



# BANKETT DOKUMENTATION

# BRASSERIE LOK

## ANLÄSSE MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Die Brasserie LOK ist durch den Industriebau und den grossen Raum prädestiniert, um eine grossartige Zeit mit Freunden, der Familie oder dem Team zu verbringen. Ob Sie ein erfolgreiches Projekt mit einem Apéro Riche feiern wollen oder einen runden Geburtstag mit Champagner begiessen möchten, wir beraten Sie gerne. Möchten Sie einen gemütlichen Apéro, ein stimmiges Menu oder exklusive Weine – wir haben für jeden Anlass das passende Angebot für Sie.

À bientôt, votre hôte

Mehmet Daku

David Alfare - Directeur de banquets

Christa Wiesli - Chef de service

Florian Haas - Chef de cuisine

Larissa Serra - Assistante d'exploitation

# INHALT

## **ALLGEMEINES**

4

## **SEMINARE**

5

## **GETRÄNKE**

6 - 8

## **MENU I - III**

9 - 11

## **MENU BAUKASTEN**

VORSPEISEN

GROSSE PIÈCE

GERICHTEAUSWAHL

DESSERTS

12 - 15

## **FLYING DINNER**

16 - 17

## **APÉRO PAUSCHALE**

18

## **APÉRO BAUKASTEN**

19

# ALLGEMEINES

## WILLKOMMEN IN DER BRASSERIE LOK

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten und wir Ihre Gastgeber sein dürfen. Wir freuen uns auf Sie und sorgen für einen Anlass, an den Sie sich gerne zurück erinnern. Sie werden sich bei uns wohlfühlen und die schönen Seiten des Lebens geniessen.

Um Ihren Anlass bestmöglich Planen zu können, haben wir hier ein paar wichtige Informationen angehängt. Sollten bei Ihnen jetzt noch fragen offen bleiben, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne per E-Mail zur Verfügung. [info@brasserie lok.ch](mailto:info@brasserie lok.ch)

### Personenanzahl

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 7 Tage vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 3 Tage vor Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5%. Spätere Abmeldungen stellen wir in Rechnung.

### Menüwahl

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Angeboten. Sie wünschen mehr Saisonalität? Auch hier können wir gerne Tipps geben.

### Lebensmittelunverträglichkeiten

Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste ein. Informieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne kreieren wir ein passendes Gericht.

### Getränke

Die passenden Weine zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75cl-Flasche CHF 35. Gerne stellen wir eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Bar auf. Bei Spirituosen erheben wir eine Gebühr von CHF 80 pro Flasche (70cl).

### Zeitlicher Ablauf

Damit alles wie am Schnürchen läuft, besprechen wir mit Ihnen im Voraus den genauen zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Vorspeise, Hauptgang, Unterhaltung und Dessert eine harmonische Einheit.

### Probeessen

Probeessen sind auf frühzeitige Anmeldung mittags oder abends (Freitag- & Samstagabend ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

### Menükarten

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und Ihrem Logo stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### Kerzenständer

Für eine einmalige Atmosphäre und Gemütlichkeit. 5-armig, inkl. Elfenbein Kerzen, pro Stück CHF 25.

### Feuerschale

Lassen sie es draussen Knistern – inklusive Holz, CHF 150.

### Hochzeitstorte

Gerne können Sie die Torte vom Bäcker Ihres Vertrauens liefern lassen. Wird die Hochzeitstorte als separater Gang serviert, werden Gedeck-Kosten von CHF 4.5 pro Gast verrechnet. Ist die Torte Bestandteil des Dessertbuffets entstehen keine Zusatzkosten.

### Verlängerung

Wirds etwas später? Kein Problem. Wird eine Verlängerung gewünscht (maximal bis 03.00 Uhr), kann dies durch uns bei der Gewerbebehörde für eine zusätzliche Gebühr von CHF 100 beantragt werden. Dauert Ihr Anlass länger als 01.00 Uhr, erheben wir eine Gebühr von CHF 300 pro angebrochene Stunde.

# SEMINARE

## PACKAGES

<b>Begrüssungskaffee</b> Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso   Bio & Fair Tee - L'art du thé Gipfeli	9.5
<b>Kaffeepause am Morgen</b> Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso   Bio & Fair Tee - L'art du thé Fruchtsäfte und frische Früchte Birchermüesli im Weck-Gläsli Gipfeli	12.5
<b>Kaffeepause am Nachmittag</b> Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso   Bio & Fair Tee - L'art du thé Fruchtsäfte und frische Früchte Vanilleplunder und Pain au Chocolat	13.5

## NACH WUNSCH

<b>Gipfeli</b>	2
<b>Mini-Sandwich</b>	4.5
<b>Früchteschale</b> 1 Schale für 50 Pax.	60
<b>Elmer Mineral</b> mit / ohne Kohlensäure PET 50cl	5

## MITTAGESSEN AUS AKTUELLEN MITTAGSMENÜS

<b>2-Gang-Mittagessen</b>	30
<b>2-Gang-Mittagessen</b> Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso   Bio & Fair	35
<b>3-Gang-Mittagessen</b>	36.5
<b>3-Gang-Mittagessen</b> Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure Kaffee, Espresso   Bio & Fair	41.5

# GETRÄNKE

## MINERAL

<b>Elmer Mineral</b> mit / ohne Kohlensäure	75 cl	8.5
--	-------	-----

## SÜSSGETRÄNKE

<b>Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot</b>	33 cl	5
<b>Säfte: Orangensaft, Apfelsaft</b>	100 cl	12
<b>Früchtebowle alkoholfrei</b>	100 cl	18
<b>Früchtebowle mit Alkohol</b>	100 cl	28

## WARMER GETRÄNKE

<b>Kaffee, Espresso</b> Bio & Fair		5
<b>Tee - L'art du thé</b> Diverse Sorten		5
<b>Glühwein</b>	100 cl	28

## BIERE

<b>Schützengarten BRAUSTERN</b>	33 cl	6
<b>Schützengarten IPA alkoholfrei</b>	33 cl	6
<b>Schützengarten St.Galler Klosterbräu</b>	33 cl	6

## SCHAUMWEINE

<b>Champagne Edouard Brun, Réserve 1<sup>er</sup> Cru, Brut</b>	75 cl	84
<b>Champagne Edouard Brun, Rosé 1<sup>er</sup> Cru, Brut</b> 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	75 cl	90
<b>Antech Tradition Demi-Sec, AOP Blanquette de Limoux</b> Domaine de Flassian, Mauzac Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay	75 cl	65
<b>Prosecco DOC Extra Dry</b> De Simoni, Glera	75 cl	54

# WEISSWEINE

## SCHWEIZ

<b>Petite Arvine Château Lichten AOC</b> Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine	75 cl	69
<b>Blanc de Noir</b> Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir	75 cl	47
<b>Ensemble</b> Waadt, Berthaudin SA, Chasselas	75 cl	49
<b>Maienfelder Riesling-Sylvaner</b> Graubünden, Markus Stäger, Müller-Thurgau	75 cl	58

## FRANKREICH

<b>Chablis AOC</b> Burgund, Domaine Christophe Camu, Chardonnay	75 cl	70
<b>Château Thieuley</b> Bordeaux, Famille Courselle, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris	75 cl	52.5
<b>Sancerre</b> Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc	75 cl	61
<b>Sancerre Magnum</b> Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc	150 cl	127

## ITALIEN

<b>Pinot Grigio</b> Friaul, Ronchi di Manzano, Pinot Grigio	75 cl	57
<b>Roero Arneis</b> Piemont, Dante Rivetti, Roero Arneis	75 cl	48

## SPANIEN

<b>Albariño</b> Rías Baixas, Pazo de Señorans, Albarino	75 cl	52
--	-------	----

## ÖSTERREICH

<b>Grüner Veltliner</b> Wachau, Bründlmayer, Grüner Veltliner	75 cl	49
--	-------	----

## DEUTSCHLAND

<b>Riesling Schloss Lieser</b> Mosel, Schloss Lieser, Riesling	75 cl	48.5
---	-------	------

# ROTWEINE

## SCHWEIZ

<b>Syrah</b> Wallis, Cave Ardévaz, Syrah	75 cl	58
<b>Malanser Blauburgunder</b> Graubünden, Peter Wegelin, Blauburgunder	75 cl	59
<b>Al Giardinetto</b> Tessin, Gialdi, Merlot	75 cl	51

## FRANKREICH

<b>Les Grandes Cavelles</b> Burgund, Domaine Lejeune, Pinot Noir	75 cl	69
<b>Château Soleil</b> Bordeaux, Stephan von Neipperg, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	75 cl	59.5
<b>Mon coeur</b> Rhône, Jean-Louis Chave, Syrah, Grenache, Carignan, Viognier	75 cl	63

## ITALIEN

<b>Hebo Suvereto DOCG</b> Toskana, Petra, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	75 cl	56
<b>Ripasso Valpolicella</b> Veneto, Buglioni, Corvina, Corvone, Rondinella	75 cl	58
<b>Primitivo IGT del Salento</b> Apulien, Azienda Vigne Monache, Primitivo	75 cl	45

## SPANIEN

<b>Sela</b> Rioja, Bodega Roda, Tempranillo	75 cl	54
<b>Via Edetana</b> Terra Alta, Edetaria, Grenache, Syrah, Carignano	75 cl	49

## ÖSTERREICH

<b>Zweigelt Bründlmayer</b> Wachau, Bründlmayer, Zweigelt	75 cl	49
--	-------	----

# MENU I

## APÉRO

<b>Hausgemachte Gewürznüsse</b>	1.4
<b>Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</b>	4
<b>Mini-Quiche Lorraine und vegetarisch</b>	4.5

## VORSPEISE

<b>Grüner Salat mit Kernen an unserem Hausdressing</b>	9
--	---

## GROSSE PIÈCE - AM STÜCK ZUBEREITET

<b>Schweizer Rinds-Entrecôte mit Thymian-Jus, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse oder Handgemachte Ravioli nach Saison vegetarisch</b>	52	33
---	----	----

## DESSERT

<b>Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé</b>	12
--------------------------------------	----

	FLEISCH	VEGETARISCH
<b>Menu Preis</b>	82.9	63.9
<b>Menu Preis inkl. Nachservice</b>	87.9	66.9

## WEINEMPFEHLUNGEN

<b>WEISSWEIN</b> <b>Château Thieuley</b> Bordeaux, Famille Courseille, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris	75 cl	52.5
<b>ROTWEIN</b> <b>Château Soleil</b> Bordeaux, Stephan von Neipperg, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	75 cl	59.5

## MENU II

### APÉRO

Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch 4.5

### VORSPEISE

Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum 12

### HAUPTGANG

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse 46

oder

Tofu-Gemüse «Stroganoff» vegetarisch mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse 33

### DESSERT

Tiramisù mit saisonalen Früchten 14

	FLEISCH	VEGETARISCH
Menu Preis	76.5	63.5
Menu Preis inkl. Nachservice	81.5	66.5

## WEINEMPFEHLUNGEN

### WEISSWEIN

Petite Arvine Château Lichten AOC 75 cl 69  
Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine

### ROTWEIN

Syrah 75 cl 58  
Wallis, Cave Ardévaz, Syrah

## MENU III

### APÉRO

Les Gougères - französische Käsewindbeutel 2.5

### VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Trauben an unserem Hausdressing 11

### HAUPTGANG

Gebratene Maispouardenbrust an Portwein-Jus mit Fregola Sarda und Saison-Gemüse 38

oder

Gebackener Ziegenkäse mit saisonalem-Chutney vegetarisch dazu Fregola Sarda und Saison-Gemüse 29

### DESSERT

Flan au caramel maison 9

	FLEISCH	VEGETARISCH
Menu Preis	60.5	51.5
Menu Preis inkl. Nachservice	64.5	54.5

## WEINEMPFEHLUNGEN

### WEISSWEIN

Ensemble 75 cl 49  
Waadt, Berthaudin SA, Chasselas

### ROTWEIN

Sela 75 cl 54  
Rioja, Bodega Roda, Tempranillo

# MENU BAUKASTEN

## VORSPEISE

	PRO PERSON
Blattsalat * mit Kernen an unserem Hausdressing	9
Bunter Blattsalat * mit Trauben an unserem Hausdressing	11
Bunter Blattsalat mit Crevetten an Orangendressing	18
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing	16
«Noix gras» von Tobias Buholzer, mit saisonalem-Chutney und lauwarmen Brioche	19
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	21
Zucchetti-Thymiansuppe mit einem Löffel Sauerrahm *	11
Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum *	12
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel *	15
Karotten-Ingwersuppe mit Apfelschaum *	12

\* Vegan möglich

## GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

unser Fleisch stammt ausschliesslich von Schweizer Produzenten.

	optionaler Nachservice	PRO PERSON
Rindsfilet	5	57
Rinds-Entrecôte	5	52
Rinds-Hohrücken	5	46
Kalbsrücken	5	64
Schweinsnierstück	4	31

## GEMÜSE

Saison-Gemüse, zweierlei Rüebli, Ratatouille,  
Ofengemüse, Grüne Bohnen

## SAUCEN

Thymian-Jus, Portwein-Jus, Cognacsauce,  
Sauce vom Grünen Pfeffer, Pilzrahmsauce oder Café de Paris

## BEILAGEN

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Risotto, Fregola Sarda  
Spätzli, Tagliatelle oder Wildreis

Alle Preise inkl. je 1 x Gemüse, Sauce und Beilage.  
Zusätzliche Beilagen werden nach Aufwand verrechnet.

## GERICHTEAUSWAHL

### FLEISCH

	optionaler Nachservice	PRO PERSON 180g
<b>Rindsfiletwürfel «Stroganoff»</b> mit hausgemachten Spätzli	5	46
<b>Fleischvogel an Rotweinsauce</b> mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse	4	34
<b>Geschmorte Rindsbäggli «Burgunder Art»</b> mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse	4	42
<b>Boeuf Bourguignon</b> Zartes Rindsragout mit Karotten, Champignons, Zwiebeln und Kartoffelstock	4	42
<b>Maispouardenbrust mit Portwein-Jus</b> dazu Fregola Sarda und Saison-Gemüse	4	38
<b>«Coq au vin»</b> Eintopf vom Alpstein-Poulet (ausgelöst), mit Champignons, Speckwürfeln, Knoblauch, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse	4	38

### VEGETARISCH

<b>Handgemachte Ravioli nach Saison *</b>	3	33
<b>Blätterteig-Pastetli</b> gefüllt mit saisonaler Pilzrahmsauce, dazu Saison-Gemüse	3	27
<b>Gebackener Ziegenkäse mit Pflaumen-Chutney</b> dazu Fregola Sarda und Saison-Gemüse	3	29
<b>Tofu-Gemüse «Stroganoff» *</b> mit hausgemachten Spätzli und Saison-Gemüse	3	33
<b>Saisonaler Risotto mit Saison-Gemüse *</b>	3	27

\* Vegan möglich

## DESSERTS

	PRO PERSON
<b>Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé</b>	12
<b>Mousse au Chocolat maison</b>	12
<b>Mousse au caramel *</b>	12
<b>Tiramisù mit Früchten</b>	14
<b>Erdbeer-Tiramisù</b> Mai – August	15
<b>Panna Cotta mit Frucht-Coulis</b>	9.5
<b>Panna Cotta mit frischen Beeren</b> Mai – September	12
<b>Flan au caramel maison</b>	9
<b>Rohmilchkäseauswahl von unserem Maître fromager</b>	18.5
<b>Hausgemachte Desserts vom Buffet **</b>	16
<b>Käse zum Buffet **</b>	7

\*\* Ab 50 Personen. Wählen Sie aus der obenstehenden Auswahl aus.

\* Vegan möglich

## MITTERNACHTSSNACK

	PRO PERSON
<b>Käse- und Fleischplatte</b>	12
<b>Weisswurst und Bretzel</b>	12
<b>Suppe nach Saison mit Steinofen Baguette</b>	12
<b>Mini-Rinds-Burger</b>	12

# FLYING DINNER

## APEROSNACKS

- Hausgemachte Gewürznüsse
- Ribelmais Chips
- Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch

## VORSPEISEN

- Rauchlachs**  
mit Guacamole und Sauerrahm
- Tomaten Mozzarella**  
an Balsamico mit Basilikum
- Pollo Tonnato**  
mit Tunfisch , Kapern und frischen Kräuter
- Gazpacho**  
frische Kräuter

## HAUPTSPEISEN

- Rosa Roastbeef**  
mit hausgemachtem Jus und Grillgemüse
- Fregola Sarda**  
mit Kräutern und Parmesan
- Riccota-Ravioli**  
mit Pinienkernen und Rucola
- Black-Tiger Crevetten**  
mit Pernod-Rahmsauce und Wildreis

## DESSERT

- Tiramisù**  
Classico
- Panna Cotta**  
mit Früchte-Coulis
- Mousse au chocolat**  
mit Beeren
- Mini Tarte Tatin**  
à la Brasserie Lok

# GETRÄNKE EMPFEHLUNG

## MINERAL

- Elmer Mineral** 75 cl 8.5  
mit / ohne Kohlensäure

## BIERE

- Schützengarten BRAUSTERN** 33 cl 6
- Schützengarten IPA alkoholfrei** 33 cl 6
- Schützengarten St.Galler Klosterbräu** 33 cl 6

## SCHAUMWEIN

- Prosecco DOC Extra Dry** 75 cl 54  
De Simoni, Glera

## WEISSWEIN

- Blanc de Noir** 75 cl 47  
Schwyz, Stefan Kümmin, Pinot Noir

## ROTWEIN

- Sela** 75 cl 54  
Rioja, Bodega Roda, Tempranillo

## WARME GETRÄNKE

- Kaffee, Espresso** 5  
Bio & Fair
- Tee - L'art du thé** 5  
Diverse Sorten

Dies ist ein Auszug aus unserem Getränkeangebot.  
Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

AB 50 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

Menu Preis

88

# APÉRO PAUSCHALE

## WÄHREND 1 STD.

Apéro cours d'ouverture

PRO PERSON / 1 STD.

## SIMPLE

15.5

Hausgemachte Gewürznüsse  
Marinierte Oliven mit Baguette  
Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch

## AU MILIEU – AB 10 PERSONEN

21

Hausgemachte Gewürznüsse  
Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer  
Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse  
Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch  
Suppe nach Saison

## SPÉCIALE – AB 15 PERSONEN

34

Hausgemachte Gewürznüsse  
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Mini-Olma-Bratwurst mit St.Galler Bürli  
Rindstatar auf Baguette  
Champagner-Schaumsuppe  
Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse  
Crevetten im Kartoffelmantel mit süssem Chili  
Melonen mit Rohschinken

## GETRÄNKE PAUSCHALE

25

**Elmer Mineral** 75 cl 8.5  
mit / ohne Kohlensäure  
**Orangensaft** 100 cl 12  
**BRAUSTERN** 33 cl 6  
Bier, Schützengarten  
**Blanc de Noir** 75 cl 47  
Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir  
**Prosecco DOC Extra Dry** 75 cl 54  
De Simoni, Glera

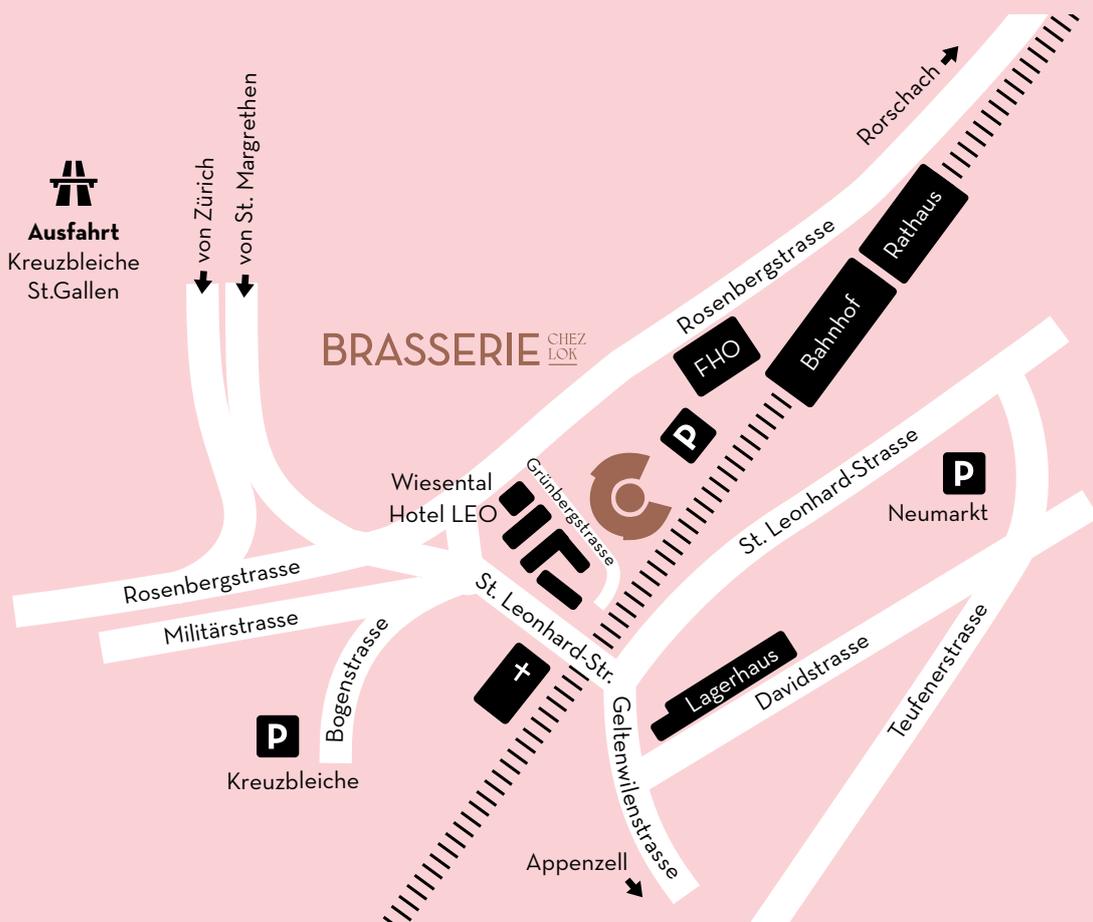
Zusätzliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

# APÉRO BAUKASTEN

EINHEIT STK. PRO PERSON

Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer	1	4.5
Bündnerfleisch dünn aufgeschnitten	30g	7
Canapé mit Gemüse	1/2 Toast	4
Canapé mit Rindstatar	1/2 Toast	6
Canapé mit Rauchlachs	1/2 Toast	5
Champagner-Schaumsuppe im Weck-Gläsli	1	5
Crevetten im Kartoffelmantel mit süssem Chili	1	5
Gazpacho *	1	4
Griechischer Salat mit Feta	1	4
Hausgemachte Gewürznüsse *	1 Schale für 5 Pax. / 7.-	1.4
Hummus auf Baguette *	1	4
Käseküchlein	1	4
Les Gougères – französische Käsewindbeutel	1	2.5
Marinierte Oliven mit Baguette *	1 Schale für 5 Pax. / 12.-	2.4
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	1	4
Melonen mit Rohschinken	1 Spiess	4.5
Mini-Olma-Bratwurst mit St.Galler Bürli	60g / 40g	6.5
Mini-Quiche-Lorraine und vegetarisch	Je 1	4.5
Orientalischer Couscous mit Ras el-Hanout *	1	4
Pouletspiess mit Erdnusssauce	1	4
Rauchlachs mit Guacamole im Glas	1	5
Ribelmais Chips *	1 Schale für 5 Pax. / 7.-	1.4
Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	1	4
Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse	1	3.5
Mini-Tiramisù	1	4
Mousse au caramel *	1	4
Mousse au Chocolat	1	4
Panna Cotta	1	4
Profiteroles mit Vanillecrème und Schokolade	1	3
Schokoladen-Brownie	1	3
Streuselkuchen mit Saisonfrüchten	1	3
Mini-Flan au caramel maison	1	4
Mini-Tarte-Tatin	1	4

\* Vegan möglich



Brasserie Lok Grünbergstrasse 7 9000 St.Gallen 071 277 11 77  
salut@brasserielok.ch www.brasserielok.ch