



E
EINSTEIN
ST. GALLEN

Bankett Kulinarik

Einstein St.Gallen | Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz
+41 71 227 55 55 | info@einstein.ch | einstein.ch

«Schöne Erinnerungen leuchten ein Leben lang.»

(Unbekannt)

Herzlich willkommen, geschätzte Gäste

Ihre Erinnerungen liegen uns am Herzen. Wir versprechen Ihnen, den Anlass in der Gegenwart kompetent zu planen, in der Zukunft zuverlässig umzusetzen, sodass Sie in der Vergangenheit gerne daran zurückdenken werden.

Wir möchten Sie und Ihre Vorstellungen für Ihren Anlass kennenlernen. Mit grosser Freude beraten wir Sie persönlich und individuell – ganz so, wie Ihr Anlass sein soll.

So flexibel wie Ihre Wünsche sind unsere Räumlichkeiten und Menüvorschläge. Lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns willkommen zu heissen und zu begeistern.

EINSTEIN ST.GALLEN



Michael Vogt
General Manager & das Einstein Team

Organisatorisches

Kulinarik und Personenzahl

Für eine optimale Planung Ihres Anlasses bitten wir Sie, Ihre Auswahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben.

Wir bieten Ihnen vegetarische Varianten an ebenso wie alternative Gerichte für allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich, um auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Kleinere Korrekturen von +/- 10% der gebuchten Personenanzahl können bis zwei Arbeitstage vor dem Anlassbeginn berücksichtigt werden. Die dann bekannte Zahl gilt als verbindlich für die Rechnungsstellung.

Verrechnung von Serviceleistungen

Unter folgenden Umständen werden Serviceleistungen zusätzlich verrechnet:

Veranstaltungen die länger als Mitternacht dauern

- Nachtzuschlag CHF 250.00 pro Stunde (bis maximal 3 Uhr)

Bei Veranstaltungen ausserhalb des Einstein St.Gallen oder mit ausserordentlichem Aufwand

- Bankettleiter/Küchenchef: CHF 65.00 pro Stunde
- Mitarbeiter Service/Küche: CHF 50.00 pro Stunde

Bei zeitlichen Verzögerungen von mehr als 30 Minuten werden die zusätzlichen Mitarbeiterkosten à CHF 50.00 pro Mitarbeiter und Stunde in Rechnung gestellt.

Polizeistunde und Verlängerungen

In der Stadt St. Gallen dauert die allgemeine Schliessungszeit für gastgewerbliche Betriebe von Mitternacht bis 5 Uhr. Für die Nächte von Freitag bis Samstag gilt diese von 1 bis 5 Uhr.

Für spezielle Events können Verlängerungen bei der Gewerbebehörde eingereicht werden – von Sonntag bis Donnerstag bis 2 Uhr, Freitag und Samstag bis 3 Uhr. Selbstverständlich holen wir diese Bewilligungen für Sie ein. Die Kosten für die Bewilligung erlauben wir uns, Ihnen weiter zu verrechnen. Diese sind wie folgt:

Verlängerung bis 1 Uhr: CHF 50.00

Verlängerung bis 3 Uhr: CHF 70.00

Unterhaltung und Dekoration

Gerne helfen wir Ihnen, die passende Unterhaltung für Ihren Anlass zu finden. Vom Kabarettisten bis zur Musikband – wir haben für Sie eine Anzahl von Möglichkeiten.

Mit Freude unterstützen wir Sie bei der Dekoration Ihres Raumes, damit er Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht. Wir freuen uns, Ihnen unsere Möglichkeiten aufzuzeigen, um Ihrem Anlass den richtigen Anstrich zu geben. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten verrechnet.

Aperitifpauschalen

Aperitif 1

CHF 19.00 pro Person

- Parmesannuggets
- Getrocknete Tomaten
- Marinierte Oliven
- Grissini, Chips und Nüssli

Aperitif 2 (ab 10 Personen)

CHF 29.00 pro Person

- 2 kalte und 2 warme Häppchen –
Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!
- Oliven, Chips und Nüssli

Aperitif 3 (ab 10 Personen)

CHF 39.00 pro Person

- 7 verschiedene kalte und warme Häppchen –
Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!
- Oliven, Chips und Nüssli

Aperitif Klassiker (ab 10 Personen)

CHF 59.00 pro Person

Getränke

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie Fruchtsäfte
- Weisswein – Auswahl durch unseren F&B Manager (3 dl pro Person)
- Bier (inkl. alkoholfreies Bier)

Häppchen

- Salzige Muffins (verschieden gefüllt)
- Mini Cornet gefüllt mit
 - Rindstatar
 - Parmesancreme und Feige
- Klosterkäseküchlein
- Saftiger Bun mit Rind-Szechuan und Lauch
- Mini Olma Bratwurst mit St. Galler Bülibrot

Dessert

- Yogurette-Schnitte mit saisonalen Früchten, griechischem Joghurt und Schokolade
- Tobleronemousse mit Himbeer und Mandel

zusätzliche Leistungen

- Softgetränke: CHF 5.00 pro Person
- Espresso | Kaffee | Tee: CHF 5.00 pro Person

Aperitif à la carte

(Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen oder Dessert)

Kalte Häppchen	Pro Stück	Warme Häppchen	Pro Stück
Mini Croustade (2 Stück) gefüllt mit		Dim Sum mit Spinat und Miso	CHF 6.00
· Lachstatar und Zitrone	CHF 5.50	Schinkengipfeli	CHF 5.00
· Gemüsetatar und Pesto	CHF 5.50	Klosterkäseküchlein	CHF 6.00
Cornets (2 Stück) gefüllt mit		Mini Olma Bratwurst (60 g) mit St.Galler Bülibrot	CHF 6.50
· Rindstatar	CHF 6.50	Falafel mit Gewürz-Tabouleh und Joghurt	CHF 5.00
· Thunfischstatar und Miso	CHF 6.50	Saisonale Ravioli	CHF 6.00
· Parmesancreme und Feige	CHF 6.00	Hausgemachte Kalbsfleischbällchen (2 Stück) mit geröstetem Mais und BBQ-Sauce	CHF 6.50
Gemischtes Plättli mit		Risotto mit Trüffel und Parmesan	CHF 6.50
· Grillgemüse, Pesto, Salatherzen und Parmesan, pro Person	CHF 22.00	Saftiger Bun mit Rind-Szechuan und Lauch	CHF 6.50
· Ostschweizer Fleisch- und Käsespezialitäten, garniert, pro Person	CHF 24.00	Mini Flammkuchen "Elsässer-Art"	CHF 5.00
Mini Burrata mit Tomate und Oliven	CHF 6.00	Crevette im Kartoffelmantel mit Limettencreme	CHF 6.50
Gyoza mit Edamame und Karotten auf Sesam-Gurkensalat	CHF 6.00		
Salzige Muffins (verschieden gefüllt)	CHF 4.50	Dessert	Pro Stück
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit Remouladensauce	CHF 6.00	Saisonale Panna Cotta	CHF 5.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	CHF 6.50	Cheesecake mit Passionsfrucht	CHF 6.00
Geflämmte Lachswürfel auf Randen und Meerrettich	CHF 6.00	Triple Chocolate Brownie mit Pecannuss und Salzkaramell	CHF 5.50
Canapés belegt mit		Yogurette-Schnitte mit saisonalen Früchten, griechischem Joghurt und Schokolade	CHF 6.00
· Salami	CHF 7.00	Tobleronemousse mit Himbeer und Mandel	CHF 6.00
· Brie	CHF 7.00	Himbeer-Tartelette mit Pistazie	CHF 6.00
· Ei	CHF 7.00		
· Lachs	CHF 7.00		

Baukasten Januar - März

Stellen Sie Ihr Wunschmenu aus den folgenden Komponenten zusammen. Zu den Hauptgängen dürfen Sie Gemüse und eine Beilage auswählen. Die Fischgerichte und vegetarischen/veganen Optionen eignen sich zudem wunderbar als Zwischengang.

Preise pro Person

3-Gang Menu: CHF 69.00 | 4-Gang Menu: CHF 89.00 | 5-Gang Menu: CHF 109.00 | 6-Gang Menu: CHF 129.00

Vorspeisen

Blattsalat mit Croûtons, Kernen und Hausdressing

Saisonaler gemischter Salat mit Croûtons, Kernen und Hausdressing

vegan Gegrillter Chicorée mit Orange, eingelegten Radieschen und Fenchel

Gebeizter Winterlachs mit Randen, Nüsslisalat und Linsenvinaigrette

Tipp **St.Galler Rieslingsuppe mit Croûtons und Kräutern**

Getrüffelte Selleriesuppe mit schwarzer Walnuss

Weiderind-Consommé mit Flädli, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Hauptgänge - Fleisch

Gebratene Pouletbrust mit Portweinjus

Nierstück vom Landschwein mit Kräuterjus

Brasato vom Weiderind

Geschmortes Kalbsragout

Kalbsentrecôte mit Café de Paris + CHF 10.00

Tipp **Rindsfilet mit Sauce béarnaise** + CHF 12.00

Zürcher Geschnetzeltes + CHF 8.00

Schweizer Lammnierstück mit Kräuterjus + CHF 8.00

Rindsentrecôte mit Café de Paris + CHF 10.00

Hauptgänge - Fisch

Forellenfilet

Zanderfilet

Doradenfilet

Tipp **Swiss Lachs Filet** + CHF 8.00

Atlantik Heilbutt + CHF 8.00

Kabeljaufilet + CHF 8.00

Steinbuttfilet + CHF 8.00

Hauptgänge - vegetarisch/vegan mit Beilage

vegan Rotes Thai Curry mit Kokosreis, Wokgemüse und rosa Ingwer

Parmesanrisoni mit gebratenen Pilzen, Broccoli und Kräuteröl

Saison Zitronenravioli mit Zucchini, Spinat, Safran und Pinienkernen

Baukasten Januar - März

Stellen Sie Ihr Wunschmenu aus den folgenden Komponenten zusammen. Zu den Hauptgängen dürfen Sie Gemüse und eine Beilage auswählen.
Die Fischgerichte und vegetarischen/veganen Optionen eignen sich zudem wunderbar als Zwischengang.

Preise pro Person

3-Gang Menu: CHF 69.00 | 4-Gang Menu: CHF 89.00 | 5-Gang Menu: CHF 109.00 | 6-Gang Menu: CHF 129.00

Beilagen für Fleisch und Fisch

Saisonales Marktgemüse

Glasierte Karotten

Blumenkohl mit Schnittlauch

Ratatouille

Champagnerkraut

Schwarzwurzel à la Crème

Gemüsecurry

Petersilienkartoffeln

Rosmarinpolenta

Gebatene Gnocchi

Hausgemachte Spätzli

Süßkartoffelpurée

Kartoffelgratin

Parmesanrisotto

Ofenreis

Dessert



Einstein Cheesecake mit Passionsfrucht und Banane

Yuzu-Limetten Curd mit Joghurt, Haselnuss und Glace

Weisse Toblerone mit Honig, Mandel und Johannisbeere



Kokos-Panna Cotta mit Mango und gepufftem Reis

Buffetvorschläge

Geniessen Sie unsere schmackhaften Themenbuffets. Sie dürfen fünf Vorspeisen, drei Hauptgänge und vier Desserts auswählen.
Bitte beachten Sie, dass die Preise jeweils pro Person gelten.

Deluxe Buffet (ab 30 Personen)

CHF 85.00 pro Person

Vorspeisen

- Trockenfleisch aus der Region garniert mit Essiggemüse, Appenzeller Käseauswahl garniert mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
- Geräucherte Forellen und gebeizter Saibling mit Meerrettich
- Wurst-Käsesalat
- Blatt- und Nüsslisalat
- Verschiedene Gemüsesalate
- Consommé von der Maispoularde mit Flädli, gezupftem Poulet und Kräutern
- Grosszügiger Brotkorb

Hauptgänge

- Olma Bratwurst mit St.Galler Bürlibrot
- Confiertes Saibling mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Rahmpolenta und Blattspinat
- Zürcher Geschnetzeltes mit Knöpfli
- Rindsvoressen mit Kartoffelpurée und Saisongemüse
- Älplermagronen
- Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Röstzwiebeln

Desserts

- Toggenburger Schlorzifladen
- Gebrannte Crème
- Süssmost-Crème
- Caramelköppli mit Rahm
- Sántis Whisky mit Felchlin Schokolade
- Glacebuffet

Einstein Buffet (ab 30 Personen)

CHF 95.00 pro Person

Vorspeisen

- Burrata mit Avocado, Kirschtomaten und reifem Balsamico
- Verschiedene Blattsalate und Caesar Salad
- Rindstatar
- Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelen
- Fischplatte (Forelle, Saibling, Schillerlocken, Makrele) mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Tartarsauce
- Getrüffelte Selleriesuppe mit schwarzer Walnuss
- Grosszügiger Brotkorb

Hauptgänge

- Kalbsschulterbraten mit Knöpfli und Mischgemüse
- Boeuf Bourguignon mit Tagliatelle
- Gebratene Pouletbrust mit Limettenreis und Wokgemüse
- Backhendl mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren
- Confiertes Lachs mit Kräuterrollgerste und Pilzen
- Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln und Blattspinat
- Saisonale Ravioli mit Parmesan und Kräutern
- Live Station Entrecôte mit Ofenkartoffeln und Sauce Hollandaise (Aufpreis CHF 12.00)

Desserts

- Schokoladenmousse mit Mango und Passionsfrucht
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Brownie mit Pecannuss und Salzkaramell
- Cheesecake
- Glace
- Crème brûlée

Eat and Go Buffet für Schnelle (ab 15 Personen)

CHF 29.50 pro Person

- Saisonale Tagessuppe
- Olma Bratwurst mit St.Galler Bürlibrot
- Mini-Sandwiches verschieden belegt
- Früchtekorb und zwei süsse Überraschungen aus der Einstein Pâtisserie



E
EINSTEIN
ST. GALLEN

Einstein Gourmet Bankette

Grosse Momente. Exklusiv geniessen.

Einstein Gourmet - mehrmals mit 18 Punkten GaultMillau & 2 Sternen Michelin ausgezeichnet.

Zelebrieren Sie den Genuss an Ihrem Firmen-, Familien- oder Weihnachtsfest und gönnen Sie sich die kulinarischen Höhenflüge des Einstein Gourmet. Die Spitzenköche Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz verwöhnen Ihren und den Gaumen Ihrer Gäste auf höchstem kulinarischem Niveau: Französisch geprägte Gerichte werden weltoffen interpretiert.

Für Ihre Veranstaltung für bis zu 150 Personen im Einstein St.Gallen auf Anfrage buchbar.

Menu

Orkney Lachs
Artischocke | Buttermilch | Gurke

Kabeljau
Linse | Meerrettich | Sauerkraut

Rindsentrecôte
Broccoli | Kartoffel | Trüffel

Pekannuss
Passionsfrucht | Milch | Basilikum



CHF 170.00 pro Person inkl. Snacks, Amuse und Petit Fours

Einstein St.Gallen | Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz
+41 71 227 55 55 | info@einstein.ch | einstein.ch
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.