



Apéro- und Menüempfehlungen 2024

Inhaltsverzeichnis

Apéro- und Menüempfehlungen 2024	1
Inhaltsverzeichnis	2
Apéro	3
Knabberspass	3
Sandwiches.....	3
Parisini	4
Pasteten und Terrinen	4
Apéro-Spiessli.....	4
Antipasti (Port. 30 g gemischt)	4
Apéroplatten.....	5
Gemüse-Dip.....	5
Finger-Food	5
Saucen.....	5
Vorspeisen	6
Salate.....	6
Suppen	6
Salat-Portionen	6
Hauptgänge	7
Vegetarisch	7
Kalbfleisch	7
Rindfleisch	8
Geflügel	8
Schweinefleisch	9
Lammfleisch.....	9
Spaghetti-Plausch.....	10
Desserts	11
Creme, Glace, Früchte.....	11
Torten	11
Patisserie	11
Gebäck	11
Getränke	12
Mineral- und Süssgetränke	12
Bier und Saft	12
Weine.....	12
Spirituosen, Tee und Kaffee	12
Sonstiges	13
Seminarpauschale	13
Technik	13
Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte	13
Allgemeines	13
Kontakt.....	13

Knabberspass

Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person 4.00

Sandwiches

Brötchen

Parisetli	100 g	8.50
Ciabatta	100 g	8.50
Bürli	80 g	8.50
Vollkorn	100 g	8.50

Partybrötchen

Bürli	30 g	4.50
Hirtenbrötchen	30 g	4.50
Laugenbrötchen	30 g	4.50
Nussbrötchen	30 g	4.50
Scrubini dunkel	30 g	4.50
Sonnenblumenkernenbrötchen	30 g	4.50

Stangenbrote (ca. 45 cm)

Parisetta hell oder dunkel	450 – 500 g	30.00
Burebrot	450 – 500 g	30.00
Huusbrot	450 – 500 g	30.00
Laugenbrot	450 – 500 g	30.00
Olivenbaguette	450 – 500 g	30.00

Sandwich-Füllungen

Fleisch:

Schinken, Salami, Fleischkäse, geräucherte Trutenbrust
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola

Fisch:

Geräucherter Lachs, Thon

Vegetarisch:

Tomaten, Gurken, Eiersalat
Frischkäse, Weichkäse, Hartkäse, Mozzarella

Parisini

(dunkel oder hell / längs geschnitten, ca. 3 x 8 cm)

Schinken und Spargelspitzen	4.00
Thon	4.00
Lachs geräuchert	4.00
Ei und Gurkenscheiben	4.00
Bresaola und Parmesan	4.00
Gemüseaufstrich	4.00

Pasteten und Terrinen

(Stücke 2 x 3 cm zu ca. 25 g)

Hauspastete	4.00
Kalbspastete	4.00
Geflügelpastete	4.00
Wildpastete	4.00
Morchelterrinen	4.00
Pfefferterrinen	4.00
Geflügelterrinen	4.00

Apéro-Spiessli

Melone und Rohschinken	4.00
Saisonfrüchte, vier Sorten	4.00
Tomate und Mozzarella	4.00

Antipasti (Port. 30 g gemischt)

Getrocknete Tomaten, Cipolle, Peperoni, Artischocken	4.00
--	------

Apéroplatten

(inkl. Brötchen, für 10 Personen)

Fleischplatte (1000 g)	190.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken und Coppa, garniert mit Cherry-Tomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, kleine Maiskolben, Spargelspitzen und Eierscheiben	
Lachsplatte (800 g)	190.00
Lachs, garniert mit Meerrettichschaum, Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Kapern	
Käseplatte (1000 g)	140.00
Vier Hartkäse, vier Weichkäse (geschnitten oder am Stück), garniert mit getrockneten oder frischen Früchten (nach Saison), Baumnüssen und Cherry-Tomaten	

Gemüse-Dip

(für 10 Personen)

Karotten, Gurken, Rettich, Radieschen-Rosen, Zucchetti, Blumenkohl, Broccoli, Peperoni rot und gelb, Cherry-Tomaten, Selleriestangen	60.00
--	-------

Serviert mit drei Saucen: Knoblauch, Calypso, Curry

Finger-Food

Poulet-Flügel in Honig	25 g	2.50
Crevetten mit Kokospanade	25 g	3.00
Mini-Frühlingsrollen	25 g	2.00
Chäschüechli	50 g	3.00
Fischknusperli im Bierteig	30 g	2.50
Meatballs	30 g	2.50
Chicken-Nuggets	25 g	2.50

Saucen

(Portionen zu 100 g)

Calypso, Curry, Knoblauch, Tartar, Sweet-Chili	2.50
--	------

Vorspeisen

Salate

Blattsalat «Saison»	8.00
Gemischter Salat (fünf Sorten)	12.00
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei	13.00

Salatsaucen

Französisch oder Balsamico

Suppen

(Portionen zu 2 dl)

Bouillon mit Einlage	10.00
Kraftbrühe mit Einlage	10.00
Gemüsesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	10.00
Cremesuppe (nach Wahl, saisonbedingt)	10.00
Thurgauer Riesling Suppe	12.00

Salat-Portionen

(pro Kilo)

Blattsalat	30.00
Bohnen «Mexican»	30.00
Hörnli-Gemüse-Schinken	30.00
Tomaten-Mozzarella-Basilikum	30.00
Sellerie «Waldorf»	30.00
Curry-Mais-Peperoni	30.00
Kartoffelsalat	30.00
Gurkensalat	30.00
Rettichsalat	30.00
Rüebli-salat	30.00
Randensalat	30.00
Tomatensalat	30.00
Bohnensalat (grün)	30.00
Russischer Salat	30.00
Linsensalat	30.00
Coleslaw Salat	30.00

Salatsaucen (pro Liter)

Französisch oder Balsamico	12.00
----------------------------	-------

Hauptgänge

Vegetarisch

Menü 1

Spaghetti Napoli 16.00

Menü 2

Steinpilz-Risotto 18.00

Menü 3

Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch
Basmati-Reis 18.00

Menü 4

Auberginen Roulade mit Tomatensauce
Steinpilz-Risotto 24.00

Menü 5

Vegi-Chili (Sojaprodukt)
Kräuterreis 16.00

Kalbfleisch

Menü 1

Glasierte Kalbsschulter
Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse 30.00

Menü 2

Kalbsvoressen Wiener Art
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 30.00

Menü 3

Thurgauer Mostbraten (Kalbshals)
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 30.00

Menü 4

Kalbsgeschnetzeltes an Champagnersauce
Spätzli und Saison-Mischgemüse 42.00

Menü 5

Kalbssteak an Morchelsauce
Teigwaren und Gemüse garnitur 48.00

Rindfleisch

Menü 1

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelkompott 18.00

Menü 2

Chili con Carne
Reis oder Tortillachips 18.00

Menü 3

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Teigwaren oder Reis und Saison-Mischgemüse 32.00

Menü 4

Rindfleischstreifen Burgunder Art
Teigwaren oder Reis und Saison-Mischgemüse 32.00

Menü 5

Rindshohrücken Chimichurri
Country Cuts und Grillgemüse 40.00

Menü 6

Rindsschmorbraten an Barolo-Sauce
Kartoffelstock oder Spätzli und Saison-Mischgemüse 35.00

Menü 7

Rindsfilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 52.00

Geflügel

Menü 1

Mah-Meh (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet) 24.00

Menü 2

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff
Pilaw-Reis und Saison-Mischgemüse 26.00

Menü 3

Chicken Saltimbocca
Dinkelnudeln und Ratatouille 28.00

Menü 4

Pouletbrustschnitzel an Pilzrahmsauce
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 28.00

Schweinefleisch

Menü 1

Gebackener Fleischkäse
Kartoffelsalat 18.00

Menü 2

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Teigwaren und Saison-Mischgemüse 24.00

Menü 3

Schweinsbraten (Hals) an Senfsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse 24.00

Menü 4

Rollschinken mit Senf
Kartoffelgratin und grünen Bohnen 22.00

Menü 5

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und Saison-Mischgemüse 27.00

Menü 6

Cordon bleu
Pommes frites und Saison-Mischgemüse 32.00

Menü 7

Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamico-Rotweinsauce
Teigwaren oder Kartoffelgratin und drei Gemüsen 38.00

Lammfleisch

Menü 1

Lammrack mit Baumnusskruste
Kartoffelgratin mit Gemüsemosaik 38.00

Fleischherkunft:

Schwein: Schweiz / **Poulet, Truten:** Schweiz, Ungarn¹, Brasilien¹ / **Wild:** Neuseeland, Österreich /
Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Estland, Vietnam¹ /
Kalb: Schweiz (Swiss Farmer Kalb) / **Rind:** Schweiz (Swiss Natura Beef), USA¹, Südamerika /
Lamm: Neuseeland / **Wurstwaren:** Schweiz

¹ kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Spaghetti-Plausch

Spaghetti

Portion zu 120 g

Drei Saucen nach Wahl

16.00

Vier Saucen nach Wahl

18.00

Saucen

Napoli, Bolognese, Boscaiola, Kräuterrahm,
Poulet Stroganoff

Reibkäse inbegriffen

Desserts

Creme, Glace, Früchte

Thurgauer Mostcreme	8.50
Brownie mit Sauerrahmglace	9.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	10.00
Panna-Cotta mit Beeren-Schlagrahm (nach Saison)	10.00
Schokomousse weiss oder dunkel, garniert	10.00
Gebrannte Creme	8.50
Frischer Fruchtsalat (nach Saison)	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (nach Saison)	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	11.00
Sorbet (Blutorange / Zitrone / Mango)	10.00
Tiramisu mit frischen Früchten	10.00
Dessertbuffet „Surprise“ auf Anfrage, 3 – 4 Sorten (nach Saison)	18.00

Torten

Schwarzwäldertorte	
Kirschtorte	
Quarktorte (Himbeere / Heidelbeere / Zitrone / Mandarine (nach Saison))	
Vermicelletorte (nach Saison)	
Stückpreis 12er-Schnitt	5.50
Stückpreis 14er-Schnitt	5.00
Stückpreis 16er-Schnitt	4.80
Stückpreis 18er-Schnitt	4.80

Patisserie

Mini-Patisserie	30 g	2.50
Creemeschnitte		4.80
Erdbeerschnitte (nach Saison)		4.80
Himbeer-, Heidelbeer-, Zitronenschnitte		4.80

Gebäck

(Stück 70 g)	
Vogelnestli, Pfaffenhütli, Mini-Nussgipfel, Mini-Mandelgipfel, Kokosmakrönli, Spitzbuben	4.00

Getränke

Mineral- und Süssgetränke

Mineralwasser (still)	1 l	10.00
Mineralwasser (laut)	1 l	10.00
Orangensaft	1 l	12.00
Apfelsaft	1 l	12.00
Mineralwasser und diverse Süssgetränke (PET)	5 dl	4.50

Bier und Saft

Edelspezli, Schützengarten	3.3 dl	4.50
Schützengold, Schützengarten (alkoholfrei)	3.3 dl	4.50
Bügelsaft, Möhl (alkoholfrei)	5 dl	6.00

Weine

Schaumwein

Thurgauer Apfelschaumwein, Mosterei Möhl (CH)	7.5 dl	38.00
---	--------	-------

Weisswein

Féchy, La Côte, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00
Epresses, Chasselas, Alain Parisod (CH)	5 dl	20.00
Pinot Grigio, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	38.00
Sirmian, Weissburgunder, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	38.00
Mantele Sauvignon, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	42.00
Kalk Chardonnay, Nals Margreid (IT)	7.5 dl	44.00

Rotwein

Dôle Solaire, Pinot-Gamey, J. Gattlen (CH)	5 dl	20.00
Iselisberger, Pinot Noir, Rutishauser (CH)	5 dl	20.00
Quinta da Lagoalva Reserva, Cabernet-Syrah, Ribatejo (PT)	7.5 dl	45.00
Ripasso Valpolicella, Corvina-Rondinella-Corvinone, Zonin (IT)	7.5 dl	45.00
DEI Rosso di Monetpulciano, Merlot, Caterina Dei (IT)	7.5 dl	48.00

Spirituosen, Tee und Kaffee

Grappa di Brunello, Cognac Napoleon	4 cl	9.00
Williams, La Vieille Prune	4 cl	8.00
Kaffee, Espresso, Tee		4.50

Sonstiges

Seminarpauschale

1 Tag	<ul style="list-style-type: none">▪ Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)▪ 3-Gänge-Mittagslunch (Tagesmenü)	pro Person 80.00
½ Tag	<ul style="list-style-type: none">▪ Benutzung Seminarraum, Technik, Parkplätze, Empfangskaffee▪ 5 dl Mineralwasser im Seminar▪ Pausenverpflegung (Kaffee, Mineralwasser, Gebäck, Früchte)	pro Person 35.00

Technik

- Laptop, Beamer, Musikanlage, Mikrofon Pauschal 50.00

Unverträglichkeiten / Allergene / Produkte

Zu den Inhaltsstoffen unserer Gerichte gibt Ihnen unser Küchenchef gerne Auskunft. Wir verwenden regionale Produkte. Wichtig ist uns Qualität und Frische. Im Frischebereich verarbeiten wir, wo es möglich ist, auch Bio-Produkte.

Allgemeines

- Veranstaltungen bis 24 Uhr möglich.
- Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Anpassungen vorbehalten.
- Änderung der Teilnehmerzahl bis 24 Stunden vor Anlass ohne Verrechnung möglich.
- Bei Konsumation unter CHF 150.– beträgt die Raummiete pauschal CHF 100.–.
- 10% Rabatt für Selbstabholer.

Kontakt

Marco Schlosser, Leiter Dienste	marco.schlosser@aba-amriswil.ch	071 556 19 40
Ralf von Niederhäusern, AL Küche	ralf.vonniederhaeusern@aba-amriswil.ch	071 414 13 07