





Die Krone des Catering

BONAPARTY Catering – ein bekannter Name. Wir bringen uns mit viel Leidenschaft und Ideen ein, liefern ausgezeichnete Kulinarik und eingespielte Logistik.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser Angebot, das Sie nicht nur mit den Augen sondern auch mit dem Gaumen lesen sollten. Es steht für sinnliche Genüsse und raffinierte Überraschungen.

Zu unserem Angebot stehen wir mit unserem bekannten Namen und unserem ehrlichen Versprechen: «Die Krone des Catering».

Angebot

K A F F E E P A U S E N	S e i t e
1.1 Einfach	4
1.2 Medium	5
1.3 Premium	6
1.4 Mini-Süssgebäck	6
F I N G E R F O O D	
2.1 Bodensee Cocktail, kalt, warm & süss	7-8
2.2 Italienischer Cocktail, kalt, warm & süss	9-10
2.3 Asiatischer Cocktail, kalt, warm & süss	11-12
2.4 Ostschweizer Cocktail, kalt, warm und süss	13-14
2.5 Klassiker Cocktail, kalt, warm und süss	15-16
S E R V I E R T E S	
3.1 3-Gang-Menüs	17-19
3.2 Vegetarische 3-Gang-Menüs	20
3.3 Einzel-Komponente für Menüs	21-30
3.4 Petits Fours	31
3.5 Apéro Tartelettes	31
3.6 Apéro Brote	32
B U F F E T & S T E H L U N C H	
4.1 Bodensee	33
4.2 Bollywood Night	34
4.3 Traditionell	35
4.4 Rustikal	36
4.5 Der Klassiker	37
4.6 Buffet Riche	38
G E T R Ä N K E U N D R A U C H E R W A R E N	
5.1 Champagner und Schaumwein	39
5.2 Weisswein	38-42
5.3 Rotwein	41-48
5.4 500ml Deluxe, Weine aus aller Welt	49
5.5 Mineralwasser und Süssgetränke	50
5.6 Bier	50
5.7 Fruchtsäfte	51
5.8 Bowlen	51
5.9 Spirituosen	52
5.10 Kaffee und Tee	53-54
U N D A U S S E R D E M . . .	
6.1 Dekoration	55
6.2 AGB's	56-57
6.3 Kontakt	57

Kaffeepausen

Ab 8 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
1.1 EINFACH		
Vormittag	Port.	10.50
Gipfeli, Vollkornbrötli, Laugenbrötli		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
Nachmittag	Port.	11.50
Mini-Viennoiserie (Kaffeegebäck)		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft, Energy-Drink, Apfelsaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		

Kaffeepausen

Ab 8 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
1.2 MEDIUM		
Vormittag	Port.	13.50
Gipfeli, Vollkornbrötli, Laugenbrötli Zopf und Butter		

Frischer Fruchtsalat		

Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Teeauswahl Orangensaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
Nachmittag	Port.	17.50
Obstkuchen vom Blech Mini Plundergebäck		

Obstkorb		

Kaffee, Espresso, Teeauswahl Orangensaft, Energy-Drink, Apfelsaft Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.1 BODENSEE COCKTAIL	Port.	27.50

Kalte Delikatessen

- Geräucherter Bodenseefisch (Felchen, Aal, Wels, Forelle)
- Seeknusperli vom Zander mit Sauce Rouille
- Felchentunke im Glas mit Rohkost
- Carpaccio aus Thurgauer Gemüse an einem Apfel-Haselnuss-Dressing
- Mostbröckli-Tatar
- Schleienbraten (Kalbsbraten mit Schleiensauce)

Warme Delikatessen

- Mini Fleischbällchen auf gegrilltem Gemüse
- Gebrautes Felchenfilet mit lauwarmer Kräutervinaigrette
- Verschiedene Mini Quiches

Süsse Delikatessen

- Mini Apfeltaschen mit Vanillesauce
- Weisse Schokoladenmousse mit Birnenkompott
- Schokoladenpudding mit Haselnussschaum

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7-8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Geräucherter Bodenseefisch (Felchen, Aal, Wels, Forelle)	Stk.	3.70
Seeknusperli vom Zander mit Sauce Rouille	Stk.	3.60
Felchentunke im Glas mit Rohkost	Stk.	3.40
Carpaccio aus Thurgauer Gemüse an einem Apfel-Haselnuss-Dressing	Stk.	4.90
Mostbröckli-Tatar	Stk.	3.70
Schleienbraten (Kalbsbraten mit Schleiensauce)	Stk.	3.90
Warme Delikatessen		
Mini Fleischbällchen auf gegrilltem Gemüse	Stk.	2.60
Gebratene Felchenfilets mit lauwarmer Kräutervinaigrette	Stk.	3.10
Verschiedene Mini Quiches	Stk.	2.60
Süsse Delikatessen		
Mini Apfeltaschen mit Vanillesauce	Stk.	2.80
Weisse Schokoladenmousse mit Birnenkompott	Stk.	2.60
Schokoladenpudding mit Haselnussschaum	Stk.	2.60

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.2 ITALIENISCHER COCKTAIL	Port.	29.00

Kalte Delikatessen

- Grüner Spargel mit Parmaschinken und Safran-Aioli
- Coppa mit Melone
- Gorgonzola-Crostini
- Bresaola-Röllchen mit Birne und Rucola
- Bagna Cauda mit Gemüse (& Wachtelei)
- Sizilianische Artischockenböden
- Avocado-Crostini mit Crevetten

Warme Delikatessen

- Geröstete Crevetten und Tomaten mit Cremolata
- Zucchinifrikadellen mit Joghurt-Dillsauce
- Mozzarella en Carozza mit Kapern

Süsse Delikatessen

- Pochierte Aprikosen mit Mascarpone gefüllt
- Frische Feigen in Schoko-Nuss-Hülle
- Panna Cotta im Glas
- Tiramisu

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.3 ASIATISCHER COCKTAIL	Port.	31.00

Kalte Delikatessen

- Gegrillte Thai-Auberginen
- Nigiri & Maki Sushi
- Shiitake-Crostini
- Crevetten-Gurken-Spiessli
- Zitronen-Fleiscbällchen
- Hähnchen Hainan mit süssem Soja-Chili-Dip

Warme Delikatessen

- Venusmuscheln mit Ingwer-Limonenbutter
- Kokos-Crevetten mit Mango-Minz-Dip
- Rindfleisch-Zitronen-Spiessli
- Safranhuhn-Spiesschen mit süssem Tomatenrelish

Süsse Delikatessen

- Passionsfrucht-Trifle mit Beeren
- Kokosmakronen
- Gebackene Bananen

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Gegrillte Thai-Auberginen	Stk.	3.30
Nigiri Sushi	Stk.	4.70
Maki Sushi	Stk.	3.30
Shiitake-Crostini	Stk.	3.40
Crevetten-Gurken-Spiessli	Stk.	4.10
Zitronen-Fleischbällchen	Stk.	2.80
Hähnchen Hainan mit süssem Soja-Chili-Dip	Stk.	3.90
Warme Delikatessen		
Kokos-Crevetten mit Mango-Minz-Dip	Stk.	4.10
Rindfleisch-Zitronen-Spiessli	Stk.	3.10
Safranhuhn-Spiesschen mit süssem Tomatenrelish	Stk.	3.40
Süsse Delikatessen		
Passionsfrucht-Trifle mit Beeren	Stk.	3.40
Gebackene Bananen	Stk.	2.50

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.4 OSTSCHWEIZER COCKTAIL	Port.	23.00

Kalte Delikatessen

- Dörrzwetschgen im Speckmantel
- Bündnerfleisch auf Birnenschnitz
- Salsiz-Spiessli
- Appenzellerkäse mit Früchten
- Räucherforelle mit Apfelmeerrettich
- Mett-Brötli

Warme Delikatessen

- Käse-Chüechli
- Siedfleisch vom Appenzeller Rind mit Vinaigrette
- Ziger-Knöpfli

Süsse Delikatessen

- Thurgauer Süssmost-Creme
- Appenzeller Biberfladenmousse
- Mini-Schlorzifladen

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Dörrzwetschgen im Speckmantel	Stk.	2.30
Bündnerfleisch auf Birnenschnitz	Stk.	3.60
Salsiz-Spiessli	Stk.	2.30
Appenzellerkäse mit Früchten	Stk.	2.50
Räucherforelle mit Apfelmeerrettich	Stk.	3.70
Mett-Brötli	Stk.	2.90
Warme Delikatessen		
Käse-Chüechli	Stk.	2.60
Siedfleisch vom Appenzeller Rind mit Vinaigrette	Stk.	3.90
Ziger-Knöpfli	Stk.	3.00
Süsse Delikatessen		
Thurgauer Süssmost-Creme	Stk.	2.60
Appenzeller Biberfladenmousse	Stk.	2.90
Mini-Schlorzifladen	Stk.	2.90

Fingerfood

Ab 20 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
2.5 KLASSIKER COCKTAIL	Port.	34.00

Kalte Delikatessen

- Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Krevetten-Cocktail
- Rindfleisch-Tatar auf Chicorée
- Vitello Tonnato
- Gefülltes Ei mit Kaviar
- Tail on Crevetten Mediterran

Warme Delikatessen

- Lachs-Ananas-Spiessli
- Rosmarin-Lammchops mit Minz-Petersiliensauce
- Chicken-Wings Buffalo
- Grapefruit-Jakobsmuscheln
- Mini Entrecôte mit Sesam

Süsse Delikatessen

- Mini Crumbles aus Pfirsich und Himbeeren
- Gefüllte Profiteroles
- Schokoladenmousse

Aus obiger Auswahl unserer kalten und warmen Delikatessen berechnen wir pro Gast 7–8 Teile.

Fingerfood

Mindestbestellung: 20 Stk. pro Sorte	Einheit	Preis inkl. MwSt.
EINZELNE DELIKATESSEN		
Kalte Delikatessen		
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	Stk.	4.10
Roastbeef mit Remouladen-Sauce	Stk.	4.30
Krevetten-Cocktail	Stk.	4.10
Rindfleisch-Tatar auf Chicorée	Stk.	4.30
Vitello Tonnato	Stk.	3.90
Gefülltes Ei mit Kaviar	Stk.	5.10
Tail on Crevetten Mediterran	Stk.	4.50
Warme Delikatessen		
Lachs-Ananas-Spiessli	Stk.	3.80
Rosmarin-Lammchops mit Minz-Petersiliensauce	Stk.	3.80
Chicken-Wings Buffalo	Stk.	2.60
Grapefruit-Jakobsmuscheln	Stk.	4.80
Mini Entrecôte mit Sesam	Stk.	4.50
Süsse Delikatessen		
Mini Crumbles aus Pfirsich und Himbeeren	Stk.	3.30
Gefüllte Profiteroles	Stk.	2.20
Schokoladenmousse	Stk.	2.60

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 1 Port. 31.50

Bouillon mit Einlage nach Wunsch

Schweinskarreebraten im eigenen Saft mit Waldpilzen

Knöpfli

Marktgemüse

Karamellköpfler mit heimischen Früchten und Schlagrahm

Menü 2 Port. 37.50

Rote Beetesuppe mit Orangenfilets

Kalbsragoût Jäger Art

Kartoffelgnocchi

Mandel-Brokkoli

Vanilleparfait auf einem Fruchtmark

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 3 Port. 39.00

Kräuterschaumsüppchen mit Käsecroûtons

Entrecôte vom Grill auf Schalottenjus

Kartoffelgratin

Mediterranes Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet der Jahreszeit

Menü 4 Port. 33.00

Rinderkraftbrühe mit Pistazienklösschen

Gebratene Pouletbrust auf einem Orangen-Whisky-Spiegel

Grüne Teigwaren

Karotten-Kohlraben-Gemüse

Zweierlei Mousse auf einer Fruchtcoulis

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.1 3-GANG-MENÜS

Menü 5 Port. 37.00

Arabischer Salat (Rohkostsalat)

Gebratenes Pangasiusfilet in Kräuterbuttersauce

Basmatireis

Blattspinat

Mangoparfait auf halbgeschlagenem Rahm
mit gerösteten Pistazien

Menü 6 Port. 37.00

Thurgauer Gemüsesuppe

Bodensee-Felchenfilet Müllerin Art

Dampfkartoffeln

Wirsinggemüse

Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce

Serviertes

Ab 8 Personen Einheit Preis inkl. MwSt.

3.2 VEGETARISCHE 3-GANG-MENÜS

Vegi-Menü 1 Port. 28.00

Klare Gemüsesuppe mit Quarkklösschen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und frischen Kräutern
auf einer Gemüsevariation

Karamellköpfler umlegt mit heimischen Früchten
dazu Schlagrahm

Vegi-Menü 2 Port. 33.00

Schaumsuppe vom Meerrettich mit Topinambur

Gemüsestrudel auf einem Pilzragoût
mit leichter Kräutersauce

Vanilleglacé mit frischem Orangensalat

Vegi-Menü 3 Port. 35.00

Sellerie-Fenchel-Cremesuppe mit Trauben

Vegetarische Patatas Bravas (mexikanische Kartoffelpfanne)

Früchtigratin

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Salate

Beilagensalat	4.50
Gemischter Salat der Saison	8.50
Grosser gemischter Salatteller der Saison	17.00
Fitness-Salatteller mit gegrilltem Fleisch oder Fisch nach Wahl	ab 22.50
Arabischer Salat (Rohkostsalat) mit Granatapfel-Dressing	10.50
Tomatensalat mit dreierlei Käse (Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan)	16.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit Schafskäse und gegrillten Crevetten	25.50
Terrine von Edelfischen an Blattsalaten mit Himbeerdressing	19.50
Rotes Thunfischcarpaccio mit Wasabischaum	23.50
Gebeizter oder geräucherter Lachs mit Dill-Senf oder Meerrettichschaum	24.00
Lachstatar auf Rucolasalat mit sautierten Pilzen	27.50
Crevettencocktail klassisch	15.50
Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott	22.50
Mariniertes Siedfleisch an buntem Blattsalat	19.50
Schleienbraten - Die Bodensee Antwort auf Vitello Tonnato -	19.50
Geflügelleber-Terrine mit gebratenen Apfelschnitzen und Blattsalaten	20.50
Rohschinken mit gefüllten Feigen	24.50
Carpaccio von Thurgauer Gemüse mit Apfel-Nuss-Dressing	11.00
Gemüseterrine mit Rucolapesto und kleinem Salatbouquet	21.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel auf Fenchelgemüse	26.50
Mit Fischfarce gefüllte Gurken aus dem Ofen an Weissweinsauce	15.50
Bodensee-Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchbaguette	15.50
Lauwarmer Rindfleischsalat	20.50
Ciabatta mit sautierter Kalbsleber und Weintrauben	19.50
Paprikaschoten mit Feta-Füllung und Kapernvinaigrette	19.50
Gebackene Auberginen mit Tomatenragoût	14.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	7.50
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	10.50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	6.50
Klare Tomatenessenz mit Ricottaklösschen	11.50
Kräuterschaumsuppe mit Käsecroûtons	7.50
Thurgauer Gemüsesuppe	6.50
Schaumsuppe von Meerrettich und Topinambur	8.50
Sellerie-Fenchelcremesuppe mit Trauben	8.50
Zitronensuppe mit Reis und Minze	12.50
Rucolacremesuppe mit Krevetten	17.50
Spargelcremesuppe (Saison)	8.50
Mais-Kürbissuppe mit Minze (Saison)	6.50

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Schweinefleisch

Gegrillte Schweinsmedaillons Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Marktgemüse	36.50
Krustenbraten im eigenen Saft Feine Nudeln und Speckbohnen	28.50
Schweinebraten vom Hals Gärtnerin Art Spätzli und Salat	27.50
Schweinskotelett in Pommery-Senfsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	32.00
Glasiertes Jungschwein mit Pilzen Kartoffelgnocchi und jungem Gemüse	29.00

Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterkruste und Saisongemüse Bandnudeln	48.00
Kalbsmedaillons mit Zwiebelschaum überbacken Kartoffelpüree und Babykarotten	52.00
Kalbsragoût Jäger Art Kartoffelgnocchi und Mandelbroccoli	37.50
Kalbfleischvogel Schupfnudeln und glasiertes Gemüse	42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Salat	36.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Rindfleisch

Gebratenes Rindsfilet auf Portwein-Schalotten-Butter auf Karotten-Broccoli-Püree	62.00
Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln und Salat	51.50
Geschmorte Rinderroulade Knöpfli und Rotkraut	36.50
Boeuf en Daube (Schmortopf) Kichererbsen-Polenta und Gemüse	30.00
Tafelspitz mit Apfelmeerrettich Bouillonkartoffeln und gedämpftes Gemüse	34.50

Geflügelfleisch

Gebratene Maishähnchenbrust auf Apfel-Currysauce Basmatireis und Blattspinat	28.50
Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten auf getrüffeltem Pastarisotto	31.50
Truthahnroulade mit Spargel (Saison) in Weissweinsauce mit Nudeln serviert	33.50
Lackierte Perlhuhnbrust auf lauwarmem Linsensalat mit Artischocken	38.50
Ente à l'orange mit Macaire-Kartoffeln	41.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Lammfleisch

Lammkrone auf Rosmarinjus
Röstikroketten und Marktgemüse 38.50

Lammschulter aus dem Ofen
Kartoffelgratin und feine Bohnen 29.50

Lammhaxe auf Bohnenpüree
mit Thymian-Hollandaise 35.50

Wild (Saison)

Rehschnitzel mit Pfifferlingen
Knöpfli und Rosenkohl Tagespreis

Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeerjus
Kartoffelknödel und Rotkraut Tagespreis

Hirschsteak mit Kürbiströsti und Blattspinat Tagespreis

Wilpflanzlerl (Frikadellen) auf Marronipüree
mit Essigzwetschgen Tagespreis

Känguruhfleisch

Känguruh-Geschnetztes mit Macadamia-Nüssen
Feine Nudeln und Mangoldgemüse 32.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Rustikal

Heisser Beinschinken Salzkartoffeln und Sauerkraut	26.00
Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	24.00
Olma-Bratwurst mit Pommes Frites und Salat	22.50
Gulaschsuppe mit Brot	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Salsiz	11.00
Z'Vieri-Teller mit Brot und Butter	23.50

Vegetarisch

Frittata mit Zucchini Blüten und Ricotta	32.00
Spargelrisotto (Saison) mit Pistazien	18.50
Rucola-Ravioli in rahmiger Sauce	29.50
Baked Potatoe mit Kräuterquark umlegt mit frischem Gemüse	29.50
Auberginen-Champignon-Spiesse mit Reis auf Tomatenragoût	29.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS: HAUPTGÄNGE

Fischgerichte

Eglifilets gebraten mit Colbert-Butter Dampfkartoffeln und Thurgauer Gemüse	44.00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Kräutercreme mit feinen Nudeln und Salat	34.00
Felchenfilet pochiert in Weissweinsauce Reis und Blattspinat	29.00
Gebratenes Zanderfilet auf Roten Beeten und Meerrettich Nudeln	34.00
Pochierte Hechtklösschen mit Duftreis und Blattspinat	38.00
Gebratenes Heilbuttfilet mit Polentahaube auf rahmigen Spitzmorcheln	41.00
Gegrillte Rotbarbenfilets auf Knoblauch-Spaghetti serviert mit Tomatensalat	41.00
Gegrillte Seeteufel-Satays auf Zuckererbsenschoten Basmatireis	37.00

Serviertes

Ab 8 Personen

Preis inkl. MwSt.

3.3 EINZEL-KOMPONENTEN FÜR MENÜS

Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse mit Aprikosenragoût	14.50
Karamellköpfler mit heimischen Früchten und Schlagrahm	11.50
Vanilleparfait auf Orangensalat mit karamellisierten Nüssen	17.50
Früchtegratin	16.00
Sherry-Creme mit Portweifeigen	17.50
Fruchtsalat der Saison mit Sorbet	12.00
Kirsch-Joghurtmousse mit Limonensauce	15.00
Rote Grütze mit Vanillesauce	9.50
Orangencrêpes mit frischen Beeren (Saison)	24.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50

Serviertes

3.4 PETITS FOURS

Petits Fours Pâtisserie gemischt (12,5 g) Praline Pyramide, Himbeer-Makrönli, Pistazien Tourbillon Schoggi-Orange, Opera, Mini Eclairs Café & Schoggi und Himbeer-Mandarinen Timbale	Stk.	1.90
Mini-Makrönli gemischt (12 g) Grapefruit, Zitronen, Erdbeere, Mandarinen, Kaffee, Schokolade, Himbeere und Pistazien	Stk.	1.70
Mini-Pâtisserie vom Confiseur gemischt Schoggiköpfli, Müsli, Schoggi-Bananen klein, Japonais klein, Johannisbeerschaumtörtli, Schwänli, Rouladen klein, Erdbeertörtli klein, Vermicelles (Winter), Cremecornet, Cremeschnittli, Schokoladenmousse klein, Fruchttörtli, Eclair, Kartoffeln klein und Smiley.	Stk.	3.20

3.5 APÉRO TARTELETTES

Oliven-Rosmarin-Tartelettes gefüllt mit Antipasti-Mousse aus getrockneten Tomaten, Auberginen, Zucchetti und Oliven garniert mit kleinen Antipasti und Basilikum	30-35g Stk.	3.50
Kichererbsen-Humus Sbrinzröllchen und Trauben	Stk.	3.50
Leichtem Thunfisch-Mousse	Stk.	3.80
Mostbröckli-Tartar mit Quark und Schnittlauch garniert mit Blumenblüten	Stk.	4.10
Rauchlachs-Tartar verfeinert mit Mascarpone	Stk.	4.10
Mürbeteig Tartelettes gefüllt mit Roquefort-Praline mit geröstetem Sesam garniert mit Himbeere	Stk.	4.10
Cantadou und Mostbröckli garniert mit Traube, Erdbeere, Physalis	Stk.	4.10
Avocados-Pulpe und Tête-de-Moin-Rose garniert mit kleinen Früchten	Stk.	3.80

Serviertes

3.6 APÉRO BROTE

Laugenbrote

Gefüllte Laugen-Silberbrötchen Diagonal geschnitten	32-35g	
Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, usw.	Stk.	3.10
Raumlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk.	3.50

Meterbrote, Riesenbrezel

Beim Apéro für 12 Personen	pro Person	ca.3.20
Mit diversen Füllungen		

Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, usw.	Stk.	38.50
Raumlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk.	44.50

Mini-Sandwiches

Vollkorn, Ruch- und Weissbrot, Nuss- und Kernenbrötchen gefüllt		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse	Stk. Platte à 24 Stk.	1.70 38.50
Raumlachs, Rohschinken, Mostbröckli, Rindfleisch-Tartar und marinierte Krevetten	Stk. Platte à 24 Stk.	1.90 44.50

Rustica's

Mundgerechte belegte und garnierte Brötchen		
Schinken, Salami, Fleischkäse, Eierscheiben, Antipasti, Ei- oder Thonmousse, Gemüse, Käse, Kräuterfrischkäse, Mostbröckli Rohschinken, usw.	Stk.	2.40
Raumlachs- und Rindfleisch Tartar	Stk.	2.90

Canapés halbiert

Diagonal geschnitten, belegt mit Schinken, Salami, Eierscheiben, Spargel, Eimousse, Sellerie, Käse, Thonmousse	Stk. (60g)	3.20
mit Raumlachs, Rindfleisch-Tartar	Stk. (60g)	3.70

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.1 BODENSEE	Port.	49.00

Vorspeise

Thurgauer Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Felchenfilet gebraten mit lauwarmer Vinaigrette
Bodensee-Fischterrinen mit Kräuter-Crème fraîche
Appenzeller Rindfleisch mariniert

Suppe

Bodensee-Fischsuppe mit Sauce Rouille und Baguette

Hauptgang

Reichenauer Gemüsetöpfli mit Kräutern aus dem Klostersgarten
Rindsschmortopf mit Pilzen auf Nüdeli
Zanderfilet auf Rote Beete-Gemüse mit Kartoffelschaum

Dessert

Thurgauer Süssmost-Creme
Schokoladenmousse auf Birnenkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce

Optional zum Ersetzen

Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern
Schleienbraten (Variante von Vitello Tonnato, mit Schleie)
Seeknusperli mariniert vom Zanderfilet
Felchenfilet mit Beurre Blanc auf Blattspinat
Lammchops auf Bergkäse-Polenta

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.2 BOLLYWOOD NIGHT	Port.	53.00

Vorspeise

Panierte Jakobsmuschel mit Wasabischaum
Salat aus Ente und Mango
Auberginenpüree

Suppe

Tomaten-Ingwersuppe mit Gewürzöl

Hauptgang

Gemüse-Pakorras mit Tamarinden-Dip
Heilbutt im Päckchen mit Koriander und Kokos-Chutney
Tandoori-Hähnchenschenkel mit Tomatensambal

Dessert

Himbeermousse mit Schokolocken
Passionsfrucht-Trifle
Exotischer Fruchtsalat

Optional zum Ersetzen

Rote Currysuppe mit Kürbis (Saison)
Avocado-Crostini
Maispuffer mit Chili-Koriandersauce
Kokoscrevetten mit Mango-Minz-Dip
Salbei-Zitronen-Fleisbällchen an Curryreis

Buffet & Stehlunch

Ab 15 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.3 TRADITIONELL	Port.	56.00

Vorspeise

- Crevettencocktail
- Melone mit Rohschinken
- Fleischterrine mit Sauce Cumberland
- Kleine bunte Salatschale mit Rotweindressing

Suppe

- Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

Hauptgang

- Kalbsragoût mit Eierschwämmli und Knöpfli
- Felchenfilet an Beurre Blanc auf Kartoffelstampf
- Grüner Spargel im Pfannkuchen mit Orangenmousseline

Dessert

- Triologie von Mousse
- Ananascarpaccio mit Rosmarinsorbet
- Panna Cotta im Früchtereigen

Optional zum Ersetzen

- Kraftbrühe mit Trüffelklösschen
- Gebeizter Lachs auf einer Röstigalette
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Geflügelterrine mit Lemonen-Kräuter-Dip
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Lemonensauce auf Gemüsebeet

Buffet & Stehlunch

Ab 25 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.4 RUSTIKAL	Port.	53.00

Vorspeise

Kleines Salatbuffet mit zweierlei Dressing
Gemischte Schinkenplatte
Siedfleisch mariniert mit Gemüsevinaigrette
Italienischer Salat mit Ei
Geräucherte Fischfilets mit Meerrettichschaum

Suppe

Gemüsecremesuppe je nach Saison mit Einlage

Hauptgang

Schweinebraten mit Rahmsauce
Pouletschenkel mit Tomatenwürfel
Knöpfli
Bratkartoffeln
Marktgemüse

Dessert

Fruchtsalat mit Schlagrahm
Zweierlei Mousse
Quarkstrudel mit Fruchtsauce

Buffet & Stehlunch

Ab 25 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.5 DER KLASSIKER	Port.	72.00

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Gebratenes Felchenfilet (Handwarm) mit Gemüse-Vinaigrette
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Rohschinken mit Melone
Siedfleisch-Carpaccio
Trifolati (eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten)
mit Frischkäse und Pilzen
Zwei Spezialsalate nach Wunsch (Tomaten/Mozzarella, Hirtensalat,
Geflügelsalat oder Reissalat)

Hauptgang

Lammgigot in Rosmarinjus
Kalbsbraten mit Pilzen
Gegrillte Pouletbrust in fruchtiger Currysauce
Kartoffelgratin
Basmatireis
Feine Nüdeli
Speckbohnen
Blumenkohl
Karotten

Dessert

Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Karamellring mit Rahm
Schokoladen- und Himbeermousse
Halbgefrorenes nach Saison mit Fruchtmark

Kleines Käsebrett

Buffet & Stehlunch

Ab 40 Personen	Einheit	Preis inkl. MwSt.
4.6 BUFFET RICHE	Port.	92.00

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
Tail. on Crevetten Mediterran
Zanderknusperli auf Rucola
Geräucherte Edelfische mit Wasabischaum
Fischterrinen mit erfrischendem Dip
Fleischpastete mit Sauce Cumberland
Vitello Tonnato
Melone mit Rohschinken
Spezialsalate (Dreierlei)
Trifolati mit Frischkäse

Hauptgang

Kalbssteak mit Calvados-Rahmsauce
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Glasierter Lammkronen
Bodenseefische im Blätterteig
Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten
Kräuterspätzli
Marktgemüse
Mediterranes Gemüse

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Variationen von Mousse
Halbgefrorenes nach Saison auf Fruchtmark
Schneeier auf Vanillesauce
Tiramisu
Sorbet nach Saison
Früchteplatte

Käsebrett

Getränke

5.1 SCHAUMWEIN/CHAMPAGNER	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Secco		
Swiss White Sparkling Wine Ein prickelnder, frischer Schaumwein, fruchtig und saftig im Geschmack. Der echte Genuss!	75 cl	47.00
Prosecco Spumante Conegliano DOC		
Alle Prosecco-Trauben, die von den Canellas eingekellert werden, stammen nur aus den besten Zonen von Conegliano. Die Canellas arbeiten mit modernster Technik. wunderschöne, hellgelbe und brillante Farbe. In der Nase fruchtig, harmonisch und leicht süsslich. Feine Perlage. Ein rassiger und lebhafter Perlwein!	75 cl	54.00
Fleur de Champagne Brut Non Vintage		
Duval-Leroy, Vertus, Champagne	75 cl	85.00
Cuvée Paris Brut		
Duval-Leroy, Vertus, Champagne Im Jahre 1859 gegründet, gehört das Champagnerhaus mit Sitz im Vertus (südlich von Reims) heute zu den 10 grössten der Champagne. An der Spitze steht eine Frau, Carol Duval-Leroy, die das Unternehmen mit klarem Ziel führt: Filigrane Weine mit viel Eleganz und Ausgewogenheit zu vinifizieren.	75cl	99.00

Getränke

5.2 WEISSWEIN

Einheit

Preis inkl. MwSt.

Weisswein Schweiz

Hüttwilen Stadtschryber Müller Thurgau

Rutishauser, Thurgau

75 cl

39.00

Oberhalb des Rebberg Stadtschryber reifen die Müller Thurgau Trauben für diesen rassigen, saftigen Weisswein. Er präsentiert sich mit dezenten, würzigen und fruchtigen Noten in der Nase. Der Gaumen besticht durch Weichheit und Eleganz, welcher mit einem sehr schönen Schmelz im Abgang endet.

Sauvignon Blanc Zizers

Rutishauser, Graubünden

75 cl

55.00

Auch im Bündnerland hat sich die Traubensorte Sauvignon Blanc durchgesetzt und bringt äusserst gelungene Ergebnisse hervor. Diese Spezialität aus Zizers präsentiert sich mit herrlichen Düften nach exotischen Früchten. Mit seiner Vielschichtigkeit und knackigen Frische ist dieser Sauvignon Blanc ein hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Spargeln und Fisch.

Johannisberg Chamoson AOC

Giroud, Sion, Wallis

75 cl

49.00

Die Johannisberg Traube stammt ursprünglich aus Siebenbürgen und wurde Anfang des 20. Jahrhunderts im Wallis eingeführt. Die Reben für diesen Wein sind eine Selektion von 45-jährigen Anlagen und wachsen auf terrassierten Hängen. Die Vinifikation und der Ausbau erfolgt im Stahltank. Strohgelt, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig am Gaumen, intensiv und nachhaltig.

Arcangelo Bianco del Ticino DOC

Tamborini, Lamone, Tessin

75 cl

60.00

Die Merlot-Trauben werden als Weisswein vinifiziert. Der Bianco di Merlot präsentiert sich mit delikater Frucht und würziger Note nach Akazienhonig. Schöner Begleiter zu Fisch, Wurstwaren und Weichkäse.

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Weisswein Italien		
Weissburgunder Schulthauer Alto Adige DOC Kellerei St. Michael, Eppan	75 cl	62.00
Dieser Weissburgunder ist wohl der Star unter den Weinen der Kellerei St. Michael Eppan. Von Strohgelber Farbe mit grünem Schimmer wird er von Äpfel-, Aprikosen-, Birnen- und leichten Zedernholztönen bestimmt. Mit seiner samtene Weichheit und mit rassiger Säure, die seine Kraft und Grösse unterstreichen, überzeugt der Wein auch im Gaumen. Ein vollendeter Wein, wie man ihn nicht jeden Tag findet.		
Angimbé Sicilia IGT Cusumano Partinico, Sizilien	75 cl	48.00
Der Angimbé ist eine Assemblage aus Chardonnay und Inzolia Trauben. Der Chardonnay wird in der ersten Hälfte August von Hand gelesen, Inzolia in der ersten Hälfte September. Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen, fruchtige Aromen mit Noten nach reifer Ananas, voller und eleganter Körper mit viel Frucht. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch.		
Weisswein Spanien		
Chardonnay Cariñena DO Care Cariñena, Spanien	75 cl	49.00
Die Lese findet ca. Mitte September statt. Nach einer Kaltmazerationsphase bei 9 Grad während 19 Stunden folgen die Vergärung und der Ausbau in Stahltanks. Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Nuancen, intensive Aromen nach grünen Äpfeln und Ananas und einen Anflug von weissen Blüten und aromatischen Kräutern. Sehr fruchtig am Gaumen, elegant und ausgewogen.		
Roséwein Spanien		
Rosado Cariñena DO Care Cariñena, Spanien	75 cl	35.00
Cabernet Sauvignon/Tempranillo. Die Farbe zeigt ein lebhaftes Pink mit frischen Aromen nach Himbeeren und Pflaumen. Feine Noten nach Wildblumen und Waldfrüchten. Gute Fülle, fruchtig und floral auch im Gaumen.		

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Weisswein Österreich		
Panther		
Wohlmuth Kitzeck, Südsteiermark	75 cl	48.00
Sauvignon Blanc / Riesling / Chardonnay / Pinot gris / Muskateller		
Dieses Cuvée wurde ausschliesslich inahltanks ausgebaut und ist im jungen Stadium am trinkfreudigsten. Ein Weissweincuvée mit Pfiff, der Sommerwein! Helles Grüngelb, in der Nase feine Muskat- und Blütenaromen, sehr verführerisch, am Gaumen feine Gewürzanklänge, sehr süffig, lebendige Säurestruktur.		
Weisswein Australien		
Chardonnay Koonunga Hill		
Penfolds Barossa Valley, South Australia	75 cl	49.00
Seinen Namen hat dieser Wein von den Penfolds eigenen Rebbergen, dem "Koonunga Hill" im Barossa Valley. Ausgewähltes Traubengut und eine tadellose Vinifikation ergeben einen reichen und komplexen Wein. Schöne leuchtende Farbe, frisches Bouquet nach Melonen und Nektarinen duftend. Feine Tannine, ausgewogen und harmonisch, weicher und sauberer Abgang. Ein sehr angenehm zu trinkender Wein.		
Weisswein Chile		
Tanao Blanc, Semillon / Sauv. Blanc / Chardonnay		
Casa Lapostolle, Santa Cruz	75 cl	51.00
Von einer exzellenten Einzigartigkeit ist das Cuvée "Tanao Blanc" von Casa Lapostolle, mit einem Mischsatz von Semillon, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Alle Früchte sind von Hand gelesen und reifen teilweise inahltanks und teilweise in französischen Eichenbarriques.		

Getränke

5.3 ROTWEIN Einheit Preis inkl. MwSt.

Rotwein Schweiz

Hüttwilen Stadtschryber Auslese Pinot Noir
Rutishauser, Thurgau 75 cl 48.00

Im Weinbaudorf Hüttwilen, unweit von Frauenfeld, liegt einer der bekanntesten Rebberge dieser Gemeinde, der Stadtschryber. Der Wein des Stadtschrybers zeigt mit seiner eleganten und noblen Art feine Fruchtaromen und überzeugt durch einen schönen, dichten Körper.

Malans Spätlese Pinot Noir Barrique
Rutishauser, Graubünden 75 cl 67.00

Spät gelesene, vollreife Trauben bilden das Rückgrat für diesen komplexen Wein. Ausgebaut wurde dieser klassische Barrique-Wein in französischen Holzfässern von 225 Litern. Ein harmonischer und voller Wein, mit würzigen Komponenten. Im Körper zeigt er sich wuchtig und gehaltvoll, der mit feinen Vanilletönen abgerundet wird. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten.

Humagne Rouge de Chamoson AOC
Giroud, Sion, Wallis 75 cl 61.00

Diese sehr alte Traubensorte gehört wahrscheinlich zur gleichen Familie wie die als Petit Rouge bekannte "Oriou" im Aostatal. Die Humagne-Trauben für diesen Wein werden in Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Granatroter Farbe, Waldaromen von Kiefer und Noten von Zimt. Am Gaumen Aromen von Granatapfel und Süssholz. Im Abgang seidig und mit einem Hauch Vanille.

Arcangelo Ticino DOC Merlot
Tamborini Lamone, Tessin 75 cl 60.00

Aus Merlot-Trauben gewonnen wird dieser Wein ausschliesslich in Stahltanks ausgebaut. Intensives, leuchtendes Kirschenrot, herrlichen Beerendaromen, strahlt Wärme aus, Säure und Gerbstoff in guter Harmonie. Ein Wein mit Potenzial und Anmut!

Arcangelo Ticino DOC Merlot Riserva
Tamborini Lamone, Tessin 75 cl 79.00

Der Vinifikation erfolgt nach der Bordelaiser Methode. Der Wein reift 12 Monaten in Barriques. Der Wein zeigt ein kräftiges Rubinrot mit zunehmendem Alter ins Granatrotes wechselnd, sortentypische Aromen mit Kompott- und Vanillenoten, würzig. Im Gaumen herb, mit guter Struktur und gut eingebundenen Gerbstoffen.

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Rotwein Italien		
Barbaresco DOCG Dezzani Cocconato, Piemont	75 cl	57.00
Der Barbaresco aus Nebbiolo-Trauben zeigt nach zweijähriger Reifephase Aromen von Fruchtkonfitüre, Lakritze, Laub und Tabak. Ausgestattet mit kräftigem Tanningerüst und viel Eleganz. Passt gut zu Steaks, Braten, Agnelotti und Käse.		
Amarone della Valpolicella DOC Villa Molino Negrar, Veneto	75 cl	86.00
Basis für diesen aussergewöhnlichen Wein bilden die Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara. Die Trauben werden von Hand gelesen, auf der Stelle selektioniert und auf Tablett zum Trocknen ausgelegt. In offenen, gut durchgelüfteten Räumen trocknen die Trauben bis gegen Ende Januar. Anschliessend werden die Rosinen eingemaischt und vergären langsam bei tiefer Temperatur während mehreren Monaten. Die Nachreifung erfolgt während drei Jahren in Eichenfässern. Es zeigt sich ein Wein mit violettfarbenen Reflexen, Aromen nach reifem Obst und im Geschmack leicht süsslich und warm. Er wird zu Nachspeisen getrunken passt aber auch zu Wild und kräftigen Fleischspeisen.		
Dainero Toscana IGT Castiglion del Bosco Montalcino, Toscana	75 cl	60.00
Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte von Hand gelesen. Nach einer Maischestandzeit von 10 bis 5 Tagen und der Fermentation in Stahltanks wird der Jungwein während fast 6 Monaten in französischen Eichenbarriques ausgebaut. Dichtes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen, feine Aromen mit leichter Würzigkeit, harmonisch und weich am Gaumen.		

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Rotwein Italien		
Cabreo il Borgo IGT		
Cabro Greve in Chianti, Toscana	75 cl	95.00
Basis für diesen Wein bilden Sangiovese-Trauben, die während 16 bis 18 Monaten in französischen Eichenbarriques ausgebaut werden. Ein Topwein von dichter rubinroter Farbe, mit vollem Bouquet, schönen Zedernholznoten und Himbeeraromen. Passt zu gegrilltem Fleisch, Wild und Käse.		
Benuara Sicilia IGT		
Cusumano Partinico, Sizilien	75 cl	55.00
Aus den Traubensorten Nero d'Avola (70%) und Syrah (30%) vinifiziert. Der Ausbau erfolgte zu 80% in Stahltanks und 20% in grossen Holzfässern von 20 hl. Dichtes Rot mit violetten Nuancen, Aromen nach Himbeer- und Brombeer-Konfitüre, voller und dichter Körper, strahlt Wärme aus. Passt zu Schinken, Salami und Coppa.		
Sàgana Sicilia IGT		
Cusumano Partinico, Sizilien	75 cl	91.00
Die Gärung erfolgt in Holzfässern von 20hl. Die Trauben werden während 6 Monaten in Holzfässern ausgebaut. Wunderschöne, vielfältige Aromatik nach Pfeffer, Wacholder, getrockneten Feigen und Kakao, im Gaumen weich und dicht, sein Charakter widerspiegelt Einzigartig die Typizität Siziliens. Passt zu Antipasti, Pasta mit Fleischsaucen und Roast Beef.		

Getränke

Einheit Preis inkl. MwSt.

Rotwein Spanien

Crianza Cariñena DO

Care Cariñena 75 cl 46.00

Die Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Merlot Trauben werden nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung während 10 Monaten in Eichenfässern ausgebaut. Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, Aromen nach reifen, dunklen Beeren und fein eingebundenen Holznoten. Saftig und kräftig im Körper, geprägt auch am Gaumen von reifen Beerenaromen, ausgewogen und anhaltend.

Finca Bancales Cariñena DO

Care Cariñena 75 cl 76.00

Die Gamacha-Trauben aus dem Rebberg Finca Bancales stammen von 30-jährigen, die Cabernet Sauvignon von 25-jährigen Reben. Kaltmazerationsphase bei 10 Grad während 6 Tagen. Die alkoholische Gärung findet in Bottichen statt, anschliessend bleibt der Jungwein weitere 20 Tage mit den Traubenhäuten in Kontakt. Ausbau in neuen Eichenbarriques während 14 Monaten und während 6 Monaten in der Flasche. Attraktives, klares Rot. Kräftige Aromatik nach reifen roten und schwarzen Beeren und balsamische Noten. Am Gaumen schöne Würzigkeit, Röstaromen und gute Tanninstruktur. Ein eleganter, kräftiger und fruchtgeprägter Wein.

Getränke

Einheit Preis inkl. MwSt.

Rotwein Österreich

Zweigelt

Wohlmuth Kitzeck, Südsteiermark 75 cl 52.00

Nach der sorgfältigen Lese von Hand erfolgt die Vergärung in temperatur-kontrollierten Stahltanks, damit wird eine möglichst langsame Gärung erzielt und die Aromen lassen sich am besten entwickeln. Die Farbe zeigt ein mittleres Rubingranatrot, in der Nase ist der Wein rauchig und speckig mit einem süßen Weichselanklang, mittelgewichtig, gute Intensität. Im Abgang gute Zwetschgenfrucht. Ein vielseitiger Wein mit Charme.

Rotwein Australien

Koonunga Hill Shiraz / Cabernet

Penfolds Barossa Valley / South Australia 75 cl 54.00

Der Mischsatz variiert von Jahr zu Jahr, wobei immer die Anteile von Syrah mit 65 bis 75% deutlich gegenüber dem Cabernet-Sauvignon überwiegen. Traditionelle Kelterung und Reifung während 10 Monaten in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Pulsierende, dunkelrote Farbe. In der Nase duftend nach Zimt, Nelken und dunklen Kirschen. Fruchtiger von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Kraftvoller, sehr harmonischer, runder und ausgesprochen frischer Wein. Weltweit der Erfolgswein von Penfolds! Ein Wein, der in jedem Alter seine Freunde findet.

Bin 389 Cabernet / Shiraz

Penfolds Barossa Valley / South Australia 75 cl 86.00

Eine Kreation des legendären Max Schubert – wird oft auch als “poor Man’s Grange” (Grange für arme Leute) oder “Baby Grange” genannt, weil der Ausbau teilweise in den gleichen Fässern stattfindet, wo auch der vorherige Jahrgang des Granges heranreifte. Dicht und tiefrot. Pulsierende, lebendige Aromen nach Pflaumen, Mocca und Eiche. Feiner rauchiger Hintergrund und leicht parfümierte Nase. Eine ausgezeichnete Balance zwischen Frucht, Holz, Säure und Tannine. Im Abgang nochmals hochlebend und bleibend mit Noten von schwarzen Beeren, Mocca und Zedernholz.

Getränke

Einheit Preis inkl. MwSt.

Rotwein Chile

Tanao Red Carmenère / Merlot /
Cabernet Sauvignon

Casa Lapostolle Santa Cruz 75 cl 56.00

Der rote Blend "Tanao Red" gekeltert aus Carmenère, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben, reift während 8 Monaten in einjährigen französischen Eichenfässern. Er zeigt eine tiefe purpurrote Farbe. In der Nase ist er attraktiv und sehr intensiv mit Aromen von frischen roten Früchten, schön integriert in blumigen Noten, schwarzem Pfeffer und feinen Gewürzen. Im Gaumen überzeugt er durch seine aussergewöhnliche Konzentration und abgerundeten Tannine. Ein herrlicher Wein mit einem langen Finish und mit Genuss bis zum letzten Tropfen!

Clos Apalta

Carmenère / Merlot / Cabernet

Rapel / Colchagua 75 cl 113.00

Das ideale Klima bringt vorzügliche und voll ausgereifte Carmenère, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben ein. Die beste Voraussetzung für einen weiteren einzigartigen Clos Apalta von bester Qualität. Der gesamte Apalta Vineyard ist ca. 20 Hektar gross. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke liegt bei über 55 Jahren. Der Wein reift während 20 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques. Tiefe, intensive purpurrote Farbe. Eine komplexe, verführerische Nase von Brombeeren, reifen Kirschen und Himbeeren, gemischt in einem Hauch toastigen Noten von Vanille, dunkler Schokolade und Kaffee. Im Gaumen ein dichter, seidig, samtiger, sinnlicher Wein. Die perfekt integrierten Tannine von einzigartiger Qualität verleihen dem Wein nicht nur die Feinheit und die weiche Struktur, sondern auch einen schönen, ausgewogenen Charakter. Der Abgang ist lang und seidig. Ein beeindruckender Wein!

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.4 500 ML DELUXE WEINE AUS ALLER WELT		
Weissweine		
Gropp Untersee Müller-Thurgau Schweiz	50 cl	27.50
Pinot Grigio delle Venezie IGT Italien	50 cl	25.50
U2 Chardonnay Australien	50 cl	22.00
Rotweine		
Hüttwilen Stadtschryber Auslese Pinot Noir Schweiz	50 cl	30.00
Primitivo di Puglia IGT Italien	50 cl	19.00
Pirineos Crianza, Somontano DO Spanien	50 cl	34.00
Artacho Crianza, Rioja DOCa Spanien	50 cl	36.00
GaUCHO, Malbec Argentinien	50 cl	18.50
4U Cabernet Merlot Australien	50 cl	22.00

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.5 MINERALWASSER / SÜSSGETRÄNKE		
Heidiland Mineralwasser mit Kohlensäure	100 cl	7.50
Heidiland Mineralwasser ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Pepsi Cola	30 cl	4.60
Pepsi Cola light	30 cl	4.60
7 UP Citro	30 cl	4.60
7 UP Orange	30 cl	4.60
Rivella rot	33 cl	4.60
Rivella blau	33 cl	4.60
Rivella Grün	33 cl	4.60
OBI Apfelschorle	33 cl	4.80
Rittergold Classic	33 cl	5.50

5.6 BIER

Schützengarten Edelspez Premium	30 cl	4.70
St.Galler Klosterbräu	33 cl	5.50
Schützengold Alkoholfrei	30 cl	4.70

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.7 SÄFTE		
Orangensaft Michel	100 cl	8.50
Michel Sanguella	20 cl	5.50
Michel Bodyguard	20 cl	5.50
Frisch gepresster Orangensaft Hergestellt aus 100% Orangen	100 cl	19.00
Frisch gepresster Orangen-Bananensaft Hergestellt aus Orangen, Bananen	100 cl	21.00
Frisch gepresster Energy-Saft Hergestellt aus: Äpfeln, Orangen, Ginger	100 cl	21.00
Frisch gepresster Exotic-Saft Hergestellt aus: Ananas, Mango, Pink Grapefruit, Bananen, Limetten	100 cl	23.00
Frisch gepresster Ananas-Saft Hergestellt aus 100% Ananas	100 cl	21.00
5.8 BOWLEN		
Ananas-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Ananas-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00
Beeren-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Beeren-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00
Kiwi-Bowle mit Alkohol	100 cl	33.00
Kiwi-Bowle ohne Alkohol	100 cl	25.00

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.9 SPIRITUOSEN		
Grappa		
Grappa di Amarone Bertagnolli Mezzocorona, Veneto, 42% Vol. Alc.	2 cl	8.50
Grappa di Brunello di Montalcino Castiglione Del Bosco, Toscana, 45% Vol. Alc.	2 cl	9.50
Whisky		
Lagavulin Islay 16-jährig, 43Vol. Alc.	4 cl	14.50
Glenrothes Vintage 1994 43 % Vol. Alc.	4 cl	16.00
Säntis Malt Swiss Highlander Brauerei Locher AG, 40 % Vol. Alc.	4 cl	14.00
Rum		
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Years, 43% Vol. Alc. Venezuela	4 cl	15.00
Cognac		
Cognac X.O. 30-jährig, 40% Vol. Alc.	4 cl	26.00
Calvados		
Thurgados Distillerie Egnach, 37.5% Vol. Alc.	4 cl	10.50

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
5.10 KAFFEE/TEE		
Kaffee, Espresso		
Cinopresso	Port.	3.60
inkl. Zucker, Süsstoffe und Kaffeerahm		
Tee		
Grand Soom Darjeeling	Port.	3.60
Premium Schwarztee von der Soom Plantage in Indien. Ein Typischer Indischer Schwarztee aus der Östlichen Himalaya Region, deren feuchtes und kühles Klima diesem Tee seine Einzigartigkeit verleiht.		
Earl Grey	Port.	3.60
Ein eleganter aromatisierter Schwarztee aus Sri Lanka und Indonesien. Der Edle Schwarztee vermischt sich harmonisch mit dem Bergamottearoma und bringt dessen frische Zitrusnote noch besser zur Geltung.		
Summer Fruits	Port.	3.60
Ein sanfter Aromatisierter Schwarztee mit Sommerfrüchten. Erlesener Schwarztee und das Aroma von Erdbeeren und Himbeeren verbinden sich zu einem vollmundigen, ausgewogenen und fruchtigen Tee. Die echten Fruchtstückchen heben sich hübsch aus den Teeblättern hervor. Diese Mischung ergibt einen hellen, kupferfarbigen Tee.		
Oriental Green Sencha	Port.	3.60
Ein zarter Sencha Grüntee aus Indonesien. Für diese Teemischung wurden die Teeblätter nur sanft gedämpft und anschliessend getrocknet. Der Charakterstarke Tee wurde anschliessend mit dem Aroma der Kaktusfeige vermählt und schmeckt nach Blütenhonig und japanischem Grüntee. Seine Farbe weist Facetten aus sattem Honiggold und Nuancen von Grün auf.		

Getränke

	Einheit	Preis inkl. MwSt.
Tee		
African Red Eine Belebende Verbindung aus Rooibos, Hibiskus und Gewürzen. Die Fusion von feinem Rooibos, süsser Vanille und gemischten Gewürzen resultiert in eine faszinierende und vielseitige Kräuterteemischung. Dieses Geschmackerlebnis wird durch die üppige Karamell-Farbe dieses Kräutertee verstärkt.	Port.	3.60
Moroccan Mint Eine anregende Kräuterteemischung aus grüner Minze, Hagebutte und Zimt. Bei diesem Tee wurde der frische Geschmack grüner Minze mit Hagebutte und Gewürzen kombiniert. Dieser Kräutertee zeichnet sich durch seine goldene Farbe und seinen vollmundigen und frischen Geschmack aus.	Port.	3.60
Citrus Sunshine Ein äusserst erfrischender Kräutertee mit einem ausdrucksstarken Zitrusaroma. Diese lebhafte Mischung aus aromatischen Früchten, Kräutern und Gewürzen wurde zusätzlich mit Orangenblüten versetzt. Der daraus resultierende Tee weist eine hellgelbe Farbe mit einem sanften Rot-Ton auf.	Port.	3.60
Berry Twist Eine zarte Kräuter- und Fruchteemischung mit dem Aroma von Hagebutte, Himbeeren und Blaubeeren. Dieser Tee mit seiner sanften rosa Farbe schmeckt erbauend und weist eine raffiniert-fruchtige Geschmackswendung auf.	Port.	3.60

Und ausserdem ...

6.1 DEKORATIONEN

Dekoration

Selbstverständlich liefern wir Raumdekorationen oder Blumenschmuck, damit Ihr Anlass im passenden Ambiente stattfinden kann. Unsere Catering-Fachleute beraten Sie gerne.

Und ausserdem ...

6.2 AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

BONAPARTY Catering AFG Arena erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen. BONAPARTY übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters.

Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet BONAPARTY dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden, noch für BONAPARTY in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt BONAPARTY dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald BONAPARTY ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Bestätigung zurückerhalten hat.

3. Änderung der Bestellung

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Bestätigung bei BONAPARTY vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde - sofern er von BONAPARTY eine bereinigte Bestätigung erhalten hat - diese zu unterzeichnen und an BONAPARTY zu retournieren.

Veränderungen der Personen welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

4. Vorauszahlung

Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akonto-Zahlung vor.

Kommt diese Situation vor, muss die Vorauszahlung spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von BONAPARTY gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist BONAPARTY berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde hat BONAPARTY den durch den Rücktritt entstehenden Schaden zu ersetzen.

5. Betriebszeiten

Als Betriebszeiten gelten Montag bis Samstag.

An Sonn- & Feiertagen werden nur Anlässe nach Absprache mit Bonaparty durchgeführt.

Und ausserdem ...

6.2 AGB's

6. Annullierung

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden, gelten folgende Rücktrittsregelungen:

Auftragsrücktritt	Rücktrittsgebühr
Bis 14 Tage vor Lieferung:	Fr. 30.- Bearbeitungsgebühr
Ab 13 bis 7 Tage vor Lieferung:	20 % des Bestellpreises
Ab 6 bis 4 Tage vor der Lieferung:	40 % des Bestellpreises
Ab 3 Tage vor Lieferung:	80 % des Bestellpreises
Andernfalls:	Kein Erlass bzw. keine Rückerstattung

Sofern der entstandene Schaden für BONAPARTY grösser ist als die gemäss Abs. 1 zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen diesen Schaden zu übernehmen.

7. Verspätung, Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Service-Zeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten vereinbart. BONAPARTY übernimmt keine Haftung für Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

8. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von der Betriebs AG AFG Arena eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Catering-Leistungen und die Mehrwertsteuer ausgewiesen werden.

Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschließlicher Gerichtsstand ist St. Gallen.

Gossau, im März 2008, diese Ausgabe ersetzt alle bestehenden AGB von Bonaparty.

6.3 KONTAKT

Bonaparty Catering der AFG ARENA
Zürcherstrasse 464
CH-9015 St. Gallen
Tel. +41 71 313 74 11
Fax +41 71 313 74 12
E-Mail: bonaparty-cateringafgarena@gmos.ch

Auf der letzten Seite unseres Angebots steht die Vorfreude

Die Vorfreude zählt bekanntlich zu den schönsten Freuden. Das Geniessen liegt ja noch vor Ihnen.

Freuen Sie sich auf die Echt-Zeit des Genusses, den wir Ihnen mit kulinarischer Kreativität, viel Liebe zum Detail und mit Qualität aus Leidenschaft servieren werden.

Wir freuen uns mit Ihnen.