

Apéro Auswahl (I)

Die Apéro Auswahl ist als Empfehlung gedacht. Gerne stellen wir für Sie einen individuellen Vorschlag zusammen.

Bestellung

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vor dem Anlass. Die von Ihnen 24 Stunden vor dem Anlass genannte Personenzahl bildet die Basis für unsere Verrechnung. Möchten Sie Ihren Anlass annullieren, gelten folgende Annullierungsbedingungen:

- 1 Arbeitstag vor dem Anlass (24 Stunden) berechnen wir 50% der offerierten Leistungen
- ½ Arbeitstag vor dem Anlass (12 Stunden) berechnen wir 100% der offerierten Leistungen

Mitarbeiterkosten

Falls Sie einen Anlass oder Apéro ausserhalb der regulären Öffnungszeiten planen, verrechnen wir Ihnen 45.—CHF pro geleisteter Mitarbeiterstunde.

Miete

Diverse Gläser	Stk	0.80
Teller / Besteck	Stk	0.80
Weitere Artikel auf Anfrage		

Zahlungsbedingungen

Bestellungen über das Bestellformular im Lotus Notes: Die Bestellung wird von uns bestätigt und nach erfolgtem Anlass in Rechnung gestellt. Das Formular geht als Rechnung weiter an die Kostenstellenverantwortlichen und wird dann durch die Buchhaltung beglichen.

Getränke

Mineralwasser mit / ohne Co2	150 cl	6.50
Shorley & Coca Cola	150 cl	9.00
Apfelsaft Gartengold	75 cl	9.00
Frisch gepresster Orangensaft	100 cl	16.00
Granini Orangensaft	100 cl	9.00
Mineralwasser mit / ohne Co2	50 cl	2.50
Süssgetränke	50 cl	2.50
Möhl Apfelmost – alkoholfrei	50 cl	3.70

Smoothies

Offerieren wir ihnen gerne auf Anfrage	10 cl	2.50
--	-------	------

Früchtekorb (saisonal – ab 5 Personen)

Früchtekorb	p.P.	2.50
-------------	------	------

Kaffee & Tee

Kaffee aus der Nespressomaschine	Kapsel	2.50
Tee diverse	Beutel	1.80

Bier

Schützengarten Klosterbräu	33 cl	4.70
Schützengold alkoholfrei	33 cl	4.30

Schaumwein

Prosecco Jeio DOC; Extra dry	75 cl	38.00
------------------------------	-------	-------

Weisswein

Grüner Veltliner	75 cl	32.50
Sauvignon blanc, Cannonball, USA	75 cl	45.00
Petite Arvine, Valais	75 cl	46.00

Rotwein

Zweigelt Kamptal, Willi Bründlmayer	75 cl	35.00
Zinfandel Mc Manis Winery, USA	75 cl	38.00
Ripasso Tommasi	75 cl	51.00
Primitivo Notte Rossa	75 cl	56.00

Weitere Weine offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Liebe Gäste

Wo gearbeitet wird, sind entspannende Pausen ein Highlight, begleitend von erfrischenden Getränken und delikaten Stärkungen.

Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl an diversen Getränken und kleinen Snacks an, die wir auch gerne beratend zusammenstellen.

Für eine Beratung wenden Sie sich bitte an:

Michael Huber

T 5213 Email: michael.huber@helvetia.ch

Menschen machen Gastronomie GmbH

Restaurant Gallo Rosso, Helvetia Versicherungen

Dufourstrasse 40

9001 St.Gallen

Buttergipfel	Stk	1.60
Nussgipfel	Stk	3.00
Schoggigipfel	Stk	3.00
Butterzöpfl	Stk	2.50
Kürbiszöpfl	Stk	2.50
Semmel	Stk	1.60
Vollkornbrötli	Stk	1.80
Butterbrezel gross	Stk	3.50
Blätterteigkonfekt pro 100 gr	Stk	6.00
Chips & Nüssli Sortiment – pro Person	Stk	2.20

Süssgebäck

Quarkstrudel	Stk	3.00
Schokolade Muffin	Stk	3.20
Blueberry Crumble Muffin	Stk	3.20
Marmor Gugghopf klein	Stk	4.50
Englischer Gugghopf klein	Stk	4.50
Cakes (Marmor, Tiroler, Schoko, Zitrone Baileys	Stk	3.50
Brownies hausgemacht	Stk	2.70
Abgepacktes Gebäck (Linzerschnitte, Spitzbuben, Brownies, Vogelnestli, Appenzeller Nussgipfel, Hefeschnecke)	Stk	2.20

Snacks

Partybrote

Riesenbrezel als Laugen – Weiss - oder Ruchbrot; Füllung nach Wunsch	Stk	90.00
Meterbrot als Laugen – Weiss – oder Ruchbrot; Füllung nach Wunsch	Stk	55.00

Mini Brötli

Gefüllt mit Schinken, Salami, Ei	Stk	2.50
Raumlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	Stk	3.80
Pouletbrust, Roastbeef, kalter Braten		

Mediterranes

Bruschetta mit Beefsteak Tatar	Stk	3.50
Bruschetta mit Ramati-Tomatenwürfel	Stk	2.20
Bruschetta mit Kräuter-Knoblauchbutter	St.	1.80
Parmesansplitter – pro 100 gr	Stk	6.00
Oliven gemischt – pro 100 gr	Stk	6.00
Grissini mit San Daniele Rohschinken	Stk	4.00
Guacomole mit Nacho's – pro 100 gr	Stk	5.50

Rustikales

Appenzeller Plättli	100gr	13.00
Olma Bratwurst mit Bürli	Stk	6.50
Miniwürste mit Minibürli	Stk	4.20
Kartoffelsalat	Port.	4.00
1 Paar Weisswürste mit Brezel	Stk	5.50
Heisser Fleischkäse mit Senf & Brot	Stk	6.50
Kleiner Wurst – Käsesalat	Stk	6.50
Kleiner Crevettencocktail	Stk	7.50
Schinkengipfeli hausgemacht	Stk	3.80
Appenzeller Chäsuechli Surchoix	Stk	3.80
Vegetarische Frühlingssrolle	Stk	2.80

Kleine spezielle Snacks (ab 10 Stück p.Sorte)

Kleine Hacktätschli auf Senf-Bruschetta	Stk	3.80
Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat	Stk	3.80
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kraut – Bruschetta	Stk	3.80
Roastbeef mit Sauce Tartare & Brätler	Stk	4.50
Rinds–Carpaccio mit Rucola & Parmesan	Stk	4.50
Lammchop auf Peperonata	Stk	4.50
Barbecued Polpettini mit Bruschetta	Stk	2.80
Tofuecken im Knuspermantel mit Mango – Apfel Chutney	Stk	3.20
Smoked chicken wings mit Barbecue Dip	Stk	3.50
Crespelle mit Raumlachs & Sourcream	Stk	3.50
Raumlachs Tatar mit Schnittlauch Crème fraîche & Sesam Cracker	Stk	4.20
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussdip	Stk	2.50
Riesencrevetten im Pankomantel mit caramelisierter Ananas	Stk	3.80
Vegetarische Frühlingssrollen mit Sweet – Chilli Sauce	Stk	2.80

Igel-Kreationen - ab 30 Spiesschen pro Igel

Barbecued Polpettini	Stk	1.50
Zucchettiröllchen mit Frischkäsefüllung	Stk	1.50
Oliven–getrocknete Tomaten-Mozzarella	Stk	1.50
Lamm – Originalfilet mit Peperoni	Stk	2.80
Gefüllte Peppadew	Stk	1.80
Brie mit Datteln	Stk	2.20
Mini Wiener Schnitzel	Stk	2.80
Riesencrevetten mit Ananas	Stk	2.80

Kleine Desserts

Frischer Fruchtsalat	Stk	3.80
Orangen – Dattelsalat	Stk	3.80
Mousse au chocolat «black & white »	Stk	4.50
Crema Catalana mit Früchten	Stk	4.20
Caramelköpfl mit Schlagrahm	Stk	4.20
Thurgauer Süssmostcrème	Stk	4.20
Tiramisu	Stk	4.50
Vanille Bavaois mit Aprikosen	Stk	3.80
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	Stk	4.80
Birchermüsl im Shotglas	Stk	3.20
Beerenrahmquark im Shotglas	Stk	3.20