

Schloss Sargans

Kultur Kulinarik Events

BANKETTE

gültig ab 01.01.2026

Liebe Gäste,

die DolpGastronomie heisst Sie herzlich Willkommen im Schloss Sargans!
Nachfolgend haben wir für Sie verschiedene Menu-Vorschläge zusammengestellt.

Sollten Sie betreffend Angebot oder Budget andere Vorstellungen haben, helfen wir
Ihnen sehr gerne persönlich weiter.

Wir garantieren Ihnen fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen
Service und Spitzenleistungen aus Küche und Keller. Sie und Ihre Gäste werden einen
unvergesslichen Anlass im Schloss Sargans erleben.

Auf ein persönliches Gespräch freuen sich

Thomas & Katharina Dolp mit allen Mitarbeitenden
Inhaber DolpGastronomie

Unsere weiteren Betriebe

Zunfthaus zum Löwen
www.zunfthausloewen.ch

Schlössli Sax
www.schloesslisax.com

Catering Plus
www.cateringplus.ch



APÉRO-VORSCHLÄGE

Canapés / Party Brötli

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken	pro Stück	CHF 2.50
Alpkäse, Brie	pro Stück	CHF 2.50
Tatar	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Belegte Party Brötli (Salami, Schinken, Rohschinken, Käse)	pro Stück	CHF 3.50

Kalte Häppchen & Shots

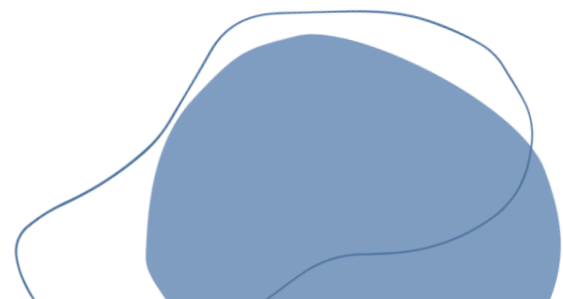
Eisgekühlter Gazpacho	pro Shot	CHF 2.50
Tomate-Mozzarella mit Balsamico	pro Stück	CHF 2.50
Melonenkugel mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2.50
Antipasti-Spiessli	pro Stück	CHF 3.50
Eismeer Garnelen Cocktail	pro Stück	CHF 3.50
Vitello Tonnato	pro Stück	CHF 3.00
Gemüsesticks mit Dips	pro Person	CHF 3.00
Bündner Platte gemischt mit Käse auf Brett	pro Person	CHF 14.50
Salsiz- & Alpkäsespiessli	pro Stück	CHF 4.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel	pro Stück	CHF 3.00
«Salziges» (Chips, Nüssli usw.)	pro Person	CHF 3.50

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Chäsküchli	pro Stück	CHF 2.50
Riesencrevetten im Frühlingsrollenteig	pro Stück	CHF 2.90
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	pro Stück	CHF 2.50
Pouletspiessli mit Honig glasiert	pro Stück	CHF 3.50

Süsse Häppchen

Mini-Cornetti gefüllt mit verschiedenen Mousses	pro Stück	CHF 4.00
Mini-Tartelettes gefüllt	pro Stück	CHF 4.00
Mini-Pana-Cotta	pro Stück	CHF 4.00



BANKETT-VORSCHLÄGE

Kalte Vorspeisen

Gemischter Zupfsalat	CHF 9.00
Gemischter Salat	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen	CHF 19.00
Nüsslisalat mit Trauben, Speck und Croutons	CHF 17.00
Rindstatar klassisch serviert	CHF 21.00
Tomate Mozzarella	CHF 14.00
Melone & Rohschinken	CHF 19.00

Warme Vorspeisen

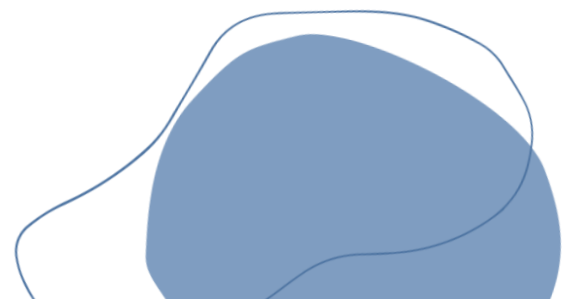
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Pamersansauce	CHF 18.00
Zanderfilet auf cremigem Sauerkraut und Weissweinsauce	CHF 24.00
Capuns mit Käse überbacken	CHF 18.00

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	CHF 9.00
Tomatensuppe	CHF 9.00
Weissweinsuppe	CHF 11.00

Saisonale Suppen

Spargelsuppe	CHF 11.00
Kürbissuppe	CHF 11.00



Hauptgänge «Fleisch & Fisch»

Geschnetzeltes «Zürcher Art»	vom Schwein	CHF 36.00
	vom Kalb	CHF 41.00
Cordon Bleu	vom Schwein	CHF 33.00
	vom Kalb	CHF 41.00
Saltimbocca	vom Schwein	CHF 31.00
	vom Kalb	CHF 41.00
Gebratenes Kalbsrückensteak		CHF 46.00
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel		CHF 37.00
Im ganzen gebratenes Rindsentrecôte		CHF 46.00
Im ganzen gebratenes Rindsfilet		CHF 55.00
Bündner Lachsfilet auf der Haut gebraten		CHF 44.00
Gebratenes Saiblingsfilet		CHF 42.00

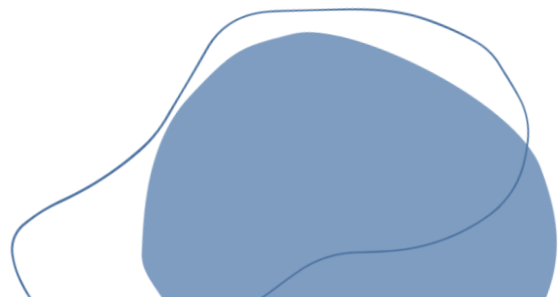
Zu allen unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse und eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

Unsere Beilagen

Gebratene Babykartoffeln
Kroketten
Kartoffelgratin
Pommes Frites
Reis
Risotto
Nudeln
Gnocchi

Unsere Saucen

Pfefferrahmsauce
Pilzrahmsauce
Portweinjus
Sauce Bearnaise
Sauce Hollandaise



Hauptgänge «Vegetarisch»

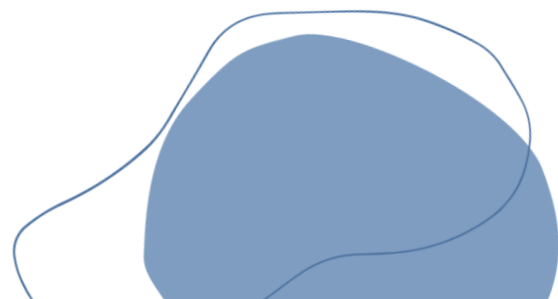
Waldpilzrisotto	CHF 27.00
Zucchettipiccata mit Tomatensauce und Spaghetti	CHF 29.00
Vegetarische Capuns	CHF 28.00
Ratatouille mit Gnocchi	CHF 26.00

Einfache Menus

Poulet-Piccata mit Tomaten-Spaghetti und Broccoli	CHF 33.00
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Reis und Rübli	CHF 33.00
Gehacktes mit Hörnli, Röstzwiebel und Apfelmuss	CHF 26.00
Käshörnli mit Röstzwiebel und Apfelmuss	CHF 25.00
Sarganser Gerstensuppe	CHF 16.00
mit 1 Paar Wienerli oder 1 St. Hirschsiedwurst	CHF 21.00

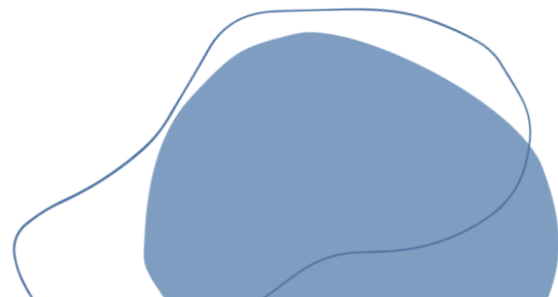
Dessert

Schokoladenküchlein mit Mango-Passionsfruchtsorbet	CHF 16.00	
Zitronensorbet mit Wodka	CHF 15.00	
Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF 13.00	
Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 13.00	
Schokoladenmousse mit Beerenragout	CHF 13.00	
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas serviert	CHF 9.00	
Dessertbuffet klein	pro Person	CHF 17.00
Dessertbuffet gross	pro Person	CHF 22.00



KINDER-MENUS

Zupfsalat		CHF 6.00
Kindersuppe		CHF 6.00
Portion Pommes		CHF 7.50
Spaghetti mit Tomatensauce		CHF 10.50
Schnitzel mit Pommes	vom Schwein	CHF 15.50
	vom Kalb	CHF 25.00
Rahmschnitzel mit Pommes oder Nudeln	vom Schwein	CHF 16.50
	vom Kalb	CHF 26.00
Chicken Nuggets aus der Pouletbrust mit Pommes		CHF 15.50
Portion buntes Kindergemüse		CHF 4.50



SEMINARE IM SCHLOSS SARGANS

Seminarpauschale

Raummiete

Wlan

Wasser mit und ohne auf den Tischen

Kaffee zur Begrüssung

Kaffeepause mit Gipfeli und Früchten am Vormittag

Kaffeepause mit etwas Süssem und Früchten am Nachmittag

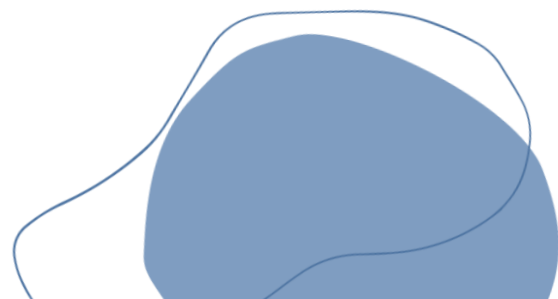
Halbtagespauschale ohne Mittagessen*	pro Person	CHF 55.00
Halbtagespauschale mit Mittagessen*	pro Person	CHF 75.00
Tagespauschale mit Mittagessen*	pro Person	CHF 85.00

*Mittagessen: Mittagmenü (Auswahl aus wöchentlich wechselnden Mittagesskarte inkl. Tagessuppe oder Tagessalat) sowie Wasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee.

WEITERE DIENSTLEISTUNGEN

Je nach Aufwand für die Vorbereitung des Veranstaltungsraum und Rückbau (inkl.

Reinigung) berechnen wir Mitarbeiter	pro Std.	CHF 45.00
Beamer & Leinwand		auf Anfrage
Zapfengeld	pro 7 dl	CHF 45.00
Stuhlhussen	pro Stuhl	CHF 11.00
Stofftisch Tuch	pro Person	CHF 2.00
Stoffserviette	Pro Person	CHF 1.00



UNSERE KONDITIONEN

Allgemeine Informationen

Um einen reibungslosen und zeitlich korrekten Ablauf zu garantieren, empfehlen wir für Bankette die Auswahl auf ein Menu zu beschränken.

Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Für Kinder machen wir Ihnen gerne separate Vorschläge.

Für die Bekanntgabe über die Anzahl, der Zeitpunkt und die Länge von eventuellen Reden während des Essens wären wir sehr dankbar. Andernfalls können wir nicht für eine 100% einwandfreie Küche garantieren.

Wir richten uns aber gerne nach Ihrem Programm und nehmen Rücksicht auf die Art Ihres Anlasses.

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl, muss spätestens 5 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Danach dient die bis dahin gemeldete Anzahl als Berechnungsbasis.

Annullierungskosten

Bei Annullierung der Veranstaltung fallen folgende Annullierungskosten an:

Berechnungsgrundlage ist der voraussichtliche Gesamtumsatz.

Bis 91 Tage vor Anlass	30% des berechneten Gesamtumsatzes
90 bis 60 Tage vor dem Anlass	40% des berechneten Gesamtumsatzes
59 bis 30 Tage vor dem Anlass	60% des berechneten Gesamtumsatzes
29 bis 10 Tage vor dem Anlass	80% des berechneten Gesamtumsatzes
Ab 9 Tage vor dem Anlass	100% des berechneten Gesamtumsatzes

Verlängerung / Nachtzuschlag

Ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 45.00 pro Servicemitarbeitenden.

Vorbereitung und Rückbau Veranstaltungsräume

Der effektive zeitliche Aufwand ist vom Aufwand der Veranstaltung abhängig. Die aufgeführte Zeit sind Schätzungen der von uns angenommenen Zeit. Die oben genannten Kosten sind in CHF / Std. gerechnet.

Preise

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.