

Bankett Vorschläge

Für Gesellschaften ab 10 Personen auf Vorbestellung.
Nur ein Menu pro Gesellschaft!

„Öpfelfarm-Menü“

Apéro 1 Glas Apfelsekt

Salate und Suppe vom Buffet

**Thurgauer Mostbraten vom Rind
hausgemachte Spätzli und Gemüse**

Dessert

Das Menü ist immer saisonal ausgerichtet und mit Produkten der „Öpfelfarm“ gekocht!
Fr. 39.--

Cognac

Fr. 48.--

Vorspeisen vom Buffet
Schweinefiletmedaillons mit Speck umhüllt an
Cognacrahmsauce
Saisongemüse und eine Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Rahm

Fr. 36.--

Vorspeisen vom Buffet
Rahmschnitzel (Zimmerli)
Saisongemüse und eine Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Nuss und Honig

Fr. 38.--

Vorspeisen vom Buffet
Schweinssteak mit Nuss-Honigkruste
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Pfeffer

Fr. 42.--

Vorspeisen vom Buffet
Pouletbrust an Pfeffersauce
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Whisky

Fr. 48.--

Vorspeisen vom Buffet
Kalbsgeschnetzeltes an
Whiskyrahmsauce
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Morchel

Fr. 59.--

Vorspeisen vom Buffet
Kalbfleisch (falsches Filet) am Stück
gebraten an Morchelsauce
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Tessin

Fr. 48.--

Vorspeisen vom Buffet
Ossobuco (Kalb)
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Filet

Fr. 65.--

Vorspeisen vom Buffet
Rindsfilet am Stück gebraten
Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
Saisondessert

Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Spätzli, Croquetten, Reis, Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock oder Polenta

Grosses z'Morge

Fr. 26.--

Zopf und verschiedene Brote
Wurst/Käseplatte, Butter, Konfi, Honig
Frischer Fruchtsalat, Müesli, Flaces, Joghurt
Hausgemachte Rösti und Rührei

Brunch

Fr. 39.--

Alles wie vom „Grosse z'Morge“
ergänzt mit Lachsplatte,
am Mittag drei warme Fleischgerichte
mit Gemüse und Beilagen

Alle Bankettmenüs werden Ihnen auf einem festlich gedeckten und mit liebe dekorierten Tisch serviert!