

Bankette

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren besonderen Anlass bei uns im Restaurant Plättli feiern möchten.

Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen und einer einheitlichen Menu Bestellung.

Ausnahmen sind vegetarische/ vegane Gerichte und natürlich für Allergiker.

Selbstverständlich kann Ihre Menu Wahl auch mit Gerichten aus der aktuellen Speisekarte ergänzt oder zusammengestellt werden.

Unsere Vorschläge sind Ideen und eine Saisonale Auswahl. Nach Wunsch und Möglichkeit kann dies auch gerne angepasst werden.

Ab 30 Personen offerieren wir Ihnen auch gerne ein Buffet nach Ihren Wünschen.

Für unseren kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Damit wir die beste Qualität sichern können bitten wir Sie Ihre Auswahl und die ungefähre Personenzahl spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Bis am Vorabend ihres Anlasses berücksichtigen wir Änderungen der Personenzahl ohne Kostenverrechnung. Abmeldungen unter 12 Stunden werden zu 2/3 des abgemachten Preises pro Person (gemäss Offerte) verrechnet. Bei Traueressen Ausnahmen nach Absprache.

Das Schmücken der Tische ist bei uns eine Selbstverständlichkeit, natürlich dürfen Sie Ihre Dekoration auch selber mitbringen. Für spezielle Anliegen wie Blumengestecke, Stofftischwäsche, etc. berechnen wir einen Mehraufwand.

Verbinden Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant mit einem Zoo Rundgang oder einer spannenden Führung durch unsere kompetenten Tierpfleger/innen.

Für eine Menu Besprechung bitte wir Sie um vorherige Anmeldung, damit wir auch genügend Zeit haben um auf Ihre Wünsche einzugehen.

Bei Fragen oder einer persönliche Beratung für Restaurant oder Zoo stehen wir gerne zur Verfügung.

Räumlichkeiten

Panoramasaal (unterteilbar)	40-60 Personen
Restaurant	40 Personen
Sitzungszimmer (Saal)	20 Personen
Sitzungsstäbli	12 Personen

Mit Gastfreundlichen Grüßen

Nicole Engeler und das gesamte Plättli-Team

Bankett Vorschläge Frühlings Saison

März - Mai

Unsere Spargeln beziehen wir ausschliesslich aus der Region, deshalb gibt es diese meist erst ab April je nach Klima. Gerne dürfen Sie bei uns nachfragen.

Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt

Vorspeisen

Frühlingssalat im Gurkennest Chinakohl mit Kichererbsen, Ruebli, und Frühlingszwiebeln an erfrischenden Joghurtsauce und Sbrinz verfeinert	12.50
Thurgauer Rüeblisuppe mit frischem Ingwer	10.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	10.50
Tagessuppe	6.50
Crostini mit Bärlauchpesto (saisonal) und Rohschinken	12.50

Hauptgang

Schweinsfilet Medaillon an Morchelsauce mit Kräuter- Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse	36.00
Schweinssteak nature mit Frühlingskartoffeln dazu grüne Spargeln und Sauce Hollandaise (saisonal)	32.00
Schweinhalsbraten an braunem Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	28.00
Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Parmaschinken auf Weisswein Risotto	42.00
Kalbspiccata auf Rotweinjus und hausgemachten Bärlauchspätzli (saisonal)	35.00
Pouletbruststreifen an Paprikarahmsauce im Reisring	29.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln und Spargelgemüse (saisonal)	51.00

Vegetarisch/ Vegan

Weissweinrisotto mit Grana Padano (saisonal)	24.00
Hausgemachte Bärlauchspätzli mit Thurgauer Käse (saisonal)	22.00
Frische grüne Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln (saisonal)	25.00
Linsencurry mit Jasminreis und Naan (Fladenbrot) (Vegan)	21.00

Gerne stellen wir auch ein vegetarisches Gericht
aus Ihrer Menu Wahl zusammen

Dessert

Rhabarber Tiramisu (saisonal)	10.50
Zitronen Joghurtcreme mit Beeren	8.50
Kleiner Löwencoupe (Caramel und Vanilleglace) und hausgemachtem Löwen Guetzi	8.50
Beeren Muffins mit Rahm	8.50

Wenn Sie eine Torte wünschen werden wir diese gerne
für Sie bei einem unserer Bäcker Konditor bestellen und
verrechnen.

Falls sie selber eine Torte oder Kuchen mitbringen
möchten, erlauben wir uns Fr. 2.00/ pro Person für Teller,
Besteck und den Service zu verrechnen.

Frühlingserwachen

Gourmet Menu

Frühling ist wenn die Seele wieder bunt denkt

Bärlauch Crostini mit Rohschinken

Thurgauer Rüeblisuppe mit Ingwer

Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Parmaschinken
auf Spargelrisotto

Süßer Abschluss

Rhabarber Tiramisu
mit Fruchtgarnitur

65.00