



Buffetvorschläge 2012



Inhaltsverzeichnis

Thurgauer Bauernbuffet	1
„Captain's Buffet"	2
Bratenbuffet.....	3
Grill-Buffet	4
Fischbuffet.....	5
Appenzeller Buffet	6
Italienisches Buffet	7
Spaghetti-Plausch	8
Fajitas à discrétion	9
Appenzeller® Frischkäsefondue à discrétion.....	10
Fondue Chinoise à discrétion.....	10
Raclette-Plausch	10
Brunchbuffet.....	11
Salatbuffet	12
Kaltes Buffet.....	12
Kaffee- und Kuchenbuffet.....	12
Kleines Dessertbuffet	13
Grosses Dessertbuffet.....	13
Italienisches Dessertbuffet	13
Auf welchen Schiffen können die jeweiligen Buffets bestellt werden?	14

Thurgauer Bauernbuffet

(ab 80 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen und Kapern
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli und Bauernspeck
Früchtekorb mit saisonalen Früchten
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Hauptgang

Kalbsrollbraten
Schweinsgeschnetzeltes Thurgauer Art (mit Apfelstücken und Thurgados)
Beinschinken
Bratenjus
Kartoffelgratin
Bohnen

* * *

Dessert

Früchtekuchen
Thurgauer Apfelkuchen
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl mit drei verschiedenen Rahmglacé
und drei verschiedenen Sorbets
Meringues mit Schlagrahm
Süssmostcrème

CHF 84.- pro Person

Thurgauer Bauernbuffet mit serviertem Dessert

(ab 80 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet wie oben beschrieben

* * *

Thurgauer Apfelkuchen mit Rahm

CHF 69.- pro Person

„Captain's Buffet"

(ab 80 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Schinken, Speck, Mostbröckli, Landrauchschinken
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen und
Kapern
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Hauptgang

Kalbsbraten
Lammgigot
Pouletbrüstchen
Kartoffelgratin
Bohnen
glasierte Karotten

* * *

Dessert

Zwei verschiedene Mousses
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl mit zwei verschiedenen Rahmglacé und einem Sorbet
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Caramelflan
Kuchen
Meringues mit Schlagrahm

CHF 89.- pro Person

Bratenbuffet

(ab 80 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

Hauptgang

Glasierter Kalbsbraten
Roastbeef
Saftiger Schweinshalsbraten
Truthahnrollbraten
Rotwein- und Pilzrahmsauce
Teigwaren
Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse

Dessert

Meringues mit Schlagrahm
Früchtekuchen

Süssspeisen im Töpfchen:
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Verschiedene Glacékugeln

CHF 72.- pro Person

Grill-Bufferet

(ab 40 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Hauptgang vom Grill

Kalbsbratwürste und Cervelats
Marinierte Schweinshalssteaks
Pouletbrüstchen
Lamm- und Rindfleischspiessli
Crevettenspiessli

Baked Potatoes mit Sour Cream
Paprika und Nature Chips
Mediterranes Gemüse vom Grill
Gegrillte Maiskolben
Barbeque- und Knoblauchsauce
Kräuterbutter

* * *

Dessert

Frischer Fruchtsalat

CHF 66.- pro Person

Das Buffet kann selbstverständlich mit einem Dessertbuffet ergänzt werden.

Fischbuffet

(ab 80 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Geräucherte Fischfilets (Forelle und Lachs)
mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen und Kapern
Crevettencocktail

* * *

Hauptgang

Felchenfilets an Weissweinsauce
Gebratene Forellenfilets nach Müllerin Art
Salmtranchen nach italienischer Art überbacken
Meeresfrüchte an Tomatensauce
Riesengarnelen nach provenzalischer Art

Salzkartoffeln

Reis

Karotten

Spinat

Kohlrabi

Tartaresauce

Nussbutter

CHF 52.- pro Person

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

Appenzeller Buffet

(ab 80 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter
Marinierter Appenzellerkäse-Salat
Appenzeller Blätterteig-Käsekissen

* * *

Hauptgang

Appenzeller Landsgemeindesteak mit Mostbröckli, Tomaten
und Appenzeller Käse überbacken
Appenzeller „Södwurst“
Appenzeller Röstli mit Schinken und Speck
Chäshörnli und Apfelmus
Saisonales Gemüse

* * *

Dessert

Süssmostcrème
Biberfladenparfait
Schokoladenpudding
Zwetschgenkompott
Appenzeller Bienenstich
Crèmeschnitte
Bisquitrolle mit Heidelbeerrahm

CHF 65.- pro Person

Appenzeller Buffet mit serviertem Dessert

(ab 80 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet wie oben beschrieben

* * *

Dessertteller mit dreierlei Appenzeller Spezialitäten

CHF 52.- pro Person

Italienisches Buffet

(ab 80 Personen)

Reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet

mit verschiedenen typischen Antipasti und Salatvariationen

* * *

Hauptgang

Brasato alla romana (gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)

Risotto ai funghi

Hausgemachte Lasagne al forno

Diverse italienische Teigwaren-Spezialitäten

Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen

* * *

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisú

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen

Frischer Fruchtsalat

Glacéauswahl mit drei verschiedenen Rahmglacé und drei verschiedenen Sorbets

Früchteplatte mit saisonalen frischen Früchten

Meringues mit Schlagrahm

CHF 73.- pro Person

Italienisches Buffet mit serviertem Dessert

(ab 80 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet wie oben beschrieben

* * *

Panna Cotta mit Fruchtsauce

CHF 54.- pro Person

Spaghetti-Plausch

(ab 30 Personen)

Vorspeise

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und drei Dressings mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Verschiedene Antipasti
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

Hauptgang

Spaghetti mit:

Sauce Carbonara (Schinkenstreifen an Rahmsauce)
Sauce Bolognese (mit gehacktem Rindfleisch)
Pestosauce mit Basilikum, Pinienkernen und Knoblauch
Tomatensauce nach italienischem Rezept
Sauce Gorgonzola
Sauce al Arrabbiata (rassige Tomatensauce)

Dessert

Süssspeisen in Töpfchen:
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Fruchtsalat

CHF 49.50 pro Person

Spaghetti-Plausch mit serviertem Dessert

(ab 30 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet wie oben beschrieben

* * *

Panna Cotta mit Fruchtsauce

CHF 42.50 pro Person

Fajitas à discrétion

(ab 80 Personen)

Apéro

Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips

* * *

Hauptgang

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

(Mangocrème, Fruchtsalat, marinierte Ananas mit Rum und Kokosnus raspeln)

CHF 69.- pro Person

Appenzeller® Frischkäsefondue à discrétion

(ab 30 Personen)

Buntes Salatbuffet mit sechs bis acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Appenzeller® Frischkäsefondue à discrétion
mit Brot und Kartoffeln
inkl. 2 cl Kirsch

CHF 30.- pro Person ohne Salatbuffet

CHF 37.50 pro Person mit Salatbuffet

Fondue Chinoise à discrétion

(ab 30 Personen)

Buntes Salatbuffet mit sechs bis acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Fondue Chinoise à discrétion
mit Rind-, Schweine- und Trutenfleisch
Pommes Frites, Trockenreis
verschiedene Saucen und typische Beilagen

(auf dem MS Rhynegg, MS Rhyspitz und MS Alte Rhy
gibt es Pommes Chips anstelle von Pommes Frites)

CHF 47.- pro Person

Raclette-Plausch

(ab 30 Personen)

Buntes Salatbuffet mit sechs bis acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

* * *

Drei Sorten Raclettekäse
Kartoffeln
Typische Beilagen

CHF 30.- pro Person ohne Salatbuffet

CHF 37.50 pro Person mit Salatbuffet

Brunchbuffet

(ab 30 Personen)

Getränke

Kaffee, Ovo, Schokolade, Milch, Tee, Orangenjus

Kaltes Buffet

je 1 Gipfeli, 1 Brötli, diverse Brote, Zopf

Konfitüre, Honig, Haselnussaufstrich, Butter, Margarine

Nature- und diverse Sorten Fruchtjoghurt

Birchermüesli mit frischen Früchten

Früchteplatte und Fruchtsalat

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Fleischplatte mit vier verschiedenen Sorten

Fischplatte mit Rauchlachs und geräucherten Forellenfilets mit

Zwiebelringen und Kapern

Drei verschiedene Salate

Warmes Buffet

Gebratener Speck, Chipolatas und Rührei

Ein Fleischgericht, Rösti und Gemüsegratin

Dessertbuffet

Früchtekuchen

Zwei Crèmes

Gebäck

Fruchtsalat

Rahm

CHF 39.- pro Person

Einzelne kalte Buffets

Salatbuffet

(ab 10 Personen)

Buntes Salatbuffet mit acht verschiedenen Salaten und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

CHF 12.50 pro Person

Kaltes Buffet

(ab 30 Personen)

Buntes Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten inkl. Fleischsalat und drei Dressings
mit gehackten Zwiebeln, Brotcroûtons und Kernen
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen und Kapern
Kalte gegrillte Pouletbrust
Thurgauer Mostbröckli, Rohschinken
Bauernplatte mit Fleischkäse, Pantli, Bauernspeck und Aufschnitt
Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter

CHF 22.50 pro Person

Kaffee- und Kuchenbuffet

(ab 30 Personen)

Apfeltorte, Schwarzwäldertorte, Himbeerschnitte
Kaffee und Tee

CHF 17.50 pro Person

Dessertbuffets

Kleines Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Schwarzwälder- und Himbeerschnitte
Gebrannte Crème
Glacéauswahl mit zwei verschiedenen Rahmglacé
und zwei verschiedenen Sorbets
Meringues mit Schlagrahm

CHF 19.50 pro Person

Grosses Dessertbuffet

(ab 50 Personen)

Schwarzwälder- und Himbeerschnitte
Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl mit drei verschiedenen Rahmglacé
und drei verschiedenen Sorbets
Meringues mit Schlagrahm

CHF 21.50 pro Person

Italienisches Dessertbuffet

(ab 50 Personen)

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisú
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Rahmhäubchen
Frischer Fruchtsalat
Glacéauswahl mit drei verschiedenen Rahmglacé
und drei verschiedenen Sorbets
Meringues mit Schlagrahm

CHF 21.50 pro Person

Auf welchen Schiffen können die jeweiligen Buffets bestellt werden?

	MS St. Gallen	MS Thurgau	MS Zürich	MS Säntis	MS Rhynegg	MS Rhyspitz	MS Alte Rhy
Thurgauer Bauernbuffet	x	x	x	x	x		
Captain's Buffet	x	x	x	x	x		
Bratenbuffet	x	x	x	x	x		
Grill-Buffet	x	x	x				
Fischbuffet	x	x	x				
Appenzeller Buffet	x	x	x				
Italienisches Buffet	x	x	x				
Spaghetti-Plausch	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	x.
Fajitas	x	x	x				
Käsefondue	x	x	x	x	x		
Fondue Chinoise	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	x
Raclette-Plausch					x		x
Brunchbuffet	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	
Salatbuffet	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	x
Kaltes Buffet	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	x
Kaffee- und Kuchenbuffet	x	x	x	x	x		x
Dessertbuffets	x	x	x	x	x	bis 40 Pers.	x