



Bankettdokumentation

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Schauenberg feiern möchten.

Für Gesellschaften von 10 und mehr Personen bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü, welches Sie aus unserem vielfältigem Angebot zusammenstellen dürfen. Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden. Vereinzelt vegetarische Optionen sowohl Kinder Menus können am Festtag von der aktuellen à la carte Karte noch ergänzt werden.

Bei Vorbereitungen sowie Menu Zusammenstellungen stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Bitte beachten Sie unsere Bürozeiten für Besprechungen.

Montag bis Freitag 10.00 Uhr – 11.30 Uhr / 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag nur gegen Voranmeldung.

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Inspirieren Sie sich von unseren Menus, welche wir für Sie kreiert haben. Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen zu berücksichtigen. Saisonale Gerichte können Sie von unsere aktuellen a la carte Karte gerne miteinbeziehen. Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts der einzelnen Menus können jederzeit untereinander ausgetauscht werden.

Lassen Sie sich Zeit und geniessen Sie das Gute.

Wir bedienen Sie mit Herz und Leidenschaft.

Ihre Gastgeber

Diana & Simon Daley

Restaurant Schauenberg

Tiefenstein 1

8354 Hofstetten bei Elgg

052 364 35 34

www.Restaurant-Schauenberg.ch

info@restaurant-schauenberg.ch

Aperitif

- Paprika Pommes Chips	pro Schale	3.00
- Salznüssli	pro Schale	3.00
- Salzstengeli	pro Schale	3.00
- Mandeln mit Rauchsalz	pro Schale	3.00
- Marinierte Oliven	pro Schale	5.00
- Knoblibrötchen	pro Stück	2.00
- Salbeibrötchen	pro Stück	2.00
- Tomatenbrötchen	pro Stück	2.00
- Blätterteig mit Speck	pro Stück	4.00
- Blätterteig mit Frischkäse	pro Stück	4.00
- Mini Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
- Beefsteak Tatar Brötchen	pro Stück	4.50
- Rauchlachs Brötchen	pro Stück	4.50
- Mini Gemüse Frühlingsrollen mit Thai Dip	pro Stück	4.00
- Riesencrevetten im Knuspermantel mit Thai Dip	pro Stück	5.00
- Austern	pro dutzend	60.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu Nr. 1

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Chämibraten mariniert & geräucherter Schweinscarrébraten

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Süssmostcrème mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 55.00 4 Gang Menu CHF. 64.00

Menu Nr. 2

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Rindsbraten geschmort

Kartoffelstock und Saisongemüse

Caramelköppli mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 44.00 4 Gang Menu CHF. 53.00

Menu Nr. 3

Selleriecrèmesuppe mit Gruyère

Bunter Blattsalat

Rindsfiletsteak vom Black Aberdeen Angus Rind 150 gr. / 200 gr. vom Holzkohlegrill

Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse

Crema Catalana

3-Gang Menu 150gr. CHF. 66.00 4-Gang Menu 150gr. CHF. 75.00
3-Gang Menu 200gr. CHF. 74.00 4-Gang Menu 200gr. CHF. 83.00

Menu Nr. 4

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Kalbssteak am Stück gebraten

Morchelrahmsauce, hausgemachte Tagliatellen und Saisongemüse

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace

3-Gang Menu CHF. 75.00 4 Gang Menu CHF. 84.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu Nr. 5

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Kalbs Cordon Bleu Schauenberg

Pommes Frites und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 54.00 4 Gang Menu CHF. 63.00

Menu Nr. 6

Steinpilzcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Kalbs- und Rindsfilet

Senfrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

3-Gang Menu CHF. 78.00 4 Gang Menu CHF. 87.00

Menu Nr. 7

Gemüsecrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Rindsfilet vom Black Aberdeen Angus am Stück gebraten

Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Mousse au Chocolat

3-Gang Menu CHF. 80.00 4 Gang Menu CHF. 89.00

Menu Nr. 8

Kartoffel Lauchcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

knusprige Rösti und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

3-Gang Menu CHF. 55.00 4 Gang Menu CHF. 64.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu Nr. 9

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Schweinsschnitzel an einer Rahmsauce
hausgemachte Nudeln und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 38.00 4 Gang Menu CHF. 47.00

Menu Nr. 10

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Kalbsschnitzel an einer Rahmsauce
hausgemachte Nudeln und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm

3-Gang Menu CHF. 46.00 4 Gang Menu CHF. 55.00

Menu Nr. 11

Bouillon mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat

Schweins Cordon Bleu
Pommes Frites und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 43.00 4 Gang Menu CHF. 52.00

Menu Nr. 12

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Rinds-Entrecôte mit Pfeffersauce und Kräuterbutter
Pommes Frites und Saisongemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

3-Gang Menu CHF. 55.00 4 Gang Menu CHF. 64.00

Komplette zusammengestellte Menus ab 10 Personen

Menu Nr. 13

Thurgauer Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Rindsfiletwürfel an Senfrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace

3-Gang Menu CHF. 60.00

4 Gang Menu CHF. 69.00

Menu Nr. 14

Gemüsecrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Kalbshohrücken am Stück aus dem Ofen
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Süssmostcrème mit Glace und Rahm

3-Gang Menu CHF. 54.00

4 Gang Menu CHF. 63.00

Menu Nr. 15

Karotten Ingwer Suppe

Bunter Blattsalat

Alpstein Pouletbrust vom Holzkohlegrill
Parmesan Risotto und Saisongemüse

Hot Berry mit Vanilleglacé

3-Gang Menu CHF. 46.00

4 Gang Menu CHF. 55.00

Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts der einzelnen Menus können jederzeit untereinander ausgetauscht werden oder mit untenstehenden Gerichten ergänzt werden.

Salate

- Bunt gemischter Salat + 3.00
- Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen + 3.00
- Nüsslisalat mit Ei (saisonal bedingt) + 4.00
- Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen (saisonal bedingt) + 8.00
- Bunter Blattsalat mit geräucherten Forellenfilet + 12.00

Warme Zwischengerichte

- Blätterteigkissen mit Pilzragout 15.00
- Hausgemachte Ravioli mit Saisonfüllung
reifem Parmesan an Vermouthsauce & Salbei 18.50
- Black Tiger Riesencrevetten al Ajillo mit Knoblauch & Chili 14.00
- Hausgemachte Gemüse Frühlingsrolle mit Thai Dip 8.00

Beilage

Eine Beilage & Saison Gemüse ist im Menüpreis inbegriffen, jede weitere Beilage + 3.00

- Pommes Frites
- Rösti Croquettes
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- hausgemachte Tagliatelle
- Spätzli
- Jasmin Reis
- Parmesan Risotto

Dessert

- A la Carte Dessert können am Festtag individuell ausgesucht werden.

Kinder Karte

- Kid's Salat 4.50
- Bouillon mit Flädli 4.50
- Schnipo Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites 12.50
- Kalbsrahmschnitzel mit Spätzli 15.00
- Fischstäbli mit Pommes Frites 12.50
- Chicken Nugget's mit Pommes Frites 12.50
- Kid's Pommes Frites 7.50
- Spätzli mit Rahmsauce 7.50

Kochen am Tisch

Fondue Chinoise à discrétion ab 15 Personen

Bunter Blattsalat

Rind-, Kalb-, Schwein-, Lamm- & Pouletfleisch von Hand geschnitten	49.00
Black Tiger Riesencrevetten (1 kg 40 Stück)	+ 65.00

dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Saucen, Pommes Frites & Pilzreis

Käse Fondue

Geniessen Sie ein herzhaftes Fondue in unserer heimeligen Huggi Stube bis 20 Personen

- Käse Fondue Hausmischung	28.00
- Bier Fondue Hausmischung	28.00

dazu servieren wir Bio Holzofenbrot und verschiedene Essig Gemüse

Asia Party Wok bis 40 Personen

Chinesische Nudelsuppe oder Bunter Blattsalat

Rind-, Schwein- & Pouletfleisch von Hand geschnitten	
Asiatisches Saisongemüse, Jasmin Reis	
Thaicurry, Chillisauce süss-sauer, Sojasauce, fernöstliche Gewürze & Chilli Sambal	47.00
Black Tiger Riesencrevetten (1 kg 40 Stück)	+ 65.00

Datum: _____

Anlass: _____

Vorname/Name: _____

Telefon: _____

Email: _____

Adresse: _____

Zeit: _____

Personenzahl: Erwachsene: _____ Kinder: _____ Total : _____

Apéro Essen: _____

Apéro Getränke: _____

Menu/ Nr. : _____ Vegi: _____

3-Gang

4-Gang

Suppe: _____

Salat: _____

Hauptgericht: _____

Dessert: _____

Kindermenü: _____

Weisswein: _____

Rotwein: _____

Menükarte Titel: _____

Blumen: Ja Nein _____ Kerzen: Ja Nein _____

Raum: Restaurant Rudolph Huggi-Stube Terrasse

Notiz: _____

Allgemeine Informationen

Preise

Sämtlich angegebene Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

Dekoration

Sie können Ihre eigene Dekoration und Blumen mitbringen.
Gerne organisieren wir Blumengedecke für Sie.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengel von CHF 30 pro 7.5dl Flasche für unseren Aufwand.

Gedeck Geld

Gerne dürfen Sie Gerichte (Kuchen, Torten etc.) selber organisieren. Wir berechnen CHF 5.00 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Verlängerung

Polizeistunde ist um 24.00Uhr. Ab 24.00 Uhr verlangen wir einen Nachtzuschlag von CHF 60.00 pro angefangene halbe Stunde bis spätestens 02.00 Uhr.