

GASTHAUS BLUME FISCHENTHAL

MENUVORSCHLÄGE FÜR PARTY-SERVICE



Unsere Infrastruktur bietet Kapazität für Speisenzubereitungen bis 500 Personen

Ob Firmenfeiern, stimmungsvolle Hochzeits-Aperos oder Geburtstage, Familienfeste, Vereins-Aktivitäten, Taufen und vieles mehr.

Die Vorschläge sind nur einige Ideen von uns für Ihren bevorstehenden Anlass

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch damit wir Ihren Anlass ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse, sowie den Ihrer Gäste, zusammenstellen können

Mit Gastwärtlichen Grüßen

LaK & Mathias Krähenmann & Team

Aperos

Ob in der Lokation selbst oder bei schönen Wetter , im Garten, ein Aperos ist immer ein gemütliches Beisammensein bis alle Gäste eingetroffen sind, sich Wiedersehen oder erste Kontakte geknüpft werden können.

Steh-Apéros:

*Easy: Chips, Nüssli, Blätterteig-Gebäck
pro Person Fr. 3.50*

*Standart: Blätterteiggebäck, Früchte, Gemüse mit Sauerrahmdips,
pro Person Fr. 7.50*

*Blume: Blätterteiggebäck, Tomaten-Mozzerella-Spiessli, Früchtespiessli,
Käsespiessli mit Trauben, Melonen-Rohschinkenspiessli, Baguettes
mit Rauchlachs & Bruschettes
Pro Person Fr. 14.50 / als Hauptgang Fr. 28.50*

Andere Wünsche und Kombinationen berücksichtigen wir gerne

*Aperos sind auch grösser und reichhaltiger erhältlich so dass sie sich zur
Zwischenmahlzeit oder Hochzeits-Aperos eignen*

Lassen Sie sich beraten

Kalte Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mindestens 12 verschiedene Salate

French- und Balsamico-Dressing verschiedene Brote Fr. 7.50

...mit Fleisch und Käseplatten als Hauptgang Fr. 12.50 / Fr. 24.00

*...mit Rauchlachs, Früchteplatten, Trockenfleisch, Gemüse mit Dips
Crevetten und Pasteten als Hauptgang* Fr. 19.50 / Fr. 38.00

Suppen und warme Vorspeisen

Bouillon mit Einlage nach Wahl Fr. 5.50

Hausgemache Rinderkraftbrühe (Consommé) mit Einlage Fr. 7.50

Crèmesuppen nach Wunsch mit Rahmhaube Fr. 7.50

Mascarpone-Risotto mit Pilzen Fr. 9.50

*Riesencrevetten aus dem Wok mit Asiatischen Gemüse
und Basmatireis* Fr. 16.50

*Pouletwürfel an Sweet & Sour Sauce mit Ananas
& Passionsfrucht auf asiatischen Mischgemüse* Fr. 14.50

Hauptgänge / Unsere Buffet

Schweinscarrèbraten an Rotweinsauce Fr. 20.50

Heisser Beinschinken und Fleischkäse mit Senf Fr. 17.50

Wurstbuffet vom Grill Fr. 18.50

Grillbuffet mit Kräuterbutter und Sauerrahmsacem Fr. 26.50

Spaghettibuffet (oder Hörnli) auf 2 Arten zubereitet Fr. 19.50

3 verschiedene Saucen nach Wahl & Parmesan

Buure-Buffer ab 30 Pers Fr. 23.50

2 Braten nach Wahl & Sauce, Schinken und Fleischkäse

Thailändisches Buffet ab 30 Pers Fr. 25.50

1 x Poulet nach Wahl

1 x Schweinefleisch nach Wahl

1 x Blacktiger nach Wahl

1 x vegetarisches Gericht nach Wahl mit Nudel oder Reis

Gourmetbuffet Fr. 33.50

Rindsfilet rosa gebraten an grüner Pfeffersauce

Schweinsfilet an Morchelsauce

Rindsgoulach nach ungarischer Art Fr. 21.50

Schweinsgeschnetztes nach Zürcher Art Fr. 19.50

Beilagen:

Reis, Basmatireis, Teigwaren, Kartoffelstock Fr. 4.00

Kartoffelgratin, Spätzli, Risotto Fr. 5.50

Gemüsebukett 3 Sorten Fr. 7.50

Menuangebote komplett:

Vorschlag 1

Fr. 45.00

Salatbuffet mit French- und Balsamico Dressing & Brot

Schweinscarrebraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse nach Saison

Dessertbuffet mit Moussen, Karamelköpflì, Fruchtsalat,

Pannacotta mit Waldbeeren, Kuchenstücke

Beliebig ergänzbar gegen Aufpreis

Vorschlag 2

Fr. 52.00

Salatbuffet mit French und Balsamico-Dressing & Brot

Roastbeef an Bordeauxjus

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Dessertbuffet « Maison »

Vorschlag 3

Fr. 47.00

Salatbuffet mit French und Balsamico-Dressing & Brot

Schweins- und Kalbsbraten

Teigwaren

Gemüse nach Saison

Dessertbuffet « Maison »

Vorschlag 4

Fr. 48.00

Salatbuffet mit French und Balsamico-Dressing & Brot

Rind-oder Kalbsschmorbraten an kräftiger Schwarzbiersauce

Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl

Gemüsebukett

Dessertbuffet « Maison »

*Gerne beraten wir Sie. Für weitere Gerichte in allen Bereichen,
Intoleranzen, speziellen Wünschen und tun unser möglichstes*

Fondues

Fondue Chinoise Fr. 52.50

*Rind- Schwein- Poulet- und Kalbfleisch (handschnitt) diverse
Sauerrahmsaucen, Reis, Chips, Früchte und Essiggemüse, Boillon*

inkl. Rechaud, Brenner, Brennflüssigkeit, Teller, Gabel

Fondue Bougignonne Fr. 52.50

*Rindshuft(handschnitt) diverse Sauerrahmsaucen, Reis, Chips, Früchte und
Essiggemüse, Boillon*

inkl. Rechaud, Brenner, Brennflüssigkeit, Teller, Gabel

Käsefondue nach Wahl Fr. 28.50

inkl. Rechaud, Brenner, Brennflüssigkeit, Teller, Gabel

Süss-Speisen

Hausgemachtes Schoggi-Mousse mit marinierten Früchten Fr. 13.50

Thurgauer Süssmostcrème mit Calvados und caramelsierten

Äpfeln Fr. 12.50

Vanille-Caramelköppli mit Rahm Fr. 9.50

Gebrannte Crème mit Heimat-Kirsch und Rahm Fr. 11.50

Frischer Fruchtsalat (Beeren Saisonal) Fr. 11.50

Dessertbuffet nach Wahl ab Fr. 15.50

Glacewagen auf Anfrage

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Angebote

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vielen Dank für Ihr Interesse Ihr Fest mit dem Blumen Party-Service zu feiern.

Erlauben Sie und bitte einige erklärende Worte zu unserem Angebot.

Bitte reservieren Sie das Datum frühzeitig.

Für Reservationen des Saales (über 70 Pers.) ist die Gemeinde Fischenthal zuständig.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns in Verbindung zu setzen und am besten einen persönlichen Termin zu vereinbaren damit wir vor Ort alles nötige besprechen können.

*Die Preise verstehen sich **inkl. 2.6 % Mwst.***

Sämtliche Speisen werden warm plus 72 Grad oder kalt max. 5 Grad in Thermoboxen in der Blume bereitgestellt. Geschirr kann schmutzig retourniert werden.

Inkl. Schöpf Warmhalte- und Schneide-Utensilien sowie Instruktion unseres Küchenchefs.

Geschirr / kann dazu gemietet werden

<i>Salatteller, Hauptgangteller, Dessertteller,</i>	<i>Fr. 00.70 Stk.</i>
<i>Kaffeegeschirr 3 teilig</i>	<i>Fr. 01.20 Stk.</i>
<i>Suppengarnitur 3 teilig</i>	<i>Fr. 01.40 Stk.</i>
<i>Besteckteile</i>	<i>Fr. 00.50</i>
<i>Weingläser, Biergläser, Mineralgläser</i>	<i>Fr. 00.70</i>
<i>Servietten Zellstoff</i>	<i>Fr. 00.70 Stk.</i>
<i>Servietten Stoff</i>	<i>Fr. 01.40 Stk.</i>
<i>Tischtücher Stoff</i>	<i>ab Fr. 05.50 Stk.</i>

Grill, Gas, Woks, Fonduegarnituren Imbisswagen etc. auf Anfrage
Bitte Vorwaschen, Reinigung durch uns

Transport nach Aufwand und km

Miet-Personal:

Event-Manager Fr. 78.00 ab Abfahrt / Ankunft Fischenthal

Koch Fr. 65.00 ab Abfahrt / Ankunft Fischenthal

Empfehlung 1 Pers. pro 25 Gäste

Servicemitarbeiter Fr. 58.00 ab Abfahrt / Ankunft Fischenthal

Empfehlung 1 Pers. pro 25 Gäste

Fehlendes oder kaputtes Geschirr / Material wird zum Anschaffungspreis in Rechnung gestellt

Zahlungsfrist beträgt ab Rechnungsdatum 10 Tage.

Ab 4 Gängen gewähren wir einen Preis-Nachlass von 10 % auf die Küchenleistung

Die angegebene Personenanzahl, 48 Stunden vor dem Anlass, ist für uns massgebend bei der Rechnungsstellung (Ausnahmen können nur in Notfällen gemacht werden)

Annulation eines reservierten Termines / Auftrages

Bis 15 Tage vor dem Anlass entstehen keine Kosten

14-7 Tage vor dem Anlass 20% der offerierten Leistung

6-1 Tag vor dem Anlass 60% der offerierten Leistung

Versicherung

Bei mutwilligen oder fahrlässiger Beschädigung des Inventars oder der Mobile haftet der Veranstalter für sämtliche Reparatur- sowie Reinigungskosten

Menukarten

*Gerne lassen wir Menukarten nach Ihren Wünschen für Sie drucken.
Kosten je nach Aufwand*

Kinder

Kindermenüs stellen wir gerne für Sie zusammen.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Hinwil, es gilt Schweizerisches Recht