



Apérokarte



BIOCUISINE



HIER WERDEN ZU 90-100 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Ihnen unsere Apérovorschläge überreichen zu dürfen. Gerne öffnen wir unsere Türen für ihren Anlass oder bedienen Sie ausserhalb unseres Hauses.

Unsere Küche zeichnet sich durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen aus. Wir sind Bio Cuisine***-zertifiziert und verwenden **natürliche, saisonale und regionale** Produkte aus biologischem Anbau. Wir legen Wert auf Fairtrade-Zutaten aus tier-, umwelt und sozialgerechter Produktion.

Als Gast stehen Sie für uns im Zentrum. Wir setzen alles daran, Sie in unserem liebevoll eingerichteten Restaurant (50 Plätze), im lauschigen gepflegten Garten (30 Plätze) oder am Ort Ihrer Wahl mit feinen Häppchen zu verwöhnen und so zu Ihrem perfekten Anlass beizutragen.

Wir präsentieren Ihnen hier einige ausgesuchte Apérovorschläge. Stellen Sie daraus Ihr individuelles Wunschangebot zusammen. Dem Anlass entsprechende Tischdekorationen gestalten wir gerne für Sie.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir alle Details besprechen können.



Vorschläge Apéro

Einfacher Apéro

Pro Person

- Blätterteigstangen (Mohn, Käse, Sesam)
- Verschiedene kleine Brötli mit Käse, Frischkäse, gebratenem Gemüse, Thon, geräuchtem Rindfleisch, Salami
- Gemüsedip mit Kräuterquarksauce
- Marinierte Mozzarellaperlen mit Babytomaten und Basilikum im Glas (S&H)
 oder
 Schwarze Kalamataoliven aus unserer Nudelwerkstatt mit Stückli vom Bergkäse
- Früchtespiessli

Fr. 19.50

Für einen Apéro riche wählen Sie mindestens 5 ergänzende Komponenten.

Ergänzungen Suppe

Pro Person

Thurgauer Weissweinsüppchen	Fr.	2.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	2.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill oder kalte Melonensuppe(S&H)	Fr.	2.50
Rüebli-suppe mit Ingwer oder Kürbissuppe mit Kernen (W&F)	Fr.	2.50

Ergänzungen mit Fleisch

Miniquiche mit Speck und Lauch	Fr.	3.00
Dörripflaumen im Speckmantel	Fr.	2.50
Kleine Hackfleischbällchen (Rind) mit Barbequesauce	Fr.	3.00
Schinkengipfeli	Fr.	3.50
Siedfleischsalat im Glas	Fr.	4.00

Ergänzungen vegetarisch

Frittierte Champignons	Fr.	2.50
Falafel mit Tzatziki	Fr.	3.00
Crêperöllchen mit Frischkäse, Sprossen und Rucola (S&H) oder mit Rauchlachs, Frischkäse und Sprossen (F&H)	Fr.	3.00
Blätterteigcornets gefüllt mit Rauchlachsmousse (S&H) oder Kürbis-Frischkäsefüllung (W&F)	Fr.	3.00
Miniquiche mit Käse und aromatischen Kräutern (S&H)	Fr.	3.00
Miniquiche mit mediterranem Gemüse (S&H)	Fr.	3.00
Miniquiche mit Kürbis und Feta (W&F)	Fr.	3.00
Miniquiche mit Speck und Lauch (W&F)	Fr.	3.00

Süsses aus unserer Küche

Pro Person

Saisonaler Fruchtsalat	Fr.	4.00
Gebrannte Crème	Fr.	3.50
Tiramisu	Fr.	3.50
Schoggimousse	Fr.	3.50
Minzepanna cotta mit Beeren (S&H)	Fr.	3.50
Panna cotta mit Orangen (H&F)	Fr.	3.50
Minicheesecake im Glas	Fr.	3.50
Schokokokoskuchenwürfel	Fr.	3.00
Profiteroles mit saisonaler Beerenfüllung (S&H)	Fr.	3.50
Kleine Vermicelles (W&H)	Fr.	3.50
Schwarzwälder im Glas	Fr.	3.00
Saisonaler Streuselkuchen	Fr.	3.00
Biskuitroulade mit saisonaler Füllung	Fr.	3.50

Süsses aus unserer Hausbäckerei

Minimandelstangen	Fr.	2.50
Nussgipfeli	Fr.	2.50
Minischlorzifladen	Fr.	3.50
Mininusstörtli	Fr.	3.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 94
gastronomie@korn.haus

Produktion
.....
Handel
.....
Ausbildung | Integration
.....
Wohnen
.....



Rahmenbedingungen

Wir bedienen Sie gerne auch an Wochenenden und abends.
Bitte beachten Sie, dass wir einen Mindestumsatz verrechnen.

Wenn Sie uns mitteilen, wie viele Gäste das vegetarische Angebot bevorzugen, können wir dies bei der Produktion entsprechend berücksichtigen.

Stornobedingungen

Bitte teilen Sie uns die definitive Anzahl der Teilnehmenden zwei Tage vor Ihrem Anlass mit. Diese Zahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Schriftliche und mündliche Zusagen gelten als Auftragsabschluss.

Bei Stornierungen bis 14 Tage vor dem reservierten Termin erfolgt keine Rechnungsstellung. Spätere Absagen werden mit 50% der vereinbarten Kosten verrechnet.

KORN.HAUS	Produktion
Schwalbenstrasse 7	Handel
8374 Dussnang	Ausbildung Integration
071 995 55 94	Wohnen
gastronomie@korn.haus	