

Catering-Angebot

Lieber Gast

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

Gerne bin ich Ihnen bei der Beratung Ihres Anlasses behilflich und gehe soweit als möglich auf Ihre persönlichen 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 1 mal das jeweilige Angebot
Als Cocktail etwas reichhaltiger 2 mal das jeweilige Angebot
Als Stehlunch zur Mahlzeit 3 mal das jeweilige Angebot

Finger Food- und Aperitifideen

Kalte Häppchen

- Crostini mit Tomaten und Basilikum
- Crostini mit Oliventapenade
- Baguettescheibe mit Cantadou und Zwiebel sprossen
- 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 Erdnusssdip
- Gemüsespiessli mit Sauerrahm
- Fleischbällchen mit Barbecuesauce
- Riesenkrevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilisauce
- Kleine Frühlingsrollen mit Sojasauce
- Gemüsesamosas
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Warme Suppen im Glas serviert

Kalte Platten

Thurgauer Bauernplatte pro Portion

CHF 18.00

Gekochte und geräucherte Thurgauer Fleischspezialitäten, regionaler Käse und geräucherte Pfyner Forellenfilets mit Garnituren, Bauernbrot und Zopf

Getränkeempfehlung

Süsser und saurer Bûgelmoscht vom Mûhl und Dettighofer Blauburgunder

Bûndner Platte pro Portion

CHF 18.00

Bûndner Rohschinken, Salsiz, Bûndnerfleisch und Bûndner Bergkâse mit Garnituren und verschiedenen Brûtli

Getrânkeempfehlung

Rotwein aus der Bûndner Herrschaft, Sûssmost und Mineralwasser

Mediterrane Platte pro Portion

CHF 19.00

Spanischer Serrano Rohschinken, Italienischer Salami, Kâse aus der Mittelmeergegend (auch Schafskâse) verschiedene Tapas mit Ciabatta und Focacia

Getrânkeempfehlung

Spanischer Rotwein und Mineralwasser

Kâseplatte pro Portion

CHF 16.00

Regionale Kâsesorten mit Trauben und Dûrrfrûchten garniert, hausgerûstete Currymandeln, Bauern- und Birnenbrot

Getrânkeempfehlung

Thurgauer Weisswein, Sûssmost und Mineral

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF	5.50
Süppchen vom Müller Thurgau mit gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch	CHF	5.50
Karottensuppe mit Ingwer und Kokosnussmilch	CHF	5.50
Shi Take Pilzrahmsuppe	CHF	5.50
Bouillon mit Flädli	CHF	5.50

Vorspeisen

Salatbuffet klein(6 verschiedene Gemüsesalate und gemischter Blattsalat italienische und französische Salatsauce und verschiedene Brote)	CHF	8.00
Salatbuffet gross (10 verschiedeneGemüsesalate, Blattsalat und spezielle Salate mit italienischer und französischer Salatsauce, verschiedene Brote)	CHF	11.00
Vorspeisebuffet aus regionalen Köstlichkeiten	CHF	17.00
Mediterranes Antipastibuffet	CHF	17.00

Vegetarisches

Gemüsegratin mit Folienkartoffel	CHF	15.00
Rahmspinat mit Mohnspätzli	CHF	15.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatenmaccheroni	CHF	15.00
Buntes Gemüse mit Tomaten-Curry, Yoghurt, Koreander und Naan Bread	CHF	15.00

Rindfleisch

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	CHF	15.00
Rindfleischhackkugeln mit Barbecuesauce und Folienkartoffel, Sour Cream	CHF	16.00
Rindshacksteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und Gemüse	CHF	17.00
Rindsbraten im Merlot geschmort, Gorgonzolapolenta und buntes Gemüse	CHF	20.00
Roastbeef mit Balsamicojus, Kartoffelgratin und buntes Gemüse	CHF	27.00

Kalbfleisch

Wiener Rahmgulasch mit Spätzli und buntem Gemüse	CHF	19.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Nudeln	CHF	23.00
Kalbfleischpiccata mit Safranreis und buntem Gemüse	CHF	24.00

Schweinefleisch

Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat	CHF	14.00
Cipollata-Speckspiessli mit Oregano-Spaghetti	CHF	16.00
Heisser Beinschinken mit Salatbuffet (6verschiedene Gemüse)	CHF	17.00
Gyrospfanne mit Bratkartoffeln und Tzaitziki	CHF	16.00
Saftiger Schweinshalsbraten mit Kartoffel-Birnengratin	CHF	17.00
Piccata Milanese mit Safranreis und Gemüse	CHF	18.00
Schweinsfilet im Teig mit Madeirajus auf buntem Gemüse	CHF	22.00

Geflügelgerichte

Thay Chicken Curry mit Basmatireis	CHF	16.00
Pouletbrust mit Oliven-Frischkäsefüllung und Tomaten-Gemüsereis	CHF	17.00
Truthahnschnitzel mit Zwetschgensauce und Spätzli	CHF	16.00
Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet und Gemüsen)	CHF	15.00
Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüsen)	CHF	15.00

Buffets

Frühstücksbrunch pro Person . CHF 26.00

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

Thurgauer Buffet pro Person CHF 39.00

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

Hochzeits Buffet pro Person CHF 49.00

Pasteten und Terrinen, geräuchertes Bündnerfleisch und Rohschinken, geräucherter Lachs, Pfyner Forellen mit Meerrettichschaum, Selleriesalat Waldorf, Nüsslisalat, Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum und Rucola Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und buntem Gemüse Verschiedene kleine Brötli

Mediterranes Buffet pro Person CHF 42.00

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

Dessertbuffet pro Person CHF 15.00

Tiramisu, Torta della nonna, Mousse au chocolat, bunte Früchteplatte, Panna cotta mit Himbeersauce, Yoghurt- Mascarponecreme mit Banane und Honig, diverse Patisserie

Desserts

Frischer Fruchtsalat	CHF 6.00
Thurgauer Süssmostcreme	CHF 6.00
Ananassalat mit frischer Minze und Honig	CHF 7.00
Tiramisu	CHF 7.00
Torta della Nonna	CHF 5.50
Fruchtwähen	CHF 5.00
Verschiedene Torten	CHF 5.50
Mousse au chocolat	CHF 7.00
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF 6.00
Panna cotta mit Himbeersauce	CHF 7.00

Allgemeines

Mehrwertsteuer

Abholen durch Kunde

2,5% MWST auf Endbetrag dazu

Lieferung durch uns mit Betreuung

8,0% MWST auf Endbetrag dazu

Mitarbeiterkosten

Pro Stunde am Fest/Anlass 50.00

Fahrtkosten

Sind innerhalb von 20 km im Preis inbegriffen.

Gläser und Geschirrvermietung

Sind durch uns möglich und werden in Rechnung gestellt.

Tische, Stühle und Festzelte

Kann durch uns organisiert werden und wird in Rechnung gestellt.

Getränke und Weine

Schauen Sie in unsere Catering Weinkarte.

Allgemeine Bedingungen

Die Preise verstehen sich ab 20 Personen und ohne Mehrwertsteuer.

Die Anlassbesprechung muss bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit Personenzahl stattfinden. Die genaue Gästeanzahl 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