

Menüvorschläge
Sommer



Unsere Apèro Vorschläge im Sommer

Gültig von Juni bis September

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

- Melone-Prosciutto-Spiesse mit Minze	pro Stück	CHF 6.00
- Bunte Gemüsesticks im Gläschen mit Kräuter-Dip	pro Stück	CHF 5.00
- Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikumpesto	pro Stück	CHF 3.50
- Tartelettes mit Zitronen-Frischkäse und Räucherlachs	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

- Gemüse-Tofu-Spieße mit Sesam-Ingwer-Glasur	pro Stück	CHF 5.00
- Frühlingsrolle auf Ananas-Chutney	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 auf Ratatouille mit Trüffelöl	pro Stück	CHF 7.00

Sommerliche Süsschen im Tassli

- Melonen-Minze-Süsschen mit Limette (kalt)	pro Stück	CHF 6.00
- Tomaten-Erdbeer-Süsschen mit Basilikumöl (kalt)	pro Stück	CHF 7.00
- Zitronengras-Kokos-Süsschen	pro Stück	CHF 6.00
- Thurgauer Weissweinsüsschen mit Apfelwürfeli	pro Stück	CHF 6.00

Unsere Menüvorschläge im Sommer
Gültig von Juni bis September

Menü Sonnengold à CHF 89.00

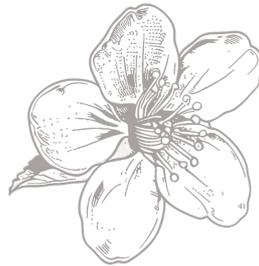
Confierte Tomaten in Rosmarinöl und Knoblauch,
serviert mit Mozzarella und Rucicola-Salatbouquet

Gaspacho „Andaluz“

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum und Crôutons

Niedergegarter Kalbsrücken, an Chalotten-Portweinsauce,
Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin

Mousse von frischen Beeren und Joghurtglace



Menü Blüten & Beeren CHF 78.00

Trockenfleischtartar mit sommerlichem Salatbouquet,
an Balsamico-Aprikosen-Vinaigrette

Tomaten-Erdbeer-Süppchen mit Basilikumöl

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet im Rohschinken-Salbeimantel,
an Limetten-Beurre-Blanc, Zucchini-Tomatengemüse und Safranrisotto

Erfrischendes Holunderblütensorbet mit Waldbeeren garniert



Unsere Menüvorschläge im Sommer

Gültig von Juni bis September

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
Confierte Tomaten in Rosmarinöl und Knoblauch, serviert mit Mozzarella und Ruccola-Salatbouquet	CHF 16	CHF 14
Hausgebeizter Lachs mit Cavaillon-Melonentartar und Portwein	CHF 18	CHF 16
Trockenfleisch Tartar, Salatbouquet und Balsamico-Aprikosen-Vinaigrette	CHF 16	CHF 14
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, Gurkencarpaccio und Rucola	CHF 21	CHF 18
Sommerliche Suppen	3-Gang	4-Gang
Curry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch	CHF 10	CHF 9
Gazpacho Andaluz	CHF 10	CHF 9
Tomaten-Erdbeer-Süppchen mit Basilikumöl	CHF 10	CHF 9
Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	CHF 10	CHF 9
Warme Vorspeisen	3-Gang	4-Gang
Ricottaravioli an einer leichten Frischkäse-Oliven-Kapernsauce	CHF 16	CHF 14
Gegrilltes Zanderfilet an Peperoni-Kräutersauce mit Vollkornrisotto	CHF 18	CHF 16
Hausgemachtes Blätterteigkissen mit Gemüse-Stroganow	CHF 16	CHF 14
Sautierte Shrimps an Zuchetti-Safransauce mit Sepianudeln und Tomaten	CHF 19	CHF 17
Hauptgänge	3-Gang	4-Gang
Geschmorter Kalbsbraten an Cognac-Rahmsauce, Kartoffelgratin, und sommerliches Gemüse	CHF 40	CHF 38
Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit getrockneten Tomaten, an Sauce-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse	CHF 39	CHF 38
Maispoulardenbrust, gefüllt mit Aprikosenchutney, an einer Rosmarinsauce, serviert mit Ratatouille und Kräuter-Lyonerkartoffeln	CHF 39	CHF 37
Niedergegarte Rindshuft, an grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Gemüse	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



Unsere Menüvorschläge im Sommer

Gültig von Juni bis September

Vegetarische Sommervariationen

	3-Gang	4-Gang
Tagliatelle mit gebratenem Sommergemüse, Pilzen und Basilikum-Pesto	CHF 31	CHF 29
Blätterteigkissen gefüllt mit Gemüse-Stroganow und hausgemachten Spätzli	CHF 29	CHF 26
Gemüsepaella mit SafranPilawreis und Feta-Peperoni-Gratin	CHF 31	CHF 29

Sommerlich Vegan

	3-Gang	4-Gang
Quinoa-Taler auf sommerlichem Gemüse und Belugalinsensalat, Safransauce	CHF 31	CHF 29
Kichererbsen-Curry mit frischem Spinat und Kokosmilch und Tofu	CHF 31	CHF 29
Zucchini-Nudeln (Zoodles) mit Cashew-Basilikum-Pesto und Kirschtomaten	CHF 31	CHF 29

Desserts

	3-Gang	4-Gang
Mousse von frischen Beeren und Joghurtglace	CHF 12	CHF 10
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
Erfrischendes Holunderblütensorbet mit Waldbeeren garniert	CHF 12	CHF 10

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	CHF 17
Schweinefleisch	CHF 14
Geflügel	CHF 14
Nur Stärkebeilage und Gemüse	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 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 erlaubt.

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

