

Festanlässe und Bankette



Internationales Blindenzentrum IBZ
Alte Landstrasse 265, CH-8597 Landschlacht (TG)
Telefon +41 (0)71 694 61 61, Fax +41 (0)71 694 61 35
E-Mail info@ibzlandschlacht.ch, www.ibzlandschlacht.ch

Lieber Gast und Freund des IBZ

Es freut uns sehr, dass Sie sich für Ihren Anlass unser Haus ausgesucht haben. Jeder Anlass ist je nach Art und Wünschen immer etwas sehr Spezielles, Individuelles und Persönliches, sei es als Familien-, Firmen- oder Freundes-Anlass oder aus welchen Gründen auch immer.

Für diejenigen, welche die schöne Aufgabe haben, diesen zu organisieren und für uns als Organisator, bedeutet dies eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit, damit alle geladenen Gäste DIESEN Anlass als eine einmalige und genussvolle Zeit in Erinnerung behalten werden.

Wir sind uns unserer Verantwortung sehr bewusst und mit unserer professionellen Einstellung und unseren Erfahrungen haben Sie mit uns den richtigen Partner gewählt.

Nachstehend unterbreiten wir Ihnen unsere Speisekarte, aus welcher Sie nach Lust und Laune Ihr eigenes individuelles Menu (einheitlich ab 10 Personen) zusammenstellen können.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wenn dies ausnahmsweise nicht der Fall ist, deklarieren wir es namentlich beim entsprechenden Gericht (mit der Bezeichnung des Herkunftslandes).

Getreu dem Motto; „unkonventionelle Kundenwünsche sind für uns eine Herausforderung“ betreuen und beraten wir Sie gerne persönlich über die Möglichkeiten unserer Dienstleistungen.

Bitte kontaktieren Sie uns zwecks Menubesprechung, damit wir uns genügend Zeit einräumen können. Wünschen Sie einen Apéro, wollen Sie ein Unterhaltungsprogramm, sei es als Live Musik, DJ oder sonstiger Künstler, durch unsere Partner können wir Ihnen (fast) alles organisieren.

Herzlich willkommen!

Ihre Gastgeber: Das IBZ-Team

Inhalt

Fingerfood in allen Variationen / Knabereien	4
Kalte Vorspeisen	5
Suppen	6
Warme Vorspeisen	7
Vegetarische Hauptgerichte	8
Zeitlose Fleischgerichte	9
Fisch und Krustentiere	12
Süsse Köstlichkeiten	13
Menu-Vorschläge, für Sie zusammengestellt	14
Buffets	17
Wissenswertes	19
Geschäftsbedingungen Bankett	20

Fingerfood in allen Variationen

pro Stück

Chüechli "wie dihei" Käse -, Tomaten -, Lauch - und Spinat – Chüechli	2.00
Mini Pizzetten mit Tomatensauce, Mozzarella	2.00
Schinkengipfel im Blätterteigmantel	2.50
Mini Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Gemüse gefüllt, Süss-Saure-Sauce	2.00
Krevetten im Knusperteig	3.00
Fruchtspiessli mit Früchten der Saison	2.50
Spiessli mit Cherrytomate und Mozzarella	2.00
Mixed Spiessli Melonen mit Rohschinken	2.50
Poulet-Satay-Spiessli mit pikanter Erdnusssauce	2.00
Mini Partybrötli Sandwiches	
mit Schinken, Käse, Fleischkäse und Salami	3.00
mit Bündnerfleisch und Rohschinken	3.50
Canapées	
mit Schinken, Käse, Fleischkäse, Salami, Ei	3.00
mit Bündnerfleisch und Rohschinken	3.50
mit Rauchlachs, Thunfisch und Beefsteak Tatar	4.00

Knabbereien

pro Person

Apèromix aus Salznüssli, Bretzel, Salzstängeli, Salzgebäck	2.00
Gemüsedip Rohkost Gemüse der Saison mit 2 verschiedenen Saucen	3.50
Blätterteig – Gebäck (Sesam, Käse etc.)	5.00
Fischchnusperli im Backteig mit Tartaresauce	8.00

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat an unserer Haussauce	6.00
Bruschetta Mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie Salatbukett	
Grossmutter Salat mit frischem Rohkostgemüse gerösteten Kernen und Brotwürfeln	8.50
Tomaten – Mozzarella Cocktail an einem würzigen Balsamicodressing mit frischem Basilikum	10.50
Griechischer Salat Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse auf Zuckerhutsalat	
Italienische Antipasti grilliertes und gefülltes Gemüse mit extra vergine Olivenöl	15.00
Zart geräucherte Bodenseefische serviert (saisonal) mit einem luftigen Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	17.50
Tintenfischsalat mit Meersalz, Olivenöl, frischem Kerbel und Knoblauch serviert mit mariniertem Rucola	12.50
Cocktail von zarten Krevetten serviert mit Toast und Butter	15.00
Knackiger Caesarsalat mit Speck, Sardellen und Parmesan	12.50
Bunter Blattsalat der Saison mit Fischknusperli und Tartaresauce	16.00
Mariniertes Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan, Birnscheiben und Trüffelöl	19.50
Kaltes Roastbeef Mit Tartarsauce, Garnitur und Salatbukett	
Zarter Rauchlachs mit Salatbukett, feinen Kräutern in Crèpeteig gerollt und nach Art des Chefs zubereitet	18.00

Suppen

Gemüsebouillon mit Kräuterflädli	6.00
Klare Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen und trockenem Sherry	7.50
Würzige Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	8.50
Spargelcrèmesuppe (Mai - Juni)	8.50
Bärlauchsuppe (April - Mai)	8.00
Kürbis – Ingwerschaumsüppchen (September - April) serviert mit Kürbischips	9.00
Geflügelkraftbrühe mit Quark - Haselnussklösschen	9.50
Erfrischende Melonenkaltschale mit Champagner verfeinert	10.50
Thurgauer Rieslingsuppe	10.00
Capuccino von Curry und Zitronengras mit gebratener Riesencrevette	11.00

Warme Vorspeisen

Fischknusperli serviert mit Tartarsauce und Salatbukett	14.00
Blätterteigkissen mit frischem Spargelragout (März - Juni) Jakobsmuscheln und Zitronenschaumsauce	16.00
Ziegenkäse im Filoteig mit Honigbirnen, Salbeizwiebeln und Salatbukett	14.50
Hausgebackenes Foccacia mit gebratenem Kräutersaitling und confierten Tomaten	
Zanderfilet im Apfel- und Käseschlafröck serviert mit einer Tomatenvinaigrette	16.00
Rosa gebratene französische Entenbrust serviert mit Gemüse Couscous und einer delikaten Grapefruit – Dattelsauce	21.00

Vegetarische Hauptgerichte

Cannelloni gefüllt mit Auberginen- Currypaste an einer leichten Parmesansauce	
Gemüselasagne al forno Gemüse der Saison mit Tomatensauce Cremesauce und Käse überbacken	21.00
Gemüsestrudel im Blätterteigmantel mit Kräutern und cremiger Füllsauce knusprig gebacken an einer leichten Tomaten – Mostsauce und dazu eine Ofentomate	21.00
Tortillas Gefüllt mit Karotten, Lauch, Sellerie und Wirsing An einer leicht scharfen Guacamole-Sauce	
Gemüse- und Mischpilzrisotto mit Parmesan saisonales Gemüse und frische Pilze zu einem feinen Gericht vereint	24.00
Tofugeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce Basmatireis und asiatisches Gemüse	24.00
Pfannkuchen gefüllt mit mediterranem Gemüseragout Kräuterfrischkäse und Quornstückchen	24.00
Kartoffel - Linsenküchlein gebraten in der Sesamkruste angerichtet auf delikatem Ratatouille	21.00

Zeitlose Fleischgerichte vom...

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce 24.00
 Basmatireis und asiatisches Gemüse

Pouletbrust-Roulade
 gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten

Trutenpiccata
 mit Champignons und Schinke

Schwein

Schweins schnitzel paniert
 Mit Zitrone

Schweinsnierstückbraten an Mischpilzrahmsauce 24.00
 Kartoffelgratin
 Variation von Saisongemüse

Schweinsfiletmedaillons Tomaten-Salbeikruste 32.00
 Portweinsauce
 Butternudeln
 Gemüsesymphonie

Schweinsgeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce 24.00
 Basmatireis und asiatisches Gemüse

Schweinssteak vom Nierstück Madagaskar 24.00
 grüne Pfefferkornsauce
 Röstikroketten
 Bohnenbündchen im Speckmantel

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art 23.00
 sämige Mischpilzrahmsauce

Quellreis
Erbsli und Rüepli

Schweinshalsbraten mit Zwetschgen
gefüllt mit braunem Jus

Beilagen nach Wahl inbegriffen zu den Fleischgerichten
vom Geflügel und Schwein (maximal 2)

Risotto

Polenta

Basmatireis

Langkornreis

Orientalischer Couscous

Nudeln

Rösti

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelstock

Gnocchi

Kroketten

Pommes Frites

Spätzli

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Champignonsrahmsauce Quellreis Erbsli und Rüepli	38.00
Osso Bucco	39.00
Kalbsschulterbraten Kräuterjus Kartoffelkroketten Gefüllte Tomate mit Blattspinat	26.00
Kalbskotelett an sämiger Pilzrahmsauce feine Butternudeln und Gemüsebukett	44.00
Rind	
Tranchen von Entrecôte double Calypso Hollandaise mit grünem Pfeffer, Chili, Kräuter und Senf Kartoffelkroketten Gemüsebukett der Saison	38.00
Rindsfiletstreifen (AUS) Stroganoff mit Pilzen, Gurken und Peperonirahmsauce Hausgemachte Spätzli	36.00
"Suure Mocke" Rindssauerbraten mit Thurgauer Apfelwein Sauce serviert mit hausgemachten Spätzli Gemüse der Saison	32.00
Rindgeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce Basmatireis und asiatisches Gemüse	27.00

Lamm

Lammnierstück mit Rosmarinjus
unter einer Dijon-Senf-Kruste

Indisches Lammcurry (AUS/NZL) Madras Style
an pikanter Currysauce
Basmatireis 25.00

Lammgigotbraten mit Kräuterjus
Ofenkartoffeln
Bohngemüse 27.00

Fisch und Krustentiere

Schweizer Felchenfilets gebraten
Safranrisotto und Zucchettigemüse
Tomaten – Kräuterragout 27.00

Zanderfilet gebraten mit Thymiankruste
Butter - Weissweinsauce
mediterranes Gemüseragout
Kartoffelgnocchi 33.00

Bachsablblingsfilet in der Folie pochiert

Gebratenes Forellenfilet an einer Apfel -Rosinensauce
serviert mit Trockenreis
und Gemüse garnitur 35.00

Süsse Köstlichkeiten

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	8.50
Thurgauer Süssmostcrème mit Thurgados serviert mit erfrischendem Apfelsorbet	10.00
Panna Cotta serviert mit Früchteschaum	7.50
Apfelküchlein mit Zimtglace und Vanillesauce	8.00
Tiramisu mit Biskuit und Amaretto	9.00
Sämiges Honig – Walnussparfait mit Kirschenkompott	10.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Mandelkrokant	
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	10.00
Dessertkarussell Blindenzentrum verschieden Köstlichkeiten auf einem Teller vereint	13.00
Crema Catalan mit Zuckerglasur	7.50

Menu-Vorschläge, für Sie zusammengestellt

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können bitten wir Sie,
das einheitlich gewählte Menü mindestens 1 Woche vor Anlass zu bestätigen und die genaue
Personenzahl mitzuteilen.

„Das immer Beliebte“

Bunter Blattsalat an unserer Haussauce

Kalbscordonbleu
mit Trutenbrust und Käse gefüllt
Kartoffelkroketten
Gemüse der Saison

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

42.00

„Einer der Klassiker“

Gemischter Salat

Gebratene Pouletbrust (FR)
mit Gartenkräuterjus
Safran – Risotto
Gemüse der Saison

Beeren- Parfait an feiner
Fruchtsauce

33.00

„Das währschafte Buffet“

ab 20 Personen

Bunte Gemüse und Blattsalate
französisches – oder italienisches Dressing
verschiedene Essige und Öle
Garnituren wie; Speck, Zwiebeln, Eier, Kernen, Kräuter, Sprossen und Croûtons

Heisser Fleischkäse
Beinschinken im Brotteig
Fischchnusperli im Backteig
Tofugeschnetzeltes mit roter Thaicurrysauce
Bratkartoffeln
Hausgemachte Spätzli
Quellreis
Gemüse der Saison
Tartarsauce, Senf und braune Fleischsauce

Frischer Fruchtsalat
Fruchtkuchen
Klare Thurgauer Süssmostcrème
Schoggimousse
Gebrannte Creme
Vanilleglace

55.00 pro Person

Das Wellenreiter-Bufferet

ab 25 Personen

Bunte Gemüse und Blattsalate
französisches – oder italienisches Dressing
verschiedene Essige und Öle
Garnituren wie; Speck, Zwiebeln, Eier, Kernen, Kräuter, Sprossen und Croûtons
Eingelegte Felchenfilets mit Kräutern und Zwiebeln
Tomaten – Mozzarella mit Balsamico Dressing
Geräucherte Salz – und Süsswasserfische vereinigt auf einer Platte
Melonen Rohschinken

Thurgauer Rieslingsuppe

Kalbsschulterbraten
Roastbeef vom Rindshohrücken
Maispouletbrüstli (FR)
Fischchnusperli im Backteig
Tofugeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce
Kräuterjus Calyptosauce, Tartare Sauce
Kartoffelgratin
Basmatireis
Salzkartoffeln
Gemüse der Saison

Frischer Fruchtsalat
Klare Thurgauer Süssmostcrème
Fruchtkuchen
Glace und Sorbet
Fruchtsauce, Schlagrahm
Schoggimousse, Crema Catalan
Käseplatte aus der Region

75.00 pro Person

Wissenswertes

Menükarte

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten. Sie können uns dazu ein passendes Sujet (Foto, Bild, usw.) zur Verfügung stellen, damit die Karte eine persönliche Note erhält.

Saalkapazitäten

Es sind verschiedene Bestuhlungsvarianten in den Sälen möglich. Sie können sich bei einem persönlichen Gespräch in der Gestaltung und Anordnung des Festsaals beraten lassen.

Gruppengrösse

Diese Bankett- und Festanlass-Dokumentation versteht sich ab einer Gruppengrösse von 10 Personen.

Tischdekoration

Kostenlos erstellen wir Ihnen eine kleine, saisonale Blumendekoration. Auf Wunsch beauftragen wir ein Blumengeschäft, um besondere Arrangements zu erstellen. Ebenso dürfen Sie auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.

Nachtzuschlag

Ab Mitternacht beträgt der Nachtzuschlag CHF 100.00 pro angebrochene Stunde.

Geschäftsbedingungen Bankett

Reservation

Ab dem Zeitpunkt Ihrer definitiven Buchung garantieren wir Ihnen Ihre Reservation. Wir bitten Sie uns die genaue Gästezahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Annulationskosten

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, kommt folgende Tabelle zur Anwendung:

60 – 31 Tage vor Anlass	20% des Arrangements
30 – 8 Tage vor Anlass	50% des Arrangements
7 – 2 Tage vor Anlass	80% des Arrangements
1 – 0 Tage vor Anlass	100% des Arrangements

Unter Arrangement versteht sich die bestätigte Leistung mal die gemeldete Teilnehmerzahl.

Rechnungsstellung

Nach effektivem Verbrauch, mindestens jedoch Verrechnung der gemeldeten Gästezahl (s.o.).
Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für jede weitere Stunde CHF 100.00 zusätzlich.

Bezahlung

Bar, EC-Direkt, Postcard, Kreditkarten
Nach Absprache auf Rechnung, zahlbar innert 14 Tage netto

Verfügbarkeit

Raumzuteilungen sind provisorisch. Wir behalten uns das Recht vor, diese jederzeit abzuändern.

Preise

Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.