



## Tavolata Budget

Erleben Sie die Freude des gemeinsamen Genusses mit einer Tavolata am Seerhein! An einer liebevoll gedeckten Tafel servieren wir Ihnen abwechslungsreiche Köstlichkeiten zum Teilen. Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen – geniessen Sie ein entspanntes Essen in geselliger Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer Auswahl an regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnen.

Wählen Sie für Ihre Tavolata zwei kalte Vorspeisen | zwei warme Vorspeisen | drei Hauptgänge (vorzugsweise ein Fleisch-, ein Fisch- & ein vegetarisches Gericht) | drei Beilagen | ein Dessert.  
Personenanzahl: ab 15 Personen

### Preis pro Person:

Erwachsene CHF 59.00 | Kinder (6 – 12 Jahre) CHF 29 | Kinder (1 – 5 Jahre) CHF 12

### **Kalte Vorspeisen**

#### **Grüner Salat**

*Marktfrischer Blattsalat der Saison*

#### **Bunter Salat**

*Marktfrischer gemischter Salat der Saison*

#### **Marinierte Burrata**

*Burrata | Rucola | Cocktailltomaten | Kräuterpesto*

#### **Forellenmousse**

*Forellenmousse | Gurke | Meerrettich | Radieschen*

### **Warme Vorspeisen**

#### **Gegrillter Ziegenkäse**

*Französischer Ziegenkäse | mediterranes Gemüse | Nüsse | Kräuterpesto*

#### **Hackfleischbällchen**

*Hackfleischbällchen aus Kalb- und Rindfleisch | würzige Tomatensauce*

#### **Arrancinis**

*Risottoreis | Parmesan | Zwiebel | Weisswein | Käsesauce*

### **Hauptgänge**

#### **Provenzialsches Pouletbrüstli**

*Schweizer Pouletbrüstli vom Schrofenhof | provenzialischer Kräuterkruste | Weissweinsauce*

#### **Mediterranes Schweinehalssteak**

*Zartes Schweinehalssteak vom Schrofenhof | Portwein Jus*

#### **Fischknusperli**

*Egli knusprig gebacken | Sauce Tartare*

**Filet vom Lachs**

*Gebratenes Lachsfilet | Kräutersauce*

**Piemontesische Pasta**

*Hausgemachte Pasta | Trüffelrahmsauce*

**Gemüsetartelette**

*Saisonales Marktgemüse | Schweizer Bergkäse | Mürbteig | gebackener Tofu | Kräutersauce*

## **Beilagen**

Marktgemüse

Mediterranes Gemüse

Butterspätzli

Basmatireis

Peterlikartoffel

Bratkartoffeln

Pommes Frites

## **Desserts**

**Thurgauer Apfelstrudel**

*Thurgauer Äpfel | Strudelteig | Baumnüsse | Zimt | Vanillesauce*

**Frischer Obstsalat**

*Früchte der Saison | Grand Marnier | Rahm*