



Menüvorschläge Winter



Unsere Apéro Vorschläge im Winter

Gültig von November bis März

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 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-Lachs, Roastbeef	pro Stück	CHF 6.00

Warmes Fingerfood

- Mini-Quiche mit Lauch und Gruyère	pro Stück	CHF 5.00
- Gebratene Polentawürfel mit Gorgonzolacrème und Rohschinken	pro Stück	CHF 7.00
- 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 Rahmlauch mit Trüffelöl	pro Stück	CHF 7.00

Winterliche Süsschen im Tassli

- Randenschaumsüsschen mit Zitronenöl, Meerrettichhaube	pro Stück	CHF 6.00
- Pastinakensüsschen mit Rahmhaube	pro Stück	CHF 7.00
- Sellerie-Apfel-Suppe mit gerösteten Mandeln	pro Stück	CHF 6.00
- Thurgauer Weissweinsüsschen mit Apfelwürfeli	pro Stück	CHF 6.00



Unsere Menüvorschläge im Winter
Gültig von November bis März

Menü Winterzauber à CHF 91.00

Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen, Birnenspalten und Blauschimmelkäse,
an Balsamico-Traubenvinaigrette

Selleriecrèmesuppe mit Apfel, gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl

Niedergegartes Rindsfilet in der Pistazienkruste, an Chalotten-Portweinsauce,
Bohnen im Speckmantel, Rotkraut und Birnenkartoffeln

Maronimousse an Blutorangensauce



Menü Lichterglanz CHF 78.00

Lachs-Tatar mit Limettencreme, winterliches Salatbouquet mit
Kumquat-Balsamico-Dressing und Croûtons

Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit geröstetem Speck,
Zimtcroustons und Rahmhaube

Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit getrockneten Tomaten, an
Sauce-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

Pochierte Vanille-Rotweinbirne mit hausgemachtem
Zimteis und Birnencrème



Menü-Komponenten zur Auswahl im Winter

Gültig von November bis März

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
Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen, Birnenspalten und Blauschimmelkäse, an Balsamico-Traubenvinaigrette	CHF 16	CHF 14
Hausgebeizter Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce	CHF 18	CHF 16
Sülze vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und leichter Meerrettichsauce	CHF 16	CHF 14
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, Linsensalat und Rucola	CHF 21	CHF 18

Winterliche Suppen

	3-Gang	4-Gang
Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons	CHF 11	CHF 10
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit geröstetem Speck, Zimtcroustons, Rahmhaube	CHF 10	CHF 9
Selleriecrèmesuppe mit Apfel, gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl	CHF 10	CHF 9
Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	CHF 10	CHF 9

Warme Vorspeisen

	3-Gang	4-Gang
Winterpasta mit Wirsing, Ricotta, Nüssen und gebratenen Birnen	CHF 14	CHF 12
Gegrilltes Lachsfilet an Krebsbuttersauce mit Sepia-Nudeln	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 Cognac-Rahmsauce, Kartoffelgratin, und winterliches Gemüse	CHF 40	CHF 38
Am Stück gegartes Schweinefilet, gefüllt mit getrockneten Tomaten, an Sauce-Hollandaise, serviert mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse	CHF 39	CHF 38
Niedergegartes Schweinsnierstück mit Chalotten-Portweinsauce, serviert mit Weisswein-Kürbisrisotto und winterliches Gemüse	CHF 34	CHF 32
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

Menü-Komponenten zur Auswahl im Winter

Gültig von November bis März

Vegetarische Wintervariationen

	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

Winterlich Vegan

	3-Gang	4-Gang
Quinoa-Taler auf winterlichem 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
Pochierte Vanille-Rotweinbirne mit hausgemachtem Zimteis und Birnencreme	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
Caramelköpfl 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 14.00
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 / 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

