



Ihr Event. Bei uns. Im Seeger.

Herzlich Willkommen im Seeger.

Es freut uns sehr, dass Sie das Seeger für Ihren Event ausgewählt haben. Wir tragen dazu bei, dass Ihr Anlass besonders wird und für lange Zeit in Ihrer Erinnerung bleibt. Ihr Event ist unser Auftrag. Unser Team kümmert sich um die gesamte Vorbereitung und wird Sie vor Ort verwöhnen und mit saisonalen Speisen aus der Küche begeistern. Sie haben zusätzliche Wünsche? Ein DJ oder Hostessen zur Begrüssung Ihrer Gesellschaft? Wir bieten den All-In-One Service für Sie!

Seit über 75 Jahren ist das Seeger Teil von St. Gallen. Niemals wäre es – als eines der ältesten Lokale der Stadt – aus dem St. Galler Stadtleben wegzudenken. Wie viele Gäste haben sich hier kennengelernt und besuchen uns mittlerweile mit ihren Kindern oder sogar Kindes-Kindern. Wir fühlen uns geehrt, im Seeger Geschichte beobachten, mitschreiben und aufleben zu dürfen. Es ist unsere Verpflichtung, diese Tradition weiterleben zu lassen. Daher glauben wir auch daran, dass das Seeger etwas ganz Besonderes und alles zugleich ist – Café, Restaurant und Bar.

Für uns ist Essen nicht entweder gut oder gesund. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, smarte Küche anzubieten, welche Genuss mit gesundem Essen verbindet. Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region und werden mit viel Liebe und Sorgfalt produziert, denn wir möchten unsere positive Haltung zum Essen teilen.

Ihr Event. Bei uns. Im Seeger.

Das Seeger-Team garantiert Ihnen höchste Qualität und Professionalität auf unseren Service sowie unsere Produkte. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen während 365 Tagen und 24 Stunden pro Tag zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie persönlich. Schreiben Sie uns, rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns doch gleich im Seeger – We have got chocolate ;)

Ihr ganz einzigartiger Event. Einige Beispiele aus der Vergangenheit

Gemütliches „Get together“	20 Personen	Seeger
Runder Geburtstag	40 Personen	Seeger Upstairs
Produktelancierung	550 Personen	Beide Stockwerke
Sitzung	12 Personen	Seeger Upstairs
Firmenpräsentation mit Beamer	22 Personen	Seeger Upstairs
Vereinsfeier bis spät in die Nacht	300 Personen	Seeger Upstairs



Appetizer & Fingerfood

Apéro – Schälchen mit Parmesan oder Oliven	CHF	5.00
Gemügesticks – Platte Karotten, Gurken, Peperoni, Rettich, Dip-Saucen: Curry-Mango, Cocktail, Tartare für ca. 10 Personen	CHF	75.00
Amuse – Bouche – Platte Lachs, Rindstatar, Crevetten-Spiesse für ca. 10 Personen	CHF	120.00
Apéro – Gebäck – Platte Schinkengipfeli, Mini-Pizzas, Mini-Burger, Käse-Quiches, Tomaten-Quiches, Lauch-Quiches, Spinat-Quiches für ca. 10 Personen	CHF	110.00
Kleine Apéro – Gebäck – Platte Schinkengipfeli, Mini-Pizzas, Mini-Burger, Käse-Quiches, Tomaten-Quiches, Lauch-Quiches, Spinat-Quiches für ca. 5 Personen	CHF	60.00
Canapés (Käse / Rindstatar) für ca. 10 Personen	CHF	80.00
Canapés (Thon / Ei) für ca. 10 Personen	CHF	60.00
Käse – Fleisch – Platte für ca. 10 Personen	CHF	100.00
Fleisch – Platte für ca. 10 Personen	CHF	100.00
Käse – Platte für ca. 10 Personen	CHF	100.00
Schokoladenkuchen 12 Stück	CHF	80.00
Früchteplatte für ca. 10 Personen	CHF	120.00

Menuvorschläge

Apéro 1

Datteln im Speckmantel, Geröstete Mandeln
Blätterteig flute, Hausgemachtes Gewürzbrot
Appenzeller Käsefladen, Schinkengipfeli

CHF 16.50 / Person

Apéro 2

Knackiges Gemüse mit Kräuterdip
Verschiedene Canapés
Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella
Windbeutel, gefüllt mit Limettencrem und Rauchlachs
Grissini mit Rohschinken

CHF 18.50 / Person

Apéro 3

Karotten-Ingwer Capuccino
Appenzeller Käseroulade auf Radieschensalat.
Baguettecanapé mit Rohschinken, Ei, und Salami
Coleslaw serviert im Gläsli
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Schinken oder Käse

CHF 21.50 / Person

Apéro 4

Champagner-Schaumsüppchen mit Lauchstroh
Antipastiplatten mit Parmesan, Auberginen, Zucchetti, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Oliven und Salsiz
Toskanischer Brotsalat, Panierte Mozzarella-Stäbli mit Peperoni-Relish
Grissini mit Rohschinken, Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Artischoken-Käse überbacken

CHF 24.50 / Person

Flying dinner 1

Grissini mit Rohschinken

Verschiedene Canapés mit Mostbröckli, Rohschinken, Salami und rassig gewürztem Rindfleischatar

Wraps gefüllt mit Frischkäse, Schinken, Mostbröckli oder Käse

Betrunkene Riesencrevetten auf feurigem Peperoni-Relish

« Seegers Flammkuchen » mit Chorizo und Kräuterpesto

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Polpetta paniert mit mediterraner Polenta

Blumenkohlcurry mit Pouletgeschnetzeltem serviert mit Basmati Reis

CHF 40.00 / Person

Flying dinner 2

Thai-Curry-Capuccino mit Jakobsmuschel- Spiesschen

Windbeutel mit schottischem Frischlachstatar und Dill

Betrunkene Riesencrevette auf feurigem Peperoni- Relish

« Seegers Flammkuchen » mit Chorizo und Kräuterpesto

Wrap-Station (Wraps werden frisch auf Wunsch der Gäste zubereitet):

Tortilla vor dem Gast zubereitet mit Rindfleisch, Poulet, Spinat, Gemüse, Mais und Sourcreme gefüllt.

Churros mit Schoggisauce

Marronimousse mit Kirschen ausgarniert

CHF 45.00 / Person

Flying dinner 3

Thai-Curry-Capuccino mit Jakobsmuschel-Spiesschen

Gefüllte Hobelkäserolle mit Ziegenfrischkäse

Windbeutel mit schottischem Frischlachstatar und Dill

Betrunkene Riesencrevette auf feurigem Peperoni- Relish

Überbackener Artischockendip mit Hausbrot

« Seegers Flammkuchen » mit Chorizo und Kräuterpesto

Herbstliche Terrine mit Pilzen und Poulet serviert mit Cranberry-Dip

Rindshackfleisch- Roulade im Frühlingsrollenteig mit Tomatencoulis

Maispoulardenspiessli mit Früchten in Currysauce

Wrap-Station (Wraps werden frisch auf Wunsch der Gäste zubereitet):

Tortilla vor dem Gast zubereitet mit Rindfleisch, Poulet, Spinat, Gemüse, Mais und Sourcreme gefüllt.

Churros mit Schoggisauce, Zwetschengencrumble mit Zimt

Marronimousse mit Kirschen ausgarniert

CHF 85.00 / Person

Menü 1

Tomatencremesuppe oder gemischter Salat

*

Maispoulardenbrust an Safranschaum
serviert auf mediterranem Risotto

**

Lauwarmer Schokoladenkuchen
und Vanilleeis

CHF 43.50 / Person

Menü 2

Kürbiscremesuppe oder Gemischter Salat

*

Glasierter Kalbsbraten an einem Rosmarinjus
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

**

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis

CHF 52.50 / Person

Menü 3

Sellerie-Dattelsuppe oder gemischter Salat

*

« Zürcher Geschnetzeltes »
mit frischer Röstli und Marktgemüse

**

Lauwarmer Schokoladenkuchen
und Vanilleeis

CHF 53.00 / Person

Menü 4

Kürbiscremesuppe mit einer Rahmhaube und Zimtcroustons
oder
Blattsalat mit Herbstgemüse an Kräuterdressing

*

Niedergegarter Schweinshohrückenbraten
an einer Morchel-Cognacrahmsauce
mit getrüffeltem Kartoffelstock
und glasiertem Wurzelgemüse

**

Desserbuffet:

Panna Cotta mit Himbeerdoping, Caramelköppli,
2-farbiges Schoggimousse, Katalanische Creme mit Beeren

CHF 56.50 / Person

Menü 5

Sellerie-Dattelsuppe

*

Zander an einem Safranschaum
dazu Venerereis und Lauchgemüse

**

Rindsschmorbraten « al barolo »
mit getrüffeltem Kartoffelstock
und Marktgemüse

Crema Catalana

CHF 64.00 / Person

Menü 6

Gemischter Salat
mit Croûtons

*

Gefülltes Ravioli auf
Gemüsebeet

**

Niedergegartes Kalbsfilet an einer Calvadossauce
serviert mit Butternudeln und Bohnenbündel

Schokoladenkuchen mit
hausgemachtem Vanilleeis

CHF 70.00 / Person

Menü 7

Champagnerschaumsuppe
mit einem Jakobsmuschelspiess

*

Tomaten-Ruccola-Salat
mit Seranoschinken, Cherrytomaten
und Parmesan

**

Rindsfilet (US) an einem Rosmarinjus
dazu getrüffelter Kartoffelstock

Crema Catalana

CHF 97.50 / Person

Getränkekarte Events

Softgetränke

Minerale, Softgetränke	CHF	4.50
Orangensaft	CHF	4.50

Bier

Schützengarten Edelspez	CHF	4.80
Heiken 25cl	CHF	6.00

Aperitifs

Aperol Spritz	CHF	11.50
Hugo	CHF	11.50
Campari	CHF	8.50
Campari Orange / Soda	CHF	11.50
Martini bianco / rosso	CHF	8.00

Weine

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	CHF	7.50
Prosecco Cinzano	CHF	52.00
Moscato d'Asti	CHF	52.00
Rosé: Mimi Cotes de Provence	CHF	46.00
Weiss: Wien.1, Pfaffl (Niederösterreich)	CHF	49.00
Rot: Primitivo di Manduria Trecenti	CHF	46.00

Bowlen - CHF 75 / Liter

Erdbeer – Campari – Bowle
Aperol – Gin – Bowle

Rosé Sangria – Bowle
Weisse Sangria – Bowle



Konditionen

Raummiete Seeger Upstairs

Inklusive Set Up Mobiliar, inklusive Reinigung

Pro Stunde	CHF	70
Miete ganzer Tag (9 Stunden)	CHF	400
Miete halber Tag (4 Stunden)	CHF	225

Technische Installationen

Beamer & Leinwand inkl. Installation	CHF	125
DJ Equipment (Pioneer) inkl. Installation	CHF	195
Wireless Mikrofon inkl. Installation	CHF	210
Konfettibooster inkl. Konfetti	CHF	395

Stundensätze Dienstleistungen

Service-Mitarbeiter / Barkeeper	CHF	55
Welcome Hostess	CHF	55
Kassen Service	CHF	55
Garderobenservice	CHF	55
Sicherheitsmitarbeiter	CHF	95
Haustechniker (Sound / Light)	CHF	95
Abend-Manager	CHF	95



Anfrage

Vorname:	_____	Name:	_____
Adresse:	_____	PLZ / Ort:	_____
Mobilnummer:	_____	E-Mail:	_____
Eventdatum:	_____	Uhrzeit:	_____
Art der Veranstaltung:	_____	Anzahl Gäste:	_____

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per Post oder E-Mail an events@seeger.ch