

## 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](mailto: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
-	Grüne Oliven	CHF 2.50
-	Gemüsedip mit 3 verschiedenen Saucen	CHF 5.00

## 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 |
| - Eier-Masse                   | CHF | 3.50 |
| - Thon-Masse                   | CHF | 3.50 |

### Spiesse

- |  |     |      |
|--|-----|------|
| - „Spiedini mediterrani“ Spiess<br><i>Oliven   Tomate   Mozzarella   Peperoni   Balsamico-Zwiebeln</i> | CHF | 3.50 |
| - „Spiedini polpette“ Spiess<br><i>Hackfleischbällchen   Olive   Peperoni   gelbe Peppadew</i>         | CHF | 3.50 |
| - Melone   Rohschinken ( <i>Frühling   Sommer</i> )  | CHF | 3.50 |
| - Aprikosen   Rohschinken   Mandeln   Mozzarella ( <i>Frühling   Sommer</i> )                          | CHF | 5.00 |
| - Dörrzwetschgen   Speck ( <i>Herbst   Winter</i> )  | CHF | 3.50 |

### Vorspeisen im Glas

- |  |     |      |
|--|-----|------|
| - Zitruslachs-Feige  | CHF | 5.00 |
| - Tomatenkompott-Mozzarella-Pesto                                | CHF | 3.50 |
| - Quinoa-Kräutersalat-Süsskartoffel                              | CHF | 5.00 |
| - Räucherlachs-Schnitte Loin   Erbsen Wasabi                     | CHF | 5.00 |
| - Orangenlachs   Meerrettichmantel                               | CHF | 4.50 |
| - Törtchen von der Räucherforelle                                | CHF | 5.00 |
| - Gefüllte Datteln   Ziegenkäse ( <i>Herbst   Winter</i> )       | CHF | 3.50 |
| - Dome von der Gans und Geflügelleber ( <i>Herbst   Winter</i> ) | CHF | 4.50 |

## SÜPPCHEN IN DER ESPRESSOTASSE

- Thurgauer Riesling	CHF 3.50
- Currysuppe	CHF 3.50
- Kürbissuppe   Kernöl ( <i>Herbst   Winter</i> )	CHF 3.50
- Maronisuppe ( <i>Herbst   Winter</i> )	CHF 3.50
- Spargelschaumsuppe ( <i>Frühling   Sommer</i> )	CHF 3.50
- Gazpacho ( <i>Kalte Gemüsesuppe</i> )	CHF 3.50

## WARME SPEISEN

- Mini Cheeseburger	CHF 3.50
- Mini Schinkengipfel	CHF 3.00
- Mini Appenzeller-Käse Schinkengipfel	CHF 3.00
- Mini Pulled Chicken   Honig-Senfsauce	CHF 3.50
- Mini Pulled Chicken Burger	CHF 3.50
- Yakitori-Pouletspiess   Soja-Chilisauce	CHF 3.00
- Sweet Chili Pouletbrustspiess, gerollt	CHF 3.50
- Thai-Chicken Stangen	CHF 2.50
- Mini Wrap   Wokgemüse	CHF 4.50
- Mini Wrap   Poulet   BBQ-Sauce	CHF 4.50
- Mini Frühlingsrolle   Poulet   Sweet-Sour Sauce	CHF 2.50
- Mini Frühlingsrolle   Gemüse   Sweet-Sour Sauce	CHF 2.50
- kleine Käse-Quiche	CHF 3.00
- Noodle Sticks "Sweet & Sour"	CHF 2.50
- Crevettenspiess   Kokosmantel	CHF 3.00
- Riesencrevette   Reisnudelknusperpanade	CHF 2.50
- Sushiburger, pro Stück	CHF 3.50
<i>Gemüse / Pilze</i>	
<i>Chicken Red Curry</i>	
<i>Crevette / Avocado</i>	

## 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
-	Brownie	CHF	4.50
-	Maronitörtli ( <i>Herbst   Winter</i> )	CHF	4.00
-	Erdbeertörtli ( <i>Frühling   Sommer</i> )	CHF	4.00
-	Fruchtspiess	CHF	2.50
-	Mini Macarons, pro Stück ( <i>2 Stück pro Person rechnen</i> )	CHF	1.50
	<i>Karamell   Pistazien   Vanille   Himbeer   Schokoladen   Zitronen</i>		

### Aus dem Glas

-	Mousse au Chocolat	CHF	5.00
-	Mascarpone-Creme   Früchte	CHF	5.00
-	Süssmostcreme	CHF	3.50

### Mini Dessert Variationen, pro Stück (*3 Stück pro Person rechnen*)

-	Erdbeere Küchlein (Buttercreme)	CHF	3.00
-	Pistazien Financiers		
-	Zitronenbiskuit   Zitronengelee		
-	Schokoladen Eclairs		
-	Operas   Kaffeebuttercreme		
-	Kakao Crumble   Schokoladenmousse   Zerealien im Schokomantel		
-	Crumbles   Himbeergelee		
-	Kakao Tartelettes   Karamellganache		

## 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
-------------------	----------

*Geschirr, Gläser, Besteck, Serviette, Tischtücher*

## 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.
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung.
- Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung.

Die Definitive Personenanzahl muss uns spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Absagen oder nicht anwesende Gäste am Anlasstag werden zu 100% 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.