



MENSA KANTONSSCHULE
AM BURGGRABEN

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen - die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essentiell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Veranstaltung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite, wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event, egal wann, egal wo...
Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Patrick Vogt
Restaurant Verantwortlicher
T + +41 58 228 14 67
Patrick.vogt@sv-group.ch

SV (Schweiz) SV
Kantonsschule am Burggraben
Burggraben 21
9000 St. Gallen
ksbg.sv-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

(MINDESTBESTELLMENGE ALLE PÄCKLI: 10)

KAFFEE UND GIPFELI	Portion	2.80
---------------------------	---------	------

Nespresso-Kaffeemaschine und ein ofenfrisches Buttergipfeli

ZMORGE-PÄCKLI « BASIC »	Portion	7.50
--------------------------------	---------	------

Nespresso-Kaffeemaschine, Orangensaft, Mineralwasser PET, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen und Fruchtekorb der Saison

ZMORGE-PÄCKLI « VIP »	Portion	9.50
------------------------------	---------	------

Nespresso-Kaffeemaschine, Orangensaft, Mineralwasser PET, Mini-Birchermüesli, Farmer-Riegel, verschiedene Brötchen, ofenfrische Gipfeli, Fruchtekorb der Saison

2

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Ofenfrisches Buttergipfeli	Stück	1.90
Ofenfrisches Laugengipfeli (gross 110g)	Stück	1.30
Ofenfrisches Rusticogipfeli	Stück	1.30
Ofenfrisches Laugengipfeli (gross 110g)	Stück	1.30
St. Galler Bürli vom Beck	Stück	1.50
Maisbrötchen mit Rosinen vom Beck (leicht gesüsst)	Stück	1.50
Mini-Gipfeli vom Beck assortiert	Stück	1.00
Mini-Vollkornbrötchen vom Beck	Stück	1.00
Vollkornbrötchen vom Beck	Stück	1.50



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Saisonfrucht	Stück	1.00
Classic Müesli hausgemacht	Portion	2.80
Nature Joghurt, 7-Kornflocken, Beeren, Bananen		
Super Fruit Salad	Portion	3.80
Früchte der Saison		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

VORMITTAGSPAUSE «BASIC» pro Pers. 7.50

Kaffee, verschiedene Mini Gipfeli & Vollkornbrötchen, Orangensaft, Mineral PET, Früchteschale der Saison

NACHMITTAGS-PAUSE «BASIC» pro Pers. 7.50

Kaffee, Süssgebäck halbiert, SV Ice Tea, Mineralwasser PET, Früchteschale der Saison

VERPFLEGUNG GANZER TAG pro Pers. 29.50

VORMITTAG: Kaffee, verschiedene Gipfeli & Vollkornbrötchen, Orangensaft, Mineralwasser PET, Früchteschale

MITTAGESSEN: nach Wahl (Menuplan Burggraben), Getränke

NACHMITTAG: Kaffee, Süssgebäck, SV Ice Tea, Mineral PET, Früchteschale

4

SANDWICHES

Partybrötchen Basic Stück 4.50

auf Wunsch werden die Sandwiches halbiert

assortierte Brötchen mit Vorderschinken, Appenzeller Käse, Salami, Fleischkäse

Partybrötchen Deluxe Stück 6.20

auf Wunsch werden die Sandwiches halbiert

assortierte kleine Brötchen mit Rohschinken, Roastbeef, Tomaten-Mozzarella und Ei mit Schnittlauch



PAUSEN

SÜSSES

Cakes hausgemacht	Stück	2.00
	½ Stück	1.10
Nussstange	Stück	2.40
	½ Stück	1.30
Mandelstrange	Stück	2.40
	½ Stück	1.30
Brownie	Stück	3.00
	½ Stück	1.60



LUNCH & CO.
BESTELLBAR AB 20 PERSONEN

SALATE

Blattsalat als Vorspeise	Portion	4.50
Gemischter Salat als Vorspeise	Portion	6.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto als Vorspeise	Portion	7.50

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Portion	15.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat Brot und Senf	Portion	14.00
OLMA-Bratwurst mit knusprigem Bürli	Stück	9.50
Lasagne mit Rindfleisch	Portion	15.00
Nasi Goreng – Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Poulet	Portion	15.00

6

VEGETARISCHE GERICHTE

Appenzeller Chäshörnli mit Apfelmus	Portion	15.00
Risotto «Mediterrano» mit mediterranem Gemüse	Portion	15.00
Gemüsecurry mit Linsen	Portion	17.00
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Portion	15.00

DESSERT

Hausgemachtes Tagesdesserts	Portion	4.40
Mini-Desserts im Weckglas	Portion	3.00
Panna Cotta mit Waldbeeren, Schokoladenmousse black'n'white, Caipirinha Crème u.v.a		
Maxi-Dessert im Weckglas	Portion	5.20
Panna Cotta mit Waldbeeren, Schokoladenmousse black'n'white, Caipirinha Crème u.v.a		
Mini-Pâtisserie	Stück	2.80



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO BASIC (AB 10 PERSONEN)	Stück	13.50
-------------------------------------	-------	-------

Kleiner Aperero mit 6 Einheiten pro Person

Mini Pastetli mit Poulet- Champignon- Füllung, Mexian Meat Balls auf Guacamole, Appenzellerkäse- Quiche mit Röstzwiebeln, Gemüsestängeli mit Kräuterquark, Bruschetta Oliven & Tomaten, gebrannte Mandeln.

APÉRO DELUXE (AB 20 PERSONEN)	Stück	16.00
--------------------------------------	-------	-------

Aperero mit 7 Einheiten pro Person

Rohschinken-Frischkäse Tatar, Appenzellerkäse- Quiche mit Röstzwiebeln, Rindstatar auf Toast, Mediterraner Gemüse Spiess, Mini Cheesburger Burggraben, Black Tiger Crevetten auf Mangosalat mit Chili, gesalzene Mandeln

7

À LA CARTE

METERBROTE

Basic	Meter	50.00
-------	-------	-------

Meterbrot gefüllt mit Salami, Vorderschinken, Appenzeller Käse, Fleischkäse

Geeignet für 15 Personen zum Apéro oder für 10 Personen zum Lunch

Deluxe	Meter	60.00
--------	-------	-------

Meterbrot gefüllt mit Rohschinken, Thunfischmousse, Tomaten-Mozzarella

Geeignet für 15 Personen zum Apéro oder für 10 Personen zum Lunch



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

MINDESTBESTELLMENGE: 20 STÜCK

Rohe Gemüsestängel mit hausgemachtem Dip für 4 Personen	Schale	9.50
Caprese Spiess Tomaten, Mozzarella und Basilikum	Stück	2.50
Melonen mit Rohschinken	Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Antipasti	Stück	2.50
Rindstatar auf Toastecke mit Kapern und roten Zwiebeln	Stück	3.50
Wurst-Käse-Salat am Spiess	Stück	4.50
Crevetten-Cocktail «Light» mit Quark, Avocado und Tomatenwürfel	Glas	4.00
Tuna-Würfel auf Spossensalat mit Wasabi-Dip	Portion	4.50
Lachstatar auf dem Gourmetlöffel	Stück	3.50
Black Tiger Crevetten auf Mango-Salat mit Chili	Stück	4.00
Bündner Bergkäse auf Früchtebrot	Portion	2.50
Pikante Prussiens Schale mit gemischten, kleinen Prussiens, Feta und Oregano, Schwarzwaldschinken, Dörrotomaten, Oliven und Frischkäse	Stück	9.50
Ceasar Salad – Wrap mit Schweizer Pouletstreifen, Cole Slaw, Parmesan und sautiertem Speck	Stück	6.50
Salate im Weckglas Diverse Salate im Weckglas nach Saison	Stück	4.50
Gazpacho «Andalusische Art» mit Einlage	Stück	4.50
Mezze Piatta mit Rosmarin Fladenbrot hausgemachter Humus, hausgemachtes Tzatziki und hausgemachtes Auberginenmousse	Pro Pers.	9.50
Mini Canapé «Basic» mit Salami, Vorderschinken, Appenzeller Käse und weiteren saisonalen Produkten	Stück	2.60
Mini Canapé «Deluxe» mit Rauchlachs, Roastbeef, Rohschinken, Camembert und weiteren saisonalen Produkten	Stück	3.20



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

MINDESTBESTELLMENGE: 20 STÜCK

Saisonale Suppe im Weckglas	Portion	4.00
Süsskartoffel-Cremesuppe mit Pancetta im Weckglas	Portion	3.50
Knusprige Mini-Schinkengifpeli	Stück	2.50
St. Galler-Wurstspiess ca. 60 gr OLMA-Bratwurst, Cervelat, Schübli mit Mini-Bürli	Stück	5.00
Münchner Weisswurst ca. 80 gr mit süssem Senf und Brezen	5 dl PET	2.50
Mini-Cheesburger «Burggraben»	Stück	4.50
Mini-Pastetli gefüllt mit Poulet und Champignons	Stück	4.00
Mexican Meat Balls auf Guacamole oder Barbecuesauce	Stück	2.50
Süsskartoffel-Tortilla mit Safran	Stück	3.50
Geschmolzener Camembert mit Rosmarin und geröstetem Hirtenbrot	Stück	5.00
Camembert-Cornflakes-Praline auf Ananaskompott mit Himbeer-Vinaigrette	Stück	3.50
Appenzeller Käse-Quiche mit Röstzwiebeln	Stück	3.50
Egliknusperli mit Zitronen-Mayonnaise im Weckglas	Stück	4.00
Datteln im Speckmantel	Stück	2.00
Jalapenos Poppers frittierte Pfefferschoten mit Frischkäse	Stück	2.00
Spaghetti Carbonara Muffin	Stück	4.50

SALZIGES

Parmesanstückli (Portion für 4 Personen)	Portion	9.50
Pommes Chips	Pro Pers.	1.50
Gesalzene Mandeln hausgemacht	Pro Pers.	2.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	5 dl PET	1.80
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.00
Appenzeller Flauder	5 dl PET	2.50
Nestea	5 dl PET	2.50
Coca Cola und Coca Cola Zero	5 dl PET	2.50
Rivella rot und blau	5 dl PET	2.50
Saurer Most mit / ohne Alkohol in der Bügelflasche	5 dl	4.00
Orangensaft Fairtrade	Liter	5.00
Red Bull Dose	2.5 dl	5.00
SV Ice Tea mit und ohne Zucker	3 dl	1.80

KAFFEE & TEE

10

Nespresso Kaffeemaschine	Stück	10.00
Inkl. Kaffeebecher (Tassen/Untertassen auf Wunsch) und 7 Kapseln (Kaffee Crème, Espresso und koffeinfrei.)		
Weitere Kapseln	Stück	1.50

WEINE

Fragen Sie uns nach den vorhandenen Trouvaillen

BIER

Schützengarten Klosterbräu Original Bügelflasche	33 cl	4.50
Schützengarten Edelspez in der Flasche	33 cl	4.00
Leermond Bier alkoholfrei in der Flasche	33 cl	4.00
Spezialbier auf Anfrage		



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 250 Sitzplätzen und eine Terrasse.



ALLGEMEINE HINWEISE

MITARBEITERKOSTEN

Apéro/Anlass inkl. Auf- und Abbau /Bedienung	
Pro Stunde und Mitarbeiter	50.00

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Lieferungen inkl. Aufbau und Abbau		
Bestellungen über CHF 50.00	pro Bestellung	gratis
Bestellungen unter CHF 50.00	pro Bestellung	20.00

MATERIALMIETE

Bei Bruch/Defekt /Verlust wird der Neuwert verrechnet

Gläsermiete inkl. Reinigung	Glas	1.00
Weinkelch 34cl für Rot- und Weisswein geeignet		
Geschirrmiete inkl. Reinigung	Stück	1.00
Teller, Schalen etc.		
Napperons weiss 100x100	Stück	3.50
Tischtuch weiss (Grösse auf Anfrage)	Stück	Auf Anfrage
Stoffservietten weiss	Stück	Auf Anfrage

12

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch,

Vietnam: Riesencrevetten, Thon (MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht)

Italien: Bresaola, Parmaschinken, Salami

Frankreich: Ente



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

15

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.