
Bankettvorschläge

SPORT FELD

Restaurant Sportfeld
Gründenstrasse 34
9015 St. Gallen
Tel. 071 521 20 29
restaurant@sportfeld.ch

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	sFr.	10.50
Pastete oder Terrine garniert mit Waldorfsalat	sFr.	10.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Mostbröckli	sFr.	10.50
Geräuchertes Entenbrüstchen an Holundersauce mit Orangenfilets	sFr.	10.50
Cocktailcrevetten an Calypsosauce auf Salatstreifen	sFr.	10.50
Geräucherte Pfeffermakrele mit Zwiebelringen und Kapern Toast und Butter	sFr.	10.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zwiebelringen Salatbukett, Toast und Butter	sFr.	12.50
Rauchlachstartar mit Sauerrahm und schwarzem Pfeffer Salatbukett, Toast und Butter	sFr.	12.50

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce auf Wokgemüse Wildmischreis	sFr.	12.50
Eglifilets mit gerösteten Mandeln Butterkartoffeln	sFr.	12.50
Moules (Miesmuscheln) nach Art des Hauses (nur von September-April)	sFr.	9.50
Sämiger Risotto mit Morcheln und Steinpilzen abgerundet mit altem Balsamicoessig und gedämpften Lauchstreifen	sFr.	12.00

Suppen

Bouillon mit Einlage z.B. Gemüsestreifen, Flädli, Käseschnittchen, Mark, Gemüsebrunoise, Ei, Eierstich, Suppenperlen	sFr.	6.50
Kraftbrühe mit Sherry und Einlage nach Wahl	sFr.	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Gin	sFr.	7.50
Currycrème mit Pouletstreifen	sFr.	7.50
Geflügelcrèmesuppe mit Schnittlauch	sFr.	7.00
Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhaube	sFr.	7.00
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	sFr.	7.00
Ungarische Gulaschsuppe	sFr.	8.50
Pilzcrèmesuppe mit Brotcroustons	sFr.	7.50
Spargelcrèmesuppe mit Karottenstroh (saisonal)	sFr.	7.50
Bündner Gerstensuppe	sFr.	8.00
Melonenkaltschale mit Prosecco	sFr.	8.00
Gazpacho (Kalte spanische Gemüsesuppe)	sFr.	7.50

Salate

Grüner Blattsalat nach Saison	sFr.	7.50
Assortierter Salat nach Saison	sFr.	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum an Balsamicodressing	sFr.	9.50
Blattsalat mit sautierten Pilzen	sFr.	9.00
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	sFr.	10.50
Nüsslisalat "Mimosa"	sFr.	8.50
Knackiges Salatbukett mit Balsamicodressing & rosa gebratenem Lammfilet	sFr.	10.50
Rucolasalat mit pikant gewürzten Riesencrevetten	sFr.	11.50
Saisonales Salatbukett mit Schweinefiletmédailles	sFr.	12.00
Nüsslisalat mit Eglifilets im Backteig	sFr.	12.50

Salatbuffet

Wir stellen mindestens 12 saisonale Salate
sowie französische und Balsamicosauce für Sie bereit.

pro Person	sFr.	9.50
------------	------	------

Hauptspeisen

Vom Schwein & Kalb

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Teigwaren & Gemüsegarntur	sFr.	22.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butterrösti & Gemüsegarntur	sFr.	22.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüsegarntur	sFr.	22.50
Schweinsvoressen mit Sommergemüse Butternudeln	sFr.	21.50
Schweinspiccata „Milanaise“ auf Tomatenspaghetti	sFr.	23.50
Schweinesteak mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsebukett	sFr.	25.50
Schweinssteak an Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Marktgemüse	sFr.	26.50
Hausgemachtes Schweinscordon-Bleu Pommes frites & Gemüsegarntur	sFr.	23.50
Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken und Salbei Pilzrisotto & Gemüsegarntur	sFr.	24.50
Schweinsbraten vom Nierstück mit Knoblauch & Rosmarin an Rotweinjus, Röstikroketten und Marktgemüse	sFr.	23.50
Schweinshaxe "Gremolata" Polenta & Gemüsegarntur	sFr.	20.50
Schweinsfilet an Pfeffersauce Kräuterreis & Saisongemüse	sFr.	30.50
Schweinsfilet im Blätterteig an Bordeauxsauce Kartoffelgratin & Gemüse nach Saison	sFr.	32.00
Gemischter Braten von Schwein und Kalb an Kräutersauce Kartoffelstock und Saisongemüse	sFr.	25.50
Alle Gerichte können auch mit Kalbfleisch zubereitet werden. Zuschlag	sFr.	9.00

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“
im Reising, Fruchtegarnitur sFr. 19.50

Pouletbrust an Pommerysenfsauce
Gemüsereis und Broccoli mit Mandeln sFr. 22.50

Mit Frischkäse & getrockneten Aprikosen gefülltes Pouletbrüstchen
auf Rotweinjus
Bratkartoffeln und Gemüsevariation sFr. 23.50

Maispoulardenbrüstchen auf Mangosauce
Breite Nudeln und Gemüse sFr. 24.50

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
Wildreismix & Wokgemüse sFr. 28.50

Rind

Rindfleischvogel "Bürgerliche Art"
Butterspätzli & Gemüsegarnitur sFr. 21.50

Gespickter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock & Saisongemüse sFr. 23.50

Rindshohrückensteak vom Grill an Kräuterbuttersauce
Kartoffelkroketten & Gemüseauswahl sFr. 29.50

Pfeffersteak
Rindsentrecôte an rassiger Pfeffersauce
Pilawreis & Gemüsebukett sFr. 34.50

Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearner Sauce
Kartoffelgratin & Gemüseauswahl sFr. 38.50

Deux Filets
Rindsfilet an Bearner Sauce und Schweinsfilet an Steinpilzsauce
Beilagen nach Wahl & Gemüsevariation sFr. 35.50

Lamm

Rosa gebratener Lammgigot mit Knoblauch und Thymian
Kartoffelgratin, Bohnenbündel & Grilltomate sFr. 23.50

Lammrückenfilet rosa gebraten auf Balsamicojus
Röstikroketten & Gemüsegarnitur sFr. 32.50

Fisch und Krustentiere

Gebratene Felchenfilets mit Dillbutter Salzkartoffeln & Broccoli mit Mandeln	sFr.	24.50
Eglifilets mit Mandeln Schnittlauchkartoffeln & Blattspinat	sFr.	29.50
Forellenfilets nach Küssnacher Art pochiert in Weissweinsauce mit Kirsch & überbacken mit Hollandaise Trockenreis & Gemüseauswahl	sFr.	29.50
Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Rahmsauerkraut Salzkartoffeln	sFr.	29.50
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartarsauce Salzkartoffeln & Gemüsebukett	sFr.	26.50
Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce Butterreis & Gemüse garnitur	sFr.	27.50
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce mit Kokosmilch Reistimbale & grüner Spargel (saisonal)	sFr.	30.50
Saisonale Spezialitäten wie Muscheln oder Schalentiere auf Anfrage!		

Warme Buffets

Spaghettibuffet

Spaghetti auf diverse Arten zubereitet:
mit Butter, Basilikum oder sizilianisch

serviert mit Bolognaise, Carbonara und Rabiata- oder Tomatensauce

pro Person sFr. 17.50

Bauernbuffet

Fleischkäse mit Senf
Schweinsnierstückbraten an Rosmarinsauce
Schinken im Brotteig
Bratwurststring

Kartoffelgratin
Teigwaren
Reichhaltige Gemüseplatte

pro Person sFr. 30.50

Gourmetbuffet

Rindsfilet rosa gebraten mit Bearner Sauce
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Schweinefilet an grüner Pfeffersauce

Butternudeln
Kartoffelgratin
Pilawreis

Reichhaltige Gemüse garnitur

pro Person sFr. 44.50

Süssspeisen und Desserts

Caramelköpflli mit Rahm garniert mit frischen Früchten	sFr.	7.50
Tiramisu mit Amaretto & marinierten Orangenfilets	sFr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Kirsch	sFr.	8.00 9.00
mit einer Kugel Glace nach Wahl	sFr.	9.50
Dunkles Schokoladenmousse nach Art des Hauses	sFr.	10.00
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand Marnier auf marinierten Orangenfilets	sFr.	10.50
Sorbetteller Dreierlei saisonale Sorbets auf frischen Früchten angerichtet	sFr.	11.50
Flammbierte Ananas mit Rum & Vanilleglace	sFr.	10.00
Hausgemachte Fruchtwähe nach Saison mit Rahm	sFr.	5.50

Dessertbuffet ab 20 Personen

mit verschiedensten kleinen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie
Lassen Sie sich überraschen!

pro Person	sFr.	13.50
------------	------	-------

Allgemeine Konditionen

Teilnehmerzahl und Annulationen

Oftmals ist es schwer, im Voraus die genaue Teilnehmerzahl eines Events zu bestimmen. Wir möchten Ihnen genug Zeit lassen. Die bis 48 Stunden vor dem Anlass angegebene Personenzahl ist für die Rechnungsstellung massgebend. Ist die Personenzahl grösser, wird der effektive Aufwand verrechnet.

Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Sie erhalten bis zum 12. Altersjahr eine Ermässigung von 50% auf den Erwachsenenpreis.

Unser Angebot

Unsere Angebotsliste soll Ihnen als Vorschlag dienen. Sie kann von Ihnen ergänzt oder variiert werden, so dass Ihrem Anlass eine persönliche Note auferlegt wird.

Rechnung

Die Rechnung können Sie bar oder per Einzahlungsschein begleichen. Wir akzeptieren die üblichen Kreditkarten.

Preise

Unsere Preise beinhalten die Benützung der Infrastruktur, gedeckte Tische, Teller, Besteck, Gläser, Mitarbeiterkosten für die Produktion und die Reinigung sowie 7.7 % Mehrwertsteuer.

Nicht enthalten sind Mitarbeiterkosten für die Servicemitarbeiter.

Fleischdeklaration

Um Ihnen eine Übersicht über die Herkunftsländer unserer verwendeten Fleischwaren zu geben, haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Fleischlieferanten nachfolgende Liste zusammengestellt.

Bei unseren Fleischlieferanten handelt es sich ausschliesslich um Metzger aus der Ostschweiz.

Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, USA, Brasilien und Argentinien

Lammfleisch

Australien und Neuseeland

Geflügel

Schweiz, Holland, Frankreich, China, Thailand, Brasilien und Ungarn

Wurstwaren, Schinken

Schweiz

Salami

Italien und Schweiz

Trockenfleisch

Schweiz
