

Thommen Gastro Catering

Menuvorschlage



Thommen Gastronomie, Oltnenstrasse 7, 5013 Niedergosgen
Tel. 062 849 42 28 - Mail info@tg-catering.ch



Apéro zum Starten

Als kulinarische Aufmerksamkeit begleiten die liebevoll und kreativ angerichteten Kleinigkeiten jeden Empfang. Unsere köstlichen Apérohäppchen machen Lust auf mehr!

Fingerfood - Variation Small

Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert

Brie-Trauben-Aprikosen-Spiessli

Cherrytomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli

Weizentrotilla gefüllt mit Rohschinken und Rucola

10.00

Blätterteigtrilogie

Tomaten-Quadrate mit Kräutern, Frischkäseschnecken

und Blätterteigstangen mit Pesto verde

7.50

Fingerfood - Variation Large

Hüttenkäse und frische Radischen auf Pumpernickel

Variation von Antipasti-Gemüse - Spiessli

Italienische Focaccia mit Frischkäse, Strauchtomaten und Sprossen

Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert

Früchtespiessli mit Melone, Kiwi, Ananas und Traube

13.00

Rustico Plättli

Hauswurst, Sbrinzmöckli, marinierte Oliven, Speck- und Naturezopf

13.00



Menu Variationen

Menu 1

62.00

Frische Pflücksalate mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Italienischer Rindsschmorbraten in einer kräftigen Rotweinsauce dazu Polenta und mediterranes Gemüse

Saisonale Dessertkreationen serviert

Menu 2

78.50

Hausgemachte Hüttenkäseterrine mit frischem Schnittlauch, knackigen Radieschen und Chutney der Saison

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef an Limoncellosauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt

Saisonale Dessertkreationen serviert

Menu 3

88.50

Hausmarinierter Graved Lachs auf Buchweizen Blini mit Sauerrahm-Limettendip und Balsamicokaviar

Rosa Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rosa-Pfeffersauce dazu Weissweinsrisotto und Gemüse vom Markt

Saisonale Dessertkreationen serviert

Menu 4

59.50

Salatvariation von Blattsalaten mit frischen Kräutern und saisonalen Garnituren an Balsamicodressing

Maispouardenbrust an Kokos-Ingwersauce dazu Süsskartoffelgnocchi und Gemüse vom Markt

Saisonale Dessertkreationen serviert

Menu 5

74.50

Gezupfter Wildkräutersalat mit sautierten Waldpilzen, Kernen und Croûtons

Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf einer rahmigen Calvados-Apfelsauce mit Schupfnudeln und Ratatouille

Saisonale Dessertkreationen serviert



Vegetarische Menus

Vorspeise und Dessert vom Hauptmenü

Auberginen-Piccata mit Tomatensauce und Beilagen vom Hauptmenü **57.00**

Kartoffelgnocchi an Randensauce mit Blattspinat und gehobeltem Hartkäse **57.00**

Linsencurry mit Kreuzkümmel aromatisiert, Schlangenbohnen, Okraschoten dazu Randenfalafel und Soja-Dip. (Vegan) **57.00**

Dessert

Dessertbuffet **18.00**

Als gebührenden kulinarischen Abschluss stellen wir Ihnen eine süsse Kreation aus unserer Pâtisserie zusammen.

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie saisonale Crème, Tiramisù, Panna cotta und Mousse.

Dessert serviert

zwischen 12.50 und 17.00

Saisonale Dessertkreationen

Torten

Wünschen Sie eine auserlesene Torte?

Wir haben eine passende Adresse um Ihr Fest zu versüssen. > www.toertlfee.ch



Vorspeisenbuffet ab 30 Personen

Salatbuffet

17.50

Rüebli Salat mit Orangen und frischer Minze, Randensalat mit Apfel

Bunter Salat von Datteltomaten mit Mozzarella an einem Balsamicodressing

Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta, Maissalat an Currydressing mit Ananas

Variation von verschiedenen Blattsalaten mit dreierlei Dressings

Geröstete Kernen, Croûtons, geröstete Cashewnüsse, Oliven, frische Kräuter und Brotvariation

Mediterranes Buffet

22.50

Mariniertes Grillgemüse, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Nizzasalat mit Kartoffeln, Bohnen, Peperoni, Oliven und Thon

Bio Mangroven-Crevettensalat mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili und Olivenöl angemacht

Bunter Salat von Cherrytomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Peppadews gefüllt mit Frischkäse

Pancetta, Coppa und Salami Ventricina

Variation von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hartkäse, geröstete Pinienkernen, sonnengereifte Tomaten, Nüsse, Schnittlauch und Brotvariation



Hauptgangbuffet ab 50 Personen

Home Sweet Home

50.00

Schweinsfilet im knusprigen Speckmantel an kräftigem Kräuterjus

Sanft gegarte Kalbsschulter an rahmiger Waldpilzsauce

Gebratene Jungkartoffeln, Spätzli und Wurzelgemüse

Äplermagronen mit Kartoffeln und gebratenen Zwiebeln,
dazu Apfelmus und Sbrinz

The Italian Job

41.00

Piccata vom Kalb an einer fruchtigen Tomatensauce

Italienischer Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce

Cremige Polenta, saisonales Kartoffelpüree und mediterranes Gemüse

Casarecce all'arrabiata - in einem würzigen Ragout von
sonnengereiften Tomaten
mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Parmesan

Feuer trifft Pfanne

41.00

Wiener Kalbsrahmgulasch mit saisonalem Kartoffelstock

Bio Pouletwürfel mit Morchelsauce und Spätzli

Conchiglie an Mascarpone-Pestosauce mit Dörrtomaten und Pinienkernen

Heiss und saftig

52.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit argentinischer Chimichurri

Gebratenes Lammkarrée mit Barolojus, Pouletschenkelsteak

Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Original Allgäuer Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus



Dessert

Dessertbuffet

18.00

Als gebührenden kulinarischen Abschluss stellen wir Ihnen eine süsse Kreation aus unserer Pâtisserie zusammen.

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie saisonale Crème, Tiramisù, Panna cotta und Mousse.

Flying Dinner ab 50 Personen

Das Flying Dinner bietet sich besonders für Veranstaltungen in lockerer Atmosphäre an, bei denen die Kommunikation im Vordergrund steht. Bei dieser Variante werden dem Gast fortwährend hochwertige Speisen in kleinen Porzellanschälchen serviert.

Flying Dinner Simple

52.00

Zum Auftakt eine Auswahl an kalten saisonalen Kreationen in kleinen Portionen

Herzhafter Höhenflug mit warmen Gerichte wie:
Kalbsblanquette nach Art des Hauses mit Camargue-Reis und Erbsen

Thailändisches rotes Curry mit knackigem Gemüse, Sojasprossen
und Pouletgeschnetzeltem dazu Basmatireis

Conchiglie an Mascarpone-Pestosauce mit Dörrotomaten und Pinienkernen

Süsser Abschluss aus unserer Pâtisserie

Flying Dinner Deluxe

76.00

Zum Auftakt eine Auswahl an kalten saisonalen Kreationen in kleinen Portionen

Herzhafter Höhenflug mit warmen Gerichte wie:
Rosa gebratene Kalbsfiletwürfeli an Limetten-Sherrysauce mit Rucola und
sautierten Schupfnudeln

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“ mit hausgemachten gebutterten Spätzli

In Salbei sautierte Kartoffelgnocchi an Randensauce

Süsser Abschluss aus unserer Pâtisserie



Grillbuffet ab 80 Personen

Salatbuffet

72.00

Mediterraner Pastasalat

Randen mit Apfel

Bunter Salat von Datteltomaten mit Mozzarella an einem Balsamicodressing

Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta

Maissalat an Currydressing mit Ananas

Cole Slaw Salat

Grilladen

Saftiges Landsmannsteak vom Schweinshals mit BBQ-Sauce

Mariniertes Rindssteak von der Huft mit Chimichurri

Pouletschenkelsteak mit Curry-Mayonnaise

Mini Buurebratwürste und Kalbswurstli mit Senf

Mariniertes Lammnierstück mit Tzatziki

Vegiwurstli und Halloumikäse

und dazu...

Baked Potatoes mit Sauerrahm und Brot



Getränke (nach Verbrauch)

Softgetränke

Orangensaft	1.00 L	12.50
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	0.80 L	9.50
Coca Cola, Cola Zero	0.33 L	4.50
Rivella Rot	0.33 L	4.50
Ice Tea Lemon	0.33 L	4.50

Bier und Heissgetränke

Feldschlösschen Bier mit & ohne Alkohol	0.33 L	5.00
---	--------	------

Kaffee / Espresso / Tee		4.50
-------------------------	--	------

Schaumweinempfehlung

Prosecco Spumante DOC	0.75 L	54.00
-----------------------	--------	-------

Pimp your Prosecco

mit diverser Sirup und Früchte	0.75 L	59.00
--------------------------------	--------	-------

Weissweinempfehlungen

Pinot Grigio DOC	0.75 L	52.00
------------------	--------	-------

C&C s.r.l. Chions, Venetien, Italien

Simué Verdejo	0.75 L	55.00
---------------	--------	-------

Vicebte Gandia, Rueda, Spanien

Exelsis blanc	0.75 L	58.00
---------------	--------	-------

Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier

Waadt, Charlez Rolaz

Rotweinempfehlungen

Rioja Crianza DOCa, Tempranillo	0.75 L	54.00
---------------------------------	--------	-------

Vicente Gandia, Rioja, Spanien

Ripasso della Valpolicella	0.75 L	58.50
----------------------------	--------	-------

Cantina Negrar, Terre dei Capitelli, Veneto, Italien

Exelsis rouge	0.75 L62	62.00
---------------	----------	-------

Galotta, Gamaret, Cabernets-Sauvignon und Merlot

Waadt, Charlez Rolaz

Digestiv

Auserlesene Spirituosen aus unserer Schnapskiste	2 cl	8.00-12.00
--	------	------------



Bargetränke

Aperol Spritz	11.00
Whiskey Cola	12.00
Wodka Red Bull / Lemon	12.00
Gin Tonic	12.00
Caipirinha (Cachaca, Limetten und Rohrzucker)	13.00
Ipanema (Ginger Ale, Limetten und Rohrzucker)	10.00

Diverse Vereinbarungen

Tortengedeck

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 3.00 pro Person und erwarten qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükarten, welche von uns offeriert werden (pro 4 Personen 1 Karte).

Nachtzuschlag

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir pauschal Fr. 150.00 pro angefangene Stunde für die Servicemitarbeiter.

Getränke

Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus.



Allgemeine Richtlinien

Teilnehmerzahl

Die Getränke- und Speisebestellungen müssen spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Die Anzahl Personen, welche 5 Tage im Voraus gemeldet wird, gilt als verbindlich und wird entsprechend in Rechnung gestellt.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch - CH / Poulet - CH / Kalbfleisch - CH / Entenbrust - FR / Truthahn - CH
Rindsgeschnetzeltes - CH / Rindsfilet, Roastbeef - AU / Pferd - CA / Lamm - AU

Annullierungen

Bei Annullierungen eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

30 - 15 Tage vor dem Anlass: 25 % der vereinbarten Leistungen

14 - 6 Tage vor dem Anlass: 50 % der vereinbarten Leistungen

5 - 0 Tage vor dem Anlass: 100 % der vereinbarten Leistungen

Bei einer Reduzierung der Teilnehmenden oder Gäste um mehr als 20% gegenüber der Reservationsbestätigung werden folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmenden in Rechnung gestellt:

bis 11 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

10-5 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

4 Tage und weniger Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Allergien

Personen, die an einer Allergie oder einer Intoleranz leiden, werden aufgefordert diese uns frühzeitig mitzuteilen.

Vor Ort können wir leider nicht mehr entsprechend reagieren.

MwSt.

Unsere Preise sind pro Person in Schweizer Franken berechnet und verstehen sich inkl. 8,1 % MwSt., Infrastruktur und Mitarbeiter.

Auftragserteilung

Jede Bestellung wird schriftlich per E-Mail bestätigt.

Zahlungsbedingungen

Nach Durchführung des Anlasses erhalten Sie eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, welche innert 30 Tagen zu begleichen ist.