

Ihr Anlass im Hotel Dom

Dom^{***}

Webergasse 22 · CH-9000 St.Gallen · T+41(0)71 227 71 71 · info@hoteldom.ch · www.hoteldom.ch

Lieber Gast!

Lieber Gast! Schön, dass Sie an uns gedacht haben.

Uns liegt es am Herzen, Ihren geplanten Anlass zu einem Erfolg zu verhelfen. Darum nehmen wir uns Zeit für Sie und stellen Ihnen gerne ein persönliches und individuelles Menu, ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten, zusammen.

Interesse? Dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns für einen Beratungstermin oder mailen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen (info@hoteldom.ch).

Unten finden Sie einige Informationen, die Ihnen die Vorbereitungen zu Ihrem Anlass erleichtern sollen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Dom-Team

Kapazitäten

In unserem Restaurant sind wir in der Lage sitzend bis zu 46 Gäste und stehend bis zu 60 Gäste zu bewirten. Für Apéros steht Ihnen unser Restaurant oder unser Saal mit Terrasse im ersten Stock zur Verfügung. Da unser Restaurant am Mittag für Passanten offen ist, sind geschlossene Gesellschaften nur am Abend möglich.

Personenzahl

Gesellschaftliche Anlässe am Abend sind ab 20 Personen möglich. Damit wir den Einkauf, die Produktion und den Personaleinsatz optimal planen können, bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl frühzeitig bekannt zugeben. Die Personenzahl die sie uns 48 Stunden vor ihrem Anlass bekanntgeben, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Menüvorschläge

Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und stellen gerne für Sie ein passendes Menu zusammen. Auf der Seite 4 sind einige beliebte Menus aufgelistet.

Falls Sie eigene Speisen/Desserts für Ihren Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Tellergeld von CHF 3.00 pro Person.

Getränke & Weinkarte

Sollten Sie in unserer Weinkarte keinen Wein nach Ihrem Geschmack finden, sind wir gerne bereit mit unserem Weinhändler einen passenden Wein für Ihren Anlass zu wählen.

Falls Sie eigenen Wein für Ihren Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 0.75 l Flasche und CHF 15.00 pro 0.5 l Flasche.

Menudruck

Gerne drucken wir für Sie Menükarten im A5-Format kostenlos. Spezielle Ausführungen werden je nach Aufwand verrechnet.

Dekoration

Falls Sie für Ihr Bankett Blumen auf den Tischen wünschen, organisieren wir gerne ein passendes Arrangement. Selbstverständlich können Sie auch direkt dem Blumengeschäft Ihrer Wahl den Auftrag dafür erteilen.

Raummiete

Die Raummiete beträgt CHF 250.00. Ab einem Umsatz von CHF 1500.00 entfällt die Raummiete.

Verlängerung

Falls Sie gerne länger als bis 24.00 Uhr feiern möchten, verrechnen wir Ihnen ab 24 Uhr aus personellen und betrieblichen Gründen pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Bezahlung

Wir akzeptieren Barzahlung, Maestro und Postcard. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Rechnung aus (zahlbar netto innert 30 Tagen).

Annulationsbedingungen

Der schriftliche Reservationsvertrag ist verbindlich. Sollten Sie Ihre Buchung rückgängig machen müssen, benötigen wir eine schriftliche Nachricht. Für gesellschaftliche Anlässe gelten folgende Annulationsbedingungen:

- Bis 30 Werktage vor dem Anlass: kostenlos
- 29 bis 20 Werktage vor dem Anlass: 20% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- 19 bis 10 Werktage vor dem Anlass: 30% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- 9 bis 3 Werktage vor dem Anlass: 50% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Tage vor dem Anlass: 100% der Kosten der vereinbarten Leistungen

Für reservierte Hotelzimmer gelten separate Annulationsbedingungen.

Apéroangebot

Unser Angebot richtet sich nach dem aktuellen Markt, gegebenenfalls werden saisonale Anpassungen vorgenommen. Gerne informieren wir Sie rechtzeitig darüber.

Snacks

Hausgemachte Randen und Süsskartoffelchips mit zwei verschiedenen Dips	CHF	7.50	pro Schüssel
Gewürz Popcorn	CHF	6.20	pro Schüssel
Rosmarin-Blätterteigstange	CHF	4.00	pro Portion
Dom-Drink mit oder ohne Alkohol	CHF	5.50	pro Glas

Kalte Köstlichkeiten

Marinierte Oliven des Hauses	CHF	5.00	pro Portion
Wraps Lollies Variation	CHF	2.50	pro Stück
Appenzeller Tatar aus Mostbröckli, Appenzellerkäse, Birne und Schnittlauch im Glas serviert	CHF	5.80	pro Glas

Blinis

mit Rüeblis und Birne	CHF	2.50	pro Stück
mit Räucherforellenmousse, Kapern und Zitrone	CHF	3.00	pro Stück
nach Marktangebot	CHF	2.50	pro Stück

Beleits Brötli

mit Senfcreme, Schinken und Peperoni	CHF	3.80	pro Stück
mit Kräuterquark, Mostbröckli und Grün	CHF	3.80	pro Stück
mit Frischkäse, Lachs und Radiesli	CHF	3.80	pro Stück
mit Kräuterrahm und Ziegenkäse	CHF	3.80	pro Stück
mit Rohschinken, Senfcreme und Petersilie	CHF	3.80	pro Stück

Steinofen Zwirbel-Brot

mit hausgemachten Antipasti und Rucola	CHF	16.50	pro Brot
mit Senfcreme, Fleischkäse und eingelegten Gurken	CHF	17.50	pro Brot
mit Apfel, Klosterkäse und Blattsalat			

Warme Köstlichkeiten

Saisonale Suppe in der Espressotasse serviert	CHF	3.80	pro Tasse
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	4.50	pro Portion
Zwiebel Galetten mit Ziegenkäse	CHF	3.00	pro Stück
Rosmarin-Speck Gugelhopf	CHF	18.50	pro Gugelhopf
Käse Quiche	CHF	2.50	pro Portion

Süßes

Hausgemachte Muffins	CHF	2.50	pro Stück
Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas serviert	CHF	2.50	pro Glas
Joghurt mit Honig und Crumble	CHF	2.50	pro Glas

Beliebte Menüs

Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Kernen
serviert an Hausdressing

Gemüsesuppe

Maispoulardenbrust mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

1 Mini – Dessert pro Person

CHF 34.50 pro Person

Bunt gemischter Salat mit Mostbröckli und Blätterteigstangen
mit Sprossen und Kernen
serviert an Hausdressing

Gemüsecremesuppe mit Einlage

Rindsentrecote mit Kartoffelgratin
an hausgemachtem Jus und saisonalem Gemüse

2 Minidessert pro Person

CHF 49.50 pro Person

Dom-Bufferet

Saisonale Suppe

Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti

Feine Auswahl von verschiedenen Fleisch-, Fisch-
Gemüse, und Stärkebeilagen

Minidesserts

CHF 52.00 pro Person

Unsere Lieferanten/Herkunft Fleisch

Unsere Lieferanten

Fleisch	MetzgereiCarna Center CH
Fische	Zellweger Comestibles, Staad
Gemüse	Caviezel AG, Arbon
Milchprodukte	Fuchs Molkerei, Rorschach
Wein	Martel AG, St.Gallen
Mineral/Bier	Brauerei Schützengarten, St.Gallen
Tee	Länggass-Teehaus, Bern
Kaffee	Opera, CH

Unser Fleisch stammt aus

Schweiz (Schwein, Poulet, Rind, Kalb)



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.