



Menüvorschläge Frühling



Unsere Apèro Vorschläge im Frühling Gültig von März bis Juni

Aperogebäck

- Chips und Nüssli	pro Person	CHF 1.50
- Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.00
- Mini Chäschüchli	pro Stück	CHF 2.00
- Hausgemachte Quiche (Gemüse oder „Lorraine“)	pro Stück	CHF 5.00
- Mini Flammkuchen	pro Stück	CHF 4.00

Kaltes Fingerfood

- Mini-Tartelettes mit Frischkäse, Radieschen-Kresse-Salat	pro Stück	CHF 5.00
- Bunte Gemüsesticks im Gläschen mit Bärlauch-Dip	pro Stück	CHF 5.00
- Spargelspitzen im Blätterteig mit Parmesancreme	pro Stück	CHF 6.00
- Lachs-Crêpe-Röllchen mit Zitronencreme und Spargelpesto	pro Stück	CHF 6.00
- Rindstartar auf Pumpernickel	pro Stück	CHF 6.00

Riesen-Laugenkranz

- Mit Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Ei, Thon, Brie	pro Kranz	CHF 80.00
---	-----------	-----------

Belegte Mini-Brötchen

- Fleischkäse, Schinken, Salami, Ei, Thon, Käse	pro Stück	CHF 5.00
- Rauchlachs, Graved-Lax, Roastbeef	pro Stück	CHF 6.00

Warmes Fingerfood

- Mini-Quiche mit grünem Spargel und Ziegenkäse	pro Stück	CHF 5.00
- Blätterteigröllchen mit Bärlauch-Pesto	pro Stück	CHF 4.00
- Poulet-Satay Spiesse mit Erdnuss-Dip	pro Stück	CHF 5.00
- Garnelen im Knuspermantel mit Kräuter-Limetten-Dip	pro Stück	CHF 7.00
- Lammspiesschen an Erdbeer-Zwiebel-Chutney	pro Stück	CHF 7.00

Frühlingshafte Süsspchen im Tassli

- Spargelcrèmesüsspchen mit Zitronenöl, Crème fraîche	pro Stück	CHF 7.00
- Samtige Erbsensuppe mit Minze und Parmesan-Chip	pro Stück	CHF 6.00
- Fenchel-Orangen-Suppe mit Safran	pro Stück	CHF 6.00
- Thurgauer Weissweinsüsspchen mit Apfelwürfeli	pro Stück	CHF 6.00

Unsere Menüvorschläge im Frühling
Gültig von März bis Juni

Menü Thur à CHF 89.00

Bunte Frühlingssalate mit jungen Erbsen, Radieschen,
glasierten Spargeln, Rohschinken und Zitronen-Vinaigrette

Samtige Kräutercremesuppe mit Bärlauch, Kerbel und Petersilie,
serviert mit einer Blätterteigstange

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce und Portweinjus,
Kartoffelterrinen und glasiertes Frühlingsgemüse

Erdbeer-Rhabarber-Komposition mit marinierten Erdbeeren,
Rhabarberragout und Erdbeer-Sorbet



Menü Lützelburg CHF 78.00

Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Spargelsalat,
luftige Blinis und pochiertes Ei

Cappuccino von der Petersilie mit Shrimps und Zitronenzeste

Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit Apfelchutney, an
Bärlauch-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Erdbeermousse mit hausgemachter Joghurtglace und
lauwarmem Apfel-Crumble



Menü-Komponenten zur Auswahl im Frühling Gültig von März bis Juni

Salate und kalte Vorspeisen	3-Gang	4-Gang
Bunter Blattsalat mit Croûtons	CHF 12	CHF 10
Bunt gemischter Salat mit unserem Hausdressing	CHF 14	CHF 12
Weisser Spargelsalat mit Orangenvinaigrette, frischer Minze und Salatbouquet	CHF 16	CHF 14
Tatar von der Räucherforelle mit Salatbouquet und Kerbel-Kartoffeldressing	CHF 18	CHF 16
Hausgebeizter Wildlachs mit marinierten Spargelspitzen im Kartoffelnest	CHF 21	CHF 18
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, Spargelsalat und Rucola	CHF 21	CHF 18
Frühlingshafte Suppen	3-Gang	4-Gang
Bärlauchcrèmesuppe mit „Crème-fraiche“	CHF 11	CHF 10
Leichte Schaumsuppe vom Spargel mit Orangenklösschen	CHF 11	CHF 10
Cappuccino von der Petersilie mit Shrimps und Zitronenzeste	CHF 10	CHF 9
Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	CHF 10	CHF 9
Warme Vorspeisen	3-Gang	4-Gang
Bärlauchravioli an einer leichten Rosmarinsauce mit Trockentomaten	CHF 14	CHF 12
Pochiertes Saiblingsfilet auf Risotto mit glasierten Spargelspitzen	CHF 16	CHF 14
Hausgemachtes Blätterteigkissen mit Spargel-Morchelragout	CHF 16	CHF 14
Frühlingsbouillabaisse, mit Safran, Fenchel, Spargel, Seezunge und Dorade	CHF 19	CHF 17
Hauptgänge	3-Gang	4-Gang
Geschmorter Kalbsbraten an sämiger Morchelrahmsauce, Kartoffel-Selleriepüree, und Frühlingsgemüse	CHF 40	CHF 38
Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit Apfelchutney, an Bärlauch-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	CHF 39	CHF 38
Niedergegartes Schweinsnierstück mit Chalotten-Portweinsauce, serviert mit Weisswein-Spargelrisotto und Frühlingsgemüse	CHF 34	CHF 32
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Bärlauch-Beurre-Blanc, Salzkartoffeln und glasierte weisse Spargel in der Orangenbutter	CHF 39	CHF 37
Klassiker	3-Gang	4-Gang
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter luftiger Pfeffer Béarnaise, Coco Bohnen und Kartoffelgratin	CHF 56	CHF 54
Roastbeef CHF serviert mit Sauce Béarnaise, Röstikroketten und mediterranem Gemüse	CHF 49	CHF 47

Menü-Komponenten zur Auswahl im Frühling Gültig von März bis Juni

Vegetarische Frühlingsvariationen	3-Gang	4-Gang
Gebackener Berg Vacherin mit leichtem Knoblauchschaum auf Spargelsalat und Rucola-Risotto	CHF 33	CHF 31
Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout, begleitet vom Frühlings-Pilaw-Reis	CHF 29	CHF 26
Aberginen-Involtini mit Spargel-Kartoffelgratin mit frischem Schnittlauch und Trüffelöl	CHF 16	CHF 14
Frühlingshaft Vegan	3-Gang	4-Gang
Auberginen-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto, Spargel-Linsentaler, Rucola und gerösteten Mandeln	CHF 31	CHF 29
Spargel-Risotto mit grünem und weißem Spargel, Erbsen, Zitronenöl und gerösteten Pinienkernen	CHF 31	CHF 29
Veganer Strudel mit grünem Spargel, Babyspinat und Zitronenthymian auf Rhabarber-Chutney	CHF 31	CHF 29
Desserts	3-Gang	4-Gang
Schokoladenterrine an einer Erdbeersauce	CHF 16	CHF 14
Variationen vom Thurgauer Apfel: Mousse, Sorbet und karamellisierte Tarte	CHF 15	CHF 13
Thurgauer Süssmostcrème mit beschwipsten Apfelwürfeli	CHF 10	CHF 9
Caramelköppli mit Rahmhaube	CHF 10	CHF 9
Kaffeemousse mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Espuma	CHF 15	CHF 13
Käsevariation		
Bergkäsevariation mit Früchtebrot	CHF 18	CHF 16
Dessertbuffet		
Hausgemachte Versuchungen, wie Mousses, Glace	CHF 25	CHF 23
Tiramisu, Crèmen, frische Früchte angerichtet auf der Etagère		
Dessertbuffet mit Käsevariation	CHF 35	CHF 33



Menüabsprache

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, somit können wir uns auf Ihren Anlass bereits vorbereiten. Wir bitten Sie, die Menübestellung ca. 2 Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl wird verrechnet.

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menü bis 12 Personen

Bis maximal 12 Personen können Sie bei uns gerne à la carte vor Ort bestellen, aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte.

Menü ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs für Gruppen ab mindestens 10 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menü auswählen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen.

Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben.

Wo immer möglich gehen wir sehr gerne auf Ihr Budget ein. Kontaktieren Sie uns gerne für spezielle Offerten und Pauschalen

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert.

Rindfleisch

p. Portion CHF 17

Schweinefleisch

p. Portion CHF 14

Geflügel

p. Portion CHF 14

Nur Gemüse und Stärkebeilage

p. Portion CHF 5

Menükarten

Für das gewählte Menü drucken wir jedem Gast eine Menükarte (gratis). Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben können.

Dekoration

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand. Das Zapfengeld beläuft sich auf CHF 30.– pro Flasche.



Tischform

Wir helfen Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden, so dass eine angenehme Kommunikation gewährleistet ist. Runde Tische sind leider nicht möglich.

Verlängerung

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt:

bis 01.00 Uhr CHF 220

bis 02.00 Uhr CHF 440 (letzte Runde um ca. 2.15 Uhr)

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bis längstens 03.00 Uhr CHF 550

Hotelzimmer

Wenn Sie nach der berausenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem von unseren Hotelzimmern übernachten. Der Spezialpreis bei Banketten ab 20 Personen beträgt für unser Einzelzimmer CHF 120 und für ein Doppelzimmer CHF 170 einschliesslich Frühstück.

Feuerwerk / Himmelskörper / Konfetti

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Laternen steigen lassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden. Konfetti ist nicht gestattet.

Gemeinde Aadorf, Gemeindeplatz 1, 8355 Aadorf, Tel +41 052 368 48 48

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Torten / Kuchen

Wird die Torte von extern angeliefert und es wird kein Dessert von unserem Haus serviert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 6.00.

Zapfengeld

Wenn sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen sie die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf CHF 30.– pro 7.5dl. Flasche.

Rechnungsstellung

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse, an welche die Rechnung gestellt werden soll, mit. Sollen Extras, wie z.B. Spirituosen direkt einkassiert werden? Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung. Diese ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'500.00.

Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Schweizerischem Alkoholgesetz.

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände, des Restaurant & Hotel Heidelberg verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter. Für die Garderobe von Ihnen und Ihren Gästen übernehmen wir keine Haftung.

Annulations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt. Wir behalten uns vor eine Anzahlung (Personenzahl x Menüpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen.

MWST

Alle Preise sind in CHF und beinhalten 8.1% MwSt.

Kontakt

Restaurant & Hotel Heidelberg
Familie Bianca und Stephan Roth
Schützenstrasse 45
8355 Aadorf

Telefon: +41 52 368 40 40
E-Mail: info@heidelberg-aadorf.ch
Website: www.heidelberg-aadorf.ch

