

TOP CHEFS & OONA CAVIAR EXKLUSIVE GARDEN PARTY

1st Edition at the Lakeside



Villa am See, Goldach SG Sonntag, 21. Juni 2026 - 12 bis 17 Uhr

CHF 390.- pro Person All-inclusive
Exklusiver Anlass, limitiert auf 80 Gäste!

Jetzt anmelden unter:

eventfrog.ch

*Schlechtwetter-Ersatztermin 16. August 2026

**DO
OC**
OONA
CAVIAR



VILLA AM SEE

by Sandra Lütke

Ein Tag vollen Genuss

Top Chefs & Oona Caviar laden zur exklusiven Garden Party am Bodensee. Caviar, Champagner, erlesene Weine und feine Kreationen – direkt am Tisch serviert.

GASTGEBER



Robert Fiedler
Villa am See, Goldach



Sandro Lüthi
Villa am See, Goldach



Caviar Heini
Oona Caviar

VISION



Benjamin Geisser
Soleil d'Or, St.Gallen

PURISMUS



Leopold Ott
Castello del Sole,
Locanda Barbarossa, Ascona

KLASSIK



Lino Cresta
Landhaus, Rheineck



Michal Šulo
Landhaus, Rheineck

ALPIN



Markus Schenk
Corso, St.Gallen



Alexander Gruel
Corso, St.Gallen

HANDWERK



Diogo Carvalho
Alte Post, St.Gallen

Den Tag im Überblick

All-Inclusive
bis 17 Uhr

Hauptprogramm

12.00 – 12.45 Uhr

Genuss Apéro im Garten

Austern- und Caviarbar

Amuse Kreationen der Top Chefs

Oona Caviar & Champagner als Welcome

12.45 – 13.00 Uhr

Begrüssung, wir bitten zu Tisch

13.00 – 16.00 Uhr

Kulinarische Kreationen der Top Chefs in 6 Gängen
serviert unter freiem Himmel

Begleitet von ausgewählten

Weinen & Champagner

Afterparty

17.00 – 21.00 Uhr

mit Musik & Barbetrieb,

lerne die Chefs kennen, Azado grillt

Teilnahme & Anmeldung

Sonntag, 21. Juni 2026

«Villa am See»

Seestrasse 64, 9403 Goldach SG

CHF 390 pro Person

Hauptprogramm all inclusive

(*ausser Afterparty)

Limitiert auf 80 Gäste!

Jetzt anmelden!

unter eventfrog.ch



*Schlechtwetter-Ersatztermin 16. August 2026
Informationen: info@villa-am-see-goldach.ch

Küchen mit Haltung. Partner mit Anspruch.

Top Chefs

Leopold, Castello del Sole | Locanda Barbarossa, Ascona:

Der Geschmack aus dem eigenen Garten prägt die Küche. Das Produkt steht im Mittelpunkt, puristisch und eindrucksvoll umgesetzt.

Markus & Alexander, Corso, St.Gallen: Kreative Alpenküche mit den besten regionalen Zutaten. Klar, saisonal und geschmacklich präzise.

Lino & Micha, Landhaus, Rheineck: Klassische Küche mit modernem Akzent und frischer Handschrift. Fantasie und Präzision bestimmen jedes Gericht.

Benjamin, Soleil d'Or, St.Gallen: Weltoffene Küche mit wechselnden thematischen Menüs. Jeder Gang folgt einer klaren Idee.

Sandro & Robert, Villa am See, Goldach: Kreative Küche mit Fokus auf höchste Produktqualität und handwerkliche Präzision. Modern interpretiert, mit klarer Handschrift.

Diogo, Wirtschaft zur Alten Post, St.Gallen: Tradition weitergedacht und im Handwerk verwurzelt. Offen für Neues und dem Geschmack verpflichtet.

Genusspartnern

Azado: Von Hand gefertigte Premium Grills aus St. Gallen. Gebaut für Generationen und präzise Ergebnisse am Feuer.

Dörig & Brandl AG: Hochwertiger Frischfisch mit Fokus auf Qualität und Transparenz. Vom Ursprung bis zur Auslieferung professionell begleitet.

Geflügel Gourmet: Einheimisches Geflügel aus nachhaltiger Aufzucht. Sorgfältig verarbeitet für anspruchsvolle Gastronomie.

Hinterhofmetzgerei: Nose-to-Tail aus Überzeugung. Regionale Rinder, sorgfältige Reifung und kompromissloses Metzgerhandwerk.

Oona Caviar: Der originale Schweizer Alpenkaviar. Nachhaltig produziert in reinem Bergquellwasser für höchste Ansprüche.

PP Autotreff: Moderner Audi Partnerbetrieb mit Kompetenz und erstklassigem Service. Ein echter Freund als Beifahrer.

Vino Diverso: Leidenschaft und Kompetenz im Weinhandel. Sorgfältig kuratiertes Sortiment für Gastronomie und Privatkunden.