

Bankett Angebot



2850-044 - 10.2023

Sämtliche Preise sind mit 7.7% MwSt
Preisänderungen vorbehalten

Stand: Oktober 2023

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 entschwinden 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 einen 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**

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

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

Vorspeise

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

Hauptgänge

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

Hausgemachtes geniessen

Winter/ Herbst – Karte (Oktober bis Februar)

Betrag CHF
Pro Teller

Suppen

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

Vorspeisen

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

Hauptgänge

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

Hausgemachtes geniessen

Desserts

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

Dessertbuffet

3 Komponenten pro Person	Preis auf Anfrage
4 Komponenten pro Person	
5 Komponenten 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.

Stoffservietten	1.50
Tischtuch	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



Eden Blütenwerkstatt

Ilona Fuchs-Müggler
Zürcherstrasse 233
9014 St. Gallen
T 071 520 60 68
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

Restaurant Broggepark
Alpsteinstrasse 3
9014 St. Gallen
T 071 272 52 40
restaurant@broggepark.ch
www.broggepark.ch