

Bankett-Angebot

Lieber Gast

Aus der folgenden Dokumentation ersuchen Sie unsere aktuellen Bankettvorschläge. Unser Bestreben ist es, vorwiegend regionale Produkte in bester Qualität anzubieten.

Fehlt Ihr Menu in unserer Dokumentation? Geben Sie uns Ihr Budget und Vorlieben bekannt. Wir kreieren für Sie Ihren persönlichen Festschmaus. Gerne bin ich Ihnen bei der Beratung Ihres Anlasses behilflich und gehe auf Ihre Wünsche ein

Remo Bless

Aperitif-Arrangements

Thurgauer Apéro

Birnenbrot mit Bonaparte Weisschimmelkäse
Körnerbrot mit Schinken, Essigurken und Ei gefüllt
Pastetli mit Räucherforellenmousse
Weissbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
Rüeblistengel mit Apfel-Rapskernendip
CHF 13.50

Mediterraner Apéro

Crostini mit hausgemachter Oliventapenade
Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt
Spiessli mit grillierter Aubergine und Mozzarellaperle
Krevetten-Dörrtomatenspiessli
CHF 13.50

Cross over Apéro

Tortilla Wrap mit Rauchlachs und Wasabi gefüllt
Ananas-Dattelspiessli
Indische Gemüsesamosas
Meat Balls mit pikantem Barbecuedip
Mango-Lassi
CHF 15.00

Jeweils 1 Stück von den verschiedenen Häppchen pro Person

Varianten

Als Aperitif 1mal das jeweilige Angebot
Als Cocktail etwas reichhaltiger 2mal das jeweilige Angebot
Als Stehlunch zur Mahlzeit 3mal das jeweilige Angebot

Finger Food- und Aperitifideen

Kalte Häppchen

- Crostini mit Tomaten und Basilikum
- Crostini mit Oliventapenade
- Baguettescheibe mit Cantadou und Zwiebelprossen
- Baguettescheibe mit Cantadou und Schnittlauch
- Baguettescheibe mit Cantadou und Radisli
- Tortillia Wraps mit Gemüse-Mascarponefüllung
- Tortillia Wraps mit Rauchlachs-Wasabifüllung
- Tortillia Wraps mit Rohschinken, Rucola und Mascarponefüllung
- Kleines Blätterteigpastetli mit Thonmoussefüllung
- Kleines Blätterteigpastetli mit Gemüse-Mascarponefüllung
- Grisini mit Serrano Rohschinken umwickelt
- Marinierte Krevette am Spieß
- Früchtespiessli
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum gefüllt
- Ciabatta mit Rohschinken, Parmesanspähenen und Rucola gefüllt
- Körnerbrot mit Schinken, Essiggurken und Ei
- Birnenweggen mit Bonaparte Weisschimmelkäse und Dörrfrucht belegt
- Oliven mit Parmesannuggets
- Gurkensticks mit Tzaitziki
- Rohes Gemüse mit Dips
- Blätterteiggebäck
- Salzgebäck -Chips, -Nüssli, -Salzstengeli
- Kalter Shot im Glas serviert -Gemüse- oder -Früchtecocktail

Warme Köstlichkeiten

- Geflügelspiessli mit Erdnussdip
- Gemüsespiessli mit Sauerrahm
- Fleischnäpflchen mit Barbecuesauce
- Riesenkrevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilisauce
- Kleine Frühlingsrollen mit Sojasauce
- Gemüsesamosas
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Warme Suppen im Glas serviert

Thurgauer Menu

Rahmsüppchen vom Müller Thurgau
mit Blätterteig-Rapskernenstange

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Apfelrahmsauce,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Thurgauer Süssmostcreme
CHF 43.00

Mediterranes Menu

Tartar von mediterranem Gemüse auf Rucolasalat

Maispoulardenbrust im Rioja geschmort
mit spanischer Tortilla(Eier, Kartoffel, Gemüse und Oliven)

Panna cotta mit Himbeeren
CHF 45.00

Cross over Menu

Geflügelspiessli auf pikantem Gemüsesalat mit
Soja-Sesamsauce

Black Tiger Krevetten Thai Curry
mit schwarzem und weissem Klebreis

Schokoladenmousse mit Chili, frischer Mango
und Blätterteig-Pistazienstange
CHF 43.00

Geburtstagsmenu

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speckwürfeli, Croûtons
und Kirschtomaten

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischem Thymian und Steinpilzen,
filigraner Rösti und buntem Gemüse

Tarte tatin mit Vanilleeis
CHF 46.00

Hochzeitsmenu 1

Knackig frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Mozzarellaperlen,
Zwiebelsprossen und Croûtons

Curry-Koksnussuppe mit Black Tiger Krevetten-Rosmarinspiess

Kurz gebratenes, mariniertes Thunfischfilet (kalt)
auf Erbsen-Pfefferminzenmousse

Roastbeef mit Balsamicoeschalotten,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Hochzeitstorte

CHF 75.00

Hochzeitsmenu 2

Rauchlachsrose auf Gurkencarpaccio mit
Meerrettich-Sauerrahmdip und Dill-Senfsauce

Safran-Proseccosuppe mit Blätterteig-Mohnstange

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Basilikumsauce,
sautierten Kirschtomaten und Taglierini

Dessertbuffet

Panna cotta mit Himbeersauce, Mousse au chocolat, kleine Pâtisserie,
reichhaltige Früchteplatte

Hochzeitstorte

CHF 76.00

Salate

-Bunter Blattsalat	CHF 6.00
-Gemischter Salat	CHF 7.50
-Saisonsalat mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotrôutons	CHF 8.50
-Bunter Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellaperlen und Brotrôutons an Würziger Balsamicodressing	CHF 7.50
-Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola	CHF 9.00

Kalte Vorspeisen

-Drei verschiedene Crostini auf Rucolasalat	CHF 9.00
-Tartare von mediterranem Gemüse mit grillierter Ciabatta	CHF 11.00
-Verschiedene hausgemachte Antipasti mit Rohschinkenrose und grillierter Ciabatta	CHF 13.00
-Rauchlachsköpfler mit Gemüse-Mascarponefüllung im Kressenest mit Meerrettich-Honigdressing	CHF 14.00
-Geräuchertes Pfyner Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF 13.50
-Halbe Honigmelone mit Krevettencocktail	CHF 13.50
-Parma Rohschinken mit Parmesannuggets und Melonenkugeln	CHF 15.50
-Bündner Fleisch mit verschiedenen Oliven und Focaccia	CHF 15.50

Warme Vorspeisen

-Feines Pilzragoût im hausgemachten Blätterteigkissen mit frischen Gartenkräutern	CHF 12.00
-Hausgemachte Ravioli mit Gemüse-Ricottafüllung	CHF 14.00
-Egglfilet im Bierteig gebacken mit Dampfkartoffeln und Sauce Tartare	CHF 17.00
-Felchenfilet auf Riesling-Dillrisotto mit Kirschtomaten	CHF 15.00
-Zanderfilet mit Morchelsauce, Reismix und Sesamspinat	CHF 18.00
-Frischlachs und Riesenkrevette auf Safarnschaumsauce	CHF 18.00
-Gebratener Bärenkreb auf Kresserisotto	CHF 22.00

Suppen

-Bouillon mit Flädli	CHF 5.00
-Kraftbrühe mit Sherry	CHF 6.50
-Thurgauer Rieslingrahmsuppe mit Brotrôutons und Schnittlauch	CHF 6.50
-Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 6.50
-Morchelrahmsuppe	CHF 9.00
-Basilikumsuppe mit Tomatencrostini	CHF 7.50
-Zitronengras-Kokosmilchsuppe mit Bärenkrebwürfeli	CHF 9.50

Vegetarische Gerichte

-Safranfettucini mit Broccoli und Kirschtomaten	CHF 18.00
-Gemüsenudeln mit Baumnußsauce	CHF 18.00
-Gemüsespiessli auf Basilikum-Kartoffelstock	CHF 19.00
-Gemüse-Linsengericht mit Cous Cous	CHF 17.00
-Gemüseteller mit Folienkartoffel und Schnittlauchdip	CHF 19.00
-Hausgemachte Spätzli mit sämigem Pilzragout	CHF 20.00
-Zucchettipiccata auf Safranrisotto	CHF 20.00
-Zitronenrisotto mit grilliertem Gemüse	CHF 20.00

Vom Schwein

-Thurgauer Schweinsbraten mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse	CHF 22.00
-Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Rahmsauce und Rösti	CHF 20.00
-Piccata Milanese vom Bäggli mit Safranreis und Broccoli	CHF 23.00
-Saltimbocca vom Bäggli mit Balsamicojus, römische Gnocchi und Broccoli	CHF 24.50
-Cordon Bleu mit Pommes frites und Broccoli	CHF 25.00
-Schweinssteak mit Tomate und Raclettekäse überbacken mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF 28.00
-Schweinsteak mit Cognacrahmsauce, hausgemachten Spätzli und buntes Gemüse	CHF 28.00
-Schweinsfilet am Stück rosa gebraten mit Apfelsauce Nudeln und glasiertem Gemüse	CHF 29.50

Vom Geflügel

-Pouletbrust an einer Whiskyrahmsauce, Papardelle und buntes Gemüse	CHF 24.00
-Pouletbrust mit Orangensauce, Reis und Broccoli	CHF 23.00
-Pouletspiessli im Speckmantel mit Dörrzwetschgenjus, Bäckerinnenkartoffeln und Bohnen	CHF 24.00
-Maispouardenbrust mit Balsamicoeschalotten auf glasiertem Gemüse mit kleinen gebratenen Kartoffeln	CHF 27.00
-Perluhnbrust mit frischem Rosmarin gebraten, serviert mit Weissweinsrisotto und jungem Gemüse	CHF 29.00
-Entenbrust an einer weissen Orangensauce mit Parfumreis und grünes Gemüse	CHF 29.00

Kalbfleischgerichte

-Geschmorte Kalbfleischwürfel mit Kartoffelstock und verschiedenes Gemüse	CHF 23.00
-Im Merlot geschmorte Kalbsschulter mit Olivenreis und Peperonata	CHF 27.00
-Geschnetzeltes Kalbsbäggli nach Zürcher Art mit Rösti	CHF 28.00
-Wienerschnitzel vom Bäggli mit Pommes frites und Gemüse	CHF 29.00
-Piccata Milanese vom Hüftli mit Safranreis und Broccoli	CHF 31.00
-Kalbssteak mit Steinpilzravioli, Balsamico und Broccoli	CHF 43.00
-Kalbsfiletmedaillons mit Basilikumsauce, Fettucini und buntem Gemüse	CHF 46.00

Rindfleischgerichte

-Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 38.00
-Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	CHF 38.00
-Rindsfilet am Stück gebraten mit Balsamicoeschalotten auf buntem glasiertem Gemüse und Schlosskartoffeln	CHF 46.00
-Rindsfiletsteak mit Morchelrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse	CHF 47.00

Lamm und Kaninchen

- Mit frischen Kräutern gebratene Lammfilets auf Zitronenrisotto CHF 35.00
- Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel mit kräftigem Rotweinjus serviert mit Maiscrêpes und Ratatouille CHF 33.00

Fischgerichte

- Gebratene oder pochierte Felchenfilets vom Untersee mit Apfelweinsauce Reis und Blattspinat CHF 27.00
- Eglifilets im Backteig frittiert mit Salzkartoffeln, und Rahmspinat Sauce Tartare dazu CHF 29.00
- Tiger Prawns mit frischen Kräutern gebraten auf saftigem Ratatouille und Olivenkartoffelstock CHF 27.00
- Bärenkrebsschwänze auf Prosecco-Risotto mit Gemüseperlen CHF 32.00
- Lachsschnitzel im Zucchettimantel auf Safransauce mit Fettucini und Broccolirösschen CHF 28.00

Dessert

- Dunkles Mousse au chocolat mit weisser Schokoladensauce CHF 8.50
- Weisses Mousse au chocolat mit schwarzer Johannisbeersauce CHF 9.50
- Schokoladenhalfgefrorenes auf Mango-Chilispiegel CHF 9.50
- Schokoladenkuchen mit halbgeschlagenem Rahm CHF 7.50
- Frischer Fruchtsalat CHF 8.00
- Ananassalat mit Minze und Honig CHF 8.50
- Caramelisierte Ananas mit Vanille/Pistazieneis CHF 10.00
- Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets CHF 9.00
- Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm und Früchten CHF 7.50
- Gebrante Creme mit Mango CHF 7.00
- Thurgauer Süssmoschcreme CHF 7.00
- Yoghurt-Mascarponecreme mit Banane und Honig CHF 8.00
- Panna cotta mit Himbeersauce CHF 7.50
- Tarte tatin mit Ingwer Halfgefrorenem CHF 11.00
- Kokosnussuppe mit Sorbet und Früchtespiess CHF 11.00
- Heisse Beeren mit Grand Marnier Sabayon CHF 8.50
- Hausgemachtes Amarettoparfait mit Kaffeesauce CHF 8.50

Buffets

Frühstücksbrunch pro Person

CHF 33.00

Platte mit geräuchertem und gekochtem Fleisch aus der Region, einheimische Käsespezialitäten und geräucherte Pfyner Forellenfilet, Zöpfli mit Rauchlachs Gefüllt, Rührei mit knusperig gebratenem Speck, 3 Minuten Eier, frisches Birchermüesli, Mango-Lime Quark, Fruchtjoghurt, hausgemachte Konfitüren, Gipfeli, Vollkornbrot, dunkles und helles Brot, Tost, Kaffee, Tee, Orangensaft Heisse Schoggi und Ovomaltine

Getränkeempfehlung

Prosecco

Thurgauer Buffet pro Person

CHF 42.00

Platte mit geräucherten und gekochten Thurgauer Fleischspezialitäten, Käseplatte aus regionalen Spezialitäten, geräucherte Pfyner Forellenfilets mit Garnituren, verschiedene Salate und ital. und franz. Salatsauce, verschiedenes Brot Thurgauer Schweins- und Kalbsbraten mit Apfelschnitzen, Kartoffelgratin und Chnöpfli, buntes Gemüse

Getränkeempfehlung

Weisser und roter Dettighofer, Süssmost und Mineral

Hochzeits Buffet pro Person

CHF 56.00

Pasteten und Terrinen, geräuchertes Bündnerfleisch und Rohschinken, geräucherter Lachs, Pfyner Forellen mit Meerrettichschaum, Selleriesalat Waldorf, Nüsslisalat, Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum und Rucola Roastbeef mit Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse Verschiedene kleine Brötli

Getränkeempfehlung

Französischer Weiss- und Rotwein, Mineralwasser

Mediterranes Buffet pro Person

CHF 45.00

Grillierte Zucchini, Auberginen, Peperoni, mit Olivenöl und Kräutern mariniert, Oliven und Artischockenherzen, Tomatensalat mit Mozzarella und Rucola, Parmaschinken, Paprikasalami und Coppa, Rindsbraten im Barolo geschmort, Gorgonzolapolenta und buntes Gemüse mit Focaccia und Ciabatta

Getränkeempfehlung

Italienischer Weiss- und Rotwein, Mineralwasser

Dessert Buffet pro Person

CHF 17.00

Tiramisu, Torta della nonna, Mousse au chocolat, frischer Ananassalat, frisch aufgeschnittene Früchte, Schokoladenkuchen, Panna cotta mit Himbeersauce, Yoghurt-Mascarponecreme mit Banane und Honig, Süssmoschterme und hausgemachtes Creme Caramel

Einfach und immer wieder beliebt

Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und Bauernbrot CHF 15.00

Schinken im Brotteig mit Salatbuffet CHF 25.00

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus CHF 15.00

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 15.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse CHF 19.00

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und marktfrischem Gemüse CHF 21.00

Kalbsschnitzel mit verschiedenen Salaten garniert CHF 25.00

Pouletbrust mit verschiedenen Salaten garniert CHF 21.00

Lindeteller CHF 25.00
Verschiedene Köstlichkeiten von kalten Fleisch- und Fischgerichten mit Garnituren, Focaccia und Brot

Buureteller CHF 17.00
mit Speck, Schinken, Salami und Käse
Essiggemüse und Zwiebelring, Brot

Fleischherkunft

Schweinefleisch	CH
Geflügel	CH
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH, B, A, USA
Lammfleisch	NZ, AUS
Kaninchen	H, F

Allgemeine Bedingungen

Die Preise verstehen sich ab 20 Personen inklusive 8,0% Mehrwertsteuer. Für kleinere Anlässe werde ich je nach Bedürfnis separat auf die Kundenwünsche eingehen.

Die Anlassbesprechung muss bis 10 Tage vor dem Anlass mit der Personenanzahl stattfinden. Die genaue Gästezahl oder deren Änderung muss bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt.

Annullierungskosten

0 bis 5 Tage vor Anlassbeginn	100% der vereinbarten Leistung
6 bis 14 Tage vor Anlassbeginn	50% der vereinbarten Leistung