

CABARET
Dinner Show
FOODSTORIES



P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

CABARET

Foodstories

*vereint ein exklusives Dinner mit internationalen
Show-Acts zu einem aussergewöhnlichen,
unkonventionellen Abend – mitreissend, stilvoll
und nah am Geschehen.*

*Feiern Sie Ihr Weihnachtsessen, Ihren Jahresab-
schluss oder einen besonderen Anlass – zwischen
Bühne, Licht und Samt.*

FÜR IHREN ANLASS BIS ZU 120 PERSONEN

*Grössere Gesellschaften nach
individueller Absprache möglich.*

FIRMENABEND *im* *Cabaret*

Firmen reservieren Plätze an einem regulären Cabaret-Abend und erleben Foodstories gemeinsam mit anderen Gästen.

Geeignet für:

Kleinere Teams, Abteilungen, unkomplizierte Firmenfeiern.

Leistung:

- ♣ 4 Gänge à-la Carte
- ♣ Internationale Show Acts
- ♣ Unvergessliche Location

Preis: CHF 118.-/Person
(Getränke exklusiv)

PRIVATE *Cabaret* *Night*

*Ein Abend, ein Unternehmen:
Das Foodstories Cabaret wird
exklusiv für Ihre Firma bespielt.*

Geeignet für:

*Grosse Teams, Abteilungen oder
Kundenevents mit Anspruch.*

Leistung:

- ♣ Exklusive Nutzung des Angebots
- ♣ Persönliche Abstimmung
- ♣ Firmenbezug in Moderation
- ♣ 4 Gänge à-la Carte
- ♣ Internationale Show Acts

Preis: CHF 12'500.-
(Mindestkonsumation inkl. Tickets)

LOCATION MIETEN *im* *Cabaret-Flair*

*Firmen mieten den Foodstories-
Cabaret-Raum als eigenständige
Eventlocation – ohne Dinner-Show.*

Geeignet für:

*Firmenfeiern, Meetings, Präsentatio-
nen oder individuelle Formate.*

Leistung:

- ♣ Exklusive Nutzung des Raums
- ♣ Atmosphärische Eventlocation
- ♣ Flexible Raumgestaltung
- ♣ Technische Grundausstattung
- ♣ Persönliche Abstimmung

Infos & Angebot auf Anfrage

ABLAUF

des Abends

18.00 UHR

Empfang an der Outdoor-Bar

19.00 UHR

Das Cabaret eröffnet

19.30 UHR

Erster & zweiter Gang

20.30 UHR

Zweiter Showblock

21.00 UHR

Hauptgang

21.30 UHR

Dritter Showblock

22.00 UHR

Dessert & Ausklang

(Restaurantbetrieb bis 00.00 Uhr)

INDIVIDUELLE GESTALTUNG BEI EXKLUSIVBUCHUNGEN

*Auf Wunsch inszenieren wir den Abend
auch als Flying Dinner oder passen Ablauf
und Kulinarik individuell an.*

Änderungen im zeitlichen Ablauf bleiben vorbehalten.

© 2026 Pfefferbeere AG

4-COURSE-MENU

À la Carte

Wir servieren ein saisonales Mehrgang-Menü, das von unserem Küchenchef eigens für das Foodstories Cabaret sorgfältig entwickelt wird.

Auch vegetarische und vegane Alternativen sind fester Bestandteil unseres Menüs und bei uns selbstverständlich gleichwertig gedacht.

Sie wählen Ihr Menü im Voraus aus unserer Karte oder entscheiden sich am Abend für eine individuelle Auswahl à la carte.

**INNERHALB DES ABENDS BIETEN WIR
AUSWAHLMÖGLICHKEITEN:**

*3 Vorspeisen ♣ 2 Zwischengänge
4 Hauptspeisen ♣ 3 Desserts*



M

E

N

U



First Course

WINTER SALAD ORANGE *Vegan, Glutenfrei*

BLATTSALAT | RADICCHIO ROSA | ORANGE | BAUMNÜSSE

BEEF TARTAR LEEK *Glutenfrei*

SCHWEIZER RINDFLEISCH | LAUCH | BUTTERMILCH

EIGELB | KAPERN | GERÄUCHERTES LAUCHÖL

COCONUT LIME SOUP *Vegan, Glutenfrei*

ZITRONENGRAS | KOKOS-CREME | LIMETTE | KOKOSSCHAUM

Second Course

SCALLOP SAFFRON *Glutenfrei, Laktosefrei*

JAKOBSMUSCHEL | SAFRAN | RÜEBLI | CHAMPAGNER | ORANGENBLÜTE

OYSTER-MUSHROOM SAFFRON *Vegan, Glutenfrei*

KRÄUTERSEITLING | SAFRAN | RÜEBLI | CHAMPAGNER | ORANGENBLÜTEN

Third Course

CHICKEN TARTE-ANNA *Glutenfrei, Laktosefrei*

POULETSTEAK | BBQ-JUS | KARTOFFEL-TARTE | HAGEBUTTE | FEDERKOHL

CELERICAC TARTE-ANNA *Glutenfrei, Laktosefrei*

SELLERIESTEAK | BBQ-JUS | KARTOFFEL-TARTE | HAGEBUTTE | FEDERKOHL

SHAWARMA PULLED BEEF

FLADENBROT | PULLED BEEF | TAHINI | FETA | GEMÜSE

PORTOBELLO BEETROOT *Vegan, Glutenfrei*

PORTOBELLO-PILZ | RANDEN-CREME | SONNENBLUMENKERNE | BRUNNENKRESSE

Dessert

CHEESECAKE PISTACHE

CHEESECAKE | PISTAZIE | SALTED CARAMEL

CHOCOLATE SAKE *Vegan, Glutenfrei*

SCHOKOLADEN-CREME | MISO | BIRNEN | SAKE

GRANITEÉ LAVENDEL

GRANITEÉ | LAVENDEL | HONIG



DRINKS

Selection

Unsere Bar ergänzt das Menü mit einer ausgewählten Selektion: Champagner, erlesene Weine und elegante Cocktail-Klassiker – ergänzt durch alkoholfreie Alternativen.

Für Ihren Firmenanlass bieten wir den Getränkeservice entweder à la carte oder als vorab definierte Auswahl an.

GETRÄNKESERVICE WAHLWEISE:

- ♣ *à la carte Abrechnung*
- ♣ *vordefinierte Getränkeauswahl*





CABARET

Show Acts

Das Programm besteht aus internationalen Show-Acts. Sie stehen im Mittelpunkt und gestalten den Abend mit ihrer eigenen künstlerischen Handschrift.

Gezeigt werden intensive, körperliche Performances aus den Bereichen Akrobatik, Tanz, Musik, Burlesque und Drag.

Die Darbietungen entstehen rund um und mitten im Publikum. Markante Kostüme, prägnante Bilder und kraftvolle Bühnenmomente prägen den Abend.

FÜR IHR UNTERNEHMEN INSZENIERT

Auf Wunsch integrieren wir einen persönlichen Bezug zu Ihrem Unternehmen in Moderation oder Inszenierung.

(Exklusiv für Private Cabaret Nights.)





ANFRAGEN / Q&A

*Für Gruppen, Firmen oder besondere Anlässe
freuen wir uns über eure Anfrage.*

*Bitte teilen Sie uns Ihr gewünschtes Datum,
die Personenzahl sowie allfällige besondere
Wünsche per E-Mail mit oder kontaktieren
Sie uns telefonisch.*

*Pefferbeere AG
event@pfefferbeere.ch
+41 71 793 92 23
www.foodstories-sg.ch*

●
P F E F F E R B E E R E
FOODSTORIES

CABARET FOODSTORIES LOCATION

*Gut & Güter
Güterbahnhofstrasse 4, 9000 St. Gallen*

Wie lange dauert der Abend? Dauer insgesamt ca. 4 Stunden.
Türöffnung ab 18.00 Uhr, Beginn um 19.00 Uhr. Die Bar ist
regulär bis 00.00 Uhr geöffnet.

In welcher Sprache wird der Abend moderiert? Die Moderation erfolgt
in englischer Sprache. Die Performances sind visuell und körperlich
inszeniert und funktionieren sprachunabhängig.

Ist das Cabaret exklusiv für unser Unternehmen? Bei einer Private
Cabaret Night ja. Bei einem Firmenabend im regulären Format teilt
sich Ihr Team den Abend mit weiteren Gästen.

Können Inhalte oder Show-Elemente angepasst werden?
Im Rahmen einer Exklusivbuchung sind individuelle Anpassungen
möglich (z. B. Firmenbezug in der Moderation). Das künstlerische
Grundkonzept bleibt dabei erhalten.

Ist das Programm jedes Mal gleich? Das Format folgt einer festen
Dramaturgie. Künstler:innen und Performances variieren saisonal.

Wie viele Personen können teilnehmen? Das Cabaret eignet sich
für Gruppen bis ca. 120 Personen. Die Mindest- bzw. Idealgrösse
hängt vom gewählten Format ab.

Was passiert bei Reduktion der Teilnehmerzahl? Die definitive
Teilnehmerzahl ist 28 Tage vor dem Anlass verbindlich. Reduktionen
danach werden gemäss bestätigter Anzahl verrechnet.

Gibt es Parkmöglichkeiten? Direkt bei der Location ist kein Parkieren
möglich. Die Parkgarage Kreuzbleiche befindet sich in ca. 500m Entfernung;
zusätzlich stehen umliegende blaue Zonen zur Verfügung. Für grössere
Gruppen empfehlen wir eine koordinierte Anreise oder die Nutzung
öffentlicher Verkehrsmittel.

Können wir nach der Show bleiben? Ja. Cabaret Foodstories ist bis
00.00 Uhr geöffnet. Auf Wunsch ist im Anschluss eine Verlängerung
oder eine Weiterführung des Abends im Kugl Club möglich.

Wie früh sollten wir buchen? Die Termine sind begrenzt.
Für Jahresabschluss- oder Weihnachtsanlässe empfehlen wir eine
frühzeitige Buchung – idealerweise bereits im Frühjahr.