

## EVENT ANGEBOT 2017

Bei uns buchen Sie nicht einfach eine schöne Location, sondern ein traditionsreiches Naturjuwel, ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen. Garniert mit atemberaubender Seesicht und ehrlicher, ungekünstelter Küche mit herausragenden regionalen Produkten.



Gerne beraten wir Sie bei der Planung für Ihr nächstes privates oder geschäftliches **Sommerfest am See ab 20-300 Gästen.**

Mit unserem Partner, der Kanuschule Bodensee, bieten wir einzigartige Teambuilding Events an. Gemeinsam in Gruppen um die Wette paddeln fördert nicht nur den Teamspirit, es macht vor allem auch mächtig Spass. Gerne sind wir ihr Ansprechpartner und koordinieren das weitere Vorgehen.

## SPEISE- UND GETRÄNKEANGEBOT

### GETRÄNKE

hausgemachte Limonade täglich frisch aufgebracht		
erfrischend Zitronen-Ingwer	l.	9.00
herb-fruchtig Spicy-Hibiskusblüte	l.	9.00
Mineralwasser Appenzeller Mineralquelle	1.5l.	9.00

//

### APERITIF

Buchhorn Sommerbowle (Hausrezeptur mit Alkohol)	l.	24.00
hausgemachter Erdbeer Daiquiri	l.	24.00
Tröpfel (Thurgauer Apfel-Trauben Schaumwein)	0.75l.	24.00
Aperol Spritz	0.75l.	18.00
«SECCO» Swiss White Sparkling Wine	0.75l.	36.50
Huusbraui Bier Roggwil Hell - im Offenausschank	l.	10.50
Klosterbräu (Amber)	0.5l.	5.70
Organic Coconut Water		
(Ananas, Granatapfel, Mango, Litschi, Naturelle)	0.5l.	5.00

//

### APERO HÄPPCHEN

Focacciabrote gefüllt		
(Mozzarella / Rohschinken / Truthahn / Ruccola)	Pers.	5.00
Antipasti Auswahl	Pers.	3.50
Gurken-Limetten Shot mit gebackener Falafel	Pers.	3.50
Piadina Häppchen geroll		
(Rohschinken / Provolone / Ruccola)	Pers.	3.50
ein Paar Wiener Weisswürste		
mit Händlmaier Senf und Bierbrezel	Pers.	14.00
Partybrot am Meter reichhaltig gefüllt (10-15 Personen)	Stk.	45.00

## **BBQ I (Ab 30 Pers.)**

**Pers. 48.00**

Felchenchnusperli vom Bodensee (Zellweger Staad)  
Schweizer Pouletbrüstli mit Bergthymian  
rauchig-würzige Spare Rips mit Limette und rotem Pfeffer  
Medaillons vom «Swiss Prim» Weiderind  
Schweinssteak vom Schweizer Bierschweinchen an pikanter Hausmarinade  
rassige Huus-Würstli  
hausgemachte Dipsaucen

//

## **SALATBAR**

Tomaten-Mozzarella Salat, Maissalat, roher Karottensalat mit Joghurt und Apfel  
traditioneller Weisskabissalat, gekochter Randensalat, Marrokanischer  
Cous-Cous Salat, Blattsalate, hausgemachte Dressings und Garnituren, Brotkorb

//

## **DESSERTBUFFET (portioniert)**

Crème Caramel im Töpfli  
Panna Cotta mit Beeren im Glas  
hausgemachtes Tiramisu (ohne Eier zubereitet) im Glas  
frischer Fruchtsalat im Glas

//

## **BEILAGEN**

eine Beilage nach Wahl im Buffetpreis inklusive,  
jede weitere Beilage 4.50 pro Person  
Grillgemüse  
Ratatouille  
Baked Potatos mit Sour Cream  
Maiskolben  
Kartoffelsalat

## MENÜVORSCHLÄGE (Auszug)

### APERRO & IMBISS

Partybrot am Meter reichhaltig gefüllt (10-15 Personen)	Stk..	45.00
Antipasti und Piadina gerollt und geschnitten	Pers.	7.00
ein Paar Münchner Weisswürste mit Händlmaier Senf und Bierbrezel	Pers.	14.00

//

### VORSPEISEN

Sommersalate mit Knusperkernen und Cherrytomaten	7.00
kleiner gemischter Salat	8.50

//

### SUPPEN

pikante Zitronengras-Curry Suppe mit dezenter Ingwernote	8.50
traditionelle Bündner Gerstensuppe	8.50

//

### SPEZIALITÄTEN

#### **Buchhorn Beefburger**

vom heimischen Rind im Crispy Mais-Chili Bun, Cole Slaw, Mangochutney, Spezielsauce, Tomaten, rote Zwiebeln garniert mit Cornchips und Salatstraus	14.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

#### **Bodensee Felchenchnusperli**

in feiner Kräuterpanade mit Sommersalaten und hausgemachter Tartarsauce	19.50
----------------------------------------------------------------------------	-------

### **HAUPTSPEISEN**

Wählen Sie aus unseren frisch zubereiteten Tagesmenüs oder lassen Sie sich Ihr gewünschtes Angebot individuell zusammenstellen. Unsere Restaurationsleiterin steht Ihnen gerne zur Verfügung.

//

### **DESSERT**

handgemachte Bauernhofglace von Vreni Baumann	Kugel	3.00
Frozen Yogurt mit Toppings und Fruchtmark		5.50
Crème Caramel im Töpfli		5.50
Fruchtsalat im Glas		5.50
Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas		5.50

Unsere Angebote verstehen sich exklusive Personalkosten. Diese werden nach effektiv geleisteten Stunden abgerechnet.

Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.