

# Bankett Angebot



2850-044 - 02.2024

Sämtliche Preise sind mit 8.1% MwSt  
Preisänderungen vorbehalten

Stand: Februar 2024

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 entschwenden 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](mailto:restaurant@broggepark.ch)**

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Kulinarische Grüsse



Jonathan Schneider  
Bereichsleiter



Tatjana Brunner  
Bankette und Anlässe

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

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF  
Pro Person

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b> mit Flädli	8.00
<b>Rieslingsuppe</b> mit Apfelwürfel	11.00
<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikumschaum	11.00
<b>Gazpacho</b> (kalte Gemüsesuppe – saisonal angepasst)	11.00
<b>Gemüsecremesuppe</b> (saisonal - Kürbis/Spargel)	11.00

## Vorspeise

<b>Tomatentartar</b> mit Gartensalat und Toast	16.00
<b>Buratta</b> mit Rotweifeige, Rucola und gerösteten Nüssen	16.00
<b>Gemischter Salat</b> mit saisonal gemischtem Gemüsesalat	12.00
<b>Bunter Blattsalat</b> mit hausgemachtem Dressing	9.00
<b>Randencarpaccio</b> mit Salatbouquet und Honigdressing	12.00

## Hauptgänge Vegi

<b>Penne an Randenpesto</b> mit gerösteten Baumnüssen und gebackenem Camembert	29.00
<b>Kichererbsencurry</b> mit Gemüse und Basmatireis	26.00
<b>Serviettenknödel</b> mit Pilzragout, geröstetem Gemüse und Federkohlchips	25.00
<b>Tagliatelle</b> an Rucola- Zitronenpesto und Feta im Nussmantel	29.00
<b>Safranrisotto</b> mit mariniertem Blumenkohl und Kräuterjoghurt	27.00

## Hauptgänge Fisch

<b>Grillierter Lachs</b> mit Kräuterkruste auf Lauchbeet und Salzkartoffeln	35.00
<b>Zanderfilet</b> mit Safranschaum, Tagliatelle und Broccoli	38.00
<b>Sautiertes Forellenfilet</b> an Mandelbutter mit Weisswein-Risotto und Orangen-Fenchel	34.00

## Hauptgänge Fleisch

<b>Sautierte Maispouardenbrust</b> an Calvadosrahmsauce mit Pomme Williams	29.00
<b>Pouletgeschnetztes Süss-Sauer</b> mit caramelisierter Ananas und Basmatireis	27.00
<b>Knusprig grillierte Kalbsbrust</b> mit hausgemachter Kräuterjus und Tagliatelle	36.00
<b>Geschmorter Kalbsbraten</b> mit Kartoffelgratin	38.00
<b>Schweinsgeschnetztes</b> an Morchelrahmsauce, Spätzli	39.00
<b>Schweinsfilet am Stück gegart</b> an einer Cognacsauce mit Tagliatelle	37.00
<b>Rindsentrecôte</b> am Stück gegart mit Cafe de Paris, Spätzli	45.00
<b>Brasato</b> an Rotweinsauce mit Polenta	38.00

Wir servieren zu allen Fleischhauptgängen ein saisonales Gemüsebouquet.

## Einfach aber gut

<b>Hausgemachte Rindsbolognese</b> mit Tagliatelle und Parmesan	25.00
<b>Chähörnli</b> mit Siedwurst und Apfelmus dazu Röstzwiebeln	26.00
<b>Gemüserösti</b> mit Raclettekäse überbacken	24.00

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF  
Pro Person

## Desserts

<b>Käseteller</b> mit Birnenbrot aus unserer Hausbäckerei	16.00
<b>Erfrischendes Limetten- Joghurtmousse</b> auf hausgemachten Amaretti	12.00
<b>Mango-Quark schnitte</b> mit Caramelcrumble	9.50
<b>Lemoncurd-Tartlet</b> mit Baiser	12.00
<b>Hausgemachter Windbeutel</b> mit zartbitterem Schokoladenmousse und Orangen	16.00
<b>Mille Feuilles</b> in Kombination mit Vanille und Aprikose	11.00

Betrag CHF  
Pro Stück

## Torten

Standardgrösse 22 cm 42.00  
Vorlaufzeit: 3 Tage

- Mango-Passionsfrucht Torte**
- Schwarzwälder Torte** mit Himbeeren
- Waldbeeren Torte** mit Schoggibiscuit
- Schweden Torte**

Saisonal (auf Anfrage)

- Erdbeer Torte**
- Vermicelles Torte**
- Mandarine Torte**

## Decor

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

Hausgemachtes geniessen

Betrag CHF  
pro Stück

## Tischwäsche

Auf Wunsch decken wir für Ihren Anlass die Tische mit weissen Tischtüchern und Stoffservietten ein. Mögen Sie es lieber rustikal? Wir belassen unsere schönen Holztische und decken mit unseren lindgrünen Stoffservietten ein.

<b>Stoffservietten</b> für Reinigungskosten	1.50
<b>Tischtuch</b> für Reinigungskosten	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  
[www.blumenlachen.ch](http://www.blumenlachen.ch)



### Eden Blütenwerkstatt

Ilona Fuchs-Mügler  
Zürcherstrasse 233  
9014 St. Gallen  
[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

Restaurant 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)