

Ihr Anlass im Hotel Dom

Dom ^{★ ★ ★}

Webergasse 22 · CH-9000 St.Gallen · T +41(0)71 227 71 71 · F +41(0)71 227 71 72 · info@hoteldom.ch · www.hoteldom.ch

Lieber Gast!

Lieber Gast! Schön, dass Sie an uns gedacht haben. Hier finden Sie einige Informationen, die Ihnen die Vorbereitungen zu Ihrem Anlass erleichtern sollen.

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 mitzuteilen. Die Personenzahl die sie uns 48 Stunden vor ihrem Anlass bekanntgeben, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Besprechung Ihres Anlasses

Wann dürfen wir Sie bei uns im Dom zu einer Besprechung begrüßen? Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, bitte melden Sie sich vorher an. Für kleinere Anlässe ist eine Bestellung auch telefonisch oder per E-mail möglich (T +41(0)71 227 71 77, info@hoteldom.ch).

Menüvorschläge

Die beiliegenden Menüvorschläge hat unser Küchenchef nach kulinarischen Gesichtspunkten zusammengestellt. Viel Vergnügen beim Komponieren Ihres Menüs. 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. Die Kosten werden Ihnen in Rechnung gestellt. 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 pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Bezahlung

Wir akzeptieren Barzahlung, Maestro, Visa, MasterCard, TWINT 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.

Unsere Apéro-Empfehlungen

Kalte Köstlichkeiten

Rosmarin – Blätterteigstangen (3 Stück)	CHF	1.80	p.P.
Hausgemachte Antipasti (100g)	CHF	5.00	p.P.
Marinierte Oliven des Hauses (100g) *	CHF	6.00	p.P.
Hausgemachtes Focaccia mit Oliven und Meersalz	CHF	5.50	p.P.
Bruschetta mit Tomate und Oliven	CHF	2.50	Stk.
Bruschetta mit Rohschinken	CHF	3.00	Stk.
Melonenschnitt mit Rohschinken * (Saisonal)	CHF	4.50	Stk.
Marinierte Tomaten-Mozzarella Spiesschen	CHF	1.80	Stk.
Gemüse Sticks mit Dip im Glas *	CHF	4.50	p.P.
Saisonale Früchteplatte *	CHF	4.50	p.P.
Räucherforellenmousse auf dunklem Brot *	CHF	3.50	p.P.
Raumlachsstreifen auf Avocado *	CHF	4.50	p.P.
Mostbröckli Tatar mit Cantadou *	CHF	6.50	p.P.
Ingwer -Karotten -Shot *	CHF	3.50	p.P.
Regionales Apéro Plättli mit Klosterkäse, Essiggemüse, St. Galler Speck und Mostbröckli serviert mit Brötli	CHF	14.50	p.P.

Sandwich zum Apéro

Mini-Sandwich			
mit Senfbutter, Blattsalat, Tomaten und Schinken	CHF	3.50	Stk.
mit Butter, Rucola, Camembert und Tomaten	CHF	3.50	Stk.
mit hausgemachter Ei – Füllung, Blattsalat und Tomaten	CHF	3.50	Stk.
mit Butter, Salami, Essiggurke und Tomate	CHF	3.50	Stk.
Gefüllte Baguette (Halbmeterbrot)			
mit Schinken, Käse oder Salami	CHF	12.50	Stk.

Warme Köstlichkeiten

Saisonale Suppe in der Espressotasse serviert *	CHF	4.50	Tasse
St.Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	4.50	p.P.
Rinds -Hackbällchen an pikanter Tomatensauce	CHF	3.50	Stk.
Pflaumen im Speckmantel pro 100gr. *	CHF	4.50	
Panierte Mozzarella-Perlen mit Tomaten Dip	CHF	4.50	p.P.
Pochierter Lachs auf Weissweinsrisotto *	CHF	6.50	p.P.
Quiche Lorraine (mit Speck & Zwiebeln)	CHF	2.50	p.P.
Quiche Mediterran	CHF	2.50	p.P.

Süßes

Mini-Früchte-Tartelette	CHF	3.50	p.P.
Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas serviert	CHF	2.50	p.P.
Panna Cotta mit saisonaler Früchte-Coulis *	CHF	2.50	p.P.
Fruchtsalat im Glas *	CHF	2.50	p.P.

* glutenfrei

Menuvorschläge nach Saison

Je nach Saison empfehlen wir Ihnen folgende Menüs

Der Frühling lässt grüssen...

April, Mai & Juni

Vorspeisen

Blattsalat serviert an Hausdressing	CHF	8.50
Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Kernen, serviert an Hausdressing	CHF	10.50
Grün- weisses Spargel- Panna cotta mit Tomaten-Concasse und Bärlauch	CHF	12.50
Geräucherte Lachsrollchen mit Kresse und Frischkäse auf Kartoffeltaler mit Bärlauch-Pesto	CHF	18.00
Zweierlei vom Spargel, Spargelsüppchen und Spargelsalat	CHF	15.50
Lauwarmer Spargelsalat an Tomaten-Vinaigrette mit Rohschinken chips	CHF	15.00

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Mostbröckli	CHF	10.50
Erbsensuppe mit Minze und Kartoffelstroh	CHF	10.50
Weissweinschaumsüppchen mit Croutons „Der Klassiker“	CHF	10.50

Hauptgänge

Maispoulardenbrust an Bärlauchsauce mit Frühkartoffeln und Gemüsevariation	CHF	32.50
Schweinsfilet an Spargelrahmsauce serviert mit Frühlingsgemüse und Schupfnudeln	CHF	39.50
Rindsentrecote am Stück gegart mit buntem Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin und hausgemachtem Jus	CHF	48.00
Geräucherte Lachsrollchen mit Kresse und Frischkäse auf Kartoffel-Taler mit Bärlauch-Pesto	CHF	32.00

Dessert

Rhabarber-Kompott mit Minze und hausgemachtem Joghurteis	CHF	10.50
Erdbeersalat mit Holundersirup und hausgemachtem Sauerrahmeis	CHF	10.50
Rhabarbercreme mit Ingwer und Chili serviert mit Himbeer- Schokoladenküchlein	CHF	12.50

Menuvorschläge nach Saison

Es riecht nach Sommer...

Juli, August & September

Vorspeisen

Blattsalat serviert an Hausdressing	CHF	8.50
Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Kernen, serviert an Hausdressing	CHF	10.50
Ziegenkäse an Olivenöl mit Meersalz, serviert auf Sommersalat	CHF	11.50
Forellen- Avocado Tatar mit Salsa Verde	CHF	12.50
Geschmorte Ochsenherztomate mit Cremolata, Büffelmozzarella und Pesto	CHF	18.50
Gebratenes Felchenfilet auf süss- saurem Fenchel mit Melone	CHF	23.50

Suppen

Erdbeer- Peperoni Kaltschale	CHF	10.50
Gurken-Kaltschale mit Dill	CHF	9.50
Weissweinschaumsüppchen mit Croutons „Der Klassiker“	CHF	10.50

Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust auf geschmortem Kartoffelgemüse, Fetakäse und Pesto	CHF	29.50
Felchen Filet „Hotel Dom“ Felchenfilet mit Sauce Bernaise, Kapern, Tomatenwürfel und Champignons serviert mit Reis und Gemüse	CHF	32.00
Rinds Paillard gefüllt mit grilliertem Gemüse serviert mit Parmesankartoffeln und Kräuterquark	CHF	39.50
Im Ofen gebratenes Kalbsnierstück an hausgemachtem Jus serviert mit Sommergemüse und Kartoffelgratin	CHF	52.00

Dessert

Panna Cotta an Beerensauce mit Schokoladen- Chips	CHF	10.50
Hausgemachtes Holunderreis auf Erdbeer- oder Beerensalat	CHF	9.50
Himbeer- Schokolade-Pancake mit Sauerrahm und Beeren	CHF	12.50

Menügänge nach Saison

Herbst der Wind lässt die Blätter fallen

Oktober, November, Dezember

Vorspeisen

Blattsalat serviert an Hausdressing	CHF	8.50
Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Kernen, serviert an Hausdressing	CHF	10.50
Chicoree Salat mit Marroni, Orangen und Schwarzwälder Speck	CHF	14.50
Sämiger Pilzrisotto mit frischen Kräutern	CHF	15.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rosmarin- Blätterteigstange	CHF	10.50
Pastinakencremesuppe mit Walnüssen	CHF	10.50
Kartoffelsuppe mit Thymian	CHF	10.50

Hauptgänge

Jäger- Saltimbocca vom Schwein mit Butternudeln und Herbstgemüse	CHF	31.00
Gebratenes Goldbrassenfilet auf Randen- Kartoffelcarpaccio mit Weissweinschaum	CHF	36.50
Hirschpfeffer mit Haselnuss-Polenta und Wurzelgemüse	CHF	38.00
Brasato mit hausgemachten Spätzli, Bohnen und Kürbis	CHF	42.00

Dessert

Apfel im Schlafrock serviert mit Vanillesauce	CHF	12.50
Hausgemachtes Joghurteis mit süßem Zwetschgenkompott	CHF	11.50
Gebrannte Creme	CHF	9.00

Menugänge nach Saison

Winter, es ist Zeit zum Verweilen

Januar, Februar, März

Vorspeisen

Blattsalat serviert an Hausdressing	CHF	8.50
Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Kernen, serviert an Hausdressing	CHF	10.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons	CHF	14.00
Winterlicher Blattsalat mit glasierten Trauben und Nüssen	CHF	12.50
Carpaccio von Randen mit Nüsslisalat, Birnenkompott und Kürbiskern- Krokant	CHF	14.00
Süsse Rotweifeigen mit Ziegenkäse und Kräutersalat	CHF	14.50

Suppen

Pastinakencremesuppe mit karamellisierten Nüssen	CHF	10.50
Wurzelgemüsesuppe mit Rahmhäubchen	CHF	10.50
Weissweinschaumsüppchen mit Croutons „Der Klassiker“	CHF	10.50

Hauptgänge

Rindsragout mit Süsskartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF	36.50
Schweinsnierstück am Stück gegart mit Pflaumen, Kartoffeln und Wintergemüse	CHF	38.00
Zanderfilet mit Speck serviert auf Vanille Cous-Cous	CHF	36.50
Im Ofen gebratenes Roastbeef, Zimtschaum und Rotweinschalotten, Kartoffelgratin	CHF	48.00

Dessert

Marronimousse mit Mandarinen- Dattelsalat	CHF	12.00
Schokoladenmousse auf Mango- Carpaccio	CHF	11.50
Lebkuchenküchlein serviert mit Zimtglace	CHF	10.50

Dom-Bufferet

Saisonale Suppe

Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti

Feine Auswahl von verschiedenen Fleisch-,
Gemüse, und Stärkebeilagen

Minidesserts

Preis pro Person

CHF 52.00

Unsere Lieferanten/Herkunft Fleisch

Unsere Lieferanten

Fleisch	Mérat, Landquart Carna Center, St.Gallen Familie Vincenti, Fextal Engadin
Fische	Zellweger Comestibles, Staad
Gemüse	Caviezel AG, Arbon
Milchprodukte	Manser Milchprodukte, Mörschwil Chäslaube Kündig, St. Gallen
Backwaren	Bäckerei Beck Beck, St.Gallen
Wein	Martel AG, St.Gallen Romanin Weine, St.Gallen
Mineral/Bier	Brauerei Schützengarten, St.Gallen
Tee	Länggass-Teehaus, Bern
Kaffee	Manifattura Caffè Opera, in Zusammenarbeit mit SFGB - Stiftung für ganzheitliche Betreuung

Unser Fleisch stammt aus

Schweiz (Schwein, Poulet, Rind, Kalb)
Australien/Neuseeland (Lamm)

Unser Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.