

Bankett-Dokumentation

Feiern Sie Ihr Fest bei uns, sei es mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern. Gerne erstellen wir Ihnen dazu ein individuelles Angebot.

Vereinbaren Sie ganz unverbindlich einen Termin, wir beraten Sie gerne!

Um bereits ein paar Ideen zu holen, schauen Sie doch schon einmal in unserer Bankett-Dokumentation.

Zum Anstossen

Beeren-Bowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	35.00
Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF	3.00
Gemüse Dip mit Kräutercreme	pro Person	CHF	3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
Chäschüechli	pro Stück	CHF	3.00
Suppe im Espressotassli	pro Person	CHF	3.00
Meterbrote	pro Person	CHF	5.00

Zum Starten

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli / Backerbsen	CHF	7.50
Weissweincrèmesuppe vom Riesling-Silvaner	CHF	8.50
Rüebli-Orangencrèmesuppe mit Haselnusskrokant	CHF	8.50
Süsskartoffelcrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	8.50
Pastinaken-Apfelcrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	8.50

Salate

Grüner Salat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Cesar Salat mit Käsesauce, Parmesanspänen und Brotcroûtons	CHF	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons (Herbst/Winter)	CHF	10.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	CHF	12.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft!

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Vorspeisen

Randencarpaccio mit Kräuter-Frischkäsemousse	CHF	12.50
Pilzragout mit ofenfrischer Brioche (Hefeteigbrötchen)	CHF	12.00
Schweizer Zanderknusperli garniert mit Salaten	CHF	14.50

Hauptgänge

vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Haferflocken-Tätschli mit Früchtechutney und reichhaltiger Gemüsegarntur	CHF	21.50
Vegetarisches „Züri-Gschnätzlets“ mit Quorn, Butternudeln und Marktgemüse	CHF	22.50
Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry serviert im Reisring, mit Gemüse, Kokosmilch und Curry	CHF	21.50
Quornstreifen an roter Currysauce, mit Reis und Marktgemüse	CHF	22.50

vom Schwein

Rahmschnitzel mit Butternudeln und Marktgemüse	CHF	25.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse	CHF	29.00
Niedergegartes Schweinsfilet mit Cognac-Rahmsauce, Tannzapfen-Kroketten und Marktgemüse	CHF	39.00
Geräucherter Schweinsnierstück-Braten an Rahmsauce, mit Nüdeli und Marktgemüse	CHF	28.00
Schweinshalsbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF	24.00

aus dem Wasser

Schweizer Zanderknusperli mit Tartaresauce, Reis und Marktgemüse	CHF	29.00
Bremgartner Lachsforellenfilet mit Mandelbutter, Reis und Marktgemüse	CHF	30.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft!
Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

vom Kalb

Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus, Reis und Marktgemüse	CHF	33.00
Züri-Gschnätzlets mit Butternudeln und Marktgemüse	CHF	28.00
Kalbs-Schnitzel an Morchelrahmsauce mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF	41.00
Kalbs-Piccata mit Tomatensauce, Butternudeln und Marktgemüse	CHF	39.00
Helles Kalbs-Voessen mit Tannzapfen-Kroketten und Marktgemüse	CHF	28.00

vom Rind

Rindsvoessen mit Spätzli und Marktgemüse	CHF	27.50
Hackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF	23.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, mit Champignons, Essiggurken, Peperoni, Reis und Marktgemüse	CHF	28.00
Rindsschulterfilet-Braten mit Tannzapfen-Kroketten und Marktgemüse	CHF	32.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus, Pommes Frites und Marktgemüse	CHF	43.00
Gebratenes Rindsfilet mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Marktgemüse	CHF	50.00

vom Geflügel

Gebratenes Pouletbrüstli mit Kräuterrahmsauce, Reis und Marktgemüse	CHF	26.00
Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce, Reis und Marktgemüse	CHF	26.00
Rahmschnitzel mit Butternudeln und Marktgemüse	CHF	26.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft!
Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Süsses

Hausgemachtes

Thurgauer Mostcrème		CHF	7.90
	klein		5.90
Gebrannte Crème		CHF	7.90
	klein		5.90
Schoggimousse mit Baileys		CHF	9.90
	klein		7.90
Caramelköpflli mit Rahm		CHF	7.50
Panna Cotta mit Beeren		CHF	8.50
Tarte Tatin mit Vanilleglace		CHF	12.50
Dessertvariation Mettlenhof		CHF	10.50
	klein		8.50

Glace von der Glacekarte

Diverse Torten von der Bäckerei Bosshard in Balterswil/Eschlikon

Allgemeine Informationen und Bestimmungen

Dekoration

Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen.
Wir bestellen Spezialdekorationen und Blumen bei Egli Grün in Sirnach.
Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Torten und Kuchen

Wir stellen hausgemachte Desserts her, jedoch nicht Torten. Daher empfehlen wir Ihnen die Bäckerei Bosshard in Balterswil/Eschlikon für Ihre Wunsch-Torte.
Wir verrechnen für den Service, das Geschirr und die Reinigung pro Person CHF 3.00.

Zapfengeld

Wenn Sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so können Sie die Weine mitnehmen. Das Zapfengeld beläuft sich pro Flasche auf CHF 30.00.

Rechnungsstellung

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse mit, an welche die Rechnung gestellt werden soll.
Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung zu.
Die am Vorabend gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen.
Gerne dürfen Sie Ihre Rechnung auch direkt vor Ort begleichen, ob Bar oder mit Karte.
Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmeranzahl ist verbindlich und wir von unserer Seite aus verrechnet.

Alkoholausschank an Jugendlichen

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Schweizerischem Alkoholgesetz.

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände des Restaurant Mettlenhof verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Rabatte

Qualitativ hochstehende Produkte sind Grundlage unserer Küche. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die Gegebenheiten im Mettlenhof angepasst. Wir sind stets bemüht, das Optimum für Gast und Gastgeber zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich, Rabatte auf unsere Produkte zu gewähren. Gerne erarbeiten wir auf Anfrage günstigere Alternativen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft!
Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.