



SUMMERDAYS

Lakeside

EXKLUSIV
Hospitality-/
VIP-Package am
SummerDays
2017



HABEN SIE LUST AUF EINEN EXKLUSIVEN SUMMERDAYS ABEND?

Das SummerDays Festival ist ein Event für Geniesser: Internationale Top-Acts, eine traumhafte Kulisse – und kulinarische Höhenflüge! Erleben Sie mit Ihren Kunden, Mitarbeitenden, Freunden, Club- oder Vereinsmitgliedern einen unvergesslichen Abend im «Lakeside», dem besonderen Hospitality-Restaurant über dem Festival-Gelände.

Laternen und Kerzen tauchen die Tische in warmes, natürliches Licht, die stilvolle Einrichtung aus Holz sorgt für ein gemütliches Ambiente: Das «Lakeside» im ersten Stock des VIP-Bereichs ist der ideale Ort, um sich für einen Moment dem Festivaltreiben zu entziehen und doch mittendrin zu bleiben.

Gönnen Sie sich einen speziellen Blick auf das SummerDays Festival. Geniessen Sie romantisch zu zweit oder in einer Gruppe von bis zu sechs Personen an einem Tisch leckere Schweizer Küche, erlesene Weine und eine einmalige Sicht auf Bodensee und Publikum.



PREIS

CHF 79.– pro Person
(Mindestbuchung: 2 Personen)

Tickets (1- oder 2-Tagespässe) müssen separat dazu gebucht werden:

1-Tages-Pass VIP (Fr oder Sa)	CHF 155.–
1-Tages-Pass normal (Fr oder Sa)	CHF 95.–
2-Tages-Pass VIP (Fr / Sa)	CHF 290.–
2-Tages-Pass normal (Fr / Sa)	CHF 170.–

(Preise exkl. Vorverkaufsgebühr)



DAS PACKAGE

BEINHALTET

- Aufenthalt im «Lakeside»
- Exklusiver reservierter Tisch
- 4-Gang-Swiss-Menü mit Apéro, Vorspeise, Hauptgang und Dessert



WÄHLEN SIE

IHRE ZEIT

Freitag, 25. August 2017

Service 1: 17:00 – 18:45 Uhr

Service 2: 19:00 – 20:45 Uhr

Service 3: 21:00 – 22:45 Uhr

Samstag, 26. August 2017

Service 1: 17:00 – 18:45 Uhr

Service 2: 19:00 – 20:45 Uhr

Service 3: 21:00 – 22:45 Uhr

SUMMERDAYS

Lakeside

Vorspeisen

serviert

*St.Galler Stadtbrot mit Fleur de Sel Camargue,
Olivenöl Fruttato, Oliventapenade, Kräuter-
butter*

Antipastispiessli

*Gemüse Crudites mit
Chia Samen Kräuterdip*

*Strauchtomatensuppe mit Ingwer
aus dem Suppentopf*

*Gemischte Blattsalate aus der Schüssel
Croutons, Eiwürfeli, gebratene Speckwürfeli
und Kernen nach Wahl aus dem Weckgläsli
Salatsauce aus dem Fläschli*

Hauptgang

Buffet

*Saftige Kalbshaxe live tranchiert
an Waldpilzsauce serviert
Romanesco und Bratkartoffeln*

*Forellenfilet mit Zitronenpfeffer
auf leichtem Rahmlauch
Bergsteiger Risotto nach Wahl mit
Sprinz, Baumnüssen,
Trockenfrüchten und Dörrtomaten*

*Älplermagronen aus der Pfanne
vor Ort zubereitet
nach Wahl mit Apfelsmus
und Röstzwiebeln*

Dessert

*Mousse von dunkler Schokolade
aus dem Cornet
Mini Muffins
Schlorzifladen
Pralinen Lollis
Mini Früchte-Macarons*

FREITAG, 25. AUGUST 2017**SAMSTAG, 26. AUGUST 2017**

13:00		SAINT CITY ORCHESTRA (CH)
14:00		
15:00		HECHT (CH)
16:00	THE HOOTERS (USA)	PEGASUS (CH)
17:00		
18:00	MANFRED MANN'S EARTH BAND (UK)	TOM ODELL (UK)
19:00		
20:00	UB40 FEAT. ALI CAMPBELL, ASTRO & MICKEY VIRTUE (UK)	REA GARVEY (IRL)
21:00		
22:00	STATUS QUO (UK)	ELLIE GOULDING (UK)
23:00		
00:00	TRAUFFER (CH)	STRESS (CH)
01:00		



Für eine Reservation kontaktieren Sie Nathalie Bösch
nathalie.boesch@summerdays.ch
oder buchen diese direkt unter
www.summerdays.ch

SummerDays Festival AG
Heiligkreuzstrasse 9
9008 St.Gallen
+41 71 272 34 34