

Bankett-Angebot

Lieber Gast

Aus der folgenden Dokumentation ersehen 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

Finger Food- und Aperitifideen

Klassiker warm

Schinkengipfeli	Stk. 2.20
Käseküchlein 3,5cm	Stk. 1.80
Mini Frühlingsrollen (vegetarisch)	Stk. 1.00
Hackfleischkugeln (50g ca. 3Stk.) mit Dipp	Stk. 3.50

Klassiker kalt

Grissini mit Rohschinken	Stk. 2.50
Birewegge mit Bonaparte Weisseschimmelkäse und Dörrfrucht	Stk. 2.50
Rüeblistengel mit Apfel-Rapskernendip im Weckglas	Stk. 3.50
Tortillia Wrap mit Rauchlachs-Wasabifüllung geschnitten (7er Einheit)	Stk. 2.50
Räucherforellentartare im Löffel	Stk. 3.50

Crostini

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

Gefüllte Brote

Körnerbrot 30cm lang in 10 Stücke geschnitten

Gefüllt mit Emmentalerkäse, Birne und Salatblätter	Stk. 20.00
Gefüllt mit Schinken, süss-saurem Kürbis und Salatblätter	Stk. 20.00

Ciabatta 20cm lang in 7 Stücke geschnitten

Gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	Stk. 14.00
Gefüllt mit Salami, Dörrtomaten und Rucola	Stk. 14.00

Party Brötli hell und dunkel 40g

Salami, Fleischkäse, Schinken, Käse	Stk. 3.00
Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Brie	Stk. 3.50

Spiessli warm und kalt

Tomaten-Mozzarellaspiess mit Basilikum	Stk. 2.50
Ananas-Dattelspiess	Stk. 2.50
Rinds-Hackfleischkugel-Dörrzwetschgenspiess	Stk. 3.50
Poulet-Satayspiess	Stk. 3.50
Black Tigerkrevetten-Dörrtomatenspiess	Stk. 6.00

Im Weckglas

Hackfleischkugel auf Tabouleh (Cous-Coussalat)	Stk. 3.50
Griechischer Salat mit Feta	Stk. 3.50
Gemüsestengel mit Dip	Stk. 3.50
Kirschtomaten mit Mozzarelline, Rucola und Olivenöl	Stk. 3.50
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

Bireweggä mit Bonaparte Weisschimmelkäse und Dörrfrucht
Körnerbrot mit Schinken, Essigurken und Ei gefüllt
Räucherforellentartare im Löffel
Weissbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
Rüeblistengel mit Apfel-Rapskernendip im Weckglas
CHF 13.50

Mediterraner Apéro

Crostini mit Avocadomus
Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt
Kirschtomaten-Mazzarellinesalat im Weckgl
Bläck Tiger Krevetten-Dörrtomatenspiess
CHF 13.50

Cross over Apéro

Tortilla Wrap mit Rauchlachs und Wasabi gefüllt
Ananas-Dattelspiessli
Vegtarische Frühlingsrollen
Meat Balls mit pikantem Currydip
Currysuppe mit Kokosmilch verfeinert
CHF 15.00

Geburtstags Apéro

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Crostini mit Avocadomus
Tomaten-Mozzarellaspiess
Rahmsüppli vom Müller Thurgau im Weckglas
CHF 13.50

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

Apéro-Riche

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

Vorspeisen

Salate und Vorspeisen

-Bunter Blattsalat mit Hausdressing	CHF 7.50
-Bunt gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.50
-Saisonsalat mit gebratenen Champignons, Speckwürfel und Croûtons	CHF 9.50
-Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Dörrfrüchten	CHF 8.50
-Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfel und Croûtons	CHF 12.50
-Tartare von mediterranem Gemüse auf Rucolasalat, grillierte Ciabatta	CHF 13.50
-Hausmarinierter Graved Lachs mit Salatgarnitur	CHF 15.50
-Geflügelspiessli auf Gemüse-Glasnudelsalat mit Soja-Sauerrahmdip	CHF 14.00

Suppen

-Bouillon mit Flädli	CHF 6.50
-Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl	CHF 8.00
-Rahmsuppe vom Müller Thurgau mit Blätterteig-Rapskernenstange	CHF 8.00
-Tomatencremesuppe mit Gin und frischem Basilikum	CHF 8.00
-Safran-Proseccosuppe mit Zanderknusperspiss	CHF 14.50
-Kürbissuppe mit Ingwer und Mascarpone	CHF 7.50

Hauptgerichte

Vegetarisches Gerichte inkl. Nachservice

-Grilliertes Gemüse auf Safranrisotto mit Parmesanspähnen	CHF 23.00
-Zucchetti- und Auberginenpiccata auf Tomatentaglierini	CHF 22.00
-Feines Pilzragout im Safrannudelnest	CHF 25.00

Vom Schwein inkl. Nachservice

-Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites	CHF 21.50
-Geschnetzeltes Schweinehüftli nach Zürcher Art mit Rösti	CHF 22.50
-Rahmschnitzel vom Schweinehüftli mit Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF 25.00
-Schweinerücken am Stück niedergegart mit Pommes frites und Gemüse	CHF 28.50
-Schweinefilet am Stück rosa gebraten mit Apfelrahmsauce, Taglierini und glasiertem Gemüse	CHF 31.00

Vom Geflügel inkl. Nachservice

-Chicken Tikka Masala mit hausgemachtem Naan Bread dazu Basmatireis	CHF 25.00
-Pouletbrust mit Whiskyrahmsauce, Fettuccine und Gemüse	CHF 26.00
-Maispoulardenbrust im Rioja geschmort dazu Balsamicoeschalotten, Olivenrisotto und gebratene Kirschtomaten	CHF 28.50

Kalbfleischgerichte inkl. Nachservice

-Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Steinpilzen und Thymian serviert mit Rösti und Gemüse	CHF 32.00
-Kalbsrücken(Nierstück) am Stück niedergegart mit Balsamicojus Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 41.00
-Kalbsfilet rosa am Stück gebraten serviert auf Trüffeltaglierini dazu gebratene Strauchtomaten	CHF 43.00
-Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	CHF 32.00

Rindfleischgerichte inkl. Nachservice

-Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse	CHF 43.00
-Rindshuftwürfel Stroganoff mit filigraner Rösti und Saison-Gemüse	CHF 36.00
-Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	CHF 47.00

Dessert

-Thurgauer Süssmostcreme mit Zitronensorbet und Rahm	CHF 8.50
-Tarte Tatin mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF 11.00
-Heisse Beeren mit Vanilleeis, Schlagrahm	CHF 11.00
-Hausgemachtes Mousse au chocolat mit frischer Mango	CHF 11.00
-Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm	CHF 11.50
-Hausgemachtes Parfait Grand Marnier im Glas	CHF 9.50
-Dessertteller	CHF 15.00
-Panna cotta im Glas serviert mit Himbeeren	CHF 9.50
-Gebratene Sesam-Pfefferananas mit Schokoladeneis	CHF 11.00
-Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Früchten und Schlagrahm	CHF 8.50

Menu Arrangements

Thurgauer Menu

Rahmsüppchen vom Müller Thurgau
mit Blätterteig-Rapskernenstange

Schweinefilet am Stück gebraten mit Apfelrahmsauce,
Taglierini und saisonalem Gemüse

Thurgauer Süssmostcreme mit Zitronensorbet und Schlagrahm
CHF 47.50

Geburtstags Menu

Bunter Blattsalat mit gebratenen
Speckwürfel, Champignons und Croûtons

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischem Thymian und Steinpilzen
dazu filigrane Rösti und buntes Gemüse

Tarte Tatin mit Vanilleeis
CHF 52.50

Währschaftes Menu

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Rahmschnitzel vom Schweinehüftli
mit Butternudeln und Gemüsebouquet

Heisse Beeren mit Vanilleeis und Schlagrahm

CHF 43.50

Herzhaftes Menu

Tomatencrèmesuppe mit Gin
und frischem Basilikum

Bunter gemischter Salat mit Hausdressing

Butterzarter Schweinerücken(Nierstück) am Stück niedergegart
dazu Pommes frites und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit frischer Mango

CHF 55.00

Herbst Menu

Kürbissuppe mit Ingwer
und Mascarpone

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Champignons und Speckwürfel

Rehschnitzel Mirza
Wildrahmsauce mit gefülltem Apfel
dazu hausgemachte Safran-Birnenspätzli
Apfel-Zimtrotkraut und glasierte Marroni

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm

CHF 61.50

Winter Menu

Schwarzwurzelsuppe mit
Trüffelöl

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfel und Croûtons

Rindfleischwürfel Stroganoff mit
filigraner Rösti und saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier im Glas

CHF 66.00

Fest Menu

Safran-Proseccosuppe
mit Zanderknusperspiess

Hausmarinierter Graved Lachs
mit Salatgarnitur

Kalbsfilet rosa am Stück gebraten
serviert auf Trüffeltagliolini
dazu gebratene Strauchtomaten

Dessertteller

CHF 88.00

Mediterranes Menu

Tartar von mediterranem Gemüse auf Rucolasalat
dazu grillierte Ciabatta

Maispouardenbrust im Rioja geschmort
dazu Balsamicoeschalotten und Olivenrisotto

Panna cotta mit Himbeeren

CHF 51.50

Curry Menu

Geflügelspiessli auf Gemüse-Glasnudelsalat mit
Soja-Sauerrahmdip

Chicken Tikka Masala
mit hausgemachten Naan Bread
dazu Basmatireis

Gebratene Sesam-Pfefferananas
mit Schokoladeneis

CHF 50.00

Vegetarisches Menu

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Dörrfrüchten

Grilliertes Gemüse
auf Safranrisotto mit Parmesanspähnen

Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Schlagrahm

CHF 40.00

Buffets

Frühstück pro Person (ab 25 Personen) CHF 25.00

Körnerbrot, helles Brot, Zopf, Gipfeli und Toastbrot

Hausgemachte Konfitüren, Honig und Butter

Hausgemachtes Birchermüesli, Joghurt und verschiedene Cerealien

Platte mit aufgeschnittenem geräuchertem und gekochtem Fleisch

Platte mit 4 verschiedenen regionalen Käsesorten

Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Dörrfrüchte

Kaffee, Tee, heisse Milchgetränke(Ovi und Schoggi) Orangen- und Multivitaminensaft

Erweiterungen als Brunchbuffet

Rösti mit Spiegelei im Chafing Dish pro Person CHF 5.50

Rühreier mit Speck im Chafing Dish pro Person CHF 5.50

Frisch gekochte Eier pro Person CHF 3.00

Platte mit Rohkostgemüse und Sour-Cream pro Person CHF 4.50

Platte mit Tomaten-Mozzarellasalat 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

Rahmsuppe vom Müller Thurgau im Weckglas pro Stück CHF 5.50

Gemüestengel mit Dip im Weckglas pro Stück CHF 3.50

Mini-Pâtisserie pro Stück CHF 2.00

Hausgemachter Früchteblechkuchen pro Person CHF 3.50

Thurgauer Buffet pro Person (ab 25 Personen) CHF 47.00

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, Rapskernen-Chnöppli,

buntes Gemüse

Hochzeits Buffet pro Person (ab 25 Personen) CHF 67.00

Pasteten und Terrinen, geräuchertes Bündnerfleisch und Rohschinken, geräucherter Lachs,

geräucherte Forellen mit Meerrettichschaum, Selleriesalat Waldorf, Nüsslisalat,

Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum und Rucola, verschiedene kleine Brötli

Roastbeef mit Balsamicojus, Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Mediterranes Buffet pro Person (ab 25 Personen) CHF 53.00

Grillierte Zucchini, Auberginen, Peperoni, mit Olivenöl und Kräutern

mariniert, Oliven und Artischockenherzen, Tomatensalat mit Mozzarella

und Rucola, Blattsalat, Parmesanuggets, Parmaschinken, Paprikasalami(Chorizo)

Rindsschulter im Barolo geschmort, Gorgonzolapolenta und buntes Gemüse

mit Focaccia und Ciabatta

Dessertbuffet klein pro Person (ab 25 Personen) CHF 16.50
Panna cotta mit Himbeersauce, Mousse au chocolat mit Schlagrahm, Torta della Nonna,
Thurgauer Süssmostcreme, aufgeschnittene Früchteplatte, Vanille- und Zitroneneis

Dessert Buffet gross pro Person (ab 25 Personen) CHF 19.50
Panna cotta mit Himbeersauce, Mousse au chocolat mit Schlagrahm,
Thurgauer Süssmostcreme, aufgeschnittene Früchteplatte, Vanille- und Zitroneneis,
hausgemachter Früchteblechkuchen, hausgemachtes Caramelköppli und Tiramisu

Fleischherkunft:

Schweinefleisch	CH
Geflügel	CH, F,
Kalbfleisch	CH
Rindfleisch	CH, AU, USA, AR
Rehfleisch	CH, AUT

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Menubesprechung muss bis 10 Tage vor dem Anlass mit der geplanten Personenanzahl stattfinden. Die genaue Gästezahl oder deren Änderung muss bis spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt.

Für Anlässe/ Feste nach Mitternacht, verrechnen wir ab 00.30 Uhr pro angefangene Stunde CHF 100.00 dazu.

Alle Preise inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Inkasso der Rechnung in Bar oder Maestro Card, Rechnung mit EZ 30 Tage netto

Annullierungskosten

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