

BANKETT BAUKASTEN MEHR ALS ERINNERUNGEN!

Ihre Erinnerungen liegen uns am Herzen. Wir versprechen Ihnen, Ihren Anlass in der Gegenwart kompetent zu planen, in der Zukunft zuverlässig umzusetzen, damit Sie in der Vergangenheit gerne daran zurückdenken werden. Wir möchten Sie und Ihre Vorstellungen für Ihren Veranstaltung kennenlernen. Mit grosser Freude beraten wir Sie persönlich und individuell – ganz so, wie Ihr Anlass sein soll. So flexibel wie Ihre Wünsche sind unsere Räumlichkeiten und Menüvorschläge. Lassen Sie sich inspirieren. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen und begeistern zu dürfen.



UNSERE PARTNER

MEHR ALS LIEFERANTEN

Favolosa-Pasta, St. Margarethen TG

Wenn Marilena Pagliuca uns die frische Pasta liefert, welche ihr Ehemann in reiner Handarbeit aus hochwertigem Bio-Hartweizengriess herstellt, strahlt sie immer über das ganze Gesicht. Die stolze Unternehmerin hat in unseren Augen auch allen Grund zum Strahlen, denn die erstklassigen Produkte sind einmalig. Komplett naturbelassen!

Bäckerei Allenspach, Dussnang

Unser Bäcker vom Dorf. Armin Allenspach führt die Bäckerei in der dritten Generation. Er versorgt uns jeden Tag mit frischem, handgemachtem Brot aus hochwertigen Rohstoffen. Unsere Favoriten sind die kleinen Vorspeisen-Brötli – extra für uns hergestellt!

Dätwyler-Eier, Oberwangen

Frische Eier von glücklichen Hühnern – das ist das Motto von Rosmarie und Jakob Dätwyler aus Oberwangen, unserem Nachbardorf. Wir sind stolz, dass wir Ihnen dadurch sehr hochwertige Eierspeisen anbieten können. Da lachen auch die Hühner!

ENSOY, Muolen

Bio-Tofu, der allen Normen widerspricht – er quietscht nicht, er schmeckt nach etwas und ist auch noch nachhaltig hergestellt. ENSOY ist das Ostschweizer Food-Start-up von Lukas Rösch, das aus Schweizer Bio-Soja vom Seerücken erstklassigen Tofu herstellt. Ehrlich!

Caviezel Giovanettoni, Arbon

Früchte und Gemüse – wenn immer möglich aus der Region – Sie verstehen jede Kundenbeziehung als persönliche Partnerschaft getragen von Professionalität, Vertrauen und höchster Qualität. Die Caviezel AG ist für uns ein vertrauenswürdiger, innovativer und flexibler Partner für alle belangen im Gemüse und Früchte Bereich. Echt frisch!



UNSERE PARTNER

MEHR ALS LIEFERANTEN

Metzgerei Peter, Balterswil

Ein Paradebeispiel dafür, dass unsere Partner mehr sind als Lieferanten. Wir schätzen die Zusammenarbeit mit David und Yvonne Peter nicht nur wegen der Spitzenqualität ihrer Produkte, sondern auch, weil zum Beispiel unser Souschef sich schon selbst ein Bild von der Produktion machen durfte. Sie haben überzeugt!

Quellpark Kundelfingerhof, Diessenhofen

Im Jahre 1915 wurden die ersten Fischeiche zur Forellenzucht gebaut. Im Einklang mit der Natur und mit sehr hohen Qualitätsstandards wird das innovative Unternehmen mit Herzblut und langjähriger Tradition geführt. Wir erhalten somit seit jeher liebevoll hergestellte Spezialitäten und frischen Fisch aus der Ostschweiz. Blubb!

Swiss Lachs, Lostallo GR

Swiss Lachs züchtet Lachse in einer schönen und unberührten Ecke im Miso, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Anlage ist die sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt. Die Lachse wachsen ohne Chemikalien und ohne Antibiotika auf. Extrem gesund!



TANZAPFE APÉRO 1

15.00 pro Person

Grissini, Chips und Nüssli 

Getrocknete Tomaten 

Oliven 

TANZAPFE APÉRO 2

27.00 pro Person

2 kalte und 2 warme Häppchen

(Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen.)

Oliven 

Getrocknete Tomaten 

Nüssli und Chips 

TANZAPFE APÉRO 3

34.00 pro Person

4 kalte und 4 warme Häppchen

(Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen.)

Oliven 

Getrocknete Tomaten 

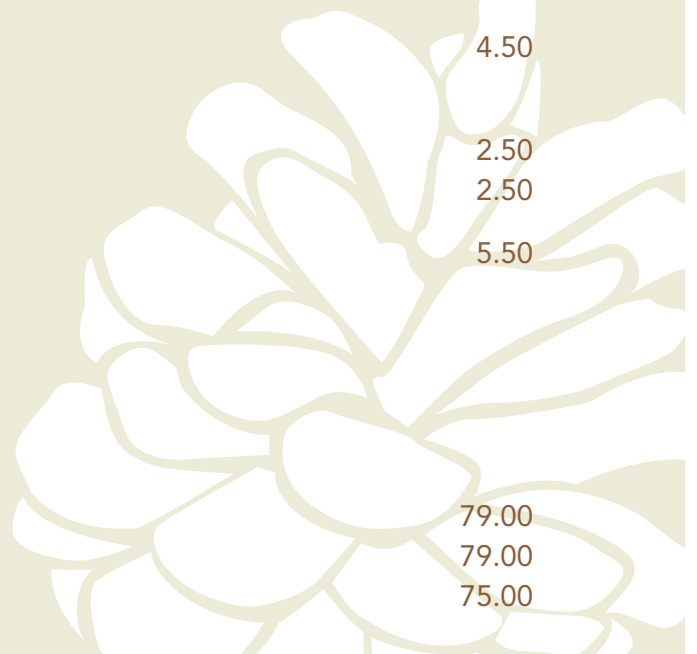
Nüssli und Chips 



KALTE HÄPPCHEN

MEHR ALS EIN APÉRO

	Pro Stück
Rindstatar <i>Toast Belperknolle Eigelbcreme</i>	3.50
Lachsroulade <i>Frischkäse Meerrettichschaum</i>	3.50
Gemüsetatar auf Toast 	2.50
Mini Burrata  <i>Mediterranem Gemüsesalat</i>	3.50
Forellentatar <i>Pumpnickel Honigsenf</i>	3.50
Crevetten Cocktail mit Eisbergsalat	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiesse 	2.50
Käse-Trauben Spiesse 	2.50
Datteln  <i>Trüffel-Mascarpone-Füllung</i>	3.50
Wassermelone-Kaltschale  <i>Feta Minze</i>	3.50
Tomaten-Gin Gazpacho 	2.50
Vitello Tonnato im Glas	4.50
Mini Cornets gefüllt 	
– Tomatenmousse	2.50
– Frischkäsemousse	2.50
Canapés	5.50
– Salami	
– Käse 	
– Eier 	
– Thon	
Meterbrot für 8 Personen	
– Salami	79.00
– Käse 	79.00
– Grillgemüse 	75.00



WARMER HÄPPCHEN MEHR ALS EIN APÉRO

	Pro Stück
Mini Flammkuchen verschieden belegt – Speck & Rote Zwiebeln – Lachs & Rote Zwiebeln	2.50
Schinkengipfeli	3.50
Chäschüechli 	3.50
Quiche Lorraine	3.50
Falafel  Kräuterquark	2.50
Kalbfleischbällchen BBQ-Sauce	3.50
Mini Burger – Rindfleisch Käse & Speck – Rollgerstenpatty Trüffelmayo Wachtelei	4.50
Geröstete Kartoffel-Suppe 	3.50
Chlöpfmoscht-Suppe 	3.50
Mini-Bratwurst Senf	3.50
Crevetten Glasnudelsalat Sweetchili	4.50
Rösti-Käse Balls mit Cocktailsauce 	3.50



DESSERTS

MEHR ALS EIN ABSCHLUSS

	Pro Stück
Hausgemachte Mini-Cremeschnitte	3.50
Toblerone-Mousse <i>Passionsfrucht</i>	2.50
Joghurt-Panna Cotta	2.50
Appenzeller Käsesalat <i>Trauben Früchtebrot</i>	3.50
Diverse Kuchen <i>Bäckerei Allensbach</i>	6.50
Walter's Limettenschnitte	3.50
Caramelchöpfli	3.50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	3.50
Fruchtsalat	3.50
Süssmoschtcreme <i>Caramelpopcorn</i>	3.50
Gebrannte Creme	3.50
Berliner	3.50
Crème Brulée	3.50
Thurgauer Apfel-Tiramisu	3.50



MEHR ALS EIN SAISONALES MENÜ

Profitieren Sie von unseren sorgfältig für Sie ausgewählten Menüs und lassen Sie sich von den saisonalen Empfehlungen unserer Küchenchefs inspirieren. Bitte beachten Sie, dass die Auswahl der Gerichte sowie die Anzahl der Gänge im Voraus festgelegt werden muss.

WINTERMENÜ

Pro Person

Obazter

Brezel | Bayrischer Käsecreme | Bierschaum

Oder

Riesling-Zimtsuppe

Randenspätzli

Honig-Senfsauce | Spinat | Hüttenkäse

Oder

Hackbraten

Pfefferrahmsauce | Kartoffelstock | Wurzelgemüse

Zimtmoussé

Zwetschgen-Crumble

Oder

Tobleronemoussé

Orangengeleé

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 42.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch

39.00 | 45.00



FRÜHLINGSMENÜ

Pro Person

Grüner Spargelsalat

Rucola | Erdbeerdressing | Feta

Oder

Weisse Spargelsuppe

Rohschinkenchip

Bärlauch-Gnocchi

Kräutersauce | Burratini | getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Grillgemüse

Oder

Niedergegartes Rindsentrecôte

Hollandaise | Frühlingkartoffeln | Spargeln

Rhabarber Kompott

Vanille-Glace

Oder

Sauerrahm-Glace

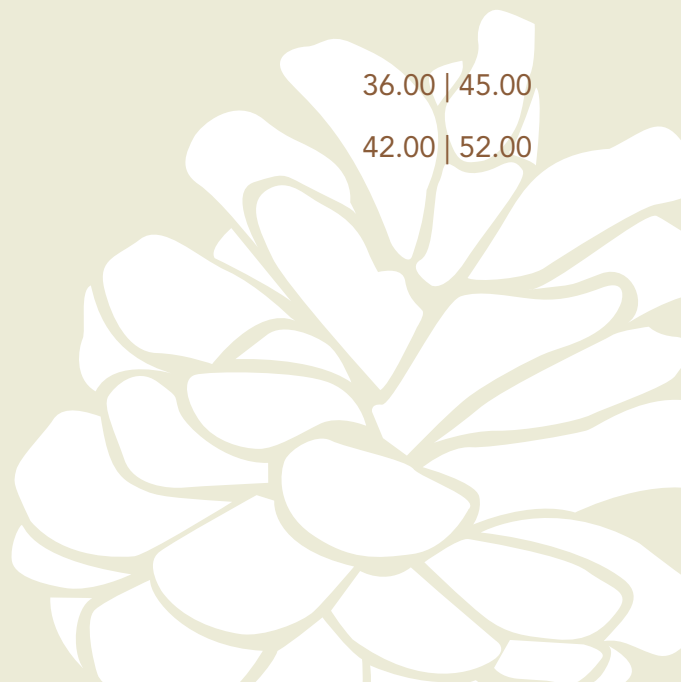
Himbeerspiegel | Karamellisierten Mandeln

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 45.00


4-Gang Vegetarisch | Fleisch

42.00 | 52.00




SOMMERMENÜ

Pro Person

Tomaten-Mozzarella Turm 
Basilikum Pesto | Salatgarnitur

Oder

Wassermelonenkaltschale 
Feta | Rohschinkenchip

Sommer Ravioli 
Frühlingszwiebeln | Getrocknete Tomaten | Mascarpone

Oder

Kalbsschnitzel
Limettensauce | Butternudeln | Sommergemüse

Kleiner Coupé Romanoff
Erdbeeren | Schlagrahm

Oder

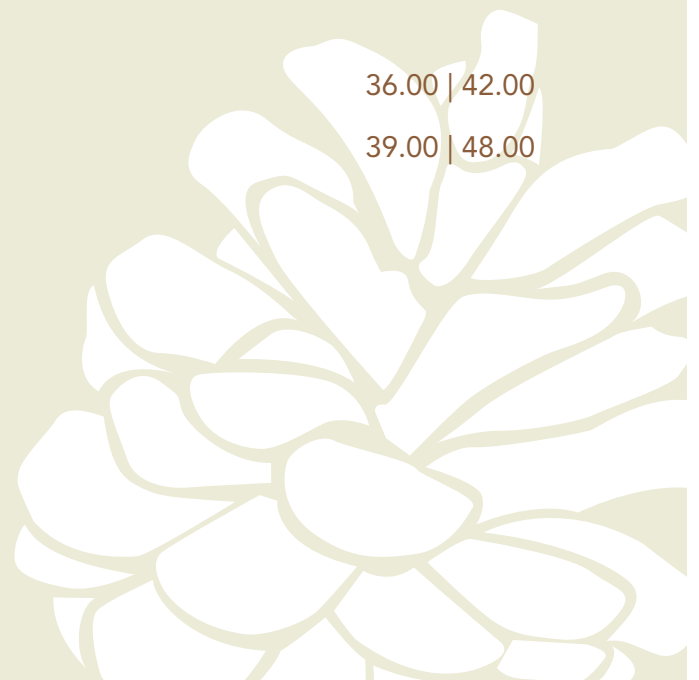
Himbeer-Parfait
Honig-Crumble

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 42.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch

39.00 | 48.00



HERBSTMENÜ

Pro Person

Nüsslisalat Mimosa

Kürbiskernen

Oder

Kürbissuppe

Sauerrahm | Röstzwiebeln

Vegetarische Capuns

Kräuterrahmsauce

Oder

Rehgeschnetzeltet

Quark-Spätzli | Herbstliches Gemüse

Vermicelles mit Kirsch

Oder

Apfel-Tiramisu

3-Gang Vegetarisch | Fleisch

36.00 | 45.00

4-Gang Vegetarisch | Fleisch



42.00 | 52.00





MEHR ALS EIN BAUKASTEN

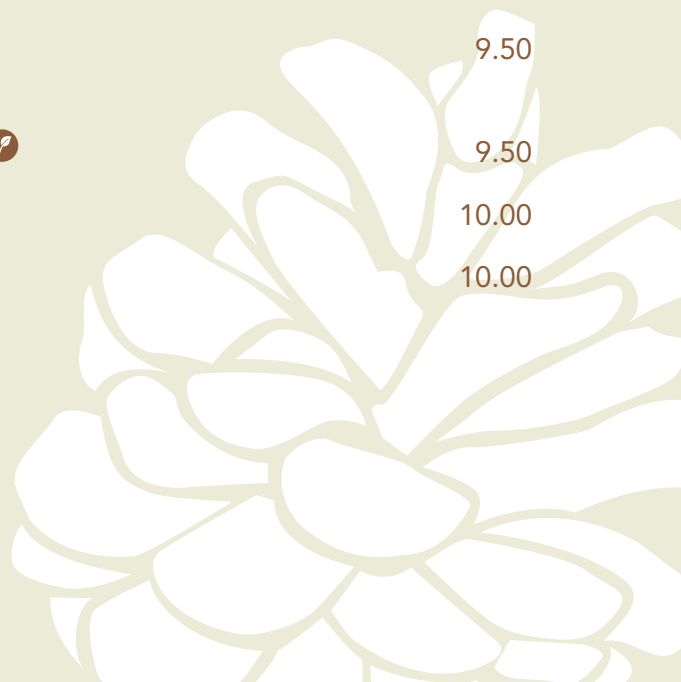
Als Alternative zu den saisonalen Menüs können Sie sich Ihr Wunschmenü gerne aus den nachfolgenden ganzjährigen Optionen selbstständig zusammenstellen.

VORSPEISEN

	Preis
Grüner Salat 	6.50
Gemischter Salat 	8.00
Caesar Salat <i>Speck Parmesan</i>	11.00
Nüsslisalat <i>Ei Speck</i>	11.00
Rindstatar <i>Belperknolle Eigelbcreme</i>	14.00

SUPPEN

	Preis
Rindsbouillon Flädli	8.00
Kartoffelsuppe  <i>Strudelstreifen Sauerrahm</i>	9.50
Tomatencremé-Suppe mit Basilikumpesto 	9.50
Rieslingsuppe 	10.00
Chlöpfmoschtsuppe	10.00

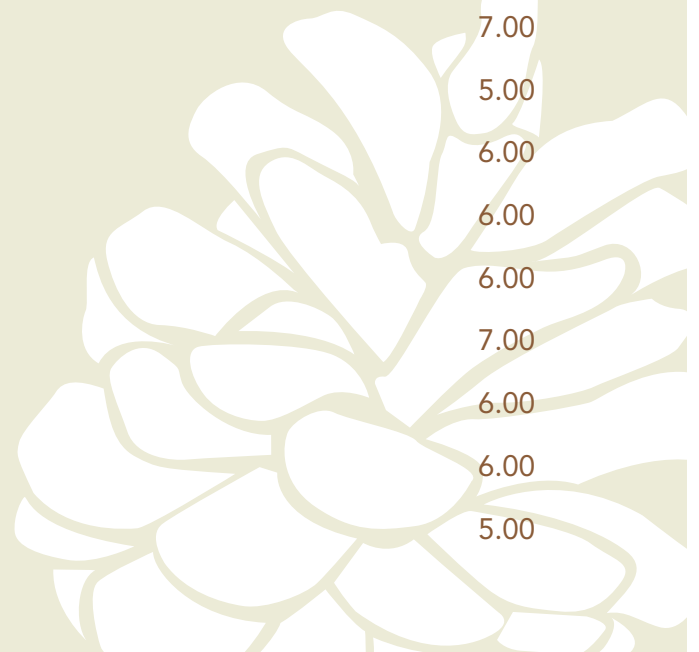


HAUPTGÄNGE

	Preis
Casimir mit Poulet	18.00
Kalbsleber an Kräuter-Jus	23.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce	25.00
Rindsfilet an Portwein-Jus	28.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	18.00
Hackbraten an Pfeffersauce	13.50
Chämibraten Thymian-Jus	14.50
Swiss-Lachs mit Honig Senfsauce	20.00
Risotto nach Saison 	20.00
Ravioli nach Saison 	20.00
Hausgeräucherter Bio-Tofu mit Kräutersauce 	15.00
Falafel mit Kräuterdip 	11.50

BEILAGEN

	Preis
Gemischter Salat	7.00
Gemüse nach Saison	5.00
Nudeln	6.00
Bratkartoffeln	6.00
Pommes	6.00
Spätzli	7.00
Kartoffelstock	6.00
Tannzapfenkroketten	6.00
Reis	5.00





DESSERTS

	Preis
Hausgemachte Cremeschnitte	5.50
Thurgauer Apfel-Tiramisu	7.50
Süssmoschtcreme <i>Apfelsorbet Caramelpopcorn</i>	7.50
Caramelchöpfli <i>Honig-Crumble Früchten</i>	7.50
Gebrannte Crème	6.50
Joghurt-Panna Cotta <i>Früchtecouli</i>	7.50
Toblerone-Moussé	7.50
Diverse Kuchen <i>Bäckerei Allensbach</i>	6.50
Appenzeller Käsesalat <i>Trauben Früchtebrot</i>	3.50
Walter's Limettenschnitte	6.50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	6.50
Fruchtsalat	6.50



WELCOME-KAFFEE

8.50

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

KAFFEEPAUSE

12.00

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft und saisonaler Fruchtsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Gipfel, Süßgebäck, frisch geschnittene Früchte der Saison

Z'VIERI-PAUSE

18.50

Kaffee und Tee

Frisch gepresster Orangensaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Meterbrot-Sandwich, Dessert im Glas, Fruchtsalat, Süßgebäck



RAUMANGEBOT

KONFERENZRAUM

(MAX. 22 PERSONEN) IDEAL FÜR SEMINARE

Bestuhlungsart:

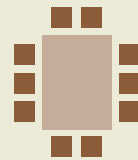
U-Form



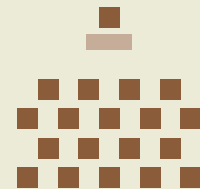
Schule



Block



Theater



Technik: Leinwand, Beamer, Ton, Click-Share (USB)

KURSAAL

(FÜR 40–80 PERSONEN JE NACH BESTUHLUNG)

Bestuhlungsart:

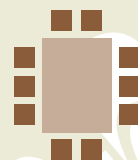
U-Form



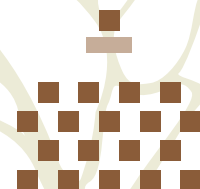
Schule



Block



Theater



Technik: Leinwand, Beamer, Ton, HDMI Anschluss

