



Kulinarische Anregungen für Ihren Event

Sie finden im Folgenden einige Ideen für Ihren Anlass, damit dieser auch kulinarisch ein **unvergessliches Erlebnis** wird.

Wir empfehlen die Speisen in Buffetform zu gestalten, da sich dies von den Räumlichkeiten auf der **M.S.-Kreuzlingen** anbietet, und viele Gäste die dabei entstehende Kommunikation und Rotation sehr schätzen.

Selbstverständlich sind auch Varianten wie z.B. Vorspeisebuffet, Hauptgang **serviert**, Dessertbuffet, etc. möglich.

Bei den Menü-Vorschlägen haben wir uns auf eine kleine Auswahl beschränkt, und weil gerade hinsichtlich Küche & Keller fast keine Grenzen gesetzt sind, freuen wir uns auf Ihre Wünsche und Anregungen, dass Ihr Anlass zu einem ganz **individuellen** Erlebnis wird.

Damit wir Sie und Ihre Gäste zu Ihrer vollen Zufriedenheit auf der M.S.-Kreuzlingen verwöhnen können, bitten wir Sie für alle Teilnehmer ein gemeinsames Menü auszuwählen.

Was nicht ausschliesst, das wir selbstverständlich immer auch etwas Feines für **Vegetarier** haben.

Deklaration:

Schweine-, Kalb- und Poulet Fleisch stammt aus der Schweiz.

Rindfleisch stammt aus der Schweiz und USA.

Lammfleisch ist aus Neuseeland.

**Wir hoffen wir können Sie „gluschtig“ machen, wenn Sie aber
in unseren Vorschlägen nicht das Passende finden:
kein Problem, lassen Sie es uns wissen!**

Gerne beraten wir Sie, versichern Ihnen unser Bestes zum guten Gelingen Ihres Anlasses beizutragen und verbleiben prompt zu Ihrer weiteren Verfügung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken zzgl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer von 8.0%.

**Aus dem folgendem Angebot lassen sich ein Menü (Tellerservice),
wie auch ein Buffet (unter Neuberechnung) zusammenstellen.**

Suppen:

Bouillon mit Gemüseeinlage oder Flädli	CHF	5.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahm	CHF	6.50
Tomatensuppe mit Gin	CHF	6.90
Kalte Gurkensuppe	CHF	6.50
Thurgauer Rieslingsuppe	CHF	6.90
Bündner Gerstensuppe	CHF	8.90
Mehlsuppe mit Wienerli	CHF	14.00
Gulaschsuppe	CHF	14.00

Vorspeisen:

Grüner Salat	CHF	5.40
Gemischter Salat	CHF	8.00
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	CHF	11.50
Crevettencocktail	CHF	14.00
Rauchlachsrollen mit Frischkäsefüllung	CHF	15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF	12.50
Vitello Tonnato	CHF	13.50
Roastbeef	CHF	16.50
Vorspeiseteller "Surprise" (serviert)		nach Absprache

Hauptgerichte:

Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce Gemüse Reis *****	CHF	22.50
Schweinehalsbraten an Rosmarinjus Gemüse Kartoffelgratin ****	CHF	24.50
Rindsgulasch Stroganoff Gemüse Spätzli *****	CHF	35.00
Kalbsbraten an Thymianjus Gemüse Kartoffelgratin *****	CHF	37.50

Kalbsfiletmèdaillon an Morchelsauce Gemüse Kartoffelgratin *****	Preis nach Absprache	
Roastbeef mit Bèrnaisesauce Gemüse Kartoffelgratin *****	CHF	39.00
Rindsmèdaillon an Kräuterjus Gemüse Spätzli *****	CHF	45.00
„Riz Casimir“ Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Früchte Reis *****	CHF	33.00
Lachstranchen pochiert an Weissweinsauce Rahmlauch Safranreis *****	CHF	32.50
Seezungenfilets an Safransauce mit Mandeln Gemüse Reis *****	CHF	39.00
Dessert:		
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	6.00
Fruchtsalat mit Kirsch oder Marascino	CHF	8.90
Gebrannte Crème	CHF	5.50
Caramelköpfl	CHF	4.50
Caramelköpfl mit Rahm	CHF	5.00
Käseauswahl	CHF	13.50

Weitere Dessertauswahl finden Sie bei den „Süsse Träume“

Buffetvariationen

Menü 1

Salatauswahl

Schweinsfilet im Teig

Kartoffelgratin

Fruchtsalat

CHF 45.00

Menü 2

Salatauswahl

Kalbsbraten an Thymianjus

Spätzli

Rüblischeiben mit Ingwer

Mousse je nach Saison

CHF 48.00

Menü 3

Vorspeiseteller mit
geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum (serviert)

Schweinebraten

Kartoffelstock

Saisongemüse

Caramelköppli

CHF 43.00

Menü 4

Lachs, Zwiebeln, geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail

Kalbsfilet an Morchelsauce

Teigwaren

Gemüse

Käseauswahl, Birnenbrot
und Moussevariation

Preis nach Absprache

Buffet Klabaubermann

Vorspeise Buffet:

Roastbeef mit Tartaresauce, Vitello Tonnato, Crevettencocktail
geräuchertes Forellenfilet
Randen- Kabis- Gurken- und Karottensalat, grüner Salat
Salatsaucen: italienisch und französisch

Hauptgang Buffet:

Ofenfrischer Fleischkäse, Kalbsbraten an Thymianjus
Pouletunterschenkel und Kartoffelgratin

Dessert Buffet:

Fruchtsalat, Caramelköpfler und Käseauswahl

pro Person CHF 85.00

Italienisches Buffet

verschiedene Bruschetta werden serviert:

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basilikum, Knoblauch, Kräuter und Thon

Vorspeisebuffet: Anti- Pasti und Salate

Oliven Mix (gefüllte und ungefüllte), gegrillte Peperoni, Frutti di Mare
Thonsalat, Tomaten- Mozzarella-, Gurken- und 2 Blattsalate
Salatsaucen: italienisch und französisch

Hauptgang Buffet:

Penne alla rabiata, Tortellini (Spinat) mit Pesto, Fungi Risotto
Tomaten Risotto, Lasagne mit Fleisch, Tessiner Braten und Poulet- Piccata

Dessert Buffet:

Panna Cotta, Fruchtsalat mit Maraschino, Torta della Nona
Tiramisu und Panettone

pro Person CHF 79.00

Buffet Spezial MS Kreuzlingen

Diverses Apèrogebäck wird serviert:

Mini Pizza, Blätterteiggebäck, etc.

Mediterranes Vorspeise Buffet:

Pouletsalat „Toskane“, Shrimpssalat, Gambas in frischem Knoblauchöl
 Oliven Mix (gefüllte und ungefüllte), getrocknete Tomaten
 Piccanti- Spiessli mit Oliven, gegrillte Peperoni
 Diavoletti- Peperoncini mit Frischkäsefüllung

Hauptgang Buffet:

Kalbskronenbraten mit Kartoffel- Gratin und Rotweinsauce
 Kartoffelsalat „nature“, Bohnensalat, Rüeblisalat
 New- Yorkersalat „Waldorf- Art“, Cherrytomaten mit
 Mozzarella perlen und grüner Salat
 Salatsaucen: italienisch und französisch

Dessert Buffet:

Profiterols, Schoggimouse, Russenzopf, kleine Cremeschnitten Mohrenköpfl und Fruchttörtli, Käse Auswahl, Fruchtsalat	pro Person CHF	98.00
---	----------------	-------

Saisonale Gerichte 2017

April bis Juni :

Weisse Spargeln mit hausgemachter Holondaise	CHF	39.00
--	-----	-------

Wild im September bis November :

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl ****	CHF	40.50
--	-----	-------

Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli ****	CHF	45.00
---	-----	-------

Rehrücken mit Apfel „Mirza“ Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Spätzli	CHF	55.50
--	-----	-------

Weitere Wildspezialitäten auf Anfrage

EPH Nautic AG Ratihard 40, 8253 Diessenhofen