

HERZLICH WILLKOMMEN IM CONCERTO



Das Restaurant Concerto als Verbundbetrieb des Lehrbetriebsverbunds Wert-Voll bildet Jugendliche mit erhöhtem Unterstützungsbedarf aus und integriert sie in den ersten Arbeitsmarkt mit dem Ziel, ihnen eine selbstbestimmte und eigenverantwortliche Zukunft zu ermöglichen. Die Möglichkeit, entsprechende Ausbildungsplätze in einem Betrieb zu schaffen, der sich in der Wirtschaft beweisen muss, ist eine der Hauptmotivationen für ein neues Projekt in St. Gallen.

Der Kernpunkt des neuen Konzepts ist es, Restaurant- und Kulturbetrieb eng aneinanderzubinden. Nicht nur die Öffnungszeiten, sondern auch das kulinarische Angebot soll auf den Spielplan ausgerichtet werden.

Für Catering-Anfragen ist Frau Janine Hasler gerne für Sie da.

Kontakt: concerto@victualia.ch

SANDWICHES

Meterbrote

Brote:	Laugenzopf	CHF 75.00
	Parisetten	CHF 62.00
	Wurzel	CHF 62.00
	Burebrot	CHF 62.00

Füllungen: Schinken | Fleischkäse | Salami | Salat-Kräuterquark |
Thon | Eier | Greyerzer | Weichkäse

Lachs und Rohschinken + CHF 15.00

Belegte Brötli

Partybrötli	CHF 4.00
Mini Brötli	CHF 3.50

Brote: Laugen | Semmeli | Sesam | Mohn | Bürli |

Füllungen: Schinken | Fleischkäse | Salami | Salat-Kräuterquark | Cantadou |
Greyerzer | Weichkäse | Lachs | Rohschinken

HÄPPCHEN

-	Mini Blätterteig Gebäck, 4 Stück	CHF 1.50
-	Mini Blätterteiggebäck gefüllt, pro Stück (Pilz Bolo Hummer Schinken-Käse)	CHF 2.00
-	Sbrinz-Nuggets	CHF 3.00
-	Grüne Oliven	CHF 2.50
-	Gemüsedip mit 3 verschiedenen Saucen	CHF 5.00

KALTE VORSPEISEN

Variation auf Hausbrot

- Rindstatar mit Kapern	CHF	3.50
- Gemüsetatar mit Frischkäse	CHF	3.50
- Appenzeller-Mostbröcklitatar	CHF	3.50
- Rauchlachs	CHF	3.50
- Ei	CHF	3.50
- Thon	CHF	3.50

Spiesse

- „Spiedini di verdura“ Spiesse mit Zucchini, Peperoni, Patisson, Olive	CHF	3.50
- „Spiedini mediterrani“ Spiesse mit Oliven, Tomate, Mozzarella, Peperoni, Balsamico-Zwiebeln	CHF	3.50
- „Spiedini polpette“ Spiesse mit Hackfleischbällchen, Olive, Peperoni, gelbe Peppadew	CHF	3.50

Vorspeisen im Glas

- Zitruslachs-Feige	CHF	5.00
- Harissa-Piemento-Couscous	CHF	5.00
- Tomatenkompott-Mozzarella-Pesto	CHF	3.50
- Quinoa-Kräutersalat-Süsskartoffel	CHF	5.00
- Steinpilz Panna Cotta	CHF	6.00
- Mediterraner Garnelensalat	CHF	5.00

Frühling/ Sommer

- Melone mit Rohschinken	CHF	3.50
- Räucherlachs-Schnitte Loin auf Erbsen Wasabi	CHF	5.00
- Melonenkaltschale	CHF	3.50
- Orangenlachs im Meerrettichmantel	CHF	4.50
- Aprikosen mit Rohschinken, Mandeln und Mozzarella	CHF	5.00
- Kokos-Couscous Würfel mit Poulet	CHF	3.50

Herbst/Winter

- Feigen mit Sauerrahm und Honig	CHF	3.50
- Dörrzwetschgen mit Speck	CHF	3.50
- Törtchen von der Räucherforelle	CHF	5.00
- Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse	CHF	3.50
- Dome von der Gans und Geflügelleber	CHF	4.50

SÜPPCHEN IN DER ESPRESSOTASSE

Klassiker

- Thurgauer Riesling CHF 3.50

Herbst/Winter

- Kürbissuppe mit Kernöl CHF 3.50
- Maronissuppe CHF 3.50

Frühling/ Sommer

- Spargelschaumsuppe CHF 3.50

WARME SPEISEN

- Mini Cheeseburger CHF 3.50
- Mini Schinkengipfel CHF 3.00
- Mini Pulled Chicken mit Honig-Senfsauce CHF 3.50
- Mini Pulled Chicken Burger CHF 3.50
- Yakitori-Pouletspiess mit Soja-Chilisauce CHF 3.00
- Kalbfleischbällchen mit Barbecue Sauce CHF 3.00
- Mini Wrap mit Wokgemüse CHF 4.50
- Mini Wrap mit Poulet und BBQ-Sauce CHF 4.50
- Mini Frühlingsrolle mit Poulet und Sweet-Sour Sauce CHF 2.50
- Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Sour Sauce CHF 2.50
- Mini Samosa mit Gemüse und Sweet-Chili Sauce CHF 2.50
- kleine Käse-Quiche CHF 3.00
- Mini Wurstweggen CHF 3.00
- Crevettenspiess im Kokosmantel CHF 3.00
- Lollipop Zitronengras mit Shrimp CHF 3.00

HAUPTSPEISE (BUFFET) AB 20 PERSONEN

Klassiker

G`hackets mit Hörnli	CHF 12.50
Siedwurst mit Käse-Hörnli	CHF 12.50

Fleisch

- Poulet-Speck-Spiess	CHF 9.50
- Grill-Spiess (Wurst Schwein Rind)	CHF 9.50
- Gezupfter Kalbsbraten	CHF 9.50
- Meatballs (Rahmsauce oder BBQ-Sauce)	CHF 7.50
- Poulet Geschnetzeltes (Rahmsauce oder Currysauce)	CHF 9.50
- Rindsragout	CHF 9.50
- Hacktäschli Pfeffersauce	CHF 7.50
- Heisser Fleischkäse	CHF 6.50
- Rindsschmorbraten	CHF 9.50

Vegi / Fisch

- Crevetten-Spiess "Asia"	CHF 9.50
- Gemüsespiess	CHF 6.50
- Gemüsestrudel	CHF 8.50
- Gemüse-Wähe	CHF 7.50
- Gemüse-Pilz-Pfanne	CHF 6.50
- Kohl-Roulade	CHF 6.50
- Gefüllter Pfannkuchen	CHF 6.50

Beilagen

- Gemüse-Kartoffel-Ragout
- Risotto mit:
Waldpilzen | Ratatouille | Spargel | Kürbiswürfel |
farbigen Tomaten | Kräuter
- Gnocchi mit
Natur | Pesto | Tomaten | Gorgonzola
- Kräuter-Kartoffelstampf
- Bratkartoffel
- Butterreis
- Spätzle
- Polenta
- Käse-Hörnli

Beilage, pro Person	CHF 3.00
Portion, pro Person	CHF 9.50

SÜSSE SPEISEN

- Mini Schlorziflade	CHF 3.00
- Tartelette au Chocolat	CHF 3.00
- Mini Tartelette Beeren-Vanille	CHF 3.00
- Mini Schokoladenbrötchen	CHF 2.50
- Mini Plundergebäck	CHF 2.00
- Mini Cremeschnitte	CHF 1.50
- Mousse au Chocolat	CHF 5.00
- Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 5.00
- Mascarpone-Creme mit Früchte nach Saison	CHF 5.00
- Tobleronenmousse black & white mit Erdbeere	CHF 6.50
- Fruchtspieß	CHF 2.50

Herbst/Winter

- Maronitörtli	CHF 4.00
- Quittenbrot	CHF 3.50
- Mini Apfel-Tarte	CHF 3.00
- Birne Helene	CHF 6.00
- Walnuss-Brownie	CHF 7.00

Frühling/ Sommer

- Erdbeere mit Rhabarberkompott	CHF 4.50
- Erdbeertörtli	CHF 4.00
- Pfirsich Melba	CHF 6.00
- Zitronengras Mousse	CHF 6.50
- Mont Waldbeere	CHF 3.50

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiterkosten

Serviceleitung (bei grossen Anlässen), pro Stunde	CHF 55.00
Servicemitarbeiter, pro Stunde	CHF 45.00
<i>Pro Mitarbeiter verrechnen wir zusätzlich 1 Stunde vor und nach dem Anlass für Auf- und Abbau</i>	

Koch (Hauptspeisen Buffet), pro Person	CHF 45.00
--	-----------

Set up

Set up pro Person	CHF 2.50
<i>Geschirr, Gläser, Besteck, Serviette, Tischtücher</i>	

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. August 2018 und ersetzt alle vorgängigen Dokumentationen.

Bestätigung

Das Anlassblatt mit den Details gilt als Bestätigung für Ihren Anlass. Die Personenzahl, welche Sie uns 48 Stunden vor dem Anlass mitteilen, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75cl Flasche (exklusiv Servicemitarbeiter).

Annulations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

Bei Anlässen gilt die Personenzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird als Berechnungsbasis. Bei Anlässen ab 30 Personen verlangen wir eine Vorauszahlung, welche auf dem Menüpreis mal die Personenanzahl basiert. Nach dem Anlass erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 15 Tagen rein netto.