

TG Catering Hochzeit



Geniessen Sie Ihren schönsten Tag im BallyHouse
an traumhafter Lage direkt am Park.
Wir unterstützen Sie, damit Ihre Hochzeit zum unvergesslichen Fest wird.



Thommen Gastronomie, Oltnerstrasse 7, 5013 Niedergösgen
Tel. 062 849 42 28 Mail info@tg-catering.ch





Apéro

Fingerfood - Variation 1

Variation von gefüllten Mini-Brötchen
Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert
Brie-Trauben-Aprikosen-Spiessli
Cherrytomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli
Weizentortilla gefüllt mit Rohschinken und Rucola

16.00

Fingerfood - Variation 2

Variation von gefüllten Mini-Brötchen
Thunfisch „Saku“ in schwarzem Sesammantel mit Wasabimayonnaise
Italienische Focaccia mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella
Pesto von sonnengetrockneten Tomaten auf Pumpnickel
Variation von Antipasti-Gemüse-Spiessli
Geräucherte Lachsstränge im Mini-Croissant mit Meerrettichbutter

21.50

Fingerfood - Variation 3

Bündnerfleisch im Crèpémantel gespiesst mit frischer Feige
Variation von Antipasti-Gemüse-Spiessli
Italienische Focaccia mit Frischkäse, Strauchtomaten und Sprossen
Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert
Früchtespiessli mit Melone, Kiwi, Ananas und Traube
Hauswurst, Sbrinzmöckli, marinierte Oliven, Speck- und Naturezopf

23.00

Pimp your Prosecco Bar

Peppen Sie nach Lust und Laune Ihren Prosecco mit einer Auswahl an Sirup und Früchten auf.

Pimp your Prosecco pro Flasche 0.75l 59.00

Erfrischung an warmen Sommertagen

Hausgemachter Eistee 1 Ltr. 14.50
(nur im Sommer erhältlich)

Wasserspender mit Holunder, Minze und Zitrone 1 Ltr 11.50



Vorspeise / Salat

Frische Pflücksalate mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und Sbrinzspähnen	15.00
Sommerlicher Blattsalat mit Melonenperlen, Bündner Rohschinken und einem fruchtigen Himbeerdressing	16.00
Hausgemachte Hüttenkäseterrine mit frischem Schnittlauch, knackigen Radieschen und Chutney der Saison	14.00
Hausmarinierter Graved Lachs auf Buchweizenblinis mit Sauerrahm und Balsamicokaviar	19.00
Swiss-Alpine Frischlachstatar mit Sauerrahm und Limette mariniert	18.00
Salatvariation von Blattsalaten mit frischen Kräutern und saisonalen Garnituren an Balsamicodressing	13.50

Warme Vorspeise

Limoncello-Risotto mit Crevetten, Rucola und Parmesansplitter	16.00
Randensuppe mit Apfel trifft Rüeblli-Orangensuppe mit Bourbon-Vanille	11.50
Frutiger Stör an Basilikumsauce mit Linsen und Balsamicoperlen	20.00
Jakobs- und Miesmuscheln auf Apfelsauerkraut und Granatapfel	18.00
Ravioli mit Ricotta an Tomatenrahmsauce und saisonalen Pilzen	16.00



Sorbet Zwischengang

Mangosorbet mit Minze & Gin	8.00
Grapefruitsorbet mit Campari	8.00
Zitronensorbet mit Wodka	8.00

Hauptgang

Am Stück rosa gebratenes Kalbscarré an Morchelsauce dazu Schupfnudeln und Ratatouille	54.00
Rosa Kalbsfilet am Stück gebraten mit rosa Pfeffersauce dazu Weissweinsrisotto und Gemüse vom Markt	58.00
Italienische Kalbspiccata auf Marsalajus mit Safranrisotto und Ratatouille	35.00
Italienischer Rindsschmorbraten in einer kräftigen Rotweinsauce dazu Polenta und mediterranes Gemüse	34.50
Rosa gebratenes schweizer Roastbeef an Limoncellosauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt	52.00
Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück an Trüffelsauce mit Schupfnudeln und Gemüse	56.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf einer rahmigen Calvados-Apfelsauce mit Schupfnudeln und Ratatouille	46.50
Maispouardenbrust im Pancettamantel mit saisonalem Kartoffelstock und Gemüse vom Markt	33.50



Vegetarische Gerichte

Auberginen-Piccata mit Tomatensauce und Beilagen vom Hauptmenü	29.50
Veganes Stroganoff mit Reis und Broccoli	29.50
Kartoffelgnocchi in leicht rahmiger Randensauce mit Baby Mangold und gehobeltem Parmesan	29.50

Dessert

Dessertbuffet

Als gebührenden kulinarischen Abschluss stellen wir Ihnen eine süsse Kreation aus unserer Pâtisserie zusammen. Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie saisonale Crème, Tiramisù, Panna cotta und Mousse.

18.00

Saisonale Dessertkreationen serviert

zwischen 12.50 und 17.00

TORTEN

Wünschen Sie eine auserlesene Torte?

Wir haben eine passende Adresse um Ihr Fest zu versüssen.

www.toertlfee.ch

Mitternachtsnack

Tanzen macht hungrig!

Nachfolgend finden Sie einige Ideen, welche wir gerne nach Ihren Wünschen erweitern:

Ein Paar Weisswüstli mit Laugenbretzel und süssem Senf	12.00
Kartoffelsuppe mit einem Paar Wienerli	12.00
Reichlich garnierte kalte Fleisch- und Käseplatte	17.50



Kindermenu

Vorspeise

Grüner Salat mit französischem Dressing

4.00

Rüebli Salat

4.00

Hauptgang

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

12.00

Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rüebli

12.00

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse

9.50



Getränke (nach Verbrauch)

Softgetränke

Orangenjus	1.00 Ltr.	12.50
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	0.80 Ltr.	9.50
Coca cola, Cola zero	0.33 Ltr.	4.50
Rivella rot	0.33 Ltr.	4.50
Ice Tea Lemon	0.33 Ltr.	4.50

Bier und Heissgetränke

Feldschlösschen Bier mit & ohne Alkohol	0.33 Ltr.	5.00
Kaffee / Espresso / Tee		4.50

Schaumweinempfehlung

Prosecco Spumante DOC	0.75 Ltr.	54.00
-----------------------	-----------	-------

Pimp your Prosecco

mit diversen Sirup und Früchte	0.75 Ltr.	59.00
--------------------------------	-----------	-------

Weissweinempfehlungen

Pinot Grigio DOC C&C s.r.l. Chions, Venetien, Italien	0.75 Ltr.	51.00
Simué Verdejo Vicente Gandia, Rueda, Spanien	0.75 Ltr.	53.00
Exelsis blanc Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier Waadt, Charlez Rolaz	0.75 Ltr.	57.00

Rotweinempfehlungen

Rioja Crianza DOCa, Tempranillo Vicente Gandia, Rioja, Spanien	0.75 Ltr.	53.00
Ripasso della Valpolicella Cantina Negrar, Terre dei Capitelli, Veneto, Italien	0.75 Ltr.	58.50
Exelsis rouge Galotta, Gamaret, Cabernets-Sauvignon und Merlot Waadt, Charlez Rolaz	0.75 Ltr.	59.00



Getränke (nach Verbrauch)

Digestiv

Auserlesene Spirituosen aus unserer Schnapskiste 2.00 cl 8.00 bis 12.00

Bargetränke

Aperol Spritz 11.00

Whiskey Cola 12.00

Wodka Red Bull / Lemon 12.00

Gin Tonic 12.00

Caipirinha (Cachaca, Limetten und Rohrzucker) 13.00

Ipanema (Ginger Ale, Limetten und Rohrzucker) 10.00

Zeitablauf

Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung den Zeitbedarf unsererseits pro Gang für Ihr rundum Wohlfühlpaket

	50 Pers	100 Pers	200 Pers
Vorspeise	45 Min	45 Min	60 Min
Zwischengang	30 Min	30 Min	45 Min
Hauptgang	60 Min	60 Min	60-90 Min
Dessert	offen	offen	offen



Richtpreis pro Person bei einem 4 - Gänge Menu inkl. Apéro

Apéro, Menu und Getränkeschätzung
inkl. 8,1 % MwSt.

135.00 - 180.00

Richtpreis pro Person bei einem 3 - Gänge Menu inkl. Apéro

Apéro, Menu und Getränkeschätzung
inkl. 8,1 % MwSt.

125.00 - 165.00

Diverse Vereinbarungen

Tortengedeck

Für mitgebrachte Torten verrechen wir einen Unkostenbeitrag von 3.00 pro Person und erwarten qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükarten, welche von uns offeriert werden (pro 4 Personen 1 Karte).

Nachtzuschlag

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir pauschal 150.00 pro angefangene Stunde für die Servicemitarbeiter.

Getränke

Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus.

Probeessen

Thommen Gastro Catering ist kein Restaurationsbetrieb. Wir produzieren Ihre Menüauswahl exklusiv und auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt in unserer externen Produktionsküche. Aus diesem Grund können wir Ihnen kein Probeessen anbieten. Sollten Sie sich dennoch einen Eindruck über die Thommen Gastronomie Gruppe verschaffen wollen, sind Sie herzlich eingeladen im Restaurant Schmiedstube ein von uns definiertes Degustationsmenu zu geniessen. Dieses werden wir Ihnen bei einer definitiven Buchung von der Rechnung abziehen.



Allgemeine Richtlinien

Teilnehmerzahl

Die Getränke- und Speisebestellungen müssen spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen.

Die Anzahl Personen, welche 5 Tage im voraus gemeldet wird, gilt als verbindlich und wird entsprechend in Rechnung gestellt.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch - CH / Poulet - CH / Kalbfleisch - CH / Entenbrust - FR / Truthahn - CH
Rindsgeschnetzeltes - CH / Rindsfilet, Roastbeef - AU / Pferd - CA / Lamm - AU

Annulierungen

Bei Annullierungen eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

30 - 15 Tage vor dem Anlass: 25 % der vereinbarten Leistungen

14 - 6 Tage vor dem Anlass: 50 % der vereinbarten Leistungen

5 - 0 Tage vor dem Anlass: 100 % der vereinbarten Leistungen

Bei einer Reduzierung der Teilnehmenden oder Gäste um mehr als 20% gegenüber der Reservationsbestätigung werden folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmenden in Rechnung gestellt:

bis 11 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

10-5 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

4 Tage und weniger Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Allergien

Personen, die an einer Allergie oder einer Intoleranz leiden, werden aufgefordert uns diese frühzeitig mitzuteilen.

Vor Ort können wir nicht mehr entsprechend reagieren.

MwSt

Unsere Preise sind pro Person in Schweizer Franken berechnet und verstehen sich inkl. 8,1 % MwSt., Infrastruktur und Mitarbeiter.

Auftragserteilung

Jede Bestellung wird schriftlich per E-Mail bestätigt.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgestellter Auftragsbestätigung erlauben wir uns Ihnen 50% des Betrages der Bestätigung als Anzahlung in Rechnung zu stellen.

Nach Durchführung des Anlasses erhalten Sie eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, welche innert 30 Tagen zu begleichen ist.