

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. 2.20 |
| Käseküchlein 3,5cm | Stk. 1.80 |
| Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce | Stk. 1.00 |
| Hackfleischkugeln (50g ca. 3Stk.) mit Curry-Mangosauce | Stk. 3.50 |

Klassiker kalt

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Grissini mit Rohschinken | Stk. 2.50 |
| Blätterteiggebäck (6 Stück) | Stk. 3.50 |
| Gemüwestengel mit Dips | Stk. 5.00 |
| Oliven 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 |
| Crostini mit mediterranem Gemüse | 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. 1.50 |
| Früchtespiesse | Stk. 1.50 |
| Poulet-Satayspiesse mit Erdnussdip | Stk. 3.50 |
| Cipollata-Speck-Dörripflaumenspiesse | 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 | Stk. 4.00 |
| Gebatene Black-Tigerkrevette auf Avocadomus | Stk. 5.50 |
| Griechischer Salat | Stk. 4.00 |
| Gemüwestengel mit Dip | Stk. 4.00 |
| Kirschtomaten mit Mozzarelline, Rucola und Olivenöl | Stk. 4.00 |
| Rahmsuppe vom Müller Thurgau mit Schnittlauch | Stk. 4.50 |
| Currysuppe mit Kokosmilch verfeinert | Stk. 4.50 |

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 13.50

Mediterraner Apéro

Crostini mit Avocadomus
Grissini mit italienischem Rohschinken umwickelt
Kirschtomaten-Mozzarellensalat im Weckglas
Black-Tigerkrevette Dörrotomatenspiess
CHF 13.50

Cross over Apéro

Tortilla Wrap mit Rauchlachs und Wasabi gefüllt
Ananas-Dattelspiessli
Vegetarische Frühlingsrollen
Meat Balls mit pikantem Currydip
Mango-Lassi
CHF 14.00

Geburtstags Apéro

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Crostini mit Avocadomus
Tomaten-Mozzarellaspiess
Rahmsüpli vom Müller Thurgau im Weckglas
CHF 12.50

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 6.50 |
| Currysuppe mit Chili und Kokosnussmilch verfeinert | CHF 6.50 |
| Bouillon mit Flädli | CHF 4.50 |
| Blumenkohlrahmsuppe mit Trüffelöl | CHF 6.50 |
| Karottensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras | CHF 6.50 |

Kalte Klassiker

| | |
|--|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten, Croûtons und Hausdressing | CHF 5.50 |
| Kleiner gemischter Salat | CHF 7.50 |
| Saisonsalat mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons | CHF 7.50 |
| 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 12.50 |
| Kalbfleischpastete mit Nüsslisalat und Sauce Cumberland | CHF 13.50 |
| Roastbeef mit Tartare Sauce und Salatgarnitur | CHF 13.50 |

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 16.50 |
| Zucchetti-Piccata mit Tomatenmaccheroni | CHF 16.50 |
| Gemüse-Curry mit Basmatireis | CHF 16.50 |

Rindfleischgerichte

| | |
|--|-----------|
| Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus | CHF 16.00 |
| Penne Bolognese mit geriebenem Parmesan | CHF 16.00 |
| Rindshackfleischkugeln mit Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzli | CHF 19.50 |
| Rindsschulter im Rotwein geschmort, mit Parmesan-Polenta und buntem Gemüse | CHF 24.00 |

Kalbfleischgerichte

| | |
|--|-----------|
| Wiener Rahmgulasch mit Spätzli und buntem Gemüse | CHF 24.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Tagliatelle und Gemüse | CHF 25.00 |
| Piccata Milanese(Ei-Parmesanmantel) mit Safranreis und buntem Gemüse | CHF 25.00 |
| Kalbsrücken(Nierstück) am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Römische Gnocchi und Gemüse | CHF 33.00 |

Schweinefleischgerichte

| | |
|---|-----------|
| Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und Erbsen und Karotten | CHF 16.50 |
| Cipollata-Speckspiessli mit Tomatenspaghetti | CHF 16.00 |
| Heisser Beinschinken mit kleinem Salatbuffet | CHF 19.50 |
| Saftiger Halsbraten mit Kartoffel-Birnengratin und Gemüse | CHF 19.50 |
| Piccata Milanese(Ei-Parmesanmantel) mit Safranreis und Gemüse | CHF 19.50 |
| Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse | CHF 20.00 |
| Schweinerücken(Nierstück) am Stück gebraten mit Dörrzwetschgenjus, Kartoffelgratin und Gemüse | CHF 25.00 |
| Schweinefilet am Stück rosa gebraten mit Apfelrahmsauce, Taglierini und Gemüse | CHF 28.00 |

Geflügelgerichte

| | |
|--|-----------|
| Chicken Tikka Masala mit Kichererbsen und Koriander dazu Basmatireis | CHF 18.50 |
| Geschnetzelte Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse | CHF 18.50 |
| Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet und Gemüsen) | CHF 16.00 |
| Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüsen) | CHF 16.00 |

Preise exkl. MwSt.

Buffet Arrangements

Frühstück pro Person CHF 19.50

Körnerbrot, helles Brot, Zopf, Gipfeli, Laugensilserli
Konfitüren Portionen, Butter Portionen
Hausgemachtes Birchermüesli, 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 7.50

4 verschiedene Gemüsesalate mariniert, bunter Blattsalat mit Hausdressing und Ruchbrot

Salatbuffet gross pro Person CHF 9.50

6 verschiedene Gemüsesalate mariniert, bunter Blattsalat mit Hausdressing und Ruchbrot

Thurgauer Buffet pro Person CHF 41.50

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 56.50

Pastete und Terrine, geräuchertes Bündnerfleisch und Rohschinken, geräucherter Lachs,
geräucherte Forellen mit Meerrettichschaum, Selleriesalat 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 45.50

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

Dessertbuffet klein pro Person CHF 15.50

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

Dessertbuffet gross pro Person CHF 18.50

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 6.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm | CHF 7.50 |
| Thurgauer Süsmostcreme mit Schlagrahm | CHF 6.50 |
| Ananassalat mit frischer Minze und Honig | CHF 6.50 |
| Hausgemachtes Tiramisu | CHF 6.50 |
| Torta della Nonna mit Schlagrahm | CHF 5.50 |
| Hausgemachter Früchteblechkuchen | CHF 5.50 |
| Verschiedene Torten | CHF 6.50 |
| Mini Patisserie pro Stk. | CHF 2.00 |
| Hausgemachtes Mousse au chocolat | CHF 7.50 |
| Hausgemachte Caramelköpfl/Flan | CHF 6.50 |
| Panna cotta mit Himbeersauce | CHF 7.50 |

Mineral und Bier

| | |
|--|---------------|
| Mineral in Literflaschen Goba mit ohne Kohlensäure | CHF 3.00 |
| Süssgetränke in 1 Literflaschen/ 1,25 Literflaschen | CHF 3.50/4.50 |
| Orangensaft Liter | CHF 5.00 |
| Bier 3dl Haldenkronen / Ittinger Klosterbräu | CHF 3.50 |
| Bier 5dl Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche | CHF 4.00 |
| 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 | 2,5% MwSt auf Endbetrag |
| Lieferung durch uns, mit Betreuung am Anlass | 7,7% MwSt auf Endbetrag |
| Alkoholische Getränke | 7,7% MwSt auf Endbetrag |
| Mitarbeiterkosten | 7,7% MwSt auf Endbetrag |

Mitarbeiterkosten

Pro Stunde am Fest/Anlass CHF 50.00

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 |