



BANKETTANGEBOT

INHALT

EINLEITUNG.....	2
APÉRO	3
Getränke	4
OHNE ALKOHOL.....	4
BIERE.....	4
UNSERE ROTWEINE	4
Thurgauer Spezialitäten aus der Kartause Ittingen (Rotwein)	4
UNSERE WEISSWEINE.....	4
Thurgauer Spezialitäten aus der Kartause Ittingen (Weisswein)	4
Vorspeisen	5
SALATE.....	5
SUPPEN.....	5
Hauptspeisen	6
BEILAGEN.....	6
VOM SCHWEIN	6
VOM HUHN.....	6
VOM KALB	7
VOM RIND	7
VOM FISCH	7
VEGETARISCHE GERICHTE	7
KALTE TELLER.....	8
WARME TELLER	8
FITNESSTELLER MIT SALATEN GARNIERT	8
SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE.....	9
DESSERTS	11
SÜSSE VERFÜHRUNG	11
ALLERGIEN UND DEKLARATIONEN	11
ALLERGIEN	11
FLEISCHDEKLARATION	11
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND INFOS	12

EINLEITUNG

Das Neuhaus ist ein Ort der Begegnung und der Gastfreundschaft. Die malerische Lage am Rand des Dorfes Wängi inmitten ländlicher Natur wird Ihrem Anlass eine besondere Note geben.

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf saisonale Produkte aus Betrieben der Region.

Wir haben Ihnen in diesen Unterlagen eine Auswahl an einzeln kombinierbaren Gerichten und bereits zusammengestellten saisonalen Menüs für verschiedene Festlichkeiten ab 10 Personen für Sie kreiert.

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen. Für Unverträglichkeiten melden Sie sich gerne im Voraus bei uns.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte machen Sie dafür einen Termin mit uns aus, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Markus Fuchs
Leitung Küche
+41 52 369 77 12

markus.fuchs@stiftung-neuhaus.ch

Jasmin Engeli
Leitung Hotellerie
+41 52 369 77 14

jasmin.engeli@stiftung-neuhaus.ch

APÉRO

HÄPPCHEN INSPIRATION

Ein Neuhausapéro dauert 1 Stunde.

EINFACHER APÉRO

Weisswein, Orangensaft, Mineral mit und ohne Kohlensäure

Salzstängeli und Nüssli 16.00 pro Person

GROSSER APÉRO

Weisswein, Orangensaft, Mineral mit und ohne Kohlensäure

Schinkengipfeli und Chäschüechli (4 Stück / Person) 19.50 pro Person

KALTE HÄPPCHEN

Dreieck Cocktailbrötli mit Toast

mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs usw. 2.50 Stück

Baguettes gefüllt

mit Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse usw. 4.50 Stück

Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen 4.00 pro Person

Salzstängeli, Nüssli, Pommes Chips à discrétion 2.20 pro Person

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli oder Chäschüechli 40g 2.00 Stück

Pizzachüechli 30g 1.50 Stück

SÜSSE HÄPPCHEN

Fruchtschale nach Saison 20.00 kg

feine Köstlichkeiten im Miniformat 1.50 – 2.00 Stück

Fruchtwähe klein (nach Wahl) 2.00 Stück

Schlorzifladen klein (Dörrbirnen / Rahmguss) 2.00 Stück

Getränke

OHNE ALKOHOL

Orangensaft	9.50	1 Liter
Eptinger Mineral mit und ohne Kohlensäure	8.50	1 Liter
Eistee / Schorley	13.00	1.5 Liter
Süssgetränke	8.50	1 Liter

BIERE

Edelspez Schützengarten	4.50	3.3 dl
Schützengarten (alkoholfrei)	4.50	3.3 dl
Suure Most (alkoholfrei)	5.00	5 dl

UNSERE ROTWEINE

Primitivo Di Puglia	17.00	5 dl
---------------------	-------	------

Thurgauer Spezialitäten aus der Kartause Ittingen (Rotwein)

Blauburgunder Stiftungswein	18.00	5 dl
Cuvée (Blauburgunder, Dornfelder, Maréchal Foch)	18.00	5 dl

UNSERE WEISSWEINE

Thurgauer Spezialitäten aus der Kartause Ittingen (Weisswein)

Cuvée weiss	18.00	5 dl
-------------	-------	------

Vorspeisen

SALATE

Neuhaus Mischsalat	6.50
Gemischter Salat	9.00
Saisonsalat	
(Tomaten-Mozzarella, Nüsslisalat mit Speck usw.)	9.50

SUPPEN

Bouillon mit Einlage	
Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen	6.50
Diverse Crèmesuppen	6.50

Je nach Saison und Ihren Wünschen können wir die Vorspeisen nach Absprache anpassen.

Hauptspeisen

BEILAGEN

Aus Qualitätsgründen werden im Mehrzweckraum Pommes Frites nicht serviert. Ausweichmöglichkeit sind Röstli Kroketten.

VOM SCHWEIN

Filetmedaillon an Ittinger Biersauce
mit karamellisierten Birnenschnitzen
Röstli Kroketten und Gemüsewahl 36.50

Halsbraten
Rotweinsauce mit Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüsebeilage 27.50

Steak (180 g)
Kräuterbutter oder Waldpilzsauce
Gemüsereis und Ofentomate 31.50

Schnitzel an Senfrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebeilage 26.50

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Broccoliröschen 26.50

Cordon Bleu (180 g)
*Pommes Frites und Mischgemüse 29.50

Panierte Schnitzel
*Pommes Frites und Mischgemüse 26.50

VOM HUHN

Piccata mit Tomatensauce
Safran-Risotto und Broccoligemüse 27.50

Geschnetzeltes Casimir
Trockenreis und Früchtegarnitur 26.50

Maispulardenbrust
an grüner Pfeffersauce
Schupfnudeln und Gemüsebeilage 28.50

Entenbrust
an Orangencamparisauce
Butternudeln und Gemüsebeilage 31.50

VOM KALB

Steak (180 g) an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüsebeilage	39.50
Geschnetzeltes an Waldpilzsauce Butternudeln und Gemüsebeilage	33.50
Halsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüsebeilage	31.50
Paniertes Schnitzel Pommes Frites und Mischgemüse	29.50

* Pommes Frites werden im Saal aus Qualitätsgründen durch Rösti Kroketten ersetzt.

VOM RIND

Sauerbraten an Schmorsauce mit Gemüse Mascarpone-Kartoffelstock und Gemüsebeilage	31.50
Geschnetzeltes mit körniger Senfsauce Wildreis-Mix und Gemüsebeilage	28.50

VOM FISCH

Unsere Küche bietet auch Fischgerichte an. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviettenknödel auf Frühlingszwiebelrahmsauce Gemüsebeilage	24.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Tofuwürfeli, Waldpilzen und Gemüse	22.50
Gemüse-Käseschnitzel auf Kräuterrahmsauce Butternudeln und Gemüsebeilage	24.50
Safran-Risotto mit kleinem Gemüse gebackener Camembert-Käse und Preiselbeeren	22.50

Gerne servieren wir auch den Hauptgang aus den Bankettvorschlägen ohne Fleisch und besprechen mit Ihnen eine Alternative.

KALTE TELLER

Neuhausteller Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami, Käse und Früchte	22.50
Aufschnitteller diverse Fleischaufschnitte, Käse und Garnitur	17.50
Salatteller mit Landrauchschinken und Melone	18.50

WARME TELLER

Beinschinken mit Kartoffelsalat	18.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	17.50
1 Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Waldpilzfüllung mit Erbsen und Karotten	17.50
2 Blätterteigpastetli oder Kartoffel-Rösti-Pastetli	19.50

FITNESSTELLER MIT SALATEN GARNIERT

Schweinsschnitzel natur mit Kräuterbutter	17.50	1 Stück
	22.50	2 Stück
Schweinsschnitzel paniert	17.50	1 Stück
	22.50	2 Stück
Märwiler Pouletbrust mit Kräuterbutter	22.50	
Assortierter Salatteller mit Ei	15.00	

SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Hauptgänge oder auch Desserts der zusammengestellten Menüs können selbstverständlich nach Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden. Fragen Sie nach dem neuen Preis

Menü Märwil

Neuhaus Mischsalat

Märwiler Pouletragout an Stroganoffsauce

Butterreis

Buntes Gemüse

Waldbeeren-Joghurtcrème

32.50

Menü Stöpfert

Neuhaus Mischsalat mit Chicorée

Schweinsgeschnetzeltes

an Pilz-Gemüsesauce

Rösti-Pastetli (2 Stück)

Caramelköpflli mit Rahm

32.50

Menü Matzingen

Aromatische Most- Crèmesuppe

Neuhaus Salat mit Hausdressing

Schweinsschnitzel (140 g) an körniger Senfrahmsauce

Mascarpone-Kartoffelstock

Buntes Gemüse

Süssmostcrème

41.50

Menü Grütried

Tomatencrèmesuppe mit Gin verfeinert

Neuhaus Salat mit Hausdressing

Geschnetzeltes vom Kalb / Schwein oder Huhn

mit Pilzen und Rahm

Kroketten oder Butternudeln

Buntes Gemüse	42.50	Schwein
---------------	-------	---------

42.50	Huhn
-------	------

Mosttorte vom Nafzger	48.50	Kalb
-----------------------	-------	------

Menü Tuttwil

Flädli-suppe

Hausgemachter Hackbraten an Kräuterrahmsauce

Butterspätzli

Buntes Gemüse

Hausgemachte «Bränncticrème»	39.50
------------------------------	-------

Menü Neuhaus

Neuhaus Salat mit Blätterteigstangen

Schweinshalsbraten oder Kalbshalsbraten an Rosmarinsauce

Kartoffelstock

Buntes Gemüse

39.50	Schwein
-------	---------

Fruchtsalat mit Rahm	46.50	Kalb
----------------------	-------	------

DESSERTS

SÜSSE VERFÜHRUNG

Süssmostcrème «Neuhaus»	5.00
Hausgemachte «Bränttcrème»	5.00
Hausgemachte Caramelköppli	5.00
Schokoladenmousse	5.00
Schwarzwäldertorte	5.50
Mosttortenstück vom Nafzger Wängi	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	5.00
Quarkschnitte	5.00
Crèmeschnitte	5.00

ALLERGIEN UND DEKLARATIONEN

ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus. Wir finden bestimmt eine passende Alternative.

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland
Fisch	Schweiz / Vietnam / Frankreich / Deutschland / Island

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND INFOS

MENÜAUSWAHL UND ANZAHL GÄSTE

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein, bei einer Auswahl von zwei verschiedenen Fleisch-Menüs verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00 pro Person.

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 10 Tage vor dem Anlass die Personenanzahl und die Menüauswahl bekannt.

MITBRINGEN

Auf mitgebrachte Desserts verrechnen wir eine Gedeck-Pauschale von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken ist nicht erlaubt.

PARKPLÄTZE

Unseren Gästen stehen Gratis-Parkplätze zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Beschilderung

TISCHWÄSCHE UND DEKORATION

Unsere Standard Tischwäsche besteht aus beige Stofftischtücher und weissen Stoffservietten. Diese werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Andere Wünsche werden dem Veranstalter verrechnet. Tischdekorationen werden in der Regel selbst mitgebracht. Wird eine Tischdekoration/Blumen vom Neuhaus gewünscht, werden diese dem Veranstalter zum Selbstkostenpreis verrechnet.

ABLAUF DES BANKETTS

Planen Sie Tischreden oder Acts? Benötigen Sie Zeit zum Einrichten oder Aufräumen? Wir versuchen, Ihre Wünsche zu berücksichtigen, um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren individuellen Zeitplan.

RAUCHEN

In den Innenräumen des Neuhaus ist Rauchen untersagt. Vor dem Haupteingang gibt es eine Raucherecke.

INFRASTRUKTUR

Unser Mehrzweckraum steht zur Verfügung für Familien- Firmen- oder Vereinsanlässe, Leidmahle, Schulungen usw. Er bietet Platz für:

80 Personen in Bankett-Bestuhlung



60 Personen in U-Bestuhlung



100 Personen in Konzert-Bestuhlung



36 Personen in T-Bestuhlung



Werden andere Bestuhlungsformen gewünscht, beraten wir Sie gerne.

Saalkosten:

- mit/ohne Bühne pro Aufführung/Veranstaltung CHF 300.-
- mit/ohne Bühne möbliert pro Aufführung/Veranstaltung CHF 450.-
- mit/ohne Bühne mit Gastronomie vom Neuhaus kostenlos.
- Technik (Akustikanlage, Beamer, Bühnenscheinwerfer, CD/DVD-Player usw.) auf Anfrage sind kostenlos.
- Mitarbeitende des Neuhaus erhalten einen Rabatt von 50% auf die Miete

PREISE, ZAHLUNG UND ANNULATION

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF), die Mehrwertsteuer von 8.1% ist inbegriffen.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wir akzeptieren Kredit-, Debitkarten und Twint.

Eine Annulation bis 4 Tage vor dem Anlass ist kostenlos. Bei Annulation mit weniger als 4 Tagen wird mit der zuletzt genannten Personenanzahl 50% in Rechnung gestellt.