



BANKETTMENU UND SPEISEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüssen und Sie an Ihrem speziellen Anlass kulinarisch zu verwöhnen.

Zoorestaurant

Unsere Infrastruktur ist hervorragend für Bankette, Firmen- oder Vereinsanlässe und private Feiern geeignet. Das Zoorestaurant bietet für 100 Personen Platz und ist mit einer kleinen Variétébühne ausgestattet. Von November bis Anfang Februar können keine Reservationen angenommen werden. Das Speiserestaurant PANORAMA ist aber das ganze Jahr geöffnet.

Während der Zoo-Öffnungszeiten

Wir reservieren für Ihren Anlass ab 15 Personen während der Zoo-Öffnungszeiten gerne Plätze im Zoorestaurant (Menuvorschläge auf Seite 4 unter «Altbewährte Klassiker»). An Sonntagen und während der St. Galler Schulferienzeit können tagsüber keine Reservationen vorgenommen werden.

Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten

- Am Abend sind Restaurant und Küche exklusiv für Ihre Gesellschaft **ab 30 Personen oder ab einem Mindestbetrag von CHF 2'000.00** geöffnet. Bitte entscheiden Sie sich für ein Menu (und allenfalls eine vegetarische Variante).
- Aus Rücksicht auf die übrigen Zoobesuchenden steht das Restaurant erst ab 19.00 Uhr für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung.
- Bei Anlässen mit «open end» verrechnen wir für die Verlängerung ab 00.30 Uhr CHF 150.00 pro Stunde.
- Die kleine Variétébühne steht Ihnen für eigene Produktionen zur Verfügung. Kosten: CHF 200.00.

Allgemeines

- Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl Personen spätestens eine Woche vor dem Anlass mit. Zeichnen sich im Vorfeld grössere Differenzen ab, sind wir für eine kurze Mitteilung dankbar. Die Personenzahl, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannt ist, wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.
- Eine kleine Dekoration ist im Preis inbegriffen. Gegen Aufpreis passen wir sie gerne Ihren Wünschen an.
- Gerne lassen wir Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung zukommen. Ebenso haben Sie die Möglichkeit der Bar-, Kreditkarten- oder Maestro-Zahlung vor Ort.
- Bei Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% der Menukosten; 4 bis 2 Tage vor dem Anlass 80%; 1 Tag vor dem Anlass bis am Tag des Anlasses 100%.
- Der Zoeeintritt ist in den Restaurantpreisen nicht enthalten und fällt bei Anlässen während den Zoo-Öffnungszeiten zusätzlich an. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird eine Gedeckpauschale von CHF 3.50 pro Person verrechnet.

Apéro

Als Einstieg ist ein Apéro in unvergleichbarer Atmosphäre sicher genau das Richtige. Als Lokalitäten bieten sich zum Beispiel das Schimpansenhaus oder die Tigerhöhle an. Verbunden mit einem Tiervortrag oder einer Tierbegegnung wird so der Apéro zu einem richtigen Erlebnis.

Haben Sie spezielle Wünsche? Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen. Mit einer Menu- und Weinbestellung mindestens zehn Tage vor dem Anlass helfen Sie uns, Ihnen einen perfekten Service bieten zu können. Vielen Dank!

Kontakt

events@walterzoo.ch
/ +41 71 387 50 68

Walter Zoo AG Gossau • Neuchlen 200 • Postfach • 9200 Gossau SG 2 • T 071 387 50 50 • info@walterzoo.ch • walterzoo.ch

Suppen

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Sonnenblumenkernen	CHF	8.50
Karottencremesuppe mit Rahmhaube und Kräuteressenz verfeinert	CHF	8.50
Rinds- oder Gemüsebouillon mit Flädli	CHF	8.50

Salate

Einfacher grüner Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Tomaten- Mozzarella-Salat mit Basilikum	CHF	12.50

Salatbuffet (ab 20 Personen / Preis pro Person)

Salatbuffet mit zehn verschiedenen Salaten (Salatvariationen werden saisonal angepasst)	CHF	14.50
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

Hauptspeisen

Pouletbrust mit Bündnerfleisch-Käse-Füllung Bratkartoffeln und Rahmgemüse	CHF	24.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce Nudeln und Gemüsegarнитur	CHF	24.50
Rindsragout nach ungarischer Art Kartoffelstock und Gemüsegarнитur	CHF	24.50
Schweinsfilet-Medaillons mit Nusskruste auf Rotweinjus Spätzli und Gemüsegarнитur	CHF	28.50

Altbewährte Klassiker

Reichhaltiges Plättli, glustig angerichtet (pro Person)	CHF	16.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	CHF	16.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat bunt garniert	CHF	16.50
Heisser Rollschinken mit Kartoffelsalat bunt garniert	CHF	16.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	CHF	18.50
Hackbraten «Grossmutterart» mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF	19.50
Schweinsschnitzel paniert mit reichhaltiger Salatgarnitur	CHF	19.50
Schweinsschnitzel natur mit reichhaltiger Salatgarnitur	CHF	19.50
Spaghetti Plausch, Buffet mit drei verschiedenen Saucen	CHF	19.50

Vegetarisches

Quorn-Geschnetzeltes an Rahmsauce, Teigwaren und Gemüsegarnitur	CHF	16.50
-----------------------------------------------------------------	-----	-------

Vegan

Gefüllte Peperoni mit Soja-Gehacktem auf Tomatencoulis, Wildreis und Gemüsegarnitur	CHF	17.50
-------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

Kindermenu

Schweineschnitzel paniert und Pommes frites	CHF	9.50
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	CHF	9.50
Spaghetti an Tomatensauce	CHF	9.50

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli an Caramelsauce mit Früchten garniert	CHF	7.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	CHF	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	9.50
Schoko-Explosion mit Vanilleeis und salzigem Caramel übergossen	CHF	12.50

Dessert-Bufferet (ab 20 Personen / Preis pro Person)

Früchteplatte, Panna cotta, Schokoladenmousse, Caramelköpfli, Meringues, Schlagrahm, Apfelküchlein mit Vanillesauce, hausgemachtes Tiramisù, verschiedene Glace- und Sorbet-Sorten (saisonale Anpassung möglich)	CHF	18.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

Kuchen-Bufferet (Preis pro Person)

Drei verschiedene Kuchen (saisonale Anpassungen) und Kaffee in Krügen	CHF	8.10
-----------------------------------------------------------------------	-----	------

Samstag, Sonntag und an Feiertagen sowie in den St. Galler Schulferien servieren wir mittags im Zoorestaurant nur Speisen von unseren «Altbewährten Klassikern».



Grill- und Salat-Bufferet

Ab mindestens 30 Personen

Grill-Bufferet

Grilladen vom Poulet und Schwein

St. Galler Bratwurst und Cervelat

Kräuterbutter und drei verschiedene Grillsaucen

Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Gemüse

Pommes frites

Reichhaltiges Salat-Bufferet

Mit mindestens zehn verschiedenen Sorten

Ansprechendes und abwechslungsreiches Dessert-Bufferet

CHF 48.00 / pro Person



Grill-Bufferet Spezial

Grilladen vom Rind, Poulet und Schwein

Crevetten und gebackener Camembert

St. Galler Bratwurst und Cervelat

Kräuterbutter und drei verschiedene Grillsaucen

Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Gemüse

Pommes frites

Reichhaltiges grosses Salat-Bufferet

mit mindestens zehn verschiedenen Sorten

sowie

Rohschinken mit Melonen, Crevettencocktail, Griechischem Salat und Rucola mit Parmesan

(saisonale Anpassungen möglich)

Ansprechendes und abwechslungsreiches Dessert-Bufferet

CHF 66.00 / pro Person

Gourmet-Menu

ab mindestens 30 Personen

Blattsalat-Sträusschen
an Balsamico Himbeerdressing
mit Karotten-Apfelsalat
und geräucherter Entenbrust

* * *

Kohlrabi-Randensuppe
mit Safrankartoffelstock
und mariniertes Crevette

* * *

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
mit einer Kräuter-Tomatenkruste
Basilikum-Kartoffelstock
Marktgemüse

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Joghurt-Himbeer-Frappé und Vanilleglace

CHF 75.00 / Person

Kulinarischer Zoorundgang (Frühjahr bis Herbst)

Ab 100 bis 800 Personen: Die Gäste dürfen sich im Walter Zoo frei bewegen und sich an verschiedenen Verpflegungsständen während zwei Stunden bedienen. Anschliessend findet als gemeinsamer Abschluss das Dessert-Bufferet im Zelt oder Vorzelt vom Zoo-Theater statt. Mögliches Angebot (250 Personen à CHF 55.60):

ZOORESTAURANT

Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites

CHF 2'600.00 pauschal

* * *

Kleines Salat-Bufferet

CHF 800.00 pauschal

TIGERHÖHLE

Chili con carne aus dem Feuertopf

CHF 1'800.00 pauschal

* * *

Kleines Salat-Bufferet

CHF 800.00 pauschal

KAMEL-REITANLAGE

Asiatisches Hühnchen aus dem grossen Wok

CHF 2'600.00 pauschal

* * *

Kleines Salat-Bufferet

CHF 800.00 pauschal

ZOO-THEATER

grosses Dessert-Bufferet

CHF 4'500.00 pauschal

Weissweine

Mont sur Rolle Grand Cru	Schweiz	5,0 dl	CHF 22.00
Fendant Ardevaz	Schweiz	5,0 dl	CHF 24.00
Marius Blanco (Zoo-Wein)	Spanien	7,5 dl	CHF 44.00
Mont Mes Cuvée Bianco	Italien	7,5 dl	CHF 46.00
Weissburgunder, «Oberalbing»	Österreich	7,5 dl	CHF 47.00

Rotweine

Mazarine Rouge Ardevaz	Schweiz	5,0 dl	CHF 23.00
Primitivo Salice Salentino	Italien	5,0 dl	CHF 24.00
Piedemonte Crianza Navarra	Spanien	5,0 dl	CHF 26.00
Marius Crianza	Spanien	7,5 dl	CHF 41.00
Rioja «Biga» Crianza (Zoo-Wein)	Spanien	7,5 dl	CHF 44.00
Primitivo No.83	Italien	7,5 dl	CHF 45.00
Zweigelt Selektion	Österreich	7,5 dl	CHF 46.00
Ripasso del Castello	Italien	7,5 dl	CHF 51.00
Humagne Rouge Ardevaz	Schweiz	7,5 dl	CHF 54.00
Amarone «Il Guardiano»	Italien	7,5 dl	CHF 66.00
Quinta dos Aciprestes	Portugal	7,5 dl	CHF 73.00

Schaumweine

Prosecco Spago		7,5 dl	CHF 42.00
----------------	--	--------	-----------

Alle Preise inkl. MwSt.-Normalsatz.