

Catering Thurgauerhof 2026



Ehrlich schmeckts am besten



INHALT	SEITE
Handwerksbäckerei Strassmann	2
Apero- und Businesslunch-Vorschläge	3
Buffetvorschläge	4
Bankettvorschläge	6
Getränke	9
Weine und Schaumweine	10
Allgemeine Informationen	11



Ihr Stefan Bachmann
Geschäftsführer

UNSERE PHILOSOPHIE

Handwerks-Bäckerei Strassmann – dieser Name kommt nicht von ungefähr. Unser Berufsstolz hat aus uns gemacht, was wir sind: Bäckerinnen und Bäcker, Confiseure und Köche die ihr Handwerk verstehen. Wir setzen auf natürliche Zutaten und verwenden keinerlei vorgefertigte Industrieprodukte. Da sind wir konsequent kompromisslos. Eng mit dem Thurgau verbunden, berücksichtigen wir wo immer möglich Partner aus der Region. Diese Bodenständigkeit macht uns und unsere Produkte aus. Denn ehrlich schmeckts am besten.

UNSERE WERTE

Ehrlich schmeckts am besten – das ist nicht einfach so dahergesagt. Nach dieser Devise leben und arbeiten wir. Wir setzen auf echte Handarbeit, industriell Gefertigtes finden Sie bei uns nicht. Auch Regionalität wird bei uns grossgeschrieben. Das bedeutet, dass wir die Bauern und den Müller kennen, die unser Mehl produzieren. Ehrliche Produkte sind unser Stolz. Übrigens: Haben Sie gewusst, dass wir unsere eigenen Sauerteige verarbeiten? Eines der Geheimnisse, warum es so unvergleichlich schmeckt.

UNSERE PARTNER

Wir suchen unsere Partner und Lieferanten mit Sorgfalt aus. Gute, ehrliche Handwerks-Produkte sind uns ebenso wichtig wie eine faire und wohlwollende Zusammenarbeit. Damit das Resultat gelingt, muss eben alles stimmen.

Übrigens: Wir arbeiten fast ausschliesslich mit Partnern aus der Region zusammen.

APERO- UND BUSINESSLUNCH-VORSCHLÄGE

Wir können Ihnen eine Begrüssung, ein Mittagessen oder ein Nachtessen in Form eines Buffets anbieten. Die Gäste holen Ihr Essen selbstständig am von uns bedienten Buffet. Das Essen findet dann stehend statt.

WILLKOMMENSAPERO VOR EINEM MITTAG- ODER NACHTESSEN	CHF 9.50 / PERSON
<ul style="list-style-type: none">• Mini Belegte Brötli gemischt• Mini Capresespissli• Mini Käse-Traubenspiessli	<ul style="list-style-type: none">• Hausgemachte Kräuterchips• Blätterteigstengel mit Käse
EINFACHER APERO VOR ODER NACH IHRER VERANSTALTUNG	CHF 25.00 / PERSON
<ul style="list-style-type: none">• Halbe Belegte Brötli gemischt• Apero Brötli gefüllt• Apero Capresespissli• Apero Gemüseditip	<ul style="list-style-type: none">• Apero Käsechuechli• Apero Hamburgerli• Apero Schinkengipfeli• Apero Spinatchuechli
APERO RICHE	CHF 32.00 / PERSON
<ul style="list-style-type: none">• Halbe Belegte Brötli gemischt• Apero Brötli gefüllt• Apero Capresespissli• Apero Gemüseditip• Apero Lachsgipfeli• Apero Fruchtspiessli• Apero Käsechuechli	<ul style="list-style-type: none">• Apero Hamburgerli• Apero Schinkengipfeli• Apero Spinatchuechli• Apero Pizzachuechli• Apero Hong Kong Würstli im Blätterteig• Eine Suppe nach Wahl• Drei Sorten Mini Patisserie nach Wahl
BUSINESSLUNCH	CHF 35.00 / PERSON
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene kleine Brötli gemischt gefüllt• Verschiedene Salate in Weckgläser• Suppe Ihrer Wahl	<ul style="list-style-type: none">• Rotes Pouletcurry mit Reis• Linsen-Gemüsecurry mit Reis (Vegan, Gluten- und Laktosefrei)• Saisonale Dessertauswahl
BUSINESSLUNCH SPEZIAL	CHF 45.00 / PERSON
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene kleine Brötli gemischt gefüllt• Halbe Belegte Brötli gemischt• Verschiedene Salate in Weckgläser• Suppe Ihrer Wahl• Rotes Pouletcurry mit Reis	<ul style="list-style-type: none">• Linsen-Gemüsecurry mit Reis (Vegan, Gluten- und Laktosefrei)• Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce• Gebackene Kartoffelecken• Saisonale Dessertauswahl• Hausgemachte Pralinen
THEMENAPERO	CHF 35.00 – 50.00 / PERSON
Wenn Ihre Veranstaltung unter einem bestimmten Motto stattfindet, werden wir gerne ein entsprechendes Angebot kreieren. Fragen Sie ungeniert danach.	
Beispiel Italienisch CHF 40.00:	
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Bruschetta (Tomate, Mortadella, Landrauchschinken, Avocado)• Capresespissli• Focaccibrot mit Oliven• Minestroneuppe	<ul style="list-style-type: none">• Bramata-Polenta mit Gemüse und Käse überbacken• Penne al Arabiatta• Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce• Tiramisu• Panna Cotta mit roten Beeren

BUFFETVORSCHLÄGE

Wir können Ihnen ein Mittagessen oder ein Nachtessen in Form eines Buffets anbieten. Die Gäste holen ihr Essen selbstständig am von uns bedienten Buffet. Das Essen findet dann sitzend statt.

Unsere Vorschläge sind für Gesellschaften ab 30 Personen geeignet.

SALATBUFFET VORSPEISE

CHF 11.50 / PERSON

- Brotkorb
- Blattsalate, Gurkensalat, Rüeblisalat, Tomaten-Mozzarellasalat, Randensalat und Kabissalat
(wir sind offen für Ihre Salatwünsche)
- Schnittlauch, Croutons und geröstete Kerne
- Italienisches- und französisches Huusdressing

SUPPE VOM BUFFET VORSPEISE

CHF 11.50 / PERSON

- Brotkorb
- Ottenberger Weissweissuppe und Flädlisuppe oder Suppe nach Wahl
- Frische Kräuter und Croutons

GEHACKTES UND HÖRNLI VOM BUFFET

CHF 20.00 / PERSON

- Hörnli
- Rindshackfleischsauce (Sojabolognese für Vegi's)
- Apfelmus, Reibkäse

SPAGHETTIPLAUSCH VOM BUFFET

CHF 25.00 / PERSON

- Spaghetti
- Rindsbolognese, Schinken-Lauchsauce, all'Arrabbiata (Vegan), Pestorahmsauce (Vegi)
- Reibkäse

REIS CASIMIR VOM BUFFET

CHF 25.00 / PERSON

- Pilawreis
- Pouletgeschnetzeltes in Currysauce (Gemüsecurry für Vegi's)
- Frische Früchte, geröstete Mandeln

BÄCKERBUFFET

CHF 40.00 / PERSON

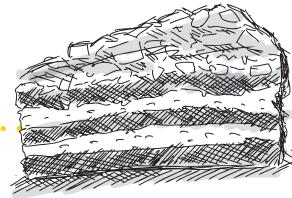
- Brotkorb
- Heisser Schinken im Brotteig
- Ofenfrischer Fleischkäse (auf Wunsch Geflügel)
- Vegetarischer Gemüsestrudel
- Senf, BBQ-Dip, Kräuterdip
- Kartoffelsalat, Blattsalate, Rüeblisalat, Gurkensalat, Randensalat
- Schnittlauch, Croutons und geröstete Kerne
- Italienisches- und französisches Huusdressing
- Saisonale Desserts

BUSINESSBUFFET

CHF 40.00 / PERSON

- Brotkorb
- Suppe Ihrer Wahl
- Rüeblisalat, Randensalat, Gurkensalat und Blattsalate
- Schnittlauch, Croutons und geröstete Kerne
- Italienisches- und französisches Huusdressing
- Rotes Pouletcurry mit Reis
- Linsen-Gemüsecurry mit Reis
- Saisonale Desserts
- Kartoffelecken
- Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce
- Schmorgemüse

BUFFETVORSCHLÄGE



DESSERTBUFFET KLEIN

- Mini Cremeschnittli
- Mini Schoggimousse
- Mini Fruchttörtli
- Mini Schwarzwälderli

CHF 13.00 / PERSON

- Saisonroulade
(je nach Jahreszeit; Zitrone, Orange, Apfel oder Marroni)
- Himbeerroulade
- Frischer Fruchtsalat

DESSERTBUFFET GROSS

- Kleine Nusschnecken
- Kleine Mandelgipfeli
- Muffinschnittli mit Früchten
- Mini Cremeschnittli
- Mini Schoggimousse
- Mini Fruchttörtli
- Mini Schwarzwälderli
- Mini Schwedentörtli

CHF 20.00 / PERSON

- Saisonroulade
- Himbeerroulade
- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Creme
- Saisonales Dessert
(je nach Jahreszeit; Vermicelles, Erdbeertörtli o.ä.)
- Hausgemachte Pralinen



**Handwerk^S
Bäckerei**
STRASSMANN

BANKETTVORSCHLÄGE

Unsere Vorschläge sind für Gesellschaften ab 20 Personen geeignet. Wir bitten Sie, sich auf ein Einheitsmenü zu beschränken. Davon ausgenommen sind vegetarische Gerichte.

SALATE CHF 8.50

- UrDinkelbrot
Bunt gemischter Salat mit Rübli, Gurken und Randen, Französisches Huusdressing
- Laugenzöpfli
Farmersalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Frühlingszwiebeln, Italienisches Huusdressing
- Olivenbrötli
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Italienisches Huusdressing
- Natursauerteigbrot
Endiviensalat mit Cherrytomaten
Französisches Huusdressing
- Pariserbrot
Nüsslisalat mit Ei
Französisches Huusdressing
- Wellnessbrötli
Bunter Kichererbsensalat
Saisondressing

SUPPEN CHF 8.50

- Saisonbrötli
Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
- Käse-Kümmelbrötli
Ottenberger Weissweinsuppe mit Currysroutons
- Dunkles Handwerkerbrötli
Kartoffelsuppe mit Speck
- Kleines St. Galler Bürli
Geröstete Blumenkohlcremesuppe
- Rusikales Handwerkerbrötli
Rübli-Orangensuppe mit Ingwer
- Dunkles Huusbrot
Kräftige Bouillon mit Flädli

FLEISCHGERICHTE – POULET/GEFLÜGEL

- | | | | |
|---|------------------|--|------------------|
| • Pouletgeschnetzeltes
in Thurgadosrahmsauce | CHF 17.00 | • Poulet-Partyspiessli
mit Speck (vom Schwein) und Kräuterbutter | CHF 18.00 |
| • Gebratene Pouletbrust
an grüner Pfefferrahmsauce | CHF 18.00 | • Geflügel-Fleischvogel
in kräftiger Bratensauce | CHF 16.00 |
| • Gebratene Pouletbrust
mit Frischkäse gefüllt an Zitrussauce | CHF 20.00 | • Trutenschnitzel
an Kräuterjus | CHF 18.00 |
| • Pouletcordonbleu
mit Zitronenschnitz | CHF 18.00 | • Trutenbrust-Voressen
in Rahmsauce | CHF 14.00 |

FLEISCHGERICHTE – SCHWEIN

- | | | | |
|---|------------------|--|------------------|
| • Indianersteak
(Huft) mit Kräuterbutter | CHF 13.00 | • Schweinsrippli
vom Nierstück an Senfsauce | CHF 18.00 |
| • Schweinssteak
(Nierstück) mit Kräuterbutter | CHF 17.00 | • Fleischvogel
(Rind/Schwein) in Bratensauce | CHF 20.00 |
| • Schweinsschnitzel
(Nierstück) an Rahmsauce | CHF 17.00 | • Schweinscordonbleu
mit Zitronenschnitz | CHF 18.00 |
| • Schweinsfiletmedallions
an Pilzrahmsauce | CHF 26.00 | • Bündner Brätschnitzel
mit Zitronenschnitz | CHF 12.00 |
| • Schweinsgeschnetzeltes
in Paprikarahmsauce | CHF 13.00 | • Hackbraten
an kräftiger Kräuterjus | CHF 12.00 |
| • Chämibraten
(Schweinshals) an Paprikasauce | CHF 15.00 | • Heisser Fleischkäse
mit Senf | CHF 11.00 |

BANKETTVORSCHLÄGE

FLEISCHGERICHTE – KALB

- | | | | |
|--|------------------|---|------------------|
| · Kalbsgeschnetzeltes
in Pilzrahmsauce | CHF 26.00 | · Kalbsschulterbraten
an kräftiger Kräuterjus | CHF 25.00 |
| · Kalbsschnitzel (Huft)
an Zitrusrahmsauce | CHF 35.00 | · Kalbscordonbleu
mit Zitronenschnitz | CHF 35.00 |
| · Kalbssteak (Nierstück)
an Morchelrahmsauce | CHF 40.00 | · Kalbsfleischvogel
in Bratensauce | CHF 30.00 |

FLEISCHGERICHTE – RIND

- | | | | |
|---|------------------|--|------------------|
| · Rindgeschnetzeltes
in grüner Pfeffersauce | CHF 20.00 | · Roastbeef
(Entrecote Mittelstück AUS/Südamerika) an Sauce Bernaise | CHF 40.00 |
| · Rindsbraten
vom Schulterfilet, an kräftiger Jus | CHF 19.00 | · Rinderfilet
(AUS/Südamerika) an kräftiger Kräuterjus | CHF 42.00 |
| · Rindsbraten
dicke Schulter, an kräftiger Jus | CHF 21.00 | <i>(Schweizer Fleisch auf Anfrage zu einem Aufpreis von ca. CHF 5.00/Person)</i> | |

FISCHGERICHTE

- | | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------|
| · Gebratenes Lachssteak
(Zucht/Europa) an Dillsauce | CHF 22.00/Person | · Zanderfilet
(Zucht/Europa) an Weissweinsauce | CHF 22.00/Person |
| · Pangasiusknusperli
(Zucht/Europa) mit hausgemachter Tatarsauce | CHF 22.00/Person | · Alpenzander Gotthard
(Zucht/Europa) an Pilzrahmsauce | CHF 35.00/Person |

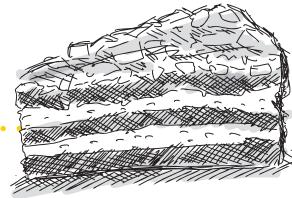
VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | | |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| · Gemüseschnitzel
an fruchtiger Tomatensauce | CHF 18.00/Person | · Picatta von der Zucchini
mit Kräuterdip | CHF 20.00/Person |
| · Quorn-Geschnetzeltes
an Pilzrahmsauce | CHF 18.00/Person | · Panierter Camembert
mit Preiselbeeren | CHF 20.00/Person |

BEILAGEN

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|---|------------------------|
| · Pilawreis/Wildreis | CHF 3.00/Person | · Bramata-Polenta | CHF 4.00/Person |
| · Kartoffelstampf | CHF 4.00/Person | · Ratatouille
(Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln) | CHF 5.00/Person |
| · Kartoffelgratin | CHF 6.00/Person | · Buntes Gemüse
(Rüebli, Kohlräbli, Romanesco, Blumenkohl) | CHF 5.00/Person |
| · Nudeln | CHF 4.00/Person | · Blattspinat
mit Cherrytomärtli | CHF 3.00/Person |
| · Pommes frites | CHF 5.00/Person | · Rotkraut
mit Marroni | CHF 5.00/Person |
| · Knöpfli | CHF 6.00/Person | · Schmorgemüse
(Zucchini, Peperoni, Aubergine, rote Zwiebeln) | CHF 5.00/Person |

BANKETTVORSCHLÄGE



DESSERT

- | | | | |
|--|------------------------|---|-------------------------|
| · Cremeschnitte
aus unserer Konditorei | CHF 6.50/Person | · Apfelstrudel
mit Vanillesauce | CHF 8.50/Person |
| · Tortenstück
(Schwarzwäldertorte, Kirschtorte, Erdbeer- oder
Fruchttorte, Schoggimoussetorte, Huustorte) | CHF 7.00/Person | · Dessertteller
mit Cremeschnittli, Himbeerrouländli
und Schoggimousse | CHF 12.00/Person |
| · Gebrannte Creme
mit Schlagrahm | CHF 7.50/Person | · Thurgauer Erdbeeren
(Saisonal) oder
Fruchtsalat mit Glacékugel und Schlagrahm | CHF 9.50/Person |
| · Süssmostcreme | CHF 7.50/Person | | |



**Handwerk^s
Bäckerei**
STRASSMANN

GETRÄNKE

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

• Henniez (mit/ohne)	CHF 9.00 / 1.0l Flasche
• Apfelsaft Steinkrügler Möhl	CHF 9.50 / 1.0l Flasche
• Huusgmachte Eistee (Classic, 9-Kräuter, Zitrone-Ingwer, Pfirsich)	CHF 9.50 / 1.0l Flasche
• Henniez (mit/ohne)	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Coca Cola	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Coca Cola zero	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Rivella Rot	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Rivella Blau	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Shorley Möhl	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli
• Citro Elmer	CHF 4.60 / 0.33l Fläschli

BIER UND SAFT

• Lager Schützengarten	CHF 5.00 / 0.33l Fläschli
• Edelspez Schützengarten	CHF 5.00 / 0.33l Fläschli
• Schützengold alkoholfrei	CHF 5.00 / 0.33l Fläschli
• Saft vom Möhl	CHF 5.80 / 0.5l Bügel-Flasche
• Saft vom Möhl alkoholfrei	CHF 5.80 / 0.5l Bügel-Flasche

KAFFEE UND TEE

• Café Creme (Illy)	CHF 4.60/Tasse
• Espresso (Illy)	CHF 4.60/Tasse
• Tee/Infusionen (Schwarztee, Grüntee, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille)	CHF 4.60/Tasse



WEINE UND SCHAUMWEINE

WEISSWEIN

Lokal vom Ottenberg

- Bachtobel Müller Thurgau, Benno Forster CHF 37.00/0.75l Flasche
- Sunnehalder Pinot Gris, Weinkellerei Rutishauser CHF 47.00/0.75l Flasche
- Kernling, Michael Burkhard CHF 49.00/0.75l Flasche
- Sequana Assemblage weiss CHF 51.00/0.75l Flasche

Aus der Westschweiz

- Cure d'Attalens, Lavaux AOC GAY CHF 38.00/0.75l Flasche

ROTWEIN

Lokal vom Ottenberg

- Bachtobel Pinot Noir, Benno Forster CHF 37.00/0.70l Flasche
- Pinot Noir classic, Michael Burkhart CHF 39.00/0.75l Flasche
- Pinot Noir Auslese, Michael Burkhart CHF 55.00/0.75l Flasche
- Pinot Noir Selection, Martin Wolfer CHF 55.00/0.75l Flasche

Aus Italien

- Cantina Zeni Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore CHF 32.00/0.75l Flasche
- Cantina Zeni Amarone della Valpolicella DOCG Classico CHF 49.00/0.75l Flasche
- Silentium Primitivo di Manduria DOC CHF 37.00/0.75l Flasche

Aus Spanien

- Finca Museum Reserva Oro CHF 36.00/0.75l Flasche
- Egomei Rioja DOCa CHF 51.00/0.75l Flasche

Aus Frankreich

- Maris Merlot/Syrah Pays d'Oc IGP CHF 31.00/0.75l Flasche

CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

- Henri Goutorbe Cuvée Millesime Brut Grand Cru Champagne AOC CHF 95.00 / 0.75l Flasche
- Casa Vinicola Canella Valdobbiadene Prosecco DOCG CHF 7.00 / 1dl Glas
- Casa Vinicola Canella Valdobbiadene Prosecco DOCG CHF 39.00 / 0.75l Flasche

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



BESTELLABLAUF

Wenn Sie über die Messen Weinfelden einen Raum reservieren, erhalten wir eine Information und werden entsprechend reagieren. Wir erstellen Ihnen eine erste, unverbindliche Offerte die als Diskussionsgrundlage dient. Die Offerte wird dann nach Absprache verfeinert und erst wenn das Angebot für Sie passt bestätigen Sie verbindlich.

ESSGEWOHNHEITEN

Vegetarier können wir sehr gut mit einer breiten Auswahl bedienen. Auch Veganer sind bei uns willkommen. Als Bäckerei Restaurant mit traditioneller Herstellung verwenden wir in vielen Rezepturen Milch, Butter oder Eier. Auf Anfrage gibt es aber immer auch Möglichkeiten etwas Veganeres anzubieten.

ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns allfällige Allergien bereits bei der Offertenbesprechung. 100 % Glutenfrei können wir in unseren Produktionsräumlichkeiten wegen Kontaminationsgefahr nicht umsetzen. Weizenfrei, Laktosefrei und anderes besprechen wir bei Bedarf gerne mit Ihnen.

FLEISCH

Wo nicht ausdrücklich gekennzeichnet, verwenden wir Schweizer Fleisch.

UNSERE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

Unser Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Die Kosten für die Mitarbeitenden sind bereits in die Preise einkalkuliert.

GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER UND INVENTAR

Tische und Stühle sind vorhanden. In unseren Preisen sind Geschirr, Besteck und Gläser inbegriffen. Auch Tischwäsche und Servietten sind mit dabei. Wenn Sie Ihre Tische mit Blumen oder sonstigen Dekorationen schmücken wollen, unterstützen wir Sie gerne. Wir arbeiten mit lokalen Blumenfachgeschäften zusammen.

Die Mehrwertsteuer von 8.1% ist bereits in den Preisen enthalten.



Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Handwerksbäckerei Strassmann AG
Amriswilerstrasse 31
8570 Weinfelden
Telefon 071 622 35 22

catering@handwerks-baeckerei.ch
www.handwerks-baeckerei.ch