


# **Bankett Dokumentation**

Bahnhofplatz, 8500 Frauenfeld, Telefon 052 721 47 28 Telefax 052 721 91 35



# Inhaltsverzeichnis

	Tipps zum guten Gelingen Ihres Anlasses	Seite	3
	zum Aperero	Seite	4
	Aperero-Bufferets	Seite	5
	Vorspeisen	Seite	6
	Vegetarische Gerichte	Seite	7
	Hauptgerichte mit Schweinefleisch	Seite	8
	Hauptgerichte mit Kalbfleisch	Seite	9
	Hauptgerichte mit Rindfleisch, Blumenstein Klassiker	Seite	10
	Bufferets	Seite	11
	Einfache Teller Gerichte	Seite	12
	Desserts	Seite	14
	Allgemeine Informationen	Seite	15



# Tipps zum guten Gelingen Ihres Anlasses

## Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass bei uns durchzuführen. Unser Haus, mit seinen insgesamt etwa 90 Plätzen, eignet sich für Familienfeste jeglicher Art, für Tagungen, Geschäftstreffen und für Seminare.

Um Ihnen die Organisation Ihres Festes zu erleichtern, geben wir Ihnen nachstehend einige nützliche Hinweise:

## Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen mit einheitlicher Menuwahl. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir insbesondere unser Tagesangebot sowie ein vegetarisches Gericht oder unsere vielseitige Speisekarte.

## Zusammenstellung Ihres Menus

Wir haben für Sie eine Anzahl einzelner Gerichte aufgeführt, um Ihnen eine individuelle Kombination des Menus zu ermöglichen. Für besondere Anlässe haben wir Ihnen einige Festmenüs und Buffets gestaltet. Selbstverständlich bereiten wir gerne ein Menü nach Ihren Wünschen zu.

Unser Angebot ist auf persönliche Beratung aufgebaut, deshalb freuen wir uns, mit Ihnen Ihr Wunschmenü zu kreieren.

## Menükarten

Eine persönliche Menükarte aus unserer Hausdruckerei kostet Sie nichts; Textvorschläge und Sujets berücksichtigen wir gerne.

## Blumen

Ein schönes Blumenarrangement trägt viel zur Festlichkeit Ihres Anlasses bei. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl der Blumen.

## Parkplätze

Genügend Parkplätze stehen Ihnen vor dem Hotel, auf dem Mätteli oder in der Tiefgarage Passage (Öffnungszeiten beachten) zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir Sie entsprechend beraten können und Sie die Möglichkeit haben, unsere Räumlichkeiten an Ort und Stelle zu besichtigen.

# Zum Apero



Getränke siehe Weinkarte

Gerne kreieren wir auf Anfrage Fischgerichte als Vorspeise oder Hauptgericht.

## Kleine Köstlichkeiten

Preise pro Person

### Kalt

Salzgebäck, 3 Sorten		Fr. 2.00
Kleine, verschieden gefüllte Partybrötchen, 2 Stück		Fr. 6.00
Gemüestängeli mit Kräuter-Dip		Fr. 5.00
Canapé (Schinken, Salami, Thon, Ei und Käse)	(1/4 Stück)	Fr. 1.50
- mit Lachs		Fr. 2.00
Käse-Igel		Fr. 30.00
Mixed-Igel (mit Käse, Melone und Rochschinken)		Fr. 35.00

### Warm

Hausgemachter Käsekuchen (pro Person ein kleines Stück)		Fr. 5.00
Käseküchlein	(pro Stück)	Fr. 2.50
Schinkengipfeli	(pro Stück)	Fr. 2.50
Mini Pizza	(pro Stück)	Fr. 2.50
Mini Frühlingsröllchen	(3 Stück)	Fr. 5.00
Nudelspiessli	(pro Stück)	Fr. 3.00
Pouletspiessli "Jakitori)	(pro Stück)	Fr. 3.50
Flammkuchen	(8 Stück)	Fr. 18.00

# Apéro-Buffets

ab 20 Personen

**Buffet 1** pro Person Fr. 17.00

Verschieden gefüllte Sandwiches  
Mini Frühlingsröllchen, Mini Pizza, Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip

**Buffet 2** pro Person Fr. 18.00

Canapés (gefüllt mit Lachs, Thon, Ei, Schinken, Tomaten-Mozzarella)  
Schinkengipfeli, Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip, Flammkuchen

**Buffet 3** pro Person Fr. 20.00

Canapés (gefüllt mit Lachs, Thon, Ei, Schinken, Tomaten-Mozzarella)  
Pouletspiessli, Nudelspiessli, Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip

**Apero riche** pro Person Fr. 35.00

Canapés (gefüllt mit Lachs, Thon, Ei, Schinken, Tomaten-Mozzarella)  
Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip, Schinkengipfeli, Pouletspiessli,  
Meat Balls, Crevettencocktail im Löffel, Suppe in Tasse,  
Pâtisserie



## Kalte Vorspeisen



Gemischter Blattsalat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saisonal im Sommer nicht möglich)	Fr.	10.50
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum Saisonsalaten, Toast und Butter	Fr.	15.00
Antipasti Vorspeisen Buffet mit Melonen, Salami, Coppa und in Olivenöl eingelegtes Gemüse	Fr.	14.50
Thurgauer Gourmet Teller mit Mostbröckli, Tilsiter Carpaccio und glasierten Apfelscheiben	Fr.	14.50
Hors d'oeuvre Buffet nach Chef's Art (wird individuell zusammengestellt, lassen sie sich beraten)	Fr.	22.00
Rohschinken und Appenzeller Mostbrückli mit Melone	Fr.	12.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli, - Gemüsestreifen oder - Backerbsen Minestrone, Klare Gemüsesuppe Gemüsecrèmesuppe	Fr.	7.50
Saisonal möglich: Spargelcrème-, Kürbissuppe usw.		

## Warme Vorspeisen

Käseküchlein mit Blattsalaten garniert, an Tomatenvinaigrette	Fr.	10.50
Pilzpastetli "Waldmeister Art"	Fr.	11.50
Toast mit frischen Champignons an Kräuter- Rahmsauce	Fr.	10.80
Brokkoli- Tomaten Quiche mit Saisonsalaten	Fr.	12.50
Diverse Pasta Variationen	ab Fr.	9.50

# Vegetarische Gerichte

Knusprige Frühlingsrollen mit einer süßen Chilisauce, Trockenreis und Marktgemüse	Fr.	22.50
Pasta an einer Steinpilzrahmsauce mit getrockneten Tomaten und Basilikum	Fr.	21.00
Gemüse-Stroganoff an würziger Paprikasauce im Reisring	Fr.	22.50
Rotes Gemüse-Thai-Curry im Reisring (Vegan, Gluten- und Lactosefrei)	Fr.	21.50
Gemüse-Ragout mit Champignons im Kartoffelstock-Ring	Fr.	20.50



# Hauptgerichte mit Auswahl

## Braten

Schweins-Piccata "Tessiner Art" garniert mit sämigem Pilzrisotto und Gemüse	Fr.	26.00
Schweins-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr.	26.00
Schwedenbraten Schweinschals gespickt mit Dörrzwetschgen an Rotweinsauce garniert mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr.	28.00
Schweinsfilet Mignons "Thurgauer Art" auf glasierten Calvados-Apfelscheiben an Apfelmost-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr.	35.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce erster Service mit Nudeln, zweiter Service mit Kroketten	Fr.	25.00
Schweins-Nierstück im Teig "Burgunder Art" an Steinpilzsauce garniert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr.	27.00
Schweinsfilet im Teig "Florentiner Art" mit einer Spinat-Rührei-Füllung garniert mit Kroketten und Saisongemüse	Fr.	33.00
Glasierter Beinschinken "Virginia Style" an rassisger Rohrzucker-Marinade garniert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr.	24.50
Cordonbleu "Maison" garniert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	Fr.	29.50



# Hauptgerichte mit Kalbfleisch

Kalbpiccata "Mailänder Art" garniert mit feinem Kräuterrisotto und Gemüse	Fr. 33.00
Kalbssteak an Champignon-Rahmsauce Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und frischem Marktgemüse	Fr. 40.50 Fr. 42.00
Gefüllte Kalbsbrust "Hausfrauen Art" an Rosmarinjus garniert mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse	Fr. 28.50
Kalbsschulterbraten an Thymianjus garniert mit Kroketten und frischem Marktgemüse	Fr. 32.00
Kalbshohrücken mit Kräuterkruste an Steinpilzsauce garniert mit Kartoffelpfluten und Saisongemüse	Fr. 35.00
Kalbs- Rahmschnitzel garniert mit Butternudeln und frischem Marktgemüse	Fr. 34.00
"Züri Gschnetzlets" vom Kalbshüftli mit Rösti oder Butternudeln	Fr. 33.00
Kalbsschnitzel "Casimir" an rassisiger Currysauce mit Früchten garniert mit Pistazienreis	Fr. 34.00
Kalbsfilet Mignons an zwei Saucen "Morchel und Apfelsauce" garniert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	Fr. 48.00

## Hauptgerichte mit Rindfleisch

Gespickter Rindsschmorbraten "Grossmutter Art" garniert mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse	ab 20 Pers.	Fr.	28.50
Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bernaise garniert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	ab 20 Pers.	Fr.	36.00
Rinds-Geschnetzeltes "Provençale" an kräftiger Kräuter- Rotweinsauce garniert mit Spätzli und Marktgemüse		Fr.	24.50
Rindsfilet am Stück gebraten an rassisger Pfeffersauce garniert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse		Fr.	42.50

## Blumenstein Klassiker

Les Trois Filets Blumenstein Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet Mignons verschieden garniert mit Butternudeln, Kroketten und frischem Marktgemüse		Fr.	45.50
Kalbs- und Schweinsbraten an Rosmarinjus garniert mit Kartoffelstock und frischem Saisongemüse		Fr.	33.50
Hackbraten "Hausfrauen Art" an kräftiger Rotweinsauce mit getrockneten Steinpilzen garniert mit Kartoffelstock und frischem Saisongemüse		Fr.	24.00
Pouletbrüstli im Blätterteigmantel Teig an Petersiliensauce garniert mit Gemüsereis		Fr.	26.50
Pouletbrüstli an Morchel-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und Saisongemüse		Fr.	28.50

# Unsere speziellen Buffets

<b>Grosses Frühstücksbuffet</b> ab 20 Personen Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Gipfeli, Brötli, Zopf, Konfitüren, Käse, Aufschnittplatte, Joghurt, Birchermüesli, Früchteplatte Rösti mit Speck und Spiegeleier	Fr. 26.00
<b>Brunchbuffet</b> ab 30 Personen Das Frühstücksbuffet wird ergänzt mit Schinken im Brotteig frisch gebackenem Fleischkäse, Schweinsbraten, Äpler Makkaroni, Kartoffelgratin und zwei Gemüsesorten. Auch eine kleine Dessert Auswahl rundet das Brunchbuffet ab. Sie finden darauf Fruchtsalat, Gebrannte Crème, Kuchen, verschiedene Glacekugeln und Meringues	Fr. 47.00
<b>Kaltes Vorspeise Buffet</b> ab 30 Personen Als Blickfang zum Einstieg in ein speziell festliches Menu Pasteten und Terrinen, diverse Salate, Antipasti Gemüse geräucherter und marinierter Lachs, geräucherte Felchenfilets Melone mit Rohschinken und Mostbröckli	Fr. 35.00
<b>Spaghettata und Salatbuffet</b> ab 20 Personen mit 8 Salaten und vier verschiedenen Spaghettisauzen; Pesto, Tomatensauce, Sauce Bolognaise und Carbonara	Fr. 31.00
<b>Pasta und Salatbuffet</b> ab 30 Personen Mindestens 12 verschiedene Salate Sechs verschiedene Pastagerichte; Lasagne, Penne, Äpler Makkaroni, Mah Mee, Ravioli und Canneloni	Fr. 36.00
<b>Grill und Salatbuffet</b> ab 30 Personen Verschiedene Grilladen sehr reichhaltig, dazu ein grosses Salatbuffet Als Beilage; Pommes frites, Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüse Äpler Makkaroni, dazu Kräuterbutter, Barbecue Sauce und Cocktailsauce	Fr. 46.00
<b>Grosses Gala Buffet</b> Vorspeise, Hauptgang und Dessertbuffet	Fr. 100.00

# Dessert Träumereien



Frische Ananas mit Sorbet und Glace Variationen	Fr.	9.00
Gebrannte Crème "Grossmutter Art" im Glas	Fr.	6.50
Caramel Köpflin mit Rahm	Fr.	9.00
Schokoladen Crème "Hausfrauen Art"	Fr.	6.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr.	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	7.50
mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	9.50
mit Kirsch oder Maraschino	Fr.	9.00
Schokoladenmousse Blumenstein	Fr.	9.50
Verschiedene Torten und Kuchen	Fr.	6.00
Warme Beeren mit Vanilleglace	Fr.	9.00
Nougat Eistorte mit	Fr.	7.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr.	8.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr.	9.50
Meringues mit Vanille und Erdbeerglace	Fr.	8.50
Thurgauer Apfelmost Crème im Glas	Fr.	6.50
<b>Kleine Dessert Variation auf Buffet</b>	Fr.	15.00
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, verschiedene Glacesorten, Pâtisserie		
<b>Mittleres Dessert Buffet</b>	Fr.	17.00
besteht aus einer Auswahl von mindestens 7 Sorten		
<b>Grosses Dessert Buffet "Blumenstein Art"</b>	Fr.	19.50
besteht aus einer Auswahl von mindestens 10 Sorten		



## Allgemeine Informationen

- ✚ Alle Preise verstehen sich in CHF, allfällige Preisänderungen sind möglich.
- ✚ Bei den Hauptspeisen servieren wir Nachservice ohne Aufpreis.
- ✚ Die Tellergerichte sind ohne Nachservice gerechnet.
- ✚ Die Saalmiete wird ab einer Mindestkonsumation von CHF 500.00 erlassen.
- ✚ Nachzuschlag ab 23.00 Uhr: pro Stunde CHF 200.-
- ✚ Die definitive Anzahl Personen, die einen Tag vorher bestätigt wird, wird auch in Rechnung gestellt.
- ✚ Gerne dürfen Sie auch bei uns in den Zimmern übernachten, wir gewähren einen Rabatt von 10%.
- ✚ Allgemeine Annulations-Bedingungen: