

Buffetvorschläge

Thurgauer Bauernbuffet deluxe

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Geräucherte Forellen und Felchenfilets
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken mit Melone
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli und Bauernspeck
Brotkorb mit verschiedenen frischen Broten

* * *

Heisser Beinschinken, Kalbskarreebraten, Lammgigot
an Bratenjus, Kartoffelgratin und Bohnen

* * *

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen
Schwarzwäldertorte
Thurgauer Apfelkuchen
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer)
Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)
Meringues und frische Beeren
Süssmostcreme

CHF 84.- pro Person

Thurgauer Bauernbuffet

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Geräucherte Forellen und Felchenfilets
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken mit Melone
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli und Bauernspeck
Brotkorb mit verschiedenen frischen Broten

* * *

Heisser Beinschinken und Schweinshalsbraten
an Bratenjus, Kartoffelgratin und Bohnen

* * *

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen
Schwarzwäldertorte
Thurgauer Apfelkuchen
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer)
Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)
Meringues und frische Beeren
Süssmostcreme

CHF 76.- pro Person

Thurgauer Bauernbuffet mit serviertem Dessert

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Geräucherte Forellen und Felchenfilets
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken mit Melone
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli und Bauernspeck
Brotkorb mit verschiedenen frischen Broten

* * *

Heisser Beinschinken und Schweinshalsbraten
an Bratenjus, Kartoffelgratin und Bohnen

* * *

Thurgauer Apfelkuchen mit Rahm

CHF 61.- pro Person

„Captain's Buffet"

(ab 80 Personen)

Kalte und warme Speisen

Fleisch und Fischplatten kalt

Schinken, Speck, Mostbröckli
Landrauchschinken mit Melone
Garnierte Hauspastete
Geräucherte Forellenfilets und Felchen
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Crevettencocktail

Salate

8 Salatsorten nach Saison
Französische und italienische Salatsauce

Fleisch und Gemüseplatten warm

Kalbsbraten
Lammgigot
Pouletbrüstchen
Bohnen
glasierte Karotten
Kartoffelgratin

Desserts

Zwei verschiedene Mousses
Fruchtsalat
Verschiedene Glace
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Caramelflan
Kuchen
Rahm und Meringue

CHF 89.- pro Person

Bratenbuffet

(ab 40 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet
mit vier angemachten Salaten, vier Blattsalaten
und zwei verschiedenen Salatsaucen

Saftiger Schweinshalsbraten
Glasierter Kalbsbraten
Roastbeef
Poulet vom Ofen
Rotwein- und Pilzrahmsauce
Butternudeln, Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Süssspeisen in Gläschen:
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalatschalen
Verschiedene Glacékugeln

CHF 72.- pro Person

Fischbuffet

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Geräucherte Fischfilets (Felchen, Forelle, Lachs etc.)
Crevettencocktail

* * *

Felchenfilets an Weissweinsauce
Gebratene Forellenfilets nach Müllerinnen Art
Salmtranchen nach italienischer Art überbacken
Hechtklösschen an Dillsauce
Zanderknusperli
Riesengarnelen provenzialischer Art
sowie eine Fleischalternative für Nicht-Fischliebhaber

Salzkartoffeln, Reis
Spinat, Broccoli, Fenchel, Karotten
Gedämpfte Tomate mit Kräutern

Sauce Tartare
Sauce Hollandaise
Nussbutter

CHF 52.- pro Person

Das Buffet kann selbstverständlich mit einem Dessert oder Dessertbuffet nach Wahl ergänzt werden.

Appenzeller Buffet

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit Appenzeller Spezialitäten
Marinierter Appenzellerkäse-Salat
Appenzeller Käsekissen

* * *

Appenzeller Landsgemeindesteak mit Mostbröckli, Tomaten
und Appenzeller Käse überbacken
Appenzeller „Södwurst“
Appenzeller Rösti, Chähörnli, verschiedene Gemüsesorten

* * *

Süssmostcrème, Biberfladenparfait, Schokoladenpudding
Zwetschgenkompott, Appenzeller Bienenstich, Crèmeschnitte
Bisquitrolle mit Heidelbeerrahm

CHF 60.- pro Person

Appenzeller Buffet mit serviertem Dessert

(ab 80 Personen)

Buntes Salatbuffet mit Appenzeller Spezialitäten
Marinierter Appenzellerkäse-Salat
Appenzeller Käsekissen

* * *

Appenzeller Landsgemeindesteak mit Mostbröckli, Tomaten
und Appenzeller Käse überbacken
Appenzeller „Södwurst“
Appenzeller Rösti, Chähörnli, verschiedene Gemüsesorten

* * *

Dessertteller mit dreierlei Appenzeller Spezialitäten

CHF 48.- pro Person

Italienisches Buffet

(ab 80 Personen)

Reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet

mit verschiedenen typischen Antipasti und Salatvariationen

* * *

Warmes Buffet

Brasato alla romana (Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)

Risotto

Hausgemachte Lasagne al forno

Diverse italienische Teigwaren-Spezialitäten

Spaghetti

verschiedene Saucen

* * *

Panna Cotta an Früchten

Tiramisú

Cassata Mezza Luna

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen

Frischer Fruchtsalat

Glacéauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer)

Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)

Meringues und frische Beeren

CHF 73.- pro Person

Italienisches Buffet mit serviertem Dessert
(ab 80 Personen)

Reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet

mit verschiedenen typischen Antipasti und Salatvariationen

* * *

Warmes Buffet

Brasato alla romana (Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)

Risotto

Hausgemachte Lasagne al forno

Diverse italienische Teigwaren-Spezialitäten

verschiedene Saucen

* * *

Panna Cotta an Früchten

CHF 54.- pro Person

Fajitas à discrétion

(ab 50 Personen)

inkl. Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips zum Apéro

Drei verschiedene Fajita-Füllungen (Chicken, Rindfleisch, Vegetarisch)

Diverse typische Beilagen ab Buffet (Reis, Frijoles, Chilis, Salat, Cheddar Cheese, Mais etc.)

Tortillas

CHF 47.- pro Person

mit einem servierten, mexikanischen Dessert

CHF 54.- pro Person

mit einem exotischen Dessertbuffet (Mangomousse, Flan Caramel, Fruchtsalat etc.)

CHF 69.- pro Person

Spaghetti-Plausch

(ab 30 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet
mit vier angemachten Salaten, vier Blattsalaten
mit zwei verschiedenen Salatsaucen
verschiedene Antipasti

Spaghetti à discrétion mit:

Sauce Carbonara
Rahmsauce mit Schinkenstreifen

Sauce Bolognese
mit gehacktem Rindfleisch

Al Pesto
mit Basilikum, Pinienkernen und Knoblauch

Tomatensauce
nach italienischem Rezept

Sauce Gorgonzola
Rahmsauce mit Gorgonzolakäse

Sauce al Arrabbiata
rassige Tomatensauce mit Peperoni

Süssspeisen in Gläschen:
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalatschalen

CHF 49.50 pro Person

Einzelne kalte Buffets

Salatbuffet

(ab 10 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet mit 8 bis 10 verschiedenen Sorten
Dazu verschiedene Dressings (mindestens 3 Sorten)
Inklusive Brot

CHF12.50 pro Person

Kaltes Buffet

(ab 30 Personen)

Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
(sechs bis acht verschiedene Sorten inkl. Pouletsalat)
Geräucherte Forellen und Felchenfilets
Kalte gegrillte Pouletbrust
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken mit Melone
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli, Bauernspeck und Trutenaufschnitt
Brotkorb mit verschiedenen frischen Broten

CHF 22.50 pro Person

Dessertbuffets

Kleines Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Glacé (Vanille, Schokolade, Erdbeer)
Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)
Schwarzwälder- und Rüeblitorte
Meringues und frische Beeren
Gebrannte Crème
Geschlagener Rahm

CHF 19.50 pro Person

Grosses Dessertbuffet

(ab 50 Personen)

Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Schwarzwälder- und Rüeblitorte
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer)
Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)
Meringues und frische Beeren
Gebrannte Crème
Geschlagener Rahm

CHF 21.50 pro Person

Exotisches Dessertbuffet

(ab 50 Personen)

Dunkles Schokoladenmousse

Mangomousse

Bananen-Kokos-Pudding

Brownies

Bananenmuffins

Exotischer Fruchtsalat

Flan Caramel

CHF 21.50 pro Person

Italienisches Dessertbuffet

(ab 50 Personen)

Panna Cotta an Früchten

Tiramisú

Cassata Mezza Luna

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen

Frischer Fruchtsalat

Glacéauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer)

Sorbets (Mango, Blutorange, Zitrone)

Meringues und frische Beeren

CHF 21.50 pro Person