



# Unser Bankett-Angebot für Ihren Anlass

Herzlich willkommen, lieber Gast

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen  
unser kulinarisches Angebot.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.  
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin  
zur Besichtigung der Räumlichkeiten und  
zur Besprechung von Menü, Getränken und Dekoration.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Abendfrieden zu begrüßen.

Ihr Abendfrieden-Team

## Ihr Kontakt

Abendfrieden, Wohnen & Pflege  
Tobelstrasse 1, 8280 Kreuzlingen  
info@abendfrieden.ch  
Telefon: 071 678 52 52



## Kulinarischer Rahmen für unsere Seminar- und Tagungsgäste

### Kulinarische Tagespauschale

Vormittagspause mit Kaffee und Gipfeli

Saisonales 4-Gang-Mittagsmenü mit Fleisch- und Vegivariante

Nachmittagspause mit Kaffee

Mineralwasser und Früchte im Seminarraum

Von Montag bis Freitag Servicezeit von 11.30 – 13.00 Uhr CHF 37.00

### Saisonales Tagesmenü mit Fleisch- oder Vegivariante

Aktuelles 4-Gang Mittagmenü mit Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert

Zusammengestellt von unserem Küchenchef

Von Montag bis Samstag Servicezeit von 11.30 – 13.00 Uhr CHF 18.50

An Sonn- und Feiertag Servicezeit von 11.30 – 13.00 Uhr CHF 29.00

### Individuelle Pausen oder Snacks als Ergänzung zur Pauschale – Sie wählen pro Stück

Minibuttergipfel oder Minibrötli ungefüllt CHF 1.50 pro Stück

Laugenbrezel mit Butter CHF 2.50 pro Stück

Minibrötli gefüllt mit Fleisch oder Käse CHF 3.50 pro Stück

Sandwiches 6 cm (diverse Füllungen) CHF 4.80 pro Stück

Sandwiches 10 cm (diverse Füllungen) CHF 6.80 pro Stück

Süsse oder pikante Wähen CHF 4.50 pro Stück

Wurstweggen, Schinkengipfel oder Käseküchlein CHF 4.50 pro Stück



## Apero

Chips, Erdnüssli oder Salzstängeli	CHF	3.00	pro Person
Gemüse-Rohkost mit 3 Quarkdips	CHF	4.00	pro Person
Ungefülltes Blätterteiggebäck: Käsestangen oder Speck-Prussien	CHF	1.50	pro Stück
Canapé, ¼ Toast mit Käse, Schinken, Ei oder Salami	CHF	1.50	pro Stück
Canapé riche, ¼ Toast mit Rauchlachs, Rohschinken oder Spargel	CHF	1.80	pro Stück
Canapé auf Parisettebrot mit Käse, Schinken, Ei oder Salami	CHF	3.00	pro Stück
Tomaten-Mozzarellaspiessli	CHF	2.00	pro Stück
Minipastetli mit vegetarischer Füllung	CHF	2.50	pro Stück
Früchtespiessli (nach Saison)	CHF	2.50	pro Stück

## Büffet mit Fleisch- und Käseplatten ab 10 Personen

	<b>Apero</b> 120g / Person	<b>Hauptgang</b> 250g / Person
Platte mit verschiedenen Aufschnitten und Fleischkäse, garniert	CHF 11.00	19.00
Käseplatte Auswahl mit 4 Sorten, garniert	CHF 12.00	21.00
Abendfriedenplatte mit Landrauchschorlen, Schinken, 4 Käsesorten	CHF 14.00	26.00
Früchteschale – saisonale Auswahl, 2 Früchte pro Person	CHF 3.00	pro Person
Kuchenplatte: 2 Stückli Cake oder Dessert im Glas (ab 10 Personen)	CHF 6.00	pro Person

## Einfache Zvieriteller

Salatteller mit Ei oder Hüttenkäse	CHF	14.50
Wurstsalat mit Blatt- und Gemüsesalat garniert	CHF	16.50
Wurst-Käsesalat mit Blatt- und Gemüsesalat garniert	CHF	17.50
Siedfleischsalat mit Zwiebelringen im Blattsalatnest	CHF	19.50

## Einfache warme Speisen

Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse	CHF	16.00
Teigwaren mit Sauce Bolognese und Reibkäse	CHF	18.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	19.50
Äpler-Makkaroni mit Speck und Apfelmus	CHF	19.50
Heisser Beinschorlen mit Kartoffelsalat	CHF	24.50



## Salate

Tagessalat	CHF	4.50
Bunter Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.50
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten (ab 20 Personen)	CHF	14.50

## Saisonale Salate

	Vorspeise	Hauptgang
Spargelsalat mit Rohschinken (Frühling)	CHF 14.50	22.50
Bunte Blattsalate mit Pfirsich und Himbeer-Dressing (Sommer)	CHF 11.50	17.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck, Ei- und Brotwürfel (Herbst und Winter)	CHF 14.50	22.50

## Kalte Vorspeisen und Hauptgänge

	Vorspeise	Hauptgang
Vitello tonnato – fein geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce	CHF 16.50	25.50
Melonenschnitze mit Rohschinken (Sommer)	CHF 14.50	22.50
Vorspeisenbuffet mit 4 Salaten und 2 Sorten Fleisch (ab 20 Personen)	CHF 28.00	

## Suppen

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe	CHF 4.50	
Rindfleischbouillon mit Flädli oder Backerbsen	CHF 5.50	
Basler Mehlsuppe mit Reibkäse	CHF 6.50	
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 7.50	
Gemüsecremesuppe nach Saison	CHF 6.00	
Minestrone	CHF 8.50	
Bündner Gerstensuppe	CHF 9.50	14.00
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF	18.00



## Hauptspeisen

### Vom Schwein

Zartes, gebratenes, paniertes Schnitzel (120g / 180g)	CHF 19.50	25.50
Saftiger Schweinshalsbraten nach Bierbrauer-Art (160g)	CHF	22.50
Schweinsgeschnetztes an Apfel-Paprikarahmsauce (120g)	CHF	24.50

### Vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten an Marsalasauce (160g)	CHF	32.50
Zart geschmorte Kalbshaxe mit Kräutern (250g)	CHF	33.50
Gschnetztes mit Champignons an Rahmsauce (120g)	CHF	35.50

### Vom Rind (jedes Gericht mit 160g Rind-Fleisch)

Ungarisches Saftgulasch	CHF	26.50
Rindsschulterspitz im Rotwein zart geschmort	CHF	31.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaise-Sauce	CHF	42.50

### Vom Geflügel (jedes Gericht mit 120g Geflügel-Fleisch)

Pouletstreifen an fruchtiger Currysauce	CHF	24.50
Bami-Goreng - Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse	CHF	25.50
Trutenschnitzel Piccata – im Ei-Käse-Teig gebraten	CHF	27.50

### Vom Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitrone und Kapern	CHF	28.50
Egliknusperli im Bierteig frittiert (Import)	CHF	31.50
Zanderfilet mit Mandelscheiben im Butter gebraten (Import)	CHF	33.50

### Ohne Fleisch

Zucchini-Tofuburger auf Tomatenragout	CHF	19.50
Spätzlipfanne mit Gemüse überbacken an Käserahmsauce	CHF	19.50
Hausgemachte Gemüselasagne	CHF	21.50
Türmli mit Kohlrabenschnitzel und Avocado-Tomaten-Mousse	CHF	23.50

### Beilagen (1 inklusive, jede weitere Beilage plus CHF 4.00)

Country Fries, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Rösti, Butterkartoffeln, Schupfnudeln, Quark- oder Tomatenspätzli, Mascarponepolenta, Pilawreis, Risotto, Butternudeln, Spinatnudeln,

### Gemüse (2 Sorten inklusive, jede weitere Beilage plus CHF 4.00)

Glasierte Karotten, grüne Bohnen, Bohnenbündel mit Speck, Brokkoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Brotbröseln, saftiges Ratatouille, Blattspinat mit Pinienkernen, Rahmspinat oder Kohlraben an Rahmsauce

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Spezialitäten.



## Süss-Speisen

Tagesdessert	CHF		3.00
Diverse Torten – pro Kuchenstück	CHF		4.80
Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF		8.50
Gebrannte Creme	CHF		8.50
Süssmost-Mascarponecreme	CHF		8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF		9.50
Ein- oder zweifarbiges Schokoladenmousse	CHF		10.50
Halbgefrorenes Parfait (saisonal)	CHF		9.50
Glace-Kugel ohne Rahm / mit Rahm	CHF	3.50	5.00
Diverse Mini-Coupe	CHF		6.50
Dessertteller Abendfrieden – 5 gluschtige Süssspeisen Ihrer Wahl	CHF		15.50
<b>Dessertbüffet Abendfrieden</b> (ab 20 Personen)	CHF		25.50
Ihr persönliches Dessertbüffet mit 10 Süssspeisen aus der Karte			

Ist nichts vermerkt, verwenden wir Schweizer Fisch und Schweizer Fleisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.