



IHRE VERANSTALTUNG
IM GASTHAUS STERN, BANGS
Vorschläge Frühling Sommer 2026

Kulinarische Vorschläge Für ihre Veranstaltung

Unser Küchenteam verwöhnt Sie von den Häppchen beim Apero über die Vorspeise bis hin zum Dessert.

Stellen Sie aus unseren Vorschlägen Ihr persönliches Menü zusammen. Vom 2 Gang bis zum 5 Gang Menü ist hier alles möglich.

Gerne helfen wir Ihnen auch bei Fragen.

Sie können pro Gang 2-3 Gerichte auswählen.

Diese geben sie uns vorher bekannt und Ihre Gäste suche dann vor Ort aus.

Beim Dessert bitte auf ein Gericht beschränken oder ein Duett aus 2 machen.

Eine vegetarische Variante kann a la carte oder aus den Menüs gewählt werden.

Apero in unserem Gastgarten oder im Weinkeller



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste im Gastgarten oder im Weinkeller.

Das gemütliche zusammentreffen lockert die Stimmung für ihr Fest.

Kleinem Bier vom Fass,
Prosecco, alkoholfreier Cocktail
oder Getränk nach Wunsch Preis nach Verbrauch

mit saisonalen Häppchen

€ 5,00

Vorspeisen (1 Gang)

Bunte, gemischte Salatschüssel an Hausdressing
mit Sonnenblumenkernen

€ 7,00

Junge Blattsalate an Feigen Senf Dressing
mit sautiertem Speck und Orangenfilets

€ 10,50

Carpaccio vom Gisinger Rind
mit Blattsalatkörbchen und Grana Padano Flocken

€ 11,50

Tartare von der Lachsforelle mit Wasabimayo
jungen Blattsalaten an Feigen Senf Dressing

€ 14,50

Ravioli des Tage an Weißwein Tomaten Sauce

€ 9,50



Suppen (2 Gang)



Klare Rinderbrühe mit
Kaspressknödel, Flädle oder Brätspätzle

€ 7,00

Zucchini Kokosuppe mit Cashew Nüssen

€ 8,00

Karotten Ingwer Suppe mit Garnelenspieß

€ 12,50

Saisonale Creme Suppe

€ 8,00

Hauptspeisen (3 Gang)



Gulasch vom Gisinger Rind
mit Semmelknödel

€ 20,00

Braten vom Vorarlberger Kalb
an Cognacrahmsauce serviert mit saisonalem Gemüse
und Serviettenknödel

€ 28,00

Höchster BBQ Huhn an Paprika Rahmsauce
und Butterspätzle

€ 26,00

Gelbes Thai Curry mit Basmatireis (vegan)
auf Wunsch mit Lachsforelle aus Satteinser Zucht

€ 19,00

€ 30,00

Im ganzen gebratenes Schweinefilet an
Cognacrahmsauce mit Gemüse und Kroketten

€ 28,00

Rosa gegrilltes Entrecote an Sauce Calvados
mit Speckbohnen und Pastinaken Püree

€ 37,00

Rosa Kalbsrücken an Steinpilzsauce mit Gemüse
und Kartoffelroulade

€ 40,00

Filet vom heimischen Rind mit Kräuterbutter,
glacierten Karotten und Süßkartoffel Pommes

€ 42,00



Vegetarisch (3 Gang)

Gemüse aus dem Wok an Thai Kokos Sauce mit Basmatireis	€ 21,00
Linsen Süßkartoffel Ragout mit Pita Brot	€ 21,00
Saisonale Ravioli auf Tomaten Weißwein Sauce	€ 21,00

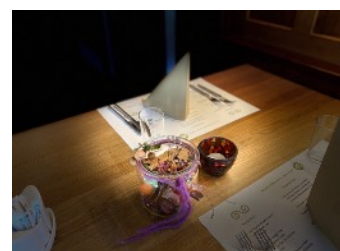
Dessert

Erdbeertiramisu mit Mango Eis	€ 8,50
Toblerone Mousse mit hausgemachtem Eis der Saison	€ 8,50
Dessert Variation von unseren Lehrlingen	€ 9,00
Dessert Buffet zum selber holen	€ 8,50



Kindergerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes	€ 6,00
Chicken Nuggets (Hühnergut Höchst) mit Pommes	€ 6,00
Butterspätzle mit Sauce	€ 6,00
Kinder können vor Ort aus der Kinderkarte auswählen	



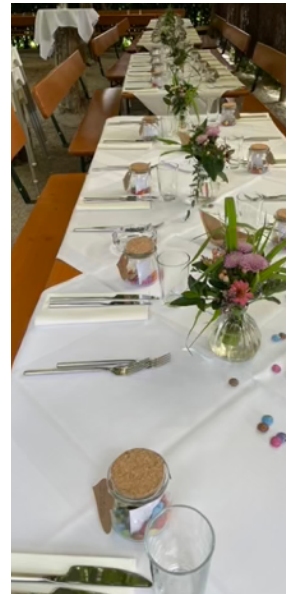
Veranstaltungsbedingungen

Gerne erstellen wir kostenlos Menükarten für ihre Feier, auf Wunsch mit Logo, Foto oder ihrem Text.

Dekoration

Wir dekorieren unser Tische kostenlos schlicht, nett und je nach Saison mit frischen Blumen oder Naturdeko.

Wenn sie Sonderwünsche haben, bitten wir sie diese bei ihrer Floristin selber zu organisieren bzw. die Dekoration selber mitzubringen.



Tischwäsche

Für unseren schönen Holztische haben wir keine eigene Tischwäsche. Wenn Sie für Ihre Veranstaltung trotzdem Tischwäsche möchten, werden wir diese gerne zu folgenden Konditionen für Sie ausleihen.

Deckservietten pro Stück € 2,50
Mundserviette pro Stück € 2,00



Kuchen mitbringen

Für uns ist das mitbringen von Kuchen ein enormer Mehraufwand und auch wirtschaftlich nicht sinnvoll.

Eine Torte (Geburtstag, Taufe Hochzeit..) kann für eine Veranstaltung mitgebracht werden die dann in Zusammenhang mit einem Dessertbuffet von uns aufgestellt wird. € 8,50

Korkengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir pro 0,75l Flasche € 18,00
Zu 95% können wir ihren Lieblingswein auch besorgen.



Sperrstunde

Die offizielle Sperrstunde ist 24:00 Uhr.

Sollte es bei Ihrer Feier länger dauern, verrechnen wir pro für Ihre Gesellschaft anwesenden Mitarbeiter und pro Stunde € 40,00. max. bis 2:00 Uhr

Ab 24:00 Uhr muss die Musik auf Zimmerlautstärke gespielt werden.

Veranstaltungsbedingungen

Präsentationstechnik

Beamer und Leinwand im Sebastian Stühle gratis vorhanden.
Bluetooth Lautsprecher mit Mikrofon gratis vorhanden

Geschlossene Gesellschaft

Wenn sie den Sterna für ihre Gesellschaft exklusive mieten möchten, ist ein Mindestumsatz von € 5.000,00 erforderlich

Sebastian Stühle oder Bura Stühle exclusive ab € 1.400,00
Wir dieser Umsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Saalmiete verrechnet.
Ab 20:30 Uhr oder Sa, So mittag ab 15:00 fällt die Saalmiete weg.
Gerne beraten wir sie über verschiedene Möglichkeiten im Sterna Bangs zu feiern.

Bankverbindung

Iban: AT90 2060 4031 0040 5236
Bic: SPFKAT2BXXX

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 15:00 bis 24:00 Uhr

Samstag 10:00 bis 24:00 Uhr

Sonntag 10:00 bis 20:00 Uhr



Kontakt

Michael Lang
Sternenweg 1, 6800 Feldkirch
0043 5522 74312 oder 0664/8229559
essen@gasthaus-stern.at | www.gasthaus-stern.at