

SPEISEKARTE



Liebe Gäste

Vom aussergewöhnlichen Apéro über ein feines Menü bis hin zum köstlichen Dessert, unsere Küche erfüllt Ihnen fast jeden Wunsch.

Wir möchten nicht nur Sie und Ihre Liebsten verwöhnen, sondern geben Ihnen Zeit, sich ganz Ihren Gästen zu widmen. Nach dem Essen sorgen wir in kürzester Zeit für Ordnung, damit Sie ungestört weiter feiern können.

Zudem bieten wir ihnen das gesamte Fest-Inventar wie Geschirr, Gläser, Bestuhlung und Zelte an. Für ein unvergessliches Fest stellen wir Ihnen gerne alles zusammen.

Freundliche Grüsse

Regula und Marcel Hanselmann mit Team

Unser langjähriges Motto

“Ob gross oder chli, mir sind mit Allem däbi”

FLEISCHHERKUNFT

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Lamm: Australien, Neuseeland

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz / EU Binnengewässer

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. Preisschwankungen vorbehalten

Haben Sie Allergien? Fragen Sie uns nach Spezialmenues.

Brunch

EINFACHER BRUNCH

Gipfel, versch. Brötli, Zopf

Butter, Honig, Konfi, Nutella

Käse- und Fleischplatte

Birchermüsli, Kelloggs und frische Früchte

warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee

O-Saft, Multivitamin, Süssmost, Mineral mit/ohne Kohlensäure

Pro Pers. 26.50

REICHHALTIGER BRUNCH

Gipfel, versch. Brötli, Zopf, div. Brote

Butter, Honig, Konfi, Nutella

Käse-, Fleisch- und Fischplatten

Joghurt, Birchermüsli, Kelloggs und frische Früchte

Speck, Spiegelei und eine feine Butterrösti

warme und kalte Milch, Schoggi, Kaffee, Tee

O-Saft, Multivitamin, Süssmost, Mineral mit/ohne Kohlensäure

Pro Pers. 31.50





BROTE

Gefüllte Brote, Meter oder Buchstaben

Käse, Salami, Schinken, Fleischkäse, Lachs, Thon usw.

Pro Pers. 7.00

Halbe Canapé

Pro Stk. 3.70

Ganze Canapé

Pro Stk. 4.80

Gefüllte Handwerkerbrötli

Pro Stk. 7.00

Gefüllte Hotelbrötli

Pro Stk. 4.20

Foccacia

Pro Stk. 25.00

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Gemüse-Dipplatte mit 3 versch. Saucen

Pro Kg 48.50

Gemüse-Dip im Gläsli

Pro Stk. 2.90

Tomaten-Mozzarella im Gläsli

Pro Stk. 2.80

Melonenwürfel mit Rohschinken/Feta

Pro Platte 48.50

Antipasti Schalen

Pro Kg 52.00

Antipasti Spiessli

Pro Kg 2.70

Sbrinz-/ Parmesanwürfel

Pro Kg 43.00

Tapas mit Lachs-, Schinken- oder Quarkmoussefüllung

Pro Kg 45.00

Pastetli mit Lachs-, Schinken- oder Quarkmoussefüllung

Pro Kg 45.00

Diverse Salatgläsli

Pro Stk. 3.10

Crevettencocktail

Pro Stk. 3.60

Früchtekorb Saisonal

Pro Stk. 48.50

Früchte-Becherli Saisonal

Pro Stk. 2.80

Huusplatte

Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, etc.

Pro Kg 74.00

Käseplatte

Diverse Hart- und Weichkäse

Pro Kg 64.00

Huusplatte mit Käse

Diverses Fleisch mit Käse

Pro Kg 72.00

Fischplatte

Geräuchtes Forellen- oder Felchenfilet,

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Pro Kg 79.00

WARME KÖSTLICHKEITEN

Brätschnitte	Pro Stk.	5.00
Hackfleischschnitte	Pro Stk.	5.00
Thonschnitte	Pro Stk.	5.00
Antipasti-Schnitte	Pro Stk.	5.00
Lauchschnitte	Pro Stk.	5.00
Käseschnitte	Pro Stk.	5.00
Appenzeller Käseküchlein	Pro Stk.	5.00
Hefeschnecke pikant	Pro Stk.	1.50
Pizzabrot (Pesto, Tomaten, Schinken)	Pro Stk.	12.50
Diverse Grill Party-Würstli	Pro Stk.	2.80
Satay-Spiessli mit Erdnuss-Sauce	Pro Stk.	3.00
Hausgemachte Meatballs mit süss-scharfer Sauce	Pro Stk.	2.00
Hausgemachte Riceballs mit süss-scharfer Sauce	Pro Stk.	2.00
Diverse Suppen im Espressotässli serviert	Pro Stk.	2.50

APERÔ RICHE

Nach ihrem Belieben zusammengestellt	Pro Pers.	ab 23.00
--------------------------------------	-----------	----------



Vorspeisen

VORSPEISEN-TELLER

Pro Pers. ab 12.00

Pastete, Waldorf- und Rübllisalat, geräuchertes Forelle- oder Felchenfilet

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Sauce Cumberland

Melonenschiffli mit Rohschinken

Vitello Tonnato (Kalb)

Bunter Blattsalat mit Súppli im Glas

Spargeln weiss/grün mit Rohschinken und Sauce Hollandaise

SUPPEN

Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse, Eierstich oder Sherry)	2 dl	6.00
--	------	------

Rübli-Ingwersuppe	2 dl	6.00
-------------------	------	------

Rieslingsuppe	2 dl	6.00
---------------	------	------

Thurgauer Mostsuppe mit Apfelstücken	2 dl	6.00
--------------------------------------	------	------

Gemüsesuppe	2 dl	6.00
-------------	------	------

Kürbiscrèmesuppe	2 dl	6.00
------------------	------	------

Spargelcrèmesuppe	2 dl	6.00
-------------------	------	------

Minestrone	4 dl	10.00
------------	------	-------

Gulaschsuppe	4 dl	11.00
--------------	------	-------

Gerstensuppe	4 dl	10.00
--------------	------	-------

Bündner Gerstensuppe	4 dl	12.00
----------------------	------	-------

Auch möglich in der Brottasse	Pro Stk.	4.00
-------------------------------	----------	------

Weitere Suppen auf Anfrage



Salate

SALATAUSWAHL

Bunter Blattsalat	Sellerie-Waldorf
Nüssli (Saisonal)	Kabis mit/ohne Speck
Gurken	Linsen
Bohnen	Kartoffel
Tomaten	Reis
Tomaten-Mozzarella	Couscous
Mais-Curry mit Ananas	Hörnli mit Peperoni oder Schinken
Mais mit Peperoni	
Rüebli	
Rettich	

Salatbuffet mit 5 Sorten	Pro Pers.	9.50
Salatbuffet mit 6 Sorten	Pro Pers.	11.50
Kerne, Ei und Croûtons	Pro Pers.	2.00
Bunter Blattsalat in der Schüssel	Pro Pers.	5.00
Landfrauensalat mit Rüebli- oder Randen-Julienne und Croûtons	Pro Pers.	8.50
Nüsslisalat mit Ei	Pro Pers.	11.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons	Pro Pers.	12.50

SALATTELLER

Gemischter Salatteller (5 Sorten)	Pro Pers.	9.50
Wurst-Käsesalat einfach	Pro Pers.	10.00
Wurst-Käsesalat garniert mit 5 Salaten	Pro Pers.	15.00
Thonsalat garniert mit 5 Salaten	Pro Pers.	15.00
Siedfleischsalat garniert	Pro Pers.	12.50



Unsere Fleischauswahl

VOM SCHWEIN

Schweinscarrébraten	Pro Pers.	17.00
Schweinsgeschnetzeltes	Pro Pers.	14.50
Schweinsrahmschnitzel (Nierstück)	Pro Pers.	13.50
Schweinscordonbleu nach Wunsch gefüllt	Pro Pers.	ab 17.50
Schweinskrustenbraten	Pro Pers.	15.00
Schweinsfilet im Speckmantel	Pro Pers.	18.00

VOM RIND

Roastbeef	Pro Pers.	23.00
Rindsschulterbraten	Pro Pers.	19.00
Gespickter Rindsbraten	Pro Pers.	20.00
Rindsgulasch	Pro Pers.	16.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff	Pro Pers.	19.00

VOM KALB

Kalbescarrébraten	Pro Pers.	24.50
Wiener Rahmgulasch an Zitronensauce	Pro Pers.	16.00
Kalbsgeschnetzeltes	Pro Pers.	18.00
Kalbescordonbleu nach Wunsch gefüllt	Pro Pers.	ab 26.50
Kalbspiccata	Pro Pers.	25.50
Zürigeschnetzeltes mit Pilzen	Pro Pers.	19.00
Zweierlei Braten ab 20 Personen		Auf Anfrage

VOM POULET

Pouletbrust	Pro Pers.	16.00
Gefüllte Pouletbrust	Pro Pers.	16.00
Pouletgeschnetzeltes	Pro Pers.	16.00

VOM FISCH

Lachs grilliert oder pochiert	Pro Pers.	18.70
Fischknusperli ab 20 Personen	Pro Pers.	ab 16.00

VEGETARISCH

Tofuwürfel mit Sesam	Pro Pers.	15.00
Blumenkohl paniert	Pro Pers.	15.00
Zucchetti-Piccata	Pro Pers.	15.00

SAUCEN

Rahmsauce
Pfeffersauce
Cognacsauce
Currysauce
Safransauce

Sauce Béarnaise
Rotweinsauce
Paprikasauce
Mostsauce
Bratensauce

*Weitere Saucen
auf Anfrage*

BEILAGEN

Kartoffelgratin hausgemacht
Kartoffelstock
Rösti
Bratkartoffeln
Diverse Teigwaren
Spätzli hausgemacht
Polenta-/Schnitten
Reis / Wildreis

Pro Pers.	5.50
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	5.00

Weitere Beilagen auf Anfrage

GEMÜSE

Erbsli
Broccoli
Rosenkohl
Blumenkohl
Spinat
Lauch
Rotkraut
Kohlrabi

Bohnen
Rüebli
Zucchetti
Tomate überbacken
Fenchel überbacken
Ratatouille
Mischgemüse

Gemüsevariante mit 2 Sorten
Gemüsevariante mit 3 Sorten

Pro Pers.	5.00
Pro Pers.	6.00

AUFPREIS

Bohnenpäckli mit Speck umwickelt
Spinatgratin hausgemacht

Pro Stk.	2.50
Pro Pers.	2.50

Buffet-Plausch

SPAGHETTI- ODER PENNEPLAUSCH

Napoli-, Bolognese-, Arrabiata-, Carbonara-, Cinque Pi- oder Gemüse-Sauce	Pro Pers.	17.50
Lachs-, Gorgonzola-, Frutti di Mare- oder Pesto-Sauce	Aufpreis pro Pers.	1.50
bis 20 Personen 2 Saucen		
ab 20 Personen 3 Saucen		
ab 30 Personen 4 Saucen		
jede weitere Sauce ab 30 Personen	Aufpreis pro Pers.	1.50

PIZZA-PLAUSCH für Pizzadurchlauföfen

Pizzasauce, Mozzarellawürfeli		
7 Sorten Beilagen nach Wahl zum Belegen:		
Schinken, Salami, Thon, Sardellen, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, schwarze Oliven, Mais, Ananas, Rucola		
mit Pizzarohlingen	Pro Pers.	13.00
mit Pinsarohlingen	Pro Pers.	17.00
jede zusätzliche Beilage	Aufpreis pro Pers.	1.50

BURGERPLAUSCH

2 Sorten Burgerbrötli		
Rinds Patty, Pouletschenkelsteak, Grillkäse		
Speck, Ei, Käse		
Tomate, Gurke, Zwiebel, Krachsalat, Coleslaw	Pro Pers.	35.00

GSCHWELLTI-PLAUSCH AB 10 PERSONEN

mit Käseplatte, Kartoffeln, Butter, Konfi, Frischkäse, Zigerbutter, Essiggemüse	28.50
---	-------



Grillbuffet

KLEIN - ab 20 Personen

Poulet-, Schweinefleisch, Speck
Spareribs, div. Würste, Hamburger
grilliertes Gemüse
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

Pro Pers. 28.00

MITTEL - ab 30 Personen

Poulet-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck
Spareribs, div. Würste, Hamburger
grilliertes Gemüse und gefüllte Champignon
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

Pro Pers. 35.00

GROSS - ab 40 Personen

Poulet-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck
Spareribs, div. Würste, Hamburger
grilliertes Gemüse und gefüllte Champignon
Fisch, Scampi
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

Pro Pers. 40.00

SPIESSLIGRILL - ab 20 Personen

Poulet-, Rind-, Schweinefleisch
Speck, Cipollata
Gemüse und Champignon
Kartoffelgratin oder Gschwellti mit Sauerrahmsauce

Pro Pers. 31.50



Us dä grossä Pfannä

Ab 20 Personen | vor Ort zubereitet

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Pro Pers.	16.50
Risotto nach Wunsch/ Saison	Pro Pers.	ab 14.00
Mah Mee mit Poulet	Pro Pers.	19.00
Mah Mee vegetarisch	Pro Pers.	15.50
Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis	Pro Pers.	29.50
Rotes Thai-Curry mit Tofuwürfel und Jasminreis	Pro Pers.	29.50

Eifach und guet

Ghackets (Rindfleisch) und Hörnli mit Apfelmus	Pro Pers.	14.50
Thurgauer Hackbraten an Mostsauce mit Kartoffelstock und 1 Gemüse	Pro Pers.	17.50
Sauerbraten (Rind) mit Kartoffelstock und 1 Gemüse	Pro Pers.	19.50
Fleischvogel mit Polenta und 1 Gemüse	Pro Pers.	18.50
Kalbsadrio an Zwiebelrotweinsauce mit Tagliatelle und 1 Gemüse	Pro Pers.	17.50

Lasagne (Rindfleisch)	Pro Pers.	17.00
Gemüse-Lasagne (ab 5 Personen)	Pro Pers.	16.00
Riz Casimir mit Früchten	Pro Pers.	17.00
Poulet süss-sauer mit Basmatireis	Pro Pers.	16.50
Chili con Carne mit Brot	Pro Pers.	17.50

Heisser Fleischkäse mit Kartoffel- und Blattsalat	Pro Pers.	13.50
mit Salatbuffet (5 Sorten)	Pro Pers.	16.50

Bauernschinken mit Kartoffel- und Blattsalat	Pro Pers.	18.50
mit Salatbuffet (5 Sorten)	Pro Pers.	20.50
im Brotteig mit Salatbuffet (5 Sorten)	Pro Pers.	22.50

Fondue und Raclette

FLEISCHFONDUE CHINOISE

Schweine-, Rinds- und Pouletfleisch

Essiggemüse

3 verschiedene Saucen nach Wahl: Cocktail, Knobli, Tartar, Curry, Pikant

Reis, frisches Gemüse

Pro Pers. 38.00

Pommes-Frites (inkl. Fritteuse)

Aufpreis pro Pers. 5.00

FLEISCHFONDUE CHINOISE DELUXE

Schweine-, Rinds-, Poulet-, Kalb- und Pferdefleisch

Essiggemüse

5 verschiedene Saucen: Cocktail, Knobli, Tartar, Curry, Pikant

Reis, frisches Gemüse

Pro Pers. 45.00

Pommes-Frites (inkl. Fritteuse)

Aufpreis pro Pers. 5.00

RACLETTE

4 Verschiedene Raclette-Käse nach Wahl

Nature, Rauch, Knoblauch, Pfeffer, Chili

Gschweltti und Essiggemüse

Pro Pers. 27.50

Jede weitere Käsesorte

Aufpreis pro Pers. 2.50

RACLETTE-TISCHGRILL

Schweine-, Rinds-, Pouletfleisch, Cipollata und Specktranchen

3 Sorten Raclettekäse nach Wahl

Nature, Rauch, Knoblauch, Pfeffer, Chili

Gschweltti, Essiggemüse, 3 verschiedene Saucen

Pro Pers. 34.00

KÄSEFONDUE

Huus-Fondue

Moscht-Fondue

Chrüter-Fondue

Chili-Fondue

Pro Pers. 23.50



Dessert

Crèmeschnitte	Pro Stk.	3.90
Mini-Crèmeschnitte	Pro Stk.	2.60
Crèmeschnitte Stange 60 cm	Pro Stk.	49.50
Erdbeerschnitte	Pro Stk.	4.80
Erdbeerschnitte Stange 60 cm	Pro Stk.	54.00
Crèmerolle	Pro Stk.	3.00
Crèmerölleli	Pro Stk.	2.00
Tortenstück	Pro Stk.	4.80
Geburts- und Hochzeitstorten	nach Aufwand pro Stk.	ab 12.50
Foto – Sujettorten	nach Aufwand pro Stk.	ab 18.00
Fruchtschnitte / Brownie mini	Pro Stk.	2.00
Fruchtsalat	Pro Stk.	6.50
Fruchtsalat mit Glace nach Wahl	Pro Stk.	8.00

DESSERT IM GLAS

	gross	mittel	klein
Panna Cotta mit Fruchspiegel	6.50/Stk.	4.00/Stk.	2.90/Stk.
Schoggimousse			
Gebrannte Crème			
Süssmostcrème			
<i>Viele weitere Variationen auf Anfrage oder saisonal</i>			

BUFFET

Dreierlei Minidesserts	Pro Pers.	9.50
Viererlei Minidesserts	Pro Pers.	12.50
Fünferlei Desserts in Schüsseln	Pro Pers.	11.50
Dessertvariationen auf Teller angerichtet	Pro Pers.	ab 13.50



Rundum-Service

FÜR DEN TISCH

Gedeck nach Gebrauch	Pro Pers.	ab 5.00
Serviette Duni	Pro Stk.	0.50
Stoffserviette	Pro Stk.	2.70
Tischläufer tête à tête	Pro Stk.	2.50
Papier Tischtuch ab Rolle	Pro Meter	2.70
Stofftischtuch	Pro Stk.	16.00
Hussen für Buffettisch, inkl. Papiertischtuch abwischbar	Pro Stk.	18.00

DEKORATION

Blumen und Tischschmuck

Um Ihrem Fest das vollendete Ambiente zu verleihen, liefern wir Ihnen gerne sämtliche Dekorationen mit oder ohne Blumen.	Pro Tisch	ab 7.50
--	-----------	---------

PERSONAL

Damit sie ein unbeschwertes Fest geniessen können, stellen wir Ihnen gerne auch Personal zur Verfügung.	Pers. / Std.	70.00
---	--------------	-------

LIEFERUNG

Ob nah oder fern, unsere kompetenten Mitarbeiter bringen Ihnen alles direkt an ihren Veranstaltungsort.	Pro Weg	ab 20.00
---	---------	----------





SCHMITTE
EVENTLOCATION

GEBURTSTAGE HOCHZEITEN FIRMENFEIERN SEMINARE

EVENTLOCATION

Miete (nur Raum)	Pro Tag	550.00
<i>Mietreduktion (max. -30%)</i>		
Bei Lieferung / Bestellung von Essen		10%
Bei Bezug der Getränke		10%
Bei Buchung mit Personal		10%

AUSTATTUNG

ca. 60 Plätze
Beamer & Leinwand
Moderne SONOS Audioanlage
Tische & Bestuhlung

Waldhof 14
8585 Langrickenbach TG
+41 71 695 21 27
info@schmitte-eventlocation.ch

Hanselmann Catering
KKRAPF GmbH
Bahnhofstrasse 5
8593 Kesswil

+41 71 695 21 27
info@hanselmann-catering.ch
www.hanselmann-catering.ch