

BANKETTE & GRUPPEN *DAVIZ*



Das DAVIZ steht für eine stilvolle Atmosphäre, zeitlose Eleganz und genussvolle Momente im Herzen von St. Gallen. Unsere Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen, um besondere Anlässe in persönlichem oder geschäftlichem Umfeld zu feiern. Ob Sie auf einen gelungenen Abschluss mit einem Apéro anstossen, einen Geburtstag im kleinen Kreis zelebrieren oder ein Team-Event planen – wir begleiten Sie gerne bei der Gestaltung Ihres Anlasses. Vom unkomplizierten Apéro über ein harmonisch abgestimmtes Menü bis hin zur passenden Weinbegleitung bieten wir für jede Gelegenheit den richtigen Rahmen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten und wir Ihre Gastgeber sein dürfen. Wir freuen uns auf Sie und sorgen für einen Anlass, an den Sie sich gerne zurückerinnern. Sie werden sich bei uns wohlfühlen und die schönen Seiten des Lebens genießen.

Um Ihren Anlass bestmöglich Planen zu können, haben wir hier ein paar wichtige Informationen angehängt. Sollten bei Ihnen jetzt noch Fragen offenbleiben, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne per E-Mail zur Verfügung; restaurant@daviz.ch

Für Gesellschaften von 15 - 80 Personen bieten wir unser Bankettangebot an.

PERSONENANZAHL

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl **spätestens 7 Tage vor dem Anlass**. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 3 Tage vor Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5%. Spätere Abmeldungen stellen wir in Rechnung.

MENÜWAHL

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Angeboten. Sie wünschen mehr Saisonalität? Auch hier können wir gerne Tipps geben.

GETRÄNKE

Die passenden Weine zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75cl Flasche CHF 35.--

ZEITLICHER ABLAUF

Im Voraus besprechen wir mit Ihnen den zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Unterhaltungen usw. eine harmonische Einheit mit den ausgewählten Gängen.

PROBEESSEN

Probeessen sind auf frühzeitige Anmeldung mittags oder abends (Freitag- & Samstagabend ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

LEBENSMITTEL UNVERTRÄGLICHKEITEN

Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste ein. Informieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne kreieren wir ein passendes Gericht.

MENÜKARTEN

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und Ihrem Logo stellen wir Ihnen für CHF 1.50 pro Karte zur Verfügung.

MINDESTKONSUMATION

Bei individuell zusammengestellten Menüs gilt ein Mindestumsatz von CHF 58.– pro Person für die Speisenauswahl. Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird die Differenz entsprechend verrechnet.

Für die Exklusivität des ganzen Restaurants ist die Mindestkonsumation von CHF 7500.-- vorausgesetzt:

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Restaurant ist maximal bis 00:00 Uhr geöffnet.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

>7 Tage vor Anlass Kostenfrei

6-3 Tage vor Anlass 75% der Gesamtbestellung

<3 Tage vor Anlass 100% der Gesamtkonsumation

MENU ITALIA

VORSPEISE

INSALATA VERDE <i>vegan</i>	12.0
grüner Blattsalat an italienischer Salatsauce	

HAUPTSPEISE

OSSOBUCO ALLA MILANESE	45.0
geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto, kräftiger Rotweinsauce und Gremolata	
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	36.0
Steinpilz-Ravioli an Pilz-Rahmsauce mit Parmesan und Schnittlauch	

DESSERT

CASSATA SEMIFREDDO	12.0
italienisches Dessert mit Pistazien, Mandeln, Cranberry und Beerensalat	

	Fleisch	Vegetarisch
MENÜ PREIS	69.0	60.0
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	74.0	65.0

WEINEMPFEHLUNGEN	
WEISSWEIN	
PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI	50.0
Italien, Ronchi Di Manzano	
ROTWEIN	
ROSSO DI MONTALCINO	55.0
Italien, Ridolfi	

MENU SCHWEIZ

VORSPEISE

NÜSSLISALAT MIMOSA	16.0
Nüsslisalat mit Wachs-Ei, Speck und Croûtons an French Dressing	

HAUPTSPEISE

KALBSGESCHNETZELTES «DAVIZ»	50.0
kurz angebratenes Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Tagliatelle und saisonalem Gemüse	
GEMÜSESTRUDEL	32.0
knuspriger Strudel auf Ratatouille Beet und Kräutersauce	

DESSERT

TOBLERONE-MOUSSE	10.0
Dessert mit Toblerone-Schokolade hergestellt, serviert mit Toblerone-Crunch	

	Fleisch	Vegetarisch
MENÜ PREIS	76.0	58.0
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	81.0	63.0

WEINEMPFEHLUNGEN	
WEISSWEIN	
SAUVIGNON BLANC	60.0
Schweiz, Weingut Wolfer	
ROTWEIN	
PINOT NOIR NO 3	75.0
Schweiz, Schlossgut Bachtobel	

MENU FRANCE

VORSPEISE

STEAK TARTARE	28.0
bestes Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter und Baguette	

HAUPTSPEISE

POULETBRUST SUPRÊME	37.0
grillierte Pouletbrust an Butter-Tagliatelle, Ratatouille und Portweinjus	
SAUMON À L'ORANGE	38.0
Lachsfielt aus dem Ofen mit Tomaten-Risotto, Fenchelsalat und Orangensauce	

DESSERT

TARTE TATIN	15.0
französischer Kuchen mit karamellisierten Äpfeln und Vanille-Glacé	

	Fleisch	Fisch
MENÜ PREIS	80.0	81.0
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	85.0	86.0

WEINEMPFEHLUNGEN	
WEISSWEIN	
POUILLY FUISSÉ	55.0
Frankreich, Domaine Jubare	
ROTWEIN	
CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC ROUGE PESSAC-LÉOGNAN	65.0
Frankreich, Château Lespault-Martillac	

MENU TAVOLATA

VORSPEISE

TAVOLATA PRIMI	serviert in der tischmitte, inkl. nachservice	28.0
knackiger grüner blattsalat an italienischem dressing / bestes rindsfilet-tatar mit baguette / gambas al ajillo / ravioli ai funghi porcini		

HAUPTSPEISE

TAVOLATA SECONDI	serviert in der tischmitte, inkl. nachservice	69.0
krosses Backhendl / Gurken-Kartoffelsalat / Rindsentrecôte Tagliata / Pommery-Senf-Sauce / Kartoffel-Gratin / Gemüsestudel / Ratatouille / Spaghetti Aglio e Peperoncino		

DESSERT

TAVOLATA DOLCE	serviert in der tischmitte, inkl. nachservice	21.0
Toblerone-Mousse / Flan Caramel / Tarte Tatin / Fruchtsalat / Brownies / Glacévariation		

	auch für Vegetarier geeignet
MENÜ PREIS	118.0

WEINEMPFEHLUNGEN	
WEISSWEIN	
ALBARIÑO	55.0
Spanien, Pazo Senorans	
ROTWEIN	
TR3SMANO	80.0
Spanien, Lagar De Proventus / Tr3smano	

WUNSCH- MENÜ

APÉRO

	pro Person
ANTIPASTI <i>vegan</i>	6.0
bestens auserlesene Antipasti-Auswahl mit Basilikum-Pesto	
ANCHOAS	5.0
Sardellenfilets mit Weissbrot und Butter	
KÄSE HÄPPCHEN MIT BIRNEN UND NÜSSEN <i>vegetarisch</i>	7.5
Parmigiano Reggiano, Bündner Bergkäse, Brie mit Kräuter & Pecorino Romano	
FLEISCHPLATTE	8.5
Bresaola Punta d'anca, Citterio Salami & Mortadella mit Pistazien	
APPENZELER KÄSEFLADEN <i>vegetarisch</i>	4.5
würziger Käsefladen mit eingelegtem Gemüse	
CROSTINI POMODORO <i>vegan</i>	4.5
knuspriges Brot mit Tomaten Basilikum Tatar	
BLÄTTERTEIG-SCHNECKEN	3.5
knuspriger Blätterteig mit Speck & Bergkäse oder Spinat & Fetakäse	
MINI-RÖSTI	6.5 / 5.5
Rösti mit Räucherlachs & Meerrettich oder karamellierten Birnen & Ziegenfrischkäse	

Stellen Sie Ihr eigenes Wunschmenü nach Belieben zusammen. Wählen Sie hierfür eine Vorspeise, eine Hauptspeise (optional mit vegetarischer Alternative) und ein Dessert als einheitliches Menü für Ihren Anlass.

VORSPEISEN

	pro Person
INSALATA VERDE <i>vegan</i>	12.0
grüner Blattsalat an italienischer Salatsauce	
NÜSSLISALAT MIMOSA	16.0
Nüsslisalat mit Wachs-Ei, Speck und Croûtons an French Dressing	
STEAK TARTARE	28.0
bestes Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter und Baguette	
VITELLO TONNATO	29.0
dünnes Kalbsfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce mit Kapern	
SARDINHAS	16.0
Sardinenfilet, mit Zwiebel-Petersilien-Salat, Weissbrot und Zitrone	
GAMBAS AL AJILLO	20.0
Black Tiger Shrimps im heissen Öl mit Knoblauch	
GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE	15.0
crémige Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Trüffel	
SAISONALE SUPPE	12.0
gemäss Saison (z.B. Spargelsüppchen, Kürbissüppchen etc.)	
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	20.0
Steinpilz-Ravioli an Pilz-Rahmsauce mit Parmesan und Schnittlauch	

U N S E R E E M P F E H L U N G

TAVOLATA PRIMI <i>serviert in der tischmitte, inkl. nachservice</i>	28.0
knackiger grüner blattsalat an italienischem dressing / bestes rindsfilet-tatar mit baguette / gambas al ajillo / ravioli ai funghi porcini	

FLEISCH

pro Person

BACKHENDL	35.0
kross frittiertes Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Gurken-Kartoffelsalat	
POULETBRUST SUPRÊME	37.0
grillierte Pouletbrust an Butter-Tagliatelle, Ratatouille und Portweinjus	
SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE <i>AM STÜCK GEBRATEN</i>	48.0
Roastbeef mit Kartoffelgratin, Marktgemüse und Pommery-Senf-Sauce	
SÜDAMERIKANISCHES ANGUS-RINDSFILET	56.0
Rindsfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Saisonales Gemüse und Szechuanpfeffer-Jus	
OSSOBUCO ALLA MILANESE	45.0
geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto, kräftiger Rotweinsauce und Gremolata	
KALBSBÄGGLI	50.0
geschmorte Kalbsbäggli mit saisonalem Risotto, Wurzelgemüse und Portweinjus	
KALBSGESCHNETZELTES «DAVIZ»	50.0
kurz angebratenes Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Tagliatelle und saisonalem Gemüse	
PORCHETTA	38.0
Schweinebauch vom Thurgauer Apfelschwein mit grilliertem Gemüse, Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln und Gremolata	

U N S E R E E M P F E H L U N G

TAVOLATA SECONDI *serviert in der tischmitte, inkl. nachservice* 69.0

krosses Backhendl / Gurken-Kartoffelsalat / Rindsentrecôte Tagliata / Pommery-Senf-Sauce / Kartoffel-Gratin / Gemüsestrudel / Ratatouille / Spaghetti Aglio e Peperoncino

FISCH

pro Person

SAUMON À L'ORANGE	38.0
Lachsfilet aus dem Ofen mit Tomaten-Risotto, Fenchelsalat und Orangensauce	
WOLFSBARSCHFILET	39.0
grilliertes Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Zitronen-Thymian-Butter	

VEGETARISCH

pro Person

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	36.0
Steinpilz-Ravioli an Pilz-Rahmsauce mit Parmesan und Schnittlauch	
SPAGHETTI AGLIO E PEPERONCINO <i>vegan</i>	30.0
Spaghetti an pikanter Knoblauch-Olivenöl-Peperoncino-Sauce	
GEMÜSESTRUDEL	32.0
knuspriger Strudel auf Ratatouille Beet und Kräutersauce	
SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL	34.0
Spinatknödel mit Salbeibutter, Pilzragout und Bergkäse	

DESSERT

pro Person

TOBLERONE-MOUSSE	10.0
schweizer Dessert mit Toblerone-Schokolade hergestellt, serviert mit Toblerone-Crunch	
CASSATA SEMIFREDDO	12.0
italienisches Dessert mit Pistazien, Mandeln, Cranberry und Beerensalat	
FLAN CARAMEL	10.0
spanische Spezialität serviert mit Schlagrahm	
TARTE TATIN	15.0
französischer Kuchen mit karamellisierten Äpfeln und Vanille-Glacé	
GLACÉ PRO KUGEL SERVIERT MIT CRUMBLE	4.5
Unsere Sorten:	
Vanille-Glacé, Schokoladen-Glacé, Himbeer-Sorbet ^{laktosefrei} , Orangen-Sorbet ^{laktosefrei}	

U N S E R E E M P F E H L U N G

TAVOLATA DOLCE *serviert in der tischmitte, inkl. nachservice* 21.0

Toblerone-Mousse / Flan Caramel / Tarte Tatin / Fruchtsalat / Brownies / Glacévariation

alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem aktuellen MwSt.-Satz