Bankette
Angebote & Preise

säntispark

★ ★ ★ ★

Gastfreundschaft die von Herzen kommt

Ob Familienfeier, runder Geburtstag oder Firmenevent – im Hotel Säntispark wird Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Vom modernen Ambiente unserer Räumlichkeiten mit erstklassiger Infrastruktur über kulinarische Köstlichkeiten bis hin zum abwechslungsreichen Rahmenprogramm – wir sorgen für Begeisterung bei Ihnen und Ihren Gästen!

Unser erfahrenes Conference Service & Banqueting Team unterstützt Sie gerne bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses. Mit einer hervorragenden Küche, unserer persönlichen, professionellen Betreuung sowie unserem aufmerksamen Service sorgen wir für ein Fest ganz nach Ihren Wünschen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot!

Unser Credo

In unserer Bankettmappe finden Sie Menu-Varianten unserer marktfrischen, gepflegten Küche. Unser Küchenchef Sven Binnemann und sein Team haben sich dabei von der klassischen Kochkunst inspirieren lasse und erweitern diese gekonnt mit innovativen Interpretationen und regionalen Einflüssen. Die Basis für alle unsere schmackhaften Kreationen bilden die sorgfältig ausgewählten Produkte, die wir für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden. Wo immer möglich verwenden wir Produkte aus der Region und stimmen unsere Menus auf die Jahreszeiten ab.

Unsere spannenden Gaumenfreuden werden Ihnen von unserem kompetenten Service-team präsentiert, das Sie aufmerksam betreut und den passenden Wein zu Ihrem Menu serviert.

Einfach geniessen – das können Sie bei uns.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr Hotel Säntispark Team

Apéritif

Give me a Snack **CHF 8.00**

Selektion von Salzmandeln, Blätterteigstangen,
Gourmet-Oliven, Chips

Cocktail Hour **CHF 18.00**
jeweils 1 Stück pro Person

Parisette-Canapé mit gebeiztem Rauchlachs und Meerrettich
Parisette-Canapé mit Mostbröckli und Brunnenkresse
Tomaten-Mozzarella Spiess
Mini Brioche mit Brie und Radiesli
Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquark-Dip
Portion Gourmet-Oliven, gemischt

Goldene Mitte **CHF 26.00**
jeweils 1 Stück pro Person

Kalt
Parisette-Canapé mit gebeiztem Rauchlachs und Meerrettich
Parisette-Canapé mit Toggenburger Bauernschinken
Tomaten-Mozzarella Spiess
Mini Brioche mit Brie und Radiesli

Warm
Poulet-Satay Spiess mit Ananas und Erdnusssauce
Gruyère Käseküchlein
Blätterteig Schinkengipfel
Gemüse-Eierkuchen

Apéro Riche **CHF 35.00**
ab 20 Personen

Kalt
Gourmet-Canapé mit gebeiztem Rauchlachs und Meerrettich
Gourmet-Canapé mit Appenzellerkäse und Gurke
Gourmet-Canapé mit Toggenburger Bauernschinken
Mini Brioche mit Rindstartar und Gurke
Mini Brioche mit geräucherter Entenbrust und Mango Chutney

Warm
Curry Suppe mit gebratener Crevette
Poulet-Satay Spiess mit Ananas und Erdnusssauce
Pulled Pork Cornet mit BBQ Sauce
Auberginenroulade gefüllt mit Ricottacrème und Basilikum

Dessert
Schokoladenmousse mit Haselnuss Konfetti
Mosaik von saisonalen Früchten
Tarte-Tatin von Thurgauer Äpfeln

Flying Dinner **CHF 48.00**
ab 20 Personen

Kalt
Parisette-Canapé mit Mostbröckli und Frischkäsemousse
Parisette-Canapé mit Gemüse und Oliven
Mini Brioche mit Rindstartar und Gurke
Mini Brioche mit geräucherter Entenbrust und Mango Chutney

Griechischer Salat
Meeresfrüchte-Cocktail

Warm
Karotten-Ingwer Suppe in der Espresso Tasse
Stroganoff vom Bio-Weiderind und Ostschweizer Kartoffelpüree
Gnocchi mit Parmesan Sauce und Kerbel
Gebratenes Lammfilet auf Pfefferminz-Couscous und Tomate
Gebratener Lachs auf Lauch-Kartoffel-Ragoût

Dessert
Crèmeschnitte
Tobleronemousse und Beerengrütze
Hugo Sorbet mit Holunderblüten und Prosecco di Valdobbiadene

Unsere Apéro-Klassiker zur individuellen Auswahl
Preis pro Stück in CHF

Parisette-Canapé	3.00
Gourmet-Canapé	4.00 (ab 20 Personen)

in folgenden Varianten:

Gebeizter Rauchlachs und Meerrettich
Mostbröckli und Frischkäsemousse
Appenzellerkäse und Gurke
Schweizer Freilandei garniert
Toggenburger Bauernschinken
Gemüse und Oliven
Gorgonzola Mousse und Baumnuss

Spiess 4.00
Tomaten und Mozzarella
Parmaschinken und Melonenkugeln
Gruyère und Trauben
Aubergine und Zucchini in Olivenöl

Mini Brioche 4.50
Rindstartar und Gurke
Lachstartar und Dill
Geräucherte Entenbrust und Mango Chutney
Mini Brioche mit Brie und Radiesli

Das besondere Ambiente für Ihren Anlass

Im Hotel Säntispark stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zu Verfügung, die Ihrem Event ein besonderes Ambiente verleihen. Erleben Sie die Vielfalt unserer Gastronomie im perfekten Rahmen Ihrer Wahl!

Restaurant Schnabelweid
Gnüsse uf Schwiizerisch – ob in kleiner Runde oder grösserer Gesellschaft, im Schweizer Restaurant Schnabelweid feiern Sie in einem angenehmen, lockeren Ambiente. Wir servieren Ihnen die beliebtesten Klassiker der Schweizer Küche und saisonale Spezialitäten, zubereitet mit Top Produkten aus der Region.

Ristorante Uliveto
Il piacere è italiano – Entdecken Sie mit Ihren Gästen die Geheimnisse der italienischen Küche! Die kreativen Gerichte aus den verschiedenen Regionen Italiens laden ein zu einem Streifzug durch die kulinarischen Schatzkammern Italiens.

Säntispark Bankettsaal
Rund 180 Gäste können in unserem stilvollen Bankettsaal feiern. Ausgestattet mit modernster Technik und flexiblem Mobiliar finden sich hier alle Möglichkeiten, um die perfekte Atmosphäre zu zaubern. Bei schönem Wetter lädt der grosszügige Hotelpark zu einem stilvollen Apéritif ein.

E chli wie früener – eifach guet

Im Restaurant Schnabelweid kochen wir für Sie authentische Gerichte, welche die Geschichte der Schweizer Kulinarik erzählen. Quer durchs Land und durch die geheimen Rezepte von Grossmüttern und anderen grossen Köchen: es erwarten Sie beliebte Schweizer Klassiker im Tandem mit innovativen Interpretationen unserer fantastischen Produkte aus der Schweiz.

Menu du Jour

Geniessen Sie unser 3-Gang Menu des Tages	Mittag	**CHF 32.00**
(Preis ohne Nachservice)	Abend	**CHF 50.00**

Uri **CHF 49.00**

Knackig frischer Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen, Gartenkräutern und Honig-Senfdressing

◆◆◆

Mörschwiler Ribelmaispoularde an Rosmarinjus mit Lauchknöpfli und Ofentomaten

◆◆◆

Caramelköpfli auf Ananas-Carpaccio mit Schlagrahm

Schwyz **CHF 59.00**

Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten mit Sprossen und Hausdressing

◆◆◆

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffel-Mousseline und saisonalem Gemüsebouquet

◆◆◆

Quarkschnitte mit Aprikosen und karamellisierten Nüssen

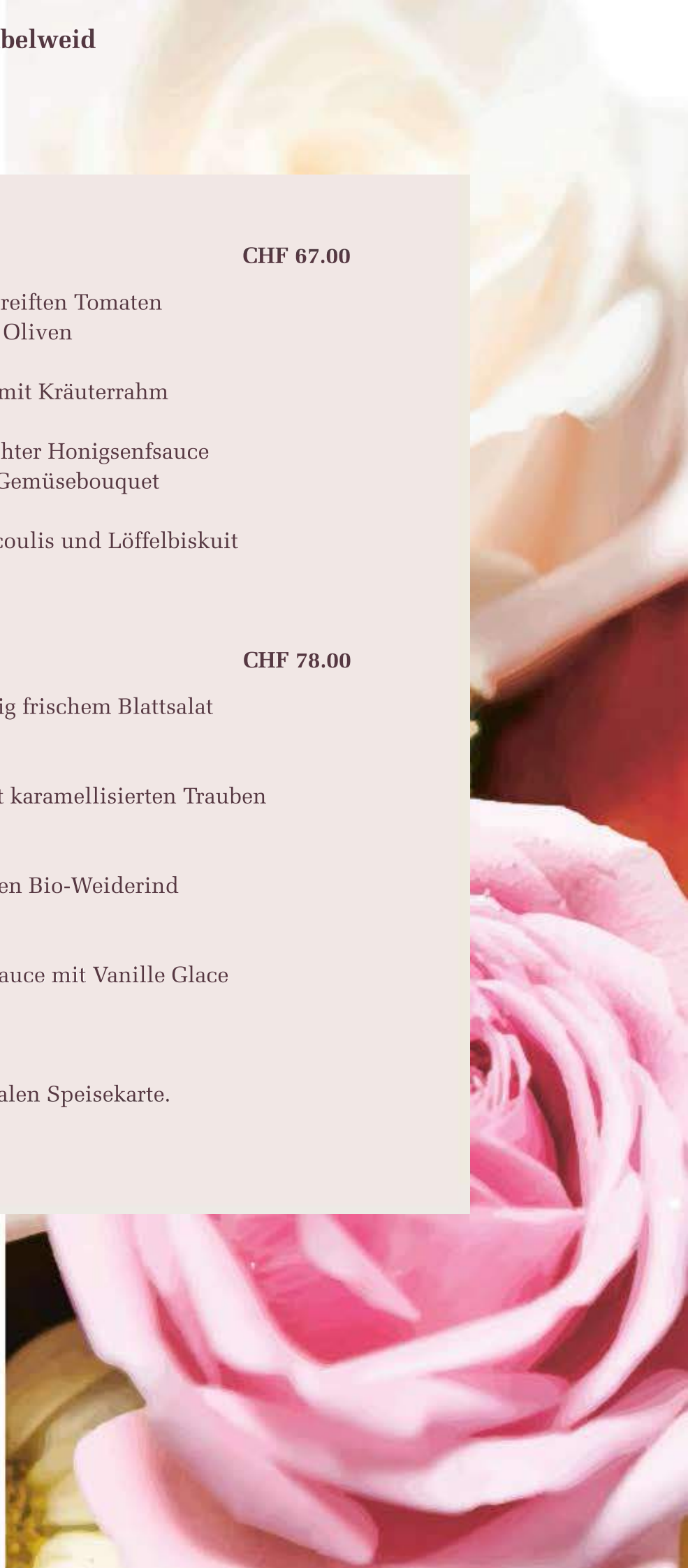
Unterwalden **CHF 67.00**

Duett von Mozzarella und sonnengereiften Tomaten
auf Basilikum Pesto und schwarzen Oliven
◆◆◆
Saisonales-Gemüsecrèmesüppchen mit Kräuterrahm
◆◆◆
Walliser Schweinsnierbraten an leichter Honigsenfsauce
mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet
◆◆◆
Kaffee-Halbgefrorenes mit Himbeercoulis und Löffelbiskuit

Abtwil **CHF 78.00**

Sautierte Riesencrevetten auf knackig frischem Blattsalat
an aromatischer Tomatenvinaigrette
◆◆◆
Riesling Sylvaner-Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben
und Kerbelspitzen
◆◆◆
Filetwürfel Stroganoff vom regionalen Bio-Weiderind
mit Kartoffelpüree und Broccoli
◆◆◆
Thurgauer Apfelstrudel an Mandelsauce mit Vanille Glace

Oder wählen Sie aus unserer saisonalen Speisekarte.



Die Italiener sind Meister im Zelebrieren der Gastfreundschaft. Echte italienische Kochkunst mit authentischen Zutaten und gelebter „italianità“ erfahren Sie bei uns im Ristorante Uliveto.

Il piacere è italiano!

Bella Italia **CHF 39.00**

Geniessen Sie am Mittag unser 3-Gang Menu der Woche.

Piazza San Marco **CHF 60.00**

Verdure miste grigliate con noce di ricotta di Bufala e taralli pugliesi

Kleiner Garten von grilliertem mediterranem Gemüse mit milder Ricotta und apulischen Taralli

◆◆◆

Petto di pollo rosolato con verdure grigliate, patate novelle e salsa al rosmarino

Gebratene Maispoulardenbrust an Rosmarinsauce mit Neuen Kartoffeln und grilliertem Gemüse

◆◆◆

Sorbetto di Limone con fragole e menta piperita

Hausgemachtes Zitronensorbet mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminze

Torre di Pisa **CHF 65.00**

Mozzarella di Bufala con pomodori, melanzane e Pane Carasau

Büffelmozzarella mit aromatischen Tomaten, mediterranen Kräutern, Auberginen und sardischem Fladenbrot

◆◆◆

Scaloppine di vitello al limone con fregola sarda e verdure saltate all’olio di oliva extravergine

Kalbsplätzchen an Zitronenjus mit Fregola Sarda in extravergine Olivenöl sautiertem Gemüse

◆◆◆

Tiramisù fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù

Cappella Sistina **CHF 70.00**

Caserecce alla Norma con melanzane, pomodoro fresco e olive fritte

Pasta alla Norma mit Auberginen, Tomaten und frittierten Oliven

◆◆◆

Saltimbocca alla Romana con risotto al Pinot Grigio e verdure di stagione

Saftiges Kalbsplätzchen mit Rohschinken und knusprigen Salbeiblättern mit Pinot Grigio Carnaroli-Risotto und Saisongemüse

◆◆◆

Variazione di dolci

Orangen Panna Cotta - Stracciatella Eis – Saisonale Früchte

Colosseo **CHF 75.00**

Salmone norvegese affumicato in casa e focaccia di grano arso con salsa alle erbe

In Nussholz geräucherter Lachs mit hausgemachter Focaccia aus gebranntem Mehl und grüner Kräutersauce

◆◆◆

Consommè di pomodoro con ravioli di ricotta e limone

Weisses Tomatenconsommé mit Ricotta-Zitronen Ravioli

◆◆◆

Petto di faraona farcito al mascarpone e morchelle con salsa al Brunello di Montalcino, soufflé di polenta e peperonata siciliana

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Mascarpone und Morcheln an Brunello di Montalcino Sauce Polentasoufflé und sizilianischem Ratatouille

◆◆◆

Bocconotto di Martina Franca

Warmes Mürbeteig-Küchlein gefüllt mit Crème Pâtissière und Sauerkirschen serviert mit hausgemachtem Kirscheis

Sergio Leone **CHF 90.00**

Veli di Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi
con ventaglio di melone cantalupo
24 Monate gereifter, à la Minute geschnittener Parmaschinken und Honigmelonenfächer

◆◆◆

Risotto alle morchelle con fiocchi di formaggio fresco e cipollotto brasato
Morchelrisotto mit Kräuter-Hüttenkäse und gebratenen jungem Lauch

◆◆◆

Filetto di manzo con patate novelle al forno, zucchine e peperoni alla griglia
e salsa alle erbe del mare Mediterraneo
Rindsfilet an mediterranem Kräuterjus, ofengebratene Neue Kartoffeln, grillierte Zucchini und Peperoni

◆◆◆

Tortino con cuore di cioccolato fondente Valhrona 72%
con croccante ai pistacchi di Bronte
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern von Valhrona Schokolade 72% und Krokant aus Bronte-Pistazien

Oder wählen Sie aus unserer saisonalen Speisekarte.

Regional aus Überzeugung

Die Schweizer Küche ist sehr vielfältig und reich an Spezialitäten aus verschiedenen Kultureinflüssen. Zudem haben wir das Glück, direkt vor unserer Haustür eine grosse Auswahl an hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und sorgfältig veredelten Produkten vorzufinden. Für unsere Gerichte verwenden wir wo immer möglich regionale und saisonale Produkte und berücksichtigen sorgfältig ausgesuchte Lieferanten aus der Ostschweiz.

Menu D'Artagnan **CHF 62.00**

Knuspriger Ziegenkäsestrudel mit karamellisierten Birnenspalten und Randen

◆◆◆

Glacierte Kalbsschulter an kräftigem Bergkräuterjus
mit Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse

◆◆◆

Panna Cotta mit roter Beerensauce und Mandelkrokant

Menu Richelieu **CHF 72.00**

Knackig frischer Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen,
Gartenkräutern und Honig-Senfdressing

◆◆◆

Rassige Kokos-Currysuppe mit Riesencrevetten und Kerbel

◆◆◆

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Kartoffel-Mousseline und saisonalem Gemüsebouquet

◆◆◆

Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé und exotischen Früchten

Menu Condé **CHF 76.00**

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce,
Stielkapern und Bohnensalat

◆◆◆

Karotten-Ingwer Suppe mit Mandelrahm

◆◆◆

Rosa gebratenes Entrecôte vom Bio-Weiderind an Säntis Malt Jus
Kartoffelkuchen und saisonales Gemüsebouquet

◆◆◆

Trifle von der Birne mit Honig und Limetten-Marshmallow

Menu Vatel **CHF 83.00**

Rassige Tomatensuppe mit von der Sonne gereiften Tomate
mit Croûtons und Basilikum

◆◆◆

Morchelrisotto mit Kräuter-Hüttenkäse
und sautiertem jungem Lauch

◆◆◆

Zartes Filet vom Bio-Weiderind aus der Region im Kräutermantel
an Bergpfefferjus, Neue Kartoffeln und mediterranes Gemüseragoût

◆◆◆

Weisses und Dunkles Schokoladenmousse
mit Tonkabohnen-Hüppe

Menu Escoffier **CHF 88.00**

Roulade von der Bresaola mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
an Zitronen-Olivenöl Vinaigrette

◆◆◆

Gebackene Ofenaubergine gefüllt mit Caserecce Pasta
und Büffelmozzarella an Tomaten-Basilikumsauce

◆◆◆

Glacierte Kalbsschulter an würzigem Bergkräuterjus
mit Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse

◆◆◆

Trilogie von Tiramisù, Panna Cotta und hausgemachter Stracciatella-Glacé

Menu Pompadour **CHF 94.00**

Domino vom Mostbröckli und Tilsiter mit Birnen, Gartenkräutersalat
und Balsamico
◆◆◆
Gebratenes Zanderfilet auf crèmigen Lauch-Tomatenragoût
mit frischen Kräutern
◆◆◆
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffeljus und Kartoffelplätzchen
auf Gemüsebett
◆◆◆
Quarkschnitte mit Aprikosen und karamellisierten Nüssen

Menu Marie-Antoinette **CHF 99.00**

Hausgebeizter Lachs und Salatherzen mit Sprossen
an feiner Senf-Dillsauce
◆◆◆
Rieslings Sylvaner - Schaumsuppe
mit karamellisierten Trauben und Kerbelspitzen
◆◆◆
Hugo-Zitronensorbet mit Prosecco, Holundersirup und Minze
◆◆◆
Filetwürfel Stroganoff vom regionalen Bio-Weiderind
mit Kartoffel-Mousseline und Gemüsebouquet
◆◆◆
Tobleronemousse mit Waldbeerengrütze und Schlagrahm
◆◆◆
Hochzeitstorte

Gerne stimmen wir unsere Menus auf Ihre Bedürfnisse ab und machen Ihnen auf Wunsch einen individuellen Menuvorschlag.

Auch für Allergien, Intoleranzen oder spezielle Vorlieben wie zum Beispiel vegetarische Menus oder ein Bio-Menu berät Sie unser Küchenchef gerne!

Diese beliebten Klassiker haben immer Saison!

Stellen Sie Ihr individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen.
Gerne stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

Kalte Vorspeise

Knackig frischer Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen, Gartenkräutern und Honig-Senfdressing	9.00
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten mit Sprossen und Hausdressing	10.00
Duett von Mozzarella und sonnengereiften Tomaten auf Basilikum Pesto und schwarzen Oliven	12.00
Süss-Sauer marinierter Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Kräutern	13.00
Parmaschinken mit süssen Honigmelonen	15.00
Hausgebeizter Lachs und Salatherzen mit Sprossen an Senf-Dillsauce	15.00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce, Stielkapern und Bohnensalat	16.00
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Toggenburger Bauernschinken mit sautierten Pilzen, Schnittsalat und Parmesandressing	17.00
Domino vom Mostbröckli und Tilsiter, Gartenkräutersalat und Balsam-Essig	18.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle mit Radieschen-Kräutersalat und Meerrettich	21.00
Duett von Hummer und sizilianischen Crevetten mit marinierten Gurken und Petersilienmousse	23.00

Vegetarisch

Suppe & warme Vorspeise

Saisonales-Gemüsecremesüppchen mit Kräuterrahm	10.00
Tomatensuppe mit sonnengereiften Tomaten mit Croûtons und Basilikum	10.00
Karotten-Ingwer Suppe mit Mandelrahm	11.00
Rassige Kokos-Currysuppe mit Riesencrevetten und Kerbel	12.00
Riesling Sylvaner-Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben und Kerbelspitzen	12.00
Rinderconsommé mit Sherry und Ricotta-Nocken	13.00
Knuspriger Ziegenkäsestrudel mit karamellisierten Birnenspalten, Randen und Mesclunsalat	15.00
Tortelloni mit Erbsencrème und gekochtem Bauernschinken	18.00
Gebratene Riesencrevetten auf knackig frischem Blattsalat an einer aromatischen Tomatenvinaigrette	18.00
Gebackene Ofenaubergine gefüllt mit Caserecce Pasta und Büffelmozzarella an Tomaten Basilikumsauce	19.00
Morchelrisotto mit Kräuter-Hüttenkäse und jungem Lauch	20.00
Gebratenes Zanderfilet auf crèmigem Lauch-Tomatenragoût mit frischem Kräuterbouquet	21.00
Lasagne von Kohlrabi und Wildlachs auf Safranschaum	21.00
Duett von Scampi und Hummer auf Limonenrisotto und Sakurasprossen	22.00

Vegetarisch

Hauptgang Fleisch

Walliser Schweinsnierbraten an leichter Honigsenfsauce mit Röstikroketten und Broccoli an Mandelbutter	32.00
Mörschwiler Ribelmaispoularde an Rosmarinjus mit Lauchknöpfli und Ofentomaten	32.00
Filetwürfel Stroganoff vom regionalen Bio-Weiderind mit Kartoffelpüree und Broccoli	34.00
Glacierte Kalbsschulter an kräftigem Bergkräuterjus mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffel-Mousseline und saisonalem Gemüsebouquet	36.00
Rosa gebratenes Entrecôte vom Bio-Weiderind an Säntis Malt Jus Kartoffelkuchen und saisonalem Gemüsebouquet	37.00
Zartes Filet vom Bio-Weiderind aus der Region im Kräutermantel an Bergpfefferjus, Parmesanrisotto und mediterranes Gemüseragoût	39.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffeljus und Serviettenknödel und marktfrischem Gemüse	42.00

Hauptgang Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Tomaten und Frühlingszwiebeln auf jungem Blattspinat und Schwarzer Venere-Reis	29.00
Lachstranche im Ofen gebraten an Safransauce mit Wildreis, Ratatouille und Mandelsplitter	31.00
In Olivenöl gebratenes Saiblings-Filet an Meerrettich-Limetten Risotto mit glacierten Ofentomaten und Salsa Verde	32.00
Seezungenröllchen an Weissweinsauce mit Basmati-Reis und jungen Kefen	35.00

Dessert

Tobleronemousse mit Waldbeerengrütze und Knusperhüppe	12.00
Caramelköpfli mit Fruchtsalat und Schlagrahm	12.00
Panna Cotta mit roter Beerensauce und Minzrahm	12.00
Quarkschnitte mit Aprikosen und karamellisierten Nüssen	13.00
Weisses und Dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohne-Hüppe	14.00
Trifle von der Birne mit Honig und Limetten-Marshmallow	14.00
Kaffee-Halbgefrorenes mit Himbeercoulis und Löffelbiskuit	14.00
Thurgauer Apfelstrudel an Mandelsauce mit Vanilleglacé	14.00
Schokoladenküchlein mit Stracciatella-Glacé und exotischen Früchten	15.00

Erfrischende Zwischengänge im Glas

Sorbet „Hugo“ – Zitronensorbet mit Prosecco, Holundersirup und Minze	10.00
Sorbet „Thurgovia“ – Apfelsorbet mit Thurgados	10.00
Sorbet “La vie en Rose” – Himbeersorbet mit Prosecco und Rosenessenz	10.00

Torten aus unserer Pâtisserie

Sachertorte	Schokoladenbiscuit, Abricoture, Schokoladen-Ganache	10.00
Himbeer-Vanilletorte	heller Biscuit, Himbeeren, Vanille-Buttercreme und Früchtegarnitur	10.00
Schwarzwälder Torte	Schokoladenbiscuit, eingekochte Kirschen, Kirsch, Schlagrahm, Schokoladenspäne (enthält Alkohol)	10.00

Sie möchten Ihren Gästen besondere Wahlmöglichkeiten bieten? Unsere Buffetvarianten können nach Belieben ergänzt oder angepasst werden. Nachstehend präsentieren wir Ihnen unsere Lieblingsvarianten.

Vorspeisenbuffet **CHF 36.00**

- Marktfrische Blattsalate und Auswahl von hausgemachten Salatkompositionen mit hausgemachten Dressings und Garnituren
- Caprese-Salat mit Ramati Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamico
- Roastbeef vom Schweizer Rind an hausgemachter Tartar-Sauce
- Regionale Rauchfleisch-Spezialitäten mit eingelegtem Essiggemüse
- Vitello Tonnato vom Schweizer Kalb mit Kapernäpfel
- Geräuchter Lachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Lachsrogen
- Pfefferminz Couscous und Tomate
- Geräuchte Forellenfilets mit Radieschen und Dillsauerrahm
- Crevettencocktail mit Stangensellerie und frischer Ananas
- Vegetarische Auswahl von Antipastigemüse
- Gefüllte Eier vom Schweizer Freilandhuhn
- Saisonale Suppe im Topf

Vegetarisch

Dessert **CHF 29.00**

Mosaik von frischen Früchten

Creme Catalane

Thurgauer Scheiterhaufen

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

Toblerone-Triffle mit Saisonalem-Potpourri

Joghurt-Sauerrahm Crème mit Beerengrütze

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Diverse saisonale Glacé-Sorten

Selektion von Schweizer Weich- und Hartkäse

Gerne beraten wir Sie in der Wahl der passenden Getränke. Konsultieren Sie die volle Auswahl unseres gut bestückten Weinkellers oder wählen Sie aus unserer speziell zusammen gestellten Bankett-Selektion.

Schaumwein		**CHF pro Flasche**
Prosecco Superiore, DOCG Glera Villa Sandi, Asolo Italien		59.00
Weisswein		
Riff Alois Lageder, Margreid Italien	*Pinot Grigio*	45.00
Enate Chardonnay, DO Viñedos y Crianzas del Alto Aragón	*Chardonnay*	48.00
Rotwein		
Costanilla Tinto, DOCa Marqués de Cáceres, Cenicero	*Tempranillo*	36.00
Phigaia after the red, DOC Serafini & Vidotto, Asolo Italien	*Cabernet Sauvignon*	59.00

Bitte finden Sie unser volles Weinangebot in unserer Weinkarte.

Bier	
Schützengarten, Edelspez, 33cl	5.00
Alkoholfrei	
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 80cl	8.00
Orangensaft oder Cranberry Saft, 100cl	10.00
Bio Apfelsaft von Möhl, 100cl	10.00
Rimmus Secco / Rimmus Secco Rosato, 75cl	36.00

„Wein ist Poesie in Flaschen“
Robert Louis Stevenson (1850 – 1894)
Schottisch-britischer Erzähler und Verseschmied

Gerne steht Ihnen unser Team beratend zur Seite um Sie in der Planung Ihres Anlasses von A-Z zu unterstützen. Eine Übersicht über weitere Möglichkeiten unserer Dienstleistungen finden Sie nachstehend.

Menukarte Standard Säntispark		offeriert
Festliche Menukarte (silber)		1.50 pro Stück
Garderobe ohne Ticket		offeriert
Garderobe mit Ticketausgabe und Bedienung		2.00 p. P.
Servicepauschale für externe Hochzeits- oder Festtorte		4.00 p. P.
Servicepauschale für selbst mitgebrachten Wein		35.00 p. Fl.
Verlängerung nach Mitternacht		
- Aministrative Pauschale Gemeinde		40.00 pro Tag
- Servicepauschale	0 - 50 Personen	200.00 pro Std.
	50 - 100 Personen	280.00 pro Std.
	ab 100 Personen	350.00 pro Std.
Bühne		200.00
Mikrofon		30.00
Laptop		50.00
Spezielle Beleuchtung, Audio-Video Services		auf Anfrage

Tischdekoration

- Säntispark Standard Restaurant Schnabelweid & Uliveto	offeriert
- Säntispark Bankettsaal	15.00 / Tisch

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können,
bitten wir Sie, die nachfolgend aufgeführten Spielregeln zu berücksichtigen.

Einrichtung
Je nach Anlass können unsere Räumlichkeiten individuell eingerichtet werden.
Für die optimale Bestuhlung stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung gerne zur Seite.

Personenzahl
Für sämtliche Veranstaltungen muss der Organisator dem Hotel Säntispark die definitive Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin bekanntgeben. Für die Verrechnung gilt das Garantierte Minimum gemäss AGB.

Menu
Die Menuvorschläge und Preise gelten für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen verlangen Sie bitte unsere aktuelle Restaurant-Speisekarte. Die Bankett-Menus werden nur auf Vorbestellung zubereitet. Für die Mengenangabe gilt die 48 Stunden vor dem Termin gemeldete Teilnehmerzahl.

Es können nicht mehrere Menus für eine Gruppe bestellt werden, mit Ausnahme der jeweils passenden vegetarischen Variante. Mit einer angemessenen Vorlaufzeit gehen wir gerne auf spezielle Bedürfnisse wie Lebensmittel-Unverträglichkeiten ein.

Nachservice
Unsere Menus sind portionengerecht komponiert und kalkuliert. Bei einem servierten Bankettmenu werden zum Hauptgang Sauce und Beilagen nachgereicht, mit Ausnahme der Tagesmenus in unseren Restaurants. Zusätzliche Beilagen sind gegen Aufpreis möglich. Auf Wunsch bieten wir gegen Aufpreis gerne einen Nachservice von Fleisch oder Fisch für Ihren Hauptgang. Aus Qualitätsgründen ist dies nur auf Vorbestellung möglich und wird bereits in der Bankettbestätigung definiert. Der Nachservice ist nur auf den Hauptgang bezogen.

Blumen / Dekoration
Falls Sie eine eigene Dekoration mitbringen, bringen Sie diese am Tag
Dekoration des Anlasses spätestens 2 Stunden vor Anlassbeginn vorbei. Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration für Ihren Anlass. Der Preis wird nach Aufwand festgelegt. Dekorationen und Beschilderungen ausserhalb des Bankettsaals müssen mit dem Hotel vorgängig abgesprochen werden. Für mitgebrachte Gegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung. Die Versicherung ist Sache des Veranstalters.

Musik / Unterhaltung
Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation und Wahl von Musik und Unterhaltung. Wenn Sie Musiker oder andere Show-Einlagen selbst organisieren, ist das Hotel vor dem Anlass darüber zu orientieren. Bitte beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen Feuerwerk, Nebelmaschinen oder ähnliche Effekte nicht gestattet sind.

Verlängerung
Bitte informieren Sie uns, bis wann die Veranstaltung geplant ist. Für Anlässe, die bis nach Mitternacht dauern, ist eine Bewilligung bei der zuständigen Behörde einzuholen. Das Hotel organisiert die Bewilligung und verrechnet die Kosten dem Veranstalter weiter. Ab Mitternacht wird ein Servicezuschlag verrechnet.
(siehe Preisliste Dienstleistungen)

Haftung
Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Säntispark für allfällige Beschädigungen und Verluste, die durch ihn oder durch die Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Säntispark ein Verschulden nachweisen muss. Das Hotel haftet für eingebrachte Sachen gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Im Weiteren wird die Haftung für leichtes Verschulden wegbedungen.

Preise
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Preisofferten gelten jeweils zum Zeitpunkt der Offertstellung und solange die Offerte Gültigkeit hat. Allfällige Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Bei allfälliger Bezahlung in Fremdwährung wird zum aktuellen Tageskurs abgerechnet.

Abrechnung
Die Modalität der Abrechnung wird zum Zeitpunkt der Buchungsbestätigung festgelegt. Es gelten die AGBs des Hotel Säntispark.

AGB
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotel Säntispark.

Wir sind gerne für Sie da

Unser Conference Service & Banqueting Team:

Natascha John
Leiterin Conference Service & Banqueting
natascha.john@gmos.ch

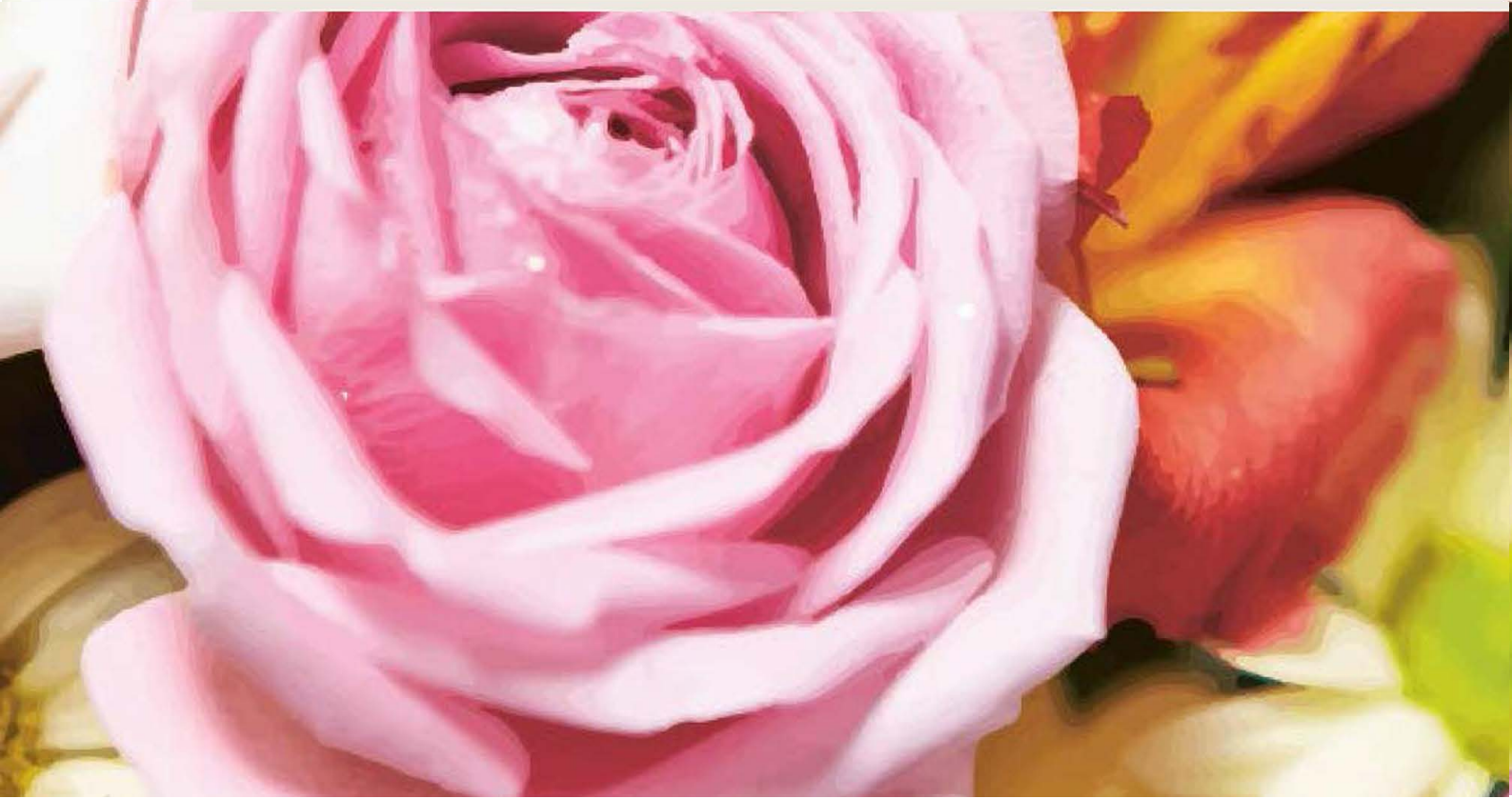
Nadja Schellenberg Mitarbeiterin
Conference Service
nadja.schellenberg@gmos.ch

Valeria Pasetto
Mitarbeiterin Banqueting
valeria.pasetto@gmos.ch

Unser Restaurations-Team:

Dennis Matheis
Chef de Service
dennis.matheis@gmos.ch

Sven Binnemann
F&B Manager
sven.binnemann@gmos.ch

Hotel Säntispark
Wiesenbachstrasse 5
CH-9030 Abtwil
Telefon: +41 71 313 11 11
Fax: +41 71 313 111 13

hotel@saentispark.ch
www.hotel-saentispark.ch