

IHR FEST NACH MASS

Der ehemalige Landgasthof Heidelberg wurde nach einer kompletten Sanierung der Hotelzimmer, der Küche und sämtlichen Gasträumen am ersten Oktober 2016 als Restaurant & Hotel Heidelberg wiedereröffnet.

Unser Betrieb verfügt über 15 moderne Hotelzimmer, einen grossen Saal für bis zu 75 Personen, genügend kostenlose Parkplätze, Möglichkeiten für Seminare und ein Cheminée Zimmer für bis zu 45 Personen und ein Restaurant mit 45 Plätzen.

„Es gibt immer etwas zu feiern“

Ob Ihr Hochzeitstag, ein runder Geburtstag, eine gesellige Familienfeier oder die Konfirmation Ihres Sprösslings, wir haben für jeden Anlass das passende Menü für Sie bereit.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Kulinarische und freundliche Grüsse

Bianca und Stephan Roth

Restaurant & Hotel Heidelberg
Schützenstrasse 45
8355 Aadorf
052 368 40 40
www.heidelberg-aadorf.ch
info@heidelberg-aadorf.ch

Hinweise für Ihren Anlass

Menüabsprache

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, somit können wir uns auf Ihren Anlass bereits vorbereiten.

Wir bitten Sie, die Menübestellung ca. 2 Woche vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird von unserer Seite verrechnet.

Probeessen

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Dieses muss mindestens eine Woche vor dem Probeessen bei uns angemeldet werden, da wir die Menüs speziell für Sie kochen werden und diese nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind.

Das Menü verrechnen wir zum vollen Preis.

Menükarten

Für das gewählte Menu drucken wir jedem Gast eine Menükarte (gratis).

Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben können.

Kinder

Für Ihre Kinder haben wir alle Arten Kinderteller, welche Sie nicht zum Voraus bestellen müssen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Individuelle Menüwünsche

– etwa von Vegetariern / Veganer usw. – erfüllen wir gerne vor Ort oder nach Absprache

Dekoration

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Zapfengeld

Wenn sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen sie die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf CHF 30.– pro Flasche.

Tischform

Wir helfen Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden, so dass eine angenehme Kommunikation gewährleistet ist. Runde Tische sind leider nicht möglich

Verlängerung

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt

bis 01.00 Uhr CHF 220.–

bis 02.00 Uhr CHF 440.- (letzte Runde um ca.2.15 Uhr)

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bis längstens 03.00 Uhr CHF 550.00

Hotelzimmer

Wenn Sie nach der berausenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Der Spezialpreis bei Banketten ab 20 Personen beträgt für unser Einzelzimmer Fr. 90.– und für ein Doppelzimmer Fr. 160.– einschliesslich Frühstück.

Feuerwerk / Himmelskörper

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Laternen steigen lassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden.

**Gemeinde Aadorf, Gemeindeplatz 1, 8355 Aadorf
Tel +41 052 368 48 48**

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Torten / Kuchen

Wird die Torte von extern angeliefert und es wird kein Dessert von unserem Haus serviert so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 3.50.

Rechnungsstellung

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse an welche die Rechnung gestellt werden soll mit.
Sollen Extras, wie z.B. Spirituosen direkt einkassiert werden?
Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung.
Diese ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen.
Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'500.00.

Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Schweizerischem Alkoholgesetz.

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände des Restaurant & Hotel Heidelberg verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Garderobe

Für die Garderobe von Ihnen und Ihren Gästen übernehmen wir keine Haftung.

Annullations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
 - 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt.
- Wir behalten uns vor eine Anzahlung (Personenzahl x Menüpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen.

Apéro Vorschläge

Aperogebäck

- Chips und Nüssli	pro Person	CHF 1.50
- Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.00
- Herzhaftes Kleingebäck gemischt (3 Stück)	pro Person	CHF 4.50
- Hausgemachte Quiche (Gemüse oder „lorraine“)	pro Stück	CHF 4.50

Fingerfood

- Fleischbällchen (Meatballs)	pro Stück	CHF 4.00
- Poulet–Satay Spiesschen mit süss-saurem Dip	pro Stück	CHF 4.00
- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	pro Stück	CHF 3.50
- Grillgemüse-Spiesschen	pro Stück	CHF 3.00
- Gemischte Antipasti (Oliven, gefüllte Peperoni, grillierte Pilze und Parmesan)	pro Teller	CHF 5.00
- Gemüsesticks mit Dipp	pro Person	CHF 4.50
- Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs, Graved Lax und Frischkäse	pro Stück	CHF 3.50
- Canapés mit Rauchlachs, Chorizo, Rauchforelle / Fleischkäse	pro Stück	CHF 3.70
- Sandwiches (im Brötchen) mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Ei & Kresse, Rauch- oder Graved Lachs, Roastbeef, Thon, Käse	pro Stück	CHF 3.50

Mousse im Glas serviert

- Rauchlachs, Tomate, Rande, Rüebli und Peperoni Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis	pro Glas	CHF 5.50
--	----------	----------

Panna Cotta im Glas serviert

- Rande, Rüebli, Tomate und Meerrettich Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel und Kürbis	pro Glas	CHF 5.00
--	----------	----------

Suppeshots im Glas serviert

- Tomatencrème, Weissweincrème, Kräutercrème, Randencrème, Champignoncrème, Fleisch oder Gemüse Saisonbedingt: Bärlauch, Spargel, Kürbis, Maroni, Eierschwämmchen, Steinpilz	pro Glas	CHF 5.50
---	----------	----------

Heidelberg Apéro- Spezialitäten ab 10 Personen

Lachs „Bellevue“: Ganz pochierter Lachs am Buffet, ausgarniert mit Gurkenscheiben, verschiedenen Saucen, und Meerrettich-Schaum.

pro Person CHF 7.50

Ganzer Rehrücken Heidelberg (nach Saison)
Ganz gebratener Rehrücken auf dem Büffet präsentiert, mit Orangenscheiben und Sauce Cumberland

pro Person CHF9.50

Apéro Riche ab 10 Personen

pro Person CHF 38.00

- Süppchen in der Tasse serviert
- Rauchlachsrollchen mit Frischkäse gefüllt
- Wraps gefüllt
- Tomaten Mozzarella Spiessli
- Rindstartar im Glas
- Roastbeef mit Hollandaise
- Lammracks mit Chimi Churri
- Chicken-Drumsticks vom Green Egg
- Rohschinken Panna-Cotta mit getrockneten Tomaten

- Dessert
- Süssmostcrème
- Orangenkuchen
- Braunes Schoggimousse

Menüvorschläge ab 10 Personen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons	CHF 8.50
Bunt gemischter Salat mit unserem Hausdressing	CHF 9.00
Tomaten Mozzarella Terrine mit Basilikum Vinaigrette	CHF 10.00
Eisbergsalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Sprossen	CHF 9.50
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel, serviert auf Belugalinsen Salat, Rucola und Apfeldressing	CHF 16.50
Mousse von der Karotte auf geräuchertem Entencarpaccio an Balsamico- Honigsauce	CHF 16.00
Hausgebeizter Schottischer Orkneylachs auf Gurkencarpaccio an Dillsenfauce dazu Butters toast	CHF 17.00
Carpaccio vom geräucherten Lammnierstück mit Sauerrahm-Zitronenmousse	CHF 16.50
Ricotta Zitronenravioli mit Salbeibutter	CHF 14.00
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Mayonnaise	CHF 19.00
Thunfisch kurz gebraten in der Sesamkruste mit Honig- Wasabicreme auf Chinakohlsalat und Cranberry	CHF 19.00

Suppen

Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli	CHF 9.00
Aromatisierte Kraftbrühe „Royale“	CHF 8.00
Zitronengras-Limetten-Curry Süppchen	CHF 9.00
Kräuterschaumsüppchen mit Brotroutons	CHF 8.00
Steinpilzsüppchen mit Knoblauchcroutons	CHF 9.00

Saisonale Vorspeisen

Vorspeisen Frühling

Weisser Spargelsalat mit Orangenvinaigrette und frischer Minze, Salatbouquet CHF 12.00

Spargelmousse mit Rhabarber und Tomaten-Chutney serviert mit bunten Salaten CHF 14.00

Vorspeisen Sommer

Kirschen Gazpacho mit Sauerrahm und Croutons (erfrischende Kaltschale) CHF 9.50

Knackiger Sommersalat an Gemüsevinaigrette und Antipasti Gemüse und Pilzen CHF 12.00

Vorspeisen Herbst

Kürbis Hagebuttensüppchen mit Orangenchips CHF 8.00

Nüsslisalat mit Balsamicovinaigrette, Speck und Walpilzen CHF 12.00

Vorspeisen Winter

Kartoffel-Lauchsuppe mit einem „Redli“ von der Saucisson CHF 9.00

Sämiges Randenrisotto mit Parmesanstreifen CHF 14.00

Zwischen-Gang

Zitronen-Basilikumsorbet mit Wodka CHF 5.00

Zwetschgensorbet mit Feuerwasser CHF 5.00

Fleisch Spezialitäten

<p>Schweinesteak im Pfeffermantel mit Chalotten-Portweinsauce, Lyoner-Kartoffeln und Rübli-Orangenflan</p>	CHF 31.00
<p>Hackbraten serviert mit kräftiger Portweinsauce, dazu hausgemachten Kartoffelstock und Gemüse</p>	CHF 31.00
<p>Zartes Siedfleisch vom Schulterspitz mit Apfelkren Meerrettichrahmsauce , Wurzelgemüse und Salzkartoffeln</p>	CHF 39.00
<p>Niedergegarter knuspriger Kalbsschulterbraten dazu Portwein-Rosmarinsauce, Birnen-Kartoffelgratin Speckbohnen nach „Grosi’s“ Art</p>	CHF 36.00
<p>Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Kräuterkruste mit kräftiger Madeirasauce, dazu Risotto und buntem Gemüse</p>	CHF 49.00
<p>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit sämiger Champignonrahmsauce, Mandelbroccoli und Butternudeln</p>	CHF 39.00
<p>Saftig gebratene Maispouardenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Kräuter-Frischkäse, Weissweinsauce und hausgemachte Spätzli</p>	CHF 39.00
<p>Roastbeef serviert mit Sauce Béarnaise , Röstikroketten und mediterranem Gemüse</p>	CHF 49.00
<p>Am Stück gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter luftiger Pfeffer Béarnaise, Coco Bohnen und Kartoffelgratin</p>	CHF 54.00
<p>„Deux Filets“</p> <p>1. Gang: Schweinefilet mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Saisongemüse</p> <p>2. Gang: Rindsfilet mit Portweinsauce Kräuterrisotto und Saisongemüse</p>	CHF 61.00

Fisch Spezialitäten

Duett von gebratenem Saiblingfilet und Flusskrebs an Limetten-Thymiansauce Saisongemüse serviert mit Risotto	CHF 39.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Limetten-Thymiansauce serviert mit Camargue-Gemüsereis	CHF 38.00
Zander Cordonbleu gefüllt mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel Weisswein-Orangen-Nage und kleines Marktgemüse	CHF 41.00
Sautierte Eglifilets mit Mandelbutter, Broccoliröschen und Schlosskartoffeln	CHF 38.00
Gebratener Seeteufel in der Kräuternage mit buntem Marktgemüse dazu Zitronen-Gnocchis	CHF 43.00

Vegetarische Spezialitäten

Quinoa-Ziegenkäsestrudel an Bier-Rosinensauce und Marktgemüse	CHF 31.00
Gefüllte Pfannkuchen mit Trockentomaten und Ricotta	CHF 22.00
Blätterteigpastetli mit Gemüsestroganoff an Paprikarahmsauce	CHF 26.00
Spätzlipfanne mit Cassis Zwiebeln und süss-sauren Aprikosen	CHF 24.00

Saisonale Hauptgänge

Saison Hauptgang Frühling

Lammrack in Olivenöl gebraten neue Kartoffeln
garniert mit Spargeln CHF 38.00

Schweinefilet, gefüllt mit Spargel-Pesto
auf Dijon Senfsauce, mit Bärlauch Kartoffelgratin CHF 38.00

Saison Hauptgang Sommer

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit sautierten Pilzen und frischen Kräutern,
Zucchini-Auberginenroulade und Basilikum-Gnocchi CHF 49.00

Glasierte Entenbrust an roter Curry-Kokossauce
serviert mit Grillgemüse und Basmati Reis CHF 38.00

Saison Hauptgang Herbst

Rehmedaillons mit Cognac-Eierschwämmli sauce
hausgemachte Spätzli und Bauernrotkraut CHF 38.00

Kürbis-Curry-Strudel mit glasierten Marronis,
Bauernrotkraut, Rosenkohl und Gnocchis CHF 31.00

Saison Hauptgang Winter

Tafelspitz serviert Meerrettichsauce und Apfelkren
Dazu Kartoffel-Karottenstock und Gemüse CHF 34.00

Entenbrust an Rosmarin-Orangensauce
serviert mit Cranberry-Risotto und geschmortem Gemüse CHF 38.00

Menüs komplett

Menü „Mostindien“

CHF 51.00

Thurgauer Weissweinsuppe mit Apfelwürfeli

Niedergegarter knuspriger Kalbsschulterbraten an
Portwein-Rosmarinsauce, Birnen-Kartoffelgratin
Speckbohnen nach „Grosi’s“ Art

Weisses Schoggi-Mousse mit Früchtecoulis

Menü „Lützelburg“

CHF 62.00

Carpaccio vom geräucherten Lammierstück mit
Sauerrahm-Zitronenmousse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an
Limetten-Thymiansauce serviert mit
Camargue-Gemüsereis

Tobleronemousse mit Rahmtupf

Menü „Michi’s Hackbraten“

CHF 49.00

Saisonsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Sprossen

Saftiger hausgemachter Hackbraten mit Waldpilzsauce
Kartoffelstock und glasierte Rüeblì

Gebrannte Crème mit Haselnüssen

Menü „Herbstlich“

CHF 75.00

Nüsslisalat-Bouquet mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit Balsamico Vinaigrette

Kürbis-Hagebuttensüppchen

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cognac-Rosmarinsauce
hausgemachte Haselnusspätzli, Bauernrotkraut, Birne, Maronis
und Speck-Rosenkohl

Hausgemachte Gebrannte Crème

Menü „Das Festliche“

CHF 79.00

Duett vom hausgebeizter Graved Lachs und Forellenmousse, mit Honig-Senfsauce

Kresseschaumsüppchen mit Mandeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Thurgadossauce mit Kartoffel-Gnocchis, Gemüseflan und geschmortem Lattich

Tobleronemousse mit Mango

Buffet ab 25 Personen

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Untenstehend finden Sie diverse Vorschläge und Kreationen welche unsere Küche für Sie bereits zusammengestellt hat. Falls Sie Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte im Buffet integrieren möchten ist dies kein Problem, lassen Sie diese ganz einfach von dem Konditor Ihres Vertrauens zu uns liefern.

Vorspeisenbuffet

CHF 25.00

Bunte Blattsalate, Bunte gemischte Salate
Tomaten Mozzarella, Roastbeef-Zigarren mit Frischkäse gefüllt,
Vitello Tonnato, Mousse von Rauchlachs

Hauptgang- Buffet 1

CHF 42.00

Pouletbrust, Mini Burger, Spareribs
Grillgemüse,
Kartoffelgratin und Waldpilzrisotto
Kräuterbutter, BBQ-Dipp, Portwein-Rosmarinsauce

Hauptgang- Buffet 2

CHF 54.00

Rindsfilet, Schweinefilet am Stück gebraten, Pouletbrust
Grillgemüse und Speckbohnen
Hausgemachte Spätzli und Kartoffelgratin
Rotwein-Chalottenbutter, Honig-Orangensauce, Sauce Bernaise

Dessertbuffet Heidelberg

CHF 25.00

Hausgemachte Versuchungen, wie Mousses, Glace
Tiramisu, Crèmen, frische Früchte angerichtet auf der Etagère

Zusätzlich mit verschiedenem Käse

CHF 8.00

Dessert - Die süsse Versuchung

Hausgemachte Gebrannte Crème mit Haselnüssen	CHF 8.50
Braunes Tobleronemousse mit Rahmtupf und Früchten	CHF 10.00
Weisses Schoggi-Mousse mit Früchtecoulis	CHF 10.00
Thurgauer Süssmostcrème mit beschwipsten Apfelwürfeli	CHF 9.00
Frischer saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.00
Mocca Panna Cotta mit Mango-Coulis	CHF 10.00
Traditionelles Caramelköppli mit Saisonfrüchten, und Rahm	CHF 9.50