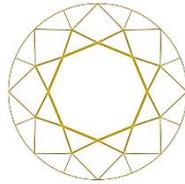


HOTEL



RENÉS

BLUMENSTEIN

STEAKHOUSE

Bankett Dokumentation 2025

Bahnhofplatz, 8500 Frauenfeld, Telefon 052 721 47 29



www.hotel-blumenstein.ch



steakhouse@hotel-blumenstein.ch

Inhaltsverzeichnis

✚ Tipps zum guten Gelingen Ihres Anlasses	Seite	3
✚ zum Aperero	Seite	4
✚ Aperero-Buffets	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
✚ Buffets	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 Menüwahl. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir insbesondere unser Tagesangebot sowie ein vegetarisches Gericht oder unsere vielseitige Speisekarte. (Preisänderungen bleiben vorbehalten)

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
Gemüsetängeli 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

Apero-Bufferets

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 ab 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 etc.



Kalte Vorspeisen



Gemischter Blattsalat	Fr.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saisonal im Sommer nicht möglich)	Fr.	14.50
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum Saisonsalaten, Toast und Butter	Fr.	17.00
Antipasti Vorspeisen mit Melonen, Salami, Coppa und in Olivenöl eingelegtes Gemüse	Fr.	15.50

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.	12.50
Pilzpastetli "Waldmeister Art"	Fr.	12.50
Toast mit frischen Champignons an Kräuter- Rahmsauce	Fr.	11.80
Brokkoli- Tomaten Quiche mit Saisonsalaten	Fr.	13.50

Vegetarische Gerichte

Knusprige Frühlingsrollen mit einer süssen Chilisauce, Trockenreis und Marktgemüse	Fr.	22.50
Pasta an einer Steinpilzrahmsauce mit getrockneten Tomaten und Basilikum	Fr.	24.50
Gemüse-Stroganoff an würziger Paprikasauce im Reisring	Fr.	24.50
Rotes Gemüse-Thai-Curry im Reisring (Vegan, Gluten- und Lactosefrei)	Fr.	25.50



Hauptgerichte mit Schweinefleisch

Schweins-Piccata "Tessiner Art" garniert mit sämigem Pilzrisotto und Gemüse	Fr.	28.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr.	28.00
Schwedenbraten Schweinshals gespickt mit Dörrozweitschen an Rotweinsauce garniert mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr.	29.00
Schweinsfilet Mignons "Thurgauer Art" auf glasierten Calvados-Apfelscheiben an Apfelmilch-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr.	38.00
Schweinsgeschnetztes an Champignon-Rahmsauce erster Service mit Nudeln, zweiter Service mit Krokette	Fr.	28.00
Schweinsfilet im Teig "Florentiner Art" mit einer Spinat-Rührei-Füllung garniert mit Krokette und Saisongemüse	Fr.	38.50
Cordonbleu "Maison" garniert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	Fr.	32.50

Hauptgerichte mit Kalbfleisch

Kalbspiccata "Mailänder Art" garniert mit feinem Kräuterrisotto und Gemüse	Fr.	36.00
Kalbssteak an Champignon-Rahmsauce	Fr.	43.50
Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und frischem Marktgemüse	Fr.	46.00
Kalbsschulterbraten an Thymianjus garniert mit Kroketten und frischem Marktgemüse	Fr.	34.50
Kalbshohrücken mit Kräuterkruste an Steinpilzsauce garniert mit Spätzli und Saisongemüse	Fr.	39.50
Kalbs- Rahmschnitzel garniert mit Butternudeln und frischem Marktgemüse	Fr.	38.50
"Züri Gschnetzlets" vom Kalbshüftli mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	35.50
Kalbsschnitzel "Casimir" an rassiger Currysauce mit Früchten garniert mit Mandelreis	Fr.	37.00
Kalbsfilet Mignons an Morchel garniert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	Fr.	52.00

Hauptgerichte mit Rindfleisch

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.	41.00
Rinds-Geschnetzeltes "Provençale" an kräftiger Kräuter- garniert mit Spätzli und Marktgemüse		Fr.	28.50
Rindsfilet am Stück gebraten an rassiger Pfeffersauce garniert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse		Fr.	51.50

Blumenstein Klassiker

Kalbs- und Schweinsbraten an Rosmarinjus garniert mit Kartoffelstock und frischem Saisongemüse		Fr.	35.50
Hackbraten "Hausfrauen Art" an kräftiger Rotweinsauce garniert mit Kartoffelstock und frischem Saisongemüse		Fr.	27.50
Pouletbrüstli im Blätterteigmantel Teig an Petersiliensauce garniert mit Gemüsereis		Fr.	29.50
Pouletbrüstli an Morchel-Rahmsauce garniert mit Butternudeln und Saisongemüse		Fr.	32.50

Unsere speziellen Buffets

Grosses Frühstücksbuffet ab 20 Personen Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Gipfeli, Brötli, Zopf, Konfitüren, Käse, Aufschnittplatte, Joghurt, Birchermüesli, Früchteplatte Rösti mit Speck und Spiegeleier	Fr. 29.00
Brunchbuffet ab 30 Personen Das Frühstücksbuffet wird ergänzt mit Schinken im Brotteig frisch gebackenem Fleischkäse, Schweinsbraten, Älpler 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
Kaltes Vorspeise Buffet ab 30 Personen Als Blickfang zum Einstieg in ein speziell festliches Menu Pasteten und Terrinen, diverse Salate, Antipasti Gemüse geräucherter und mariniertes Lachs, geräucherte Felchenfilets Melone mit Rohschinken und Mostbröckli	Fr. 35.00
Spaghettibuffet ab 20 Personen mit vier verschiedenen Spaghettisaucen; Pesto, Tomatensauce, Sauce Bolognese und Carbonara	Fr. 29.50
Grill buffet ab 30 Personen Verschiedene Grilladen sehr reichhaltig Als Beilage; Pommes frites, Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüse Älpler Makkaroni, dazu Kräuterbutter, Barbecue Sauce und Cocktailsauce	Fr. 52.00

Dessert Träumereien



Gebrannte Crème "Grossmutter Art" im Glas	Fr.	6.50
Caramel Köpfler mit Rahm	Fr.	9.00
Hausgemachtes Schokolademousse im Glas	Fr.	8.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr.	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	10.50
mit Kirsch oder Maraschino	Fr.	11.50
Warme Beeren mit Vanilleglace	Fr.	9.00
Nougat Eistorte mit	Fr.	7.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr.	10.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr.	11.50
Meringues mit Vanille und Erdbeerglace	Fr.	11.00
Thurgauer Apfelmost Crème im Glas	Fr.	6.50
Kleine Dessert Variation auf Buffet	Fr.	18.00
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, verschiedene Glacesorten, Pâtisserie		
Mittleres Dessert Buffet	Fr.	21.00
besteht aus einer Auswahl von mindestens 7 Sorten		
Grosses Dessert Buffet "Blumenstein Art"	Fr.	24.50
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 Saalmiete wird ab einer Mindestkonsumation von CHF 500.00 erlassen.
- ✚ Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr: pro Stunde CHF 150.-
- ✚ Die definitive Anzahl Personen, die 72 Stunden vorher bestätigt wird,
wird auch in Rechnung gestellt.
- ✚ Allgemeine Annulations-Bedingungen für Bankette und Caterings
 - ab 3 Wochen vor dem Anlass 30%
 - 2 Wochen vor dem Anlass 50%
 - Ab 72 Stunden vor dem Anlass 100% des gebuchten Arrangement