

„*lebe
liebe
lache*“



IHRE VERANSTALTUNG IM GASTHAUS STERN, BANGS

Vorschläge Frühling & Sommer 2018



KULINARISCHE VORSCHLÄGE

FRÜHLING & SOMMER

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 6 Gang Menü ist hier alles möglich.

Gerne helfen wir Ihnen auch bei Fragen.

Sie können pro Gang 2 Gerichte auswählen die Sie uns vorher bekannt geben und Ihre Gäste diese dann vor Ort aussuchen können.

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

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR APEROGETRÄNKE:

Frizzante Rose, Apfelsider von Speckle Peter aus Nofels, Prosecco pur Mango oder Holder, Kindersekt, kleines Bier vom Fass, leichter Weißwein, Aperolspritzer.



HÄPPCHEN ZUM APERITIF IN UNSEREM GASTGARTEN

Aus folgenden Häppchenvarianten können sie auswählen
(Preise pro Portion/Stk.)

Saisonales Süppchen aus dem Schnapsgläschen	€ 1,20
Pikante Fleischbällchen mit Curry Dipp	€ 0,50
Walnussbrötchen mit Topfenaufstrich (saisonal)	€ 1,20
warmes Tomatenbruscetta	€ 1,20
Tomaten Mozzarella Sticks	€ 1,00
Hühnerbrustpießchen mit Thai Chili Dipp	€ 1,20
Ofenfrischer Flammkuchen	€ 1,20



VORSPEISEN (1 GANG)

Bunte, gemischte Salatschüssel an Hausdressing mit Sonnenblumenkernen	€ 5,50
Junge Blattsalate an Feigen Senf Dressing mit sautierten Pilzen mit Räucherlachsstreifen	€ 7,50 € 8,50
Wälder Ziegenkäsle auf warmem Tomatenragout an Kernöldressing	€ 6,50
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Parmesanflocken	€ 8,50
Ziegenfrischkäsemousse auf rote Beete Carpaccio	€ 7,50
Bärlauchknödel an brauner Butter (saisonal)	€ 6,50
Spargel Vinaigrette mit jungen Blattsalaten	€ 6,50
Pilzragout im Blätterteigpastetchen	€ 6,50
Gegrillte Garnelen auf Papaya Salat	€ 8,50





SUPPEN (2 GANG)

Spargelcremesuppe mit Erdbeerschaum	€ 5,50
Klare Rinderbrühe mit Kaspessknödel oder Leberspätzle	€ 4,50
Zucchini Kokossuppe mit Cashewnüssen	€ 5,50
Karotten Ingwer Suppe mit Garnelenspieß	€ 8,50
Bregenzerwälder Käserahmsüppchen mit Sesamstängile	€ 5,50



HAUPTSPEISEN (3 GANG)

Schweinebraten an Natursaft'1 mit saisonalem Gemüse und Serviettenknödel	€ 13,50
Saftiger Kalbsbraten an Cognacrahmsauce serviert mit saisonalem Gemüse und Butterspätzle	€ 16,50
Gefülltes Hühnerbrüstchen auf Tomaten Rucola Risotto	€ 16,50
Gemüse aus dem Wok an Thai Kokos Sauce mit Basmatireis mit Lachs vom Grill	€ 13,50 € 17,50
Im ganzen gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce serviert mit Erbsenpüree und Röstinchen	€ 18,50
Rosa gegrilltes Entrecote an Calvados Sauce mit Speckbohnen und Rahmpolenta	€ 24,50
Filet vom heimischen Rind an Rosmarinjus serviert mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin	€ 31,00



VEGETARISCH (3 GANG)

Gemüse aus dem Wok an Thai Kokos Sauce mit Basmatireis	€ 13,50
Bandnudeln mit Bärlauch Pesto und Gemüsevariation	€ 12,50



DESSERT (4 GANG)

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,50
Hausgemachtes Walnussparfait auf Früchtespiegel	€ 5,00
Mojito Mousse mit Erdbeerespuma	€ 5,00
Duett vom hellen und dunklen Schokolade Mousse	€ 6,00
Nougatknödel mit Walnusseis	€ 6,00
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	€ 5,00



KINDERGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 4,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€ 4,00
Wienerle mit Spätzle und Pilzsauce	€ 4,00

Gerne machen wir auch die Hauptspeisen die Sie ausgesucht haben als Kinderportion.



VERANSTALTUNGS- BEDINGUNGEN

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

DEKORATION

Wir dekorieren unsere 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.

Mundservietten aus Stoff pro Stück € 1,00

Deckservietten pro Stück € 1,80

Tischdecken pro Stück € 6,00



KUCHENPAUSCHALE

Für mitgebrachte Kuchen verrechnen wir für Geschirr, Besteck, und Servicekosten pro Gast € 2,00



KORKENGELD

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir pro 0,75l Flasche € 12,00



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 € 30,00.

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



PRÄSENTATIONSTECHNIK

Musikanlage mit Mikro € 60,00.



GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

Wenn Sie den Sterna für Ihre Gesellschaft exklusiv mieten möchten, ist ein Mindestumsatz von € 5.800,00 erforderlich.

Wird dieser nicht erreicht, wird die Differenz als Saalmiete verrechnet.

Gerne beraten wir Sie über die verschiedenen Möglichkeiten im Sterna Bangs zu feiern.



BANKVERBINDUNG

Iban: AT 90 2060 4031 0040 5236

Bic: SPFKAT2BXXX

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 10:00 bis 24:00 Uhr

Sonntag 10:00 bis 20:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Ab einem Mindestumsatz von € 1.500,00 sind Veranstaltungen auch an Ruhetagen möglich.

„*lebe
liebe
lache*“



KONTAKT

GASTHAUS STERN BANGS

Michael Lang

Sternenweg 1, 6800 Feldkirch

0043 5522 74312

essen@gasthaus-stern.at | www.gasthaus-stern.at