

NewStar

Hotel Restaurant Meeting

Menuvorschläge...

...ab 10 Personen (2022)

Hotel NewStar
Breitfeldstrasse 9
9015 St. Gallen
Tel. +41 71 230 20 20
Fax +41 71 230 20 21
info@newstar-hotel.ch

MENUVORSCHLÄGE

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie für Ihren bevorstehenden Anlass das Hotel NewStar in die engere Wahl gezogen haben. Das Hotel NewStar bietet Ihnen optimale Rahmenbedingungen für Ihre Veranstaltungen, abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Die Kunst der Gastronomie und der Gastfreundschaft hat bei uns höchste Priorität. Es liegt uns am Herzen aus jeder Mahlzeit für Sie und Ihre Gäste ein kulinarisches Ereignis zu machen. Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll vertrauen.

Falls Sie in den beigelegten Menüvorschlägen nicht das gewünschte finden, zögern Sie nicht und setzen Sie sich mit uns in Verbindung, ich bin sicher, wir können Ihre Wünsche erfüllen. Bitte bestellen Sie Ihr Menü und die Getränke möglichst frühzeitig und einheitlich, damit wir die benötigten Produkte optimal einkaufen können. Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie um vorherige telefonische Anmeldung, damit wir Ihnen genügend Zeit widmen können. Mit Freude erwarten wir Sie zu einem Gespräch, um Ihnen unser Haus zu zeigen, falls Sie es nicht schon kennen.

Freundliche Grüsse

Urs Thürlemann

Suppen

| | |
|--|-------------|
| Karottencrèmesuppe mit Orangenfilets | 8.50 |
| Gelbe Curry-Kokossuppe mit Crevetten | 11.00 |
| Leichte Weissweinsuppe mit Kräuterrahm | 9.00 |
| Kartoffellauchcrèmesuppe mit Lauchstreifen | 8.50 |
| Safranisierte Blumenkohlcrèmesuppe mit Kräuter-Brotcroûtons | 9.00 |
| Petersilienwurzelcrèmesuppe mit einem grünen Petersilienschaum | 9.00 |
| Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Brotcroûtons | 10.00 |
| Tomatencrèmesuppe mit einer Rahmhaube | 9.50 |
| Doppelte Kraftbrühe mit Trüffelravioli und Cognacessenz | 11.50 |
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli | 7.50 |
| Gemüsebouillon mit Eierstich | 7.50 |
| Verschiedene Saisonale Suppen wie zum Beispiel Kürbis oder Spargeln | Marktpreise |

Salate

| | |
|---|-------|
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an unserem Hausdressing | 8.50 |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing | 9.50 |
| Vitaminreicher Salat mit Gemüsestreifen an einem delikaten Balsamicodressing | 10.50 |
| Bunter Blattsalat mit einem Wachswachei und lauwarmen Speckstreifen | 11.00 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und lauwarmen Speckstreifen | 12.50 |
| Asiatischer Chinakohlsalat mit Gemüsestreifen und Avocado mariniert mit einer Soja Sauce | 12.00 |
| Caesarsalat mit Eisbergsalat, mit Speck und Brotcroûtons und frischen Parmesansplittern | 12.00 |

kalte & warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Eier-Tagliatelle an einer leichten Rahmsauce und serviert mit Lachsstreifen | 14.00 |
| Lauwarme Quiche Lorraine, serviert mit Crème fraîche und einem Salatbouquet | 14.50 |
| Gedämpfter Reis mit Riesencrevetten an einer roten Thaicurrysauce | 16.00 |

Hauptgerichte

Geflügel

Pouletbrust-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken
an einem Marsalajus, serviert mit einem
Tomatenrisotto und mit Broccoligemüse 22.50

Grünes Poulet-Gemüsecurry mit Kokosmilch, serviert
mit Bambus-Sprossen und Basmatireis 22.50

Schweinefleisch

Schweinsfiletmedaillons an einer Pommery-Senfsauce,
serviert mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur 38.00

Schweinscarrée am Stück im Ofen gebraten mit
einer Kräuterkruste, serviert mit Kartoffelstock
und einer Gemüse garnitur 29.00

Kalbfleisch

Kalbssteak am Stück im Ofen gebraten
serviert mit einem Zwiebel-Balsamicojus, dazu servieren
wir Kartoffelgratin und eine Gemüse garnitur 48.00

Zartes Kalbsschnitzel vom Grill an einer
sämigen Pilzrahmsauce, serviert mit
Butternudeln und Gemüse garnitur 43.00

Kalbsgeschnetzeltes an einer Soja-Sweet-Chilisauce
serviert mit Basmatireis und Wokgemüse 39.00

Rindfleisch

| | |
|---|-------|
| In Rotwein geschmorter Rindsbraten serviert mit Kartoffelgratin und einer Gemüsegar nitur | 33.00 |
| Rindsvoressen „Bourgogne-Art“ serviert mit Mohnkartoffelstock und einer Gemüsegar nitur | 32.00 |
| Rindsfilet Tournedos mit Speck umwickelt an einem rassigen Schalotten-Balsamico-Jus, Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse | 49.00 |

Fisch

| | |
|---|-------|
| Gebratene Lachstranche auf einem Beet von Ratatouillegemüse, serviert mit Kräuterreis | 31.00 |
| Zanderfilet an einer Champagnerrahmsauce, serviert mit Fenchelgemüse und Weissweinsrisotto | 36.00 |
| Pochiertes Seezungenfilet an einer Safransauce, serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln | 39.00 |

Traditionelles

| | |
|--|-------|
| Hackbraten NewStar mit Kartoffelstock und Bohnen | 28.50 |
|--|-------|

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Gemüseroulade im Filoteig serviert mit Karottenpurée | 23.00 |
| Crêpe gefüllt mit Gemüse serviert mit einem Parmesanrahm | 19.50 |
| Gebratene Auberginen- und Zucchettipiccata auf Tomatenrisotto mit Parmesan-Chips | 22.50 |

Vegan

| | |
|--|-------|
| Gemüse-Kokoscurry mit gebratenem Ananasreis | 23.50 |
|--|-------|

**Bei allen unseren Hauptgerichten schöpfen wir
Gemüse und Stärkebeilagen nach.**

Kinder-Menüs

| | |
|---|-------|
| Chicken Nuggets mit Pommes-frites Tomatenketchup | 10.00 |
| Spaghetti Napoli mit Tomatensauce Reibkäse | 8.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites und Tomatenketchup | 10.50 |
| Kinderdessert Pinocchio mit einem Chupa Chup | 6.50 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeercoulis | 9.50 |
| Crème Brûlée | 9.50 |
| Kokosnuss-Panna-Cotta mit seinem Eis, serviert an einer Beersauce | 9.00 |
| Caramelisierte Ananasscheiben mit Vanilleeis | 11.00 |
| Caramelisierte Apfelschnitze mit Sauerrahmglace | 9.50 |
| Dessertvariation „NewStar“ | 15.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 9.50 |
| Coupe Maison, frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace | 9.50 |
| Lauwarmer Apfelfladen mit einer Ingwer-Limettensauce | 9.50 |
| Schokoladenschnitte mit Aprikosenkompott | 10.50 |
| Käsevariation mit 4 verschiedenen Käsen | 12.50 |

Menukompositionen

Menu 14:

Karottencrèmesuppe mit
Amarettoschaum

Kleines Salatbouquet mit
Bündnerfleischstreifen

Pouletbrust „Toscana“ mit einer
Tomatenspeckkruste, Tomatensauce
Mascaponerisotto und
Gemüse garnitur

CHF 49.00

Menu 16:

Buntes Blattsalatbouquet mit gebackenem
Käse und Specktranchen

Pouletschnitzel-Piccata an einem
Tomatenjus, serviert mit
Butterspaghetti und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und
Erdbeerglace und mit Rahm

CHF 50.00

Menu 18:

Bouillon mit Ei

Schweinscarrée am Stück gebraten
mit einem Jus

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Tiramisu mit weissem
Kaffee-Rahmglace

CHF 52.00

Menu 15:

Tomatencrèmesuppe mit
Basilikumcroûtons

Schweinsfilet am Stück gebraten
im Mozzarella-Rohschinken-Mantel
Bramatapolenta und Gemüse garnitur

Mandel-Amaretto-Panna-Cotta mit
lauwarmen Waldbeeren

CHF 52.00

Menu 17:

Eisbergsalat mit Cocktail-Crevetten

Gebratenes Schweinsschnitzel an einer
Kräuterrahmsauce, serviert mit
Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

Marinierter Ananassalat mit einer
Kugel Ananassorbet

CHF 46.00

Menu 19:

Nüsslisalat mit gräucherter
Entenbrust und Orangen

Gebratenes Zanderfilet auf
einem Spinatbeet und serviert
mit Trockenreis und einer

Weissweinrahmsauce

Hausgemachtes Tiramisu im Glas
serviert und garniert mit Früchten

CHF 54.00

Menu 20:

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,
gehacktem Ei und Brotcroûtons

Rindsfiletsteak auf einem Schalotten-
Rotweinbeet mit Parmesanrisotto und
einem Gemüsebouquet

Amaretto-Sabayone mit einer
Kugel Vanilleglace

CHF 65.00

Menu 22:

Zitronengrassuppe mit Bambussprossen

Asiatisches Gemüsenudelnest an einer
roten Currysauce und Riesencrevetten

Gebratene Maispouardenbrust mit
einer Honig-Sesamkruste und
Gemüse-Basmatireis

Lauwarmer exotischer Fruchtsalat mit
Mangoeis

CHF 60.00

Menu 24:

Rindsconsommé mit seinen Ravioli
und Tomatenconcassé

Lauwarmer Gemüsesalat mit einer
Pommery-Senfsabayon

Kalbsvoressen an einer weissen Sauce
mit Butterschneidplatte und
Gemüsebouquet

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
einer Kugel Vanilleglace

CHF 67.00

Menu 21:

Kraftbrühe „Royal“

Tomaten-Knoblauchravioli mit einem
Basilikumpesto und Parmesansplittern

Roastbeef am Stück im Ofen gebraten
mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und
Gemüsebouquet

Orangenmousse verfeinert mit Grand
Marnier und einem Orangencarpaccio

CHF 76.00

Menu 23:

Blumenkohlcrèmesuppe

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinscarrée am Stück gebraten
mit einer Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Schokoladenmousse mit Früchten
und Rahm garniert

CHF 59.00

Menu 25:

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Hauchdünnes Gemüse carpaccio mit
Olivenöl und Parmesanstücken

Kalbsschnitzel an einer leichten
Zitronenrahmsauce
Butternudeln und
eine Gemüse garnitur

Erfrischende Sorbetvariation
mit Früchten garniert

CHF 72.00

Buffet's immer beliebt...

Brunch-Buffer

ab 30 Personen (à Discrétion)

Kaffee oder Tee
Ovo oder Schokolade
Orangen-, Multivitamin- und
Grapefruitsaft

Brotbuffet mit verschiedenen Brotsorten
dazu Honig, Konfitüre und Butter

Auswahl an Cerealien
Bichermüesli
frischer Fruchtsalat
süsse Kompottbirnen
fruchtige Joghurtauswahl

Hauspastete mit Preiselbeersauce
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
kalte Fleischplatte
reichhaltige Käseplatte mit
verschiedenen Hart- und Weichkäsen

Rühreier
gebratener Knusperspeck
Cipollata-Würstli
goldbraune Butterrösti

saftiger Schweinsnierstückbraten
buntes Saisongemüse
Kartoffelgratin

Schokoladenmousse, Grosi's gebrannte
Crème, Fruchtwähe, assortierte Glacé-
und Sorbetauswahl, Früchte, Meringues

CHF 49.50 pro Person

Salatbuffet

ab 20 Personen (à Discrétion)

Reichhaltige Auswahl von gartenfrischen
Gemüse- und Blattsalaten (10 Sorten)
serviert mit Champignonscheibchen,
knusprigen Knoblauchcroûtons,
gehacktem Ei, Kürbiskernen,
gerösteten Speckwürfeli, Peperoniwürfeli
Hausdressing, sämiges French- und
rassiges Italian-Dressing

CHF 15.00

anstelle der Vorspeise im Menu:
Zuschlag CHF 10.00

Dessertbuffet

ab 20 Personen (à Discrétion)

Meringues mit Rahm,
erfrischende Glacé und
Sorbetauswahl, frischer Fruchtsalat,
Schokoladenmousse, gebrannte Crème,
Tirami-sù, Panna Cotta mit marinierten
Waldbeeren, Früchteplatte,
Mini-Caramelköpfchen, Gebäck

CHF 20.00

anstelle dem Dessert im Menu:
Zuschlag CHF 10.00