Allergene

Für Informationen bezüglich Allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

## Herkunft

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet, aus der Schweiz  
Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, je nach Saison

Broggepark  
Alpsteinstrasse 3  
9014 St. Gallen  
T 071 272 52 40  
[restaurant@broggepark.ch](mailto:restaurant@broggepark.ch)  
[www.broggepark.ch](http://www.broggepark.ch)