

Catering-Angebot

Lieber Gast

Aus der folgenden Dokumentation ersehen Sie unsere aktuellen Menuvorschläge Catering. 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 Wünsche ein.

Remo Bless

Finger Food- und Aperitifideen

Klassiker warm

Schinkengipfeli	Stk. 2.50
Käseküchlein 3,5cm	Stk. 1.80
Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce	Stk. 1.20
Hackfleischkugeln (50g ca. 3Stk.) mit Curry-Mangosauce	Stk. 4.50

Klassiker kalt

Grissini mit Rohschinken	Stk. 2.50
Birrewegge mit Bonaparte Weisseschimmelkäse und Dörrfrucht	Stk. 2.50
Olive mit Parmesan Nuggets (30g Käse)	Stk. 5.00

Crostini

Crostini mit Avocadomus	Stk. 1.50
Crostini mit Oliventapenade	Stk. 1.50
Crostini mit Frischkäse und Schnittlauch	Stk. 1.50

Gefüllte Brote

<u>Körnerbrot 30cm lang in 10 Stücke geschnitten</u>	
Gefüllt mit Emmentalerkäse, Birne und Salatblätter	Stk. 22.00
Gefüllt mit Schinken, süss-saurem Kürbis und Salatblätter	Stk. 22.00
<u>Baguette 50 cm lang in 15 Stücke geschnitten</u>	
Gefüllt mit Fleischkäse, frischer Gurke und Ei	Stk. 30.00
Gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettichschaum und Zwiebelprossen	Stk. 39.00
<u>Ciabatta 20cm lang in 7 Stücke geschnitten</u>	
Gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	Stk. 14.00
Gefüllt mit Salami, Dörrtomaten und Rucola	Stk. 14.00
<u>Party Brötli hell und dunkel 40g</u>	
Salami, Fleischkäse, Schinken, Käse	Stk. 3.50
Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Brie	Stk. 4.00

Spiessli warm und kalt

Tomaten-Mozzarellaspiesse mit Basilikum	Stk. 1.80
Früchtespiesse	Stk. 1.80
Poulet-Satayspiesse mit Erdnusssdip	Stk. 3.50
Cipollata-Speck-Dörrpflaumenspiesse	Stk. 3.50

Gefüllte Tortillia Wraps 30cm in 8 Stücke geschnitten

Gefüllt mit Rauchlachs, Wasabi und Zwiebelprossen	Stk. 16.00
Gefüllt mit Schinken und Frischkäse	Stk. 16.00
Gefüllt Gemüse-Mascarpone-Mousse	Stk. 16.00

Im Weckglas

Hackfleischkugel auf Tabouleh (Cous-Coussalat)	Stk. 4.50
Griechischer Salat mit Feta	Stk. 4.50
Gemüsestengel mit Dip	Stk. 4.50
Rüeblistengel mit Sauerrahm-Rapskernendip	Stk. 4.50
Kirschtomaten mit Mozzarelline, Rucola und Olivenöl	Stk. 4.50
Gebratene Black-Tigerkrevette auf Avocadomus	Stk. 5.50
Rahmsuppe vom Müller Thurgau mit Schnittlauch	Stk. 5.50
Currysuppe mit Kokosmilch verfeinert	Stk. 5.50

Aperitif Arrangements

Thurgauer Apéro

Birnenbrot mit Bonaparte Weisschimmelkäse
Körnerbrot mit Schinken, Essiggurken und Ei gefüllt
Räucherforellenmousse im Löffel
Weissbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
Rüeblistengel mit Apfel-Rapskernendip
CHF 15.50

Mediterraner Apéro

Crostini mit Avocadomus
Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt
Kirschtomaten-Mozzarellinesalat im Weckglas
Black-Tigerkrevette Dörrtomatenspiess
CHF 15.50

Cross over Apéro

Tortilla Wrap mit Rauchlachs und Wasabi gefüllt
Ananas-Dattelspiessli
Vegetarische Frühlingsrollen
Meat Balls mit pikantem Currydip
Mango-Lassi
CHF 15.00

Geburtstags Apéro

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Crostini mit Avocadomus
Tomaten-Mozzarellaspiess
Rahmsüpli vom Müller Thurgau im Weckglas
CHF 14.50

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

Apero-Riche

Gerne stellen wir für Sie einen Apéro-Riche
nach Ihren Wünschen zusammen

Preise exkl. MwSt.

Vorspeise Ideen

Suppen 2dl pro Person

Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF 6.50
Süppchen vom Müller Thurgau mit gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch	CHF 7.50
Currysuppe mit Chili und Kokosnussmilch verfeinert	CHF 7.50
Bouillon mit Flädli	CHF 5.00
Blumenkohlrahmsuppe mit Trüffelöl	CHF 7.50
Karottensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras	CHF 7.50

Kalte Klassiker

Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten, Croûtons und Hausdressing	CHF 6.50
Kleiner gemischter Salat	CHF 8.50
Saisonsalat mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons	CHF 8.50
Bunter Blattsalat mit gebratenem Poulet Satayspiess	CHF 9.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Black Tiger Krevetten	CHF 12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Salatgarnitur und Meerrettichschaum	CHF 13.50
Kalbfleischpastete mit Nüsslisalat und Sauce Cumberland	CHF 14.50
Roastbeef mit Tartare Sauce und Salatgarnitur	CHF 14.50

Brot dazu

Ruchbrot pro kg	CHF 7.00
Körnerbrot pro kg	CHF 9.50
Helles Wurzelbrot pro kg	CHF 9.50
Tischbrötli 40g pro Stück	CHF 0.80

Hauptgang Ideen

Vegetarische Gerichte

Gemüsegratin mit Rosmarinkartoffeln	CHF 18.50
Zucchetti-Piccata mit Tomatenmaccheroni	CHF 18.50
Gemüse-Curry mit Basmatireis	CHF 19.50

Rindfleischgerichte

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	CHF 17.50
Penne Bolognese mit geriebenem Parmesan	CHF 17.50
Rindshackfleischkugeln mit Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzli	CHF 22.00
Rindsschulter im Rotwein geschmort, mit Parmesan-Polenta und buntem Gemüse	CHF 26.00

Kalbfleischgerichte

Wiener Rahmgulasch mit Spätzli und buntem Gemüse	CHF 27.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Tagliatelle und Gemüse	CHF 29.50
Piccata Milanese(Ei-Parmesanmantel) mit Safranreis und buntem Gemüse	CHF 29.50
Kalbsrücken(Nierstück) am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Römische Gnocchi und Gemüse	CHF 36.50

Schweinefleischgerichte

Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und Erbsen und Karotten	CHF 17.50
Cipollata-Speckspiessli mit Tomatenspaghetti	CHF 17.50
Heisser Beinschinken mit kleinem Salatbuffet	CHF 21.50
Saftiger Halsbraten mit Kartoffel-Birnengratin und Gemüse	CHF 21.50
Piccata Milanese(Ei-Parmesanmantel) mit Safranreis und Gemüse	CHF 22.50
Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF 22.50
Schweinerücken(Nierstück) am Stück gebraten mit Dörrzwetschgenjus, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 27.50
Schweinefilet am Stück rosa gebraten mit Apfelrahmsauce, Taglierini und Gemüse	CHF 31.00

Geflügelgerichte

Chicken Tikka Masala mit Kichererbsen und Koriander dazu Basmatireis	CHF 20.00
Geschnetzelte Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	CHF 21.50
Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet und Gemüsen)	CHF 18.50
Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüsen)	CHF 18.50

Preise exkl. MwSt.

Buffet Arrangements

Frühstück pro Person CHF 23.50

Körnerbrot, helles Brot, Zopf, Gipfeli, Laugensilserli
Konfitüren Portionen, Butter Portionen
Hausgemachtes Bircher muesli, Früchtejoghurt und Cerealien in Portionen
Platte mit aufgeschnittenem geräuchertem und gekochtem Fleisch(50g)
Platte mit 4 verschiedenen regionalen Käsesorten(50g)
Platte mit aufgeschnittenen Früchten und Dörrfrüchten

Erweiterungen zum Brunchbuffet

Platte mit Rohkostgemüse und Sour-Cream	pro Person	CHF 4.50
Platte mit Rauchlachs und geräucherten Forellenfilets(50g)	pro Person	CHF 6.00
Hackfleischkugeln(3 Stk. 50g)	pro Person	CHF 3.50
Pouletspiesse(50g)	pro Stück	CHF 3.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.20
Käseküchlein	pro Stück	CHF 1.80
Gemüsestengel mit Dip im Becher	pro Stück	CHF 2.50
Mini Patisserie	pro Stück	CHF 2.00
Hausgemachter Früchteblechkuchen	pro Person	CHF 3.50

Salatbuffet klein pro Person CHF 9.50

4 verschiedene Gemüsesalate mariniert, bunter Blattsalat mit Hausdressing und Ruchbrot

Salatbuffet gross pro Person CHF 11.50

6 verschiedene Gemüsesalate mariniert, bunter Blattsalat mit Hausdressing und Ruchbrot

Thurgauer Buffet pro Person CHF 43.50

Platte mit geräucherten und gekochten Thurgauer Fleischspezialitäten,
Käseplatte aus regionalen Spezialitäten, geräucherte Forellenfilets mit Garnituren,
verschiedene gemischte Salate, Blattsalat mit Hausdressing, verschiedenes Brot.
Thurgauer Schweine- und Kalbsbraten mit Apfelschnitzen, Rapskernenchnöpfli, buntes Gemüse

Hochzeits Buffet pro Person CHF 58.50

Pastete und Terrine, geräuchertes Bündnerfleisch und Rohschinken, geräucherter Lachs,
geräucherte Forellen mit Meerrettichschaum, Salleriesalat Waldorf, bunter Blattsalat,
Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum, verschiedene kleine Brötchen
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Mediterranes Buffet pro Person CHF 48.50

Grillierte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, mit Olivenöl und Kräutern
mariniert, Oliven mit Parmesan Nuggets und Artischockenherzen, Tomatensalat mit Mozzarella
und Rucola, Blattsalat, Parmaschinken, Paprikasalami, Focaccia und Ciabatta
Rindsschulter im Primitivo geschmort, Gorgonzolapolenta und buntes Gemüse

Dessertbuffet klein pro Person CHF 17.50

Panna cotta mit Himbeersauce, Mousse au chocolat mit Schlagrahm, Torta della Nonna,
Thurgauer Süssmostcreme, reichhaltige Früchteplatte aufgeschnitten, hausgemachter
Früchteblechkuchen

Dessertbuffet gross pro Person CHF 22.50

Panna cotta mit Himbeersauce, Mousse au chocolat mit Schlagrahm, Torta della Nonna,
Thurgauer Süssmostcreme, reichhaltige Früchteplatte aufgeschnitten, hausgemachter
Früchteblechkuchen, hausgemachter Caramelflan, Tiramisu

Preise exkl. MwSt.

Desserts Ideen

Reichhaltige Früchteplatte aufgeschnitten	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 7.50
Thurgauer Süssmostcreme mit Schlagrahm	CHF 7.50
Ananassalat mit frischer Minze und Honig	CHF 7.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 7.50
Torta della Nonna mit Schlagrahm	CHF 7.50
Hausgemachter Früchteblechkuchen	CHF 6.50
Verschiedene Torten	CHF 6.50
Mini Pâtisserie pro Stk.	CHF 2.00
Hausgemachtes Mousse au chocolat	CHF 8.50
Hausgemachte Caramelköpfl/Flan	CHF 7.50
Panna cotta mit Himbeersauce	CHF 8.50

Mineral und Bier

Mineral in Literflaschen mit ohne Kohlensäure	CHF 3.50
Süssgetränke in 1 Literflaschen/ 1,25 Literflaschen	CHF 3.50/4.50
Orangensaft Liter	CHF 5.00
Bier 3dl Appenzeller Quöllfrisch / Ittinger Klosterbräu	CHF 3.50
Bier 5dl Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche	CHF 4.50
Getränke Verrechnung nach Verbrauch, geöffnete Flaschen werden verrechnet.	

Kaffee

Maschinenmiete nach Aufwand	CHF n. Aufw.
Kaffee Verrechnung nach Verbrauch, geöffnete Pakete werden verrechnet.	

Weinkarte

Separate Weinkarte vorhanden
Weinverrechnung nach Verbrauch, geöffnete Flaschen werden verrechnet.

Fleischherkunft

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

Preise exkl. MwSt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gesetzliche Mehrwertsteuer

Abholen durch Kunde ohne Mitarbeit am Anlass
Lieferung durch uns, mit Betreuung am Anlass
Alkoholische Getränke
Mitarbeiterkosten

2,6% MwSt auf Endbetrag
8,1% MwSt auf Endbetrag
8,1% MwSt auf Endbetrag
8,1% MwSt auf Endbetrag

Mitarbeiterkosten

Pro Stunde am Fest/Anlass CHF 56.00

Fahrtkosten

Sind innerhalb von 15 km im Preis inbegriffen.

Gläser, Geschirrvermietung und Tischwäsche inkl. Reinigung

Wird extern organisiert und gemäss Offerte in Rechnung gestellt.

Tische, Stühle und Festzelte

Verweisen wir auf Externen Betrieb.

Weine

Schauen Sie in unsere Catering Weinkarte.

Allgemeine Bedingungen

Cateringaufträge ab 20 Personen.

Die Menubesprechung muss bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit der geplanten Personenzahl stattfinden. Die genaue Gästeanzahl oder deren Änderung muss bis spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung schriftlich oder telefonisch mitgeteilt werden. Andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt.

Alle Preise ohne Mehrwertsteuer.

Bezahlung der Rechnung in Bar oder Debit-Card, Rechnung mit Einzahlungsschein 30 Tage netto.

Annullierungskosten

0 bis 5 Tage vor Anlassbeginn

100% der vereinbarten Leistung

6 bis 14 Tage vor Anlassbeginn

50 % der vereinbarten Leistung