



Menüvorschläge Herbst



Unsere Apéro Vorschläge im Herbst

Gültig von September bis November

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 mit Birne, Gorgonzola und Haselnüssen	pro Stück	CHF 5.00
- Bunte Gemüsesticks im Gläschen mit Kräuter-Dip	pro Stück	CHF 5.00
- Randen-Carpaccio-Röllchen mit Frischkäse und Walnüssen	pro Stück	CHF 6.00
- Lachs-Crêpe-Röllchen mit Pfifferlingen und Birne	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 Waldpilzen und Zwiebeln	pro Stück	CHF 5.00
- Blätterteigröllchen mit Kürbis-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 Kürbis-Chutney	pro Stück	CHF 7.00

Herbsthafte Süsspchen im Tassli

- Kürbiscremesüsspchen mit Zitronenöl, Crème fraîche	pro Stück	CHF 6.00
- Maroni-Cremesüsspchen mit einem Hauch Trüffelöl	pro Stück	CHF 6.00
- Sellerie-Birnen-Suppe mit gerösteten Mandeln	pro Stück	CHF 6.00
- Thurgauer Weissweinsüsspchen mit Apfelwürfeli	pro Stück	CHF 6.00



Unsere Menüvorschläge im Herbst
Gültig von September bis November

Menü Herbstgold à CHF 84.00

Waldpilzterrine an Hagebutten-Quittenchutney mit
herbstlichen Blattsalaten und Cranberry-Schaum

Cappuccino von der Petersilienwurzel, mit Marroni-Würfeli

Hirschentrecôte im Rohschinkenmantel an Cognac-Preiselbeersauce
auf Linsencassoulet, Rotkraut und Sellerie-Kartoffelpüree

Parfait von der Haselnuss auf Birnen-Kumquatsalat



Menü Erntezeit CHF 75.00

Herbstliches Salatbouquet mit gebratenen Waldpilzen,
Haselnuss-Balsamico-Dressing und Croûtons

Kraftbrühe vom Wildgeflügel mit Rotkraut-Royale

Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit Quittenchutney, an
Kürbis-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und Herbstlichem Gemüse

Kürbis-Crème brûlée mit Orangenabrieb und
hausgemachtem Sauerrahmglace



Menü-Komponenten zur Auswahl im Herbst

Gültig von September bis November

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
Waldpilzterrinen an Hagebutten-Quittenchutney, herbstlichem Salatbouquet	CHF 16	CHF 14
Hausgebeizter Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce	CHF 18	CHF 16
Leichtes Gorgonzolamousse mit Walnüssen, Nüsslisalatbouquet, Rohschinken	CHF 18	CHF 16
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, Linsensalat und Rucola	CHF 21	CHF 18

Herbstliche Suppen

	3-Gang	4-Gang
Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons	CHF 11	CHF 10
Cappuccino von der Petersilienwurzel mit Marroni-Würfeln	CHF 11	CHF 10
Kraftbrühe vom Wildgeflügel mit Rotkraut-Royale	CHF 10	CHF 9
Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeln	CHF 10	CHF 9

Warme Vorspeisen

	3-Gang	4-Gang
Waldpilzravioli an einer leichten Rosmarinsauce mit Trockentomaten	CHF 14	CHF 12
Gebratenes Saiblingsfilet auf Rahmlauch mit Trüffel-Kartoffeln (Trüffelöl)	CHF 18	CHF 16
Hausgemachtes Blätterteigkissen mit Edel-Waldpilz-Ragout	CHF 16	CHF 14
Seeteufelmedaillon an Traubenschaumsauce, Weissweinrisotto, Pinienkerne	CHF 24	CHF 22

Hauptgänge

	3-Gang	4-Gang
Geschmorter Kalbsbraten an sämiger Waldpilzsauce, Kartoffelgratin, und herbstliches Gemüse	CHF 40	CHF 38
Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit Quittenchutney, an Kürbis-Hollandaise, serviert mit Spätzli und Herbstgemüse	CHF 39	CHF 38
Niedergegartes Schweinsnierstück mit Chalotten-Portweinsauce, serviert mit Weisswein-Kürbisrisotto und herbstlichem Gemüse	CHF 34	CHF 32
Gebratene Rehschnitzel an Cognacrahmsauce, Butterspätzli, Herbstgemüse	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
Rosa niedergegartes Roastbeef serviert mit Sauce Béarnaise, Röstikroketten und mediterranem Gemüse	CHF 49	CHF 47

Menü-Komponenten zur Auswahl im Herbst

Gültig von September bis November 0

Vegetarische Herbstvariationen

	3-Gang	4-Gang
Gebratene Silserknödel auf Rahmwirz und Waldpilzen à la creme	CHF 33	CHF 31
Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzragout und hausgemachten Spätzli	CHF 29	CHF 26
Rotkraut-Kürbisstrudel, mit Rissolée Kartoffeln und Crème Fraiche	CHF 31	CHF 29

Herbstlich Vegan

	3-Gang	4-Gang
Quinoa-Taler auf herbstlichem Gemüse und Belugalinsensalat, Kürbissauce	CHF 31	CHF 29
Kürbis-Risotto mit Waldpilzen, glasierten Marroni, Pastinakenpüree und gerösteten Pinienkernen	CHF 31	CHF 29
Gebratene Polentaschnitten mit geschmortem Kürbis an Rosmarin-Tomatensauce	CHF 31	CHF 29

Desserts

	3-Gang	4-Gang
Kürbis-Crème brûlée mit Orangenabrieb und hausgemachtem Sauerrahmglace	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 Blutorange 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

pro Portion CHF 17

Schweinefleisch

pro Portion CHF 14

Geflügel

pro Portion CHF 14

Nur Stärkebeilage und Gemüse

pro 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.



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

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.

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 7.5 dl. 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

