

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 könne 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 Ausnahme 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 bitten wir Sie um vorherige Anmeldung, damit wir auch genügend Zeit haben um auf Ihre Wünsche eingehen zu können.

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

Räumlichkeiten

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

Mit Gastfreundlichen Grüßen

Nicole Engeler und das gesamte Plättli-Team

Bankett Vorschläge Winter Saison

Dezember - Februar

Schneeflocken sind die Schmetterlinge des Winters

Vorspeisen

Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck	12.50
Chicorree Salat an Balsamicodressing mit Erdnüssli und Mandarinen	10.50
Thurgauer Weissweinschaumsuppe	10.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50

Hauptgang

Schweinsfilet Medaillon an Marsalajus mit Kräuter- Bratkartoffeln und Saisongemüse	36.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Saisongemüse	30.50
Schweinshalsbraten an braunem Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	28.00
Pouletbruststreifen an Paprikarahmsauce im Reisring	29.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternüdeli und Saisongemüse	46.00
Kalbschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Mandelbroccoli	38.00
Kalbspiccata auf Rotweinjus und Safranrisotto	35.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kroketten und Saisongemüse	53.00

Vegetarisch/ Vegan

Safranrisotto mit Grana Padano	24.00
Linsencurry Jasminreis und Naan (Fladenbrot)	21.00

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

Dessert

Caramelchöpfli	10.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.50
Kleiner Löwencoupe (Caramel und Vanilleglace) und hausgemachtem Löwen Guetzli	8.50
Schokoladenmousse mit Fruchtgarnitur	10.50

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.

Winterliches Gourmet Menu

Chicorree Salat an Balsamicodressing
mit Erdnüssli und Mandarinen

Thurgauer Weissweinschaumsuppe

Rindsfilet am Stück gebraten
an Sauce Bénaise
Kroketten
und Saisongemüse

Süsses Duett
Vanilleglace mit heissen Beeren
Schokoladen Mousse mit Fruchtgarnitur

75.00

Spezialitäten Winter Saison

Dezember - Februar

Fondue Chinoise à discretion

Ab 12 Personen

Gemischter Salat

Verschiedene Fleischsorten wie:

Kalb, Poulet, Rind, Schwein

Beilagen: Pommes frites, Reis, frittierte Pilze
und ein Garniturspiess

Verschiedene Saucen:

Curry, Knoblauch, Tartar, Cocktail und Kräuterquark

Pro Pers. 58.00
