

NewStar

Hotel Restaurant Meeting

Menuvorschläge ...

... ab 10 Personen

Hotel NewStar
Breitfeldstrasse 9
9015 St. Gallen
Fon +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, 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 Royal	7.50

Salate

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an unserem Hausdressing	8.00
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing	9.00
Vitaminreicher Salat mit Gemüsestreifen an einem delikaten Balsamicodressing	9.50
Bunter Blattsalat mit einem Wachtelei und lauwarmen Speckstreifen	11.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und lauwarmen Speckstreifen	12.50
Rucolasalat mit Pecorino-Splittern und Lauwarmen Pilzen an einer Vinaigrette	13.00
Cäsarsalat mit Eisbergsalat, Pouletstreifen 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

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
Schweinsschnitzel Sweet- & Soursauce mit Perperoni, Ananas, Sojasprossen und Kefen, serviert mit Sesamnudeln	23.00
Schweinsfiletmedaillon an einer Pommery-Senfsauce, serviert mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur	29.00
Schweinscarrée am Stück im Ofen gebraten mit einer Kräuterkruste, serviert mit Kartoffelstock und einer Gemüse garnitur	29.00
Schweinsschulterbraten an einer Apfel-Calvadosauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer Gemüse garnitur	29.00
Kaninchenrückenfilet mit einer Honig-Thymiansauce serviert mit Rahmpolenta und einer Gemüse garnitur	31.00
Kalbssteak am Stück im Ofen gebraten serviert mit einem Zwiebel-Balsamicojus, dazu servieren wir Kartoffelgratin und eine Gemüse garnitur	45.00
Zartes Kalbsschnitzel vom Grill an einer sämigen Pilzrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	36.00
Kalbsgeschnetzeltes an einem Rotweinjus mit Birnenstücken, serviert mit einem sämigen Mascaponerisotto und einer Gemüse garnitur	34.00

Hauptgerichte

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
Gebratene Lachstranche auf einem Beet von Ratatouillegemüse, serviert mit Kräuterreis	29.00
Zanderfilet an einer Champagnerrahmsauce, serviert mit Fenchelgemüse und Weissweinsrisotto	33.00
Pochiertes Seezungenfilet an einer Safransauce, serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	39.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gemüseroulade im Filoteig serviert mit einem Süsskartoffelpürée	23.00
Spaghetti Al'Arrabiata mit gebackenen Brie-Käsestücken und mit Parmesan	19.00
Gebackene Auberginen- und Zucchettipiccata auf Tomatenrisotto mit Parmesan-Chips	22.50

Bei allen unseren Hauptgerichten schöpfen wir Gemüse und Stärkebeilagen nach.

Kinder-Menu

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	6.00

Dessert

Duo von hellem und dunklem Schokoladenmousse	11.50
Crème Brûlée	9.50
Kokosnuss-Panna-Cotta mit seinem Eis, serviert an einer Beerensauce	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
Käsevariation mit 4 verschiedenen Käsen	12.50

Menukompositionen

Menu 14:

Karottencrèmesuppe mit
Amarettoschaum

Kleines Salatbouquet mit
Bündnerfleischstreifen

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

CHF 39.00

Menu 16:

Buntes Blattsalatbouquet mit einem
Wachtelei und Specktranchen

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

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und
Erdbeerglace und mit Rahm

CHF 42.00

Menu 18:

Kartoffellauchcrèmesuppe

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 49.00

Menu 17:

Eisbergsalat mit Cocktail-Crevetten

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

Marinierter Ananassalat mit einer
Kugel Ananassorbet

CHF 43.00

Menu 19:

Nüsslisalat mit gräucherter
Entenbrust und Orangen

Gebratenes Zander-Fischfilet auf
einem Spinatbeet und serviert
mit Trockenreis und einer

Weissweinrahmsauce

Hausgemachtes Tiramisu im Glas
serviert und garniert mit Früchten

CHF 53.00

Menu 20:

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,
Wachtelei und Brotcroûtons

Rindsfiletsteak auf einem Schalotten-
Rotweinbeet mit Parmesanrisotto und
einem Gemüsebouquet

Amaretto-Sabayone mit einer
Kugel Vanilleglace

CHF 67.00

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 67.00

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 66.00

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 79.00

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, Früchtewähe, 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