



STIFTUNG LILIENBERG UNTERNEHMERFORUM

Vorschläge für Apéro & Menu

Ob Seminar, Bankett oder Feier im familiären Kreis: Wir schaffen den passenden Rahmen für besondere Ereignisse. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein massgeschneidertes Angebot zusammen, das genau zu Ihrem Anlass passt. Vom Apéro nach einem erfolgreichen Seminartag über das festliche Menu am Abend bis zum feierlichen Anlass, ob für Ihr Unternehmen oder im privaten Kreis. Unser Küchen-, Service- und Seminarteam berät Sie gerne persönlich und berücksichtigt Ihre Wünsche. Vorschläge für Buffets erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Wir kreieren Zeit für Schönes und geben den Rahmen für Ideen mit Weitblick.

Fingerfood für Ihren Apéro

VORSPEISEN

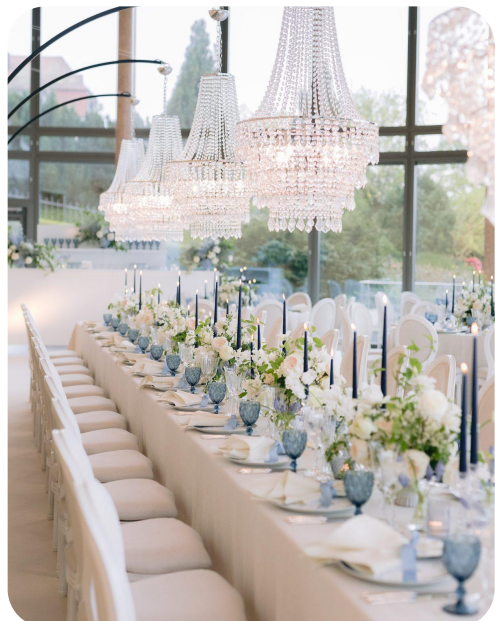
Falafel • Hummus • Sesam	VEGAN	5
Schinkengipfeli		5
Dim Sum gefüllt mit Edamame & Spinat • Wakamesalat		5
Gyoza gefüllt mit Shiitake Pilzen & Poulet • Wakamesalat		5
Mini Pizza Margherita (9 cm Durchmesser)		6
Arancini • Bolognese Füllung • Tomatensugo		5
Elsässer Mini Flammkuchen • Speck		5
Mini Chäs Chüechli		4

IM GLAS

Tomate • Mozzarella • Balsamico	5
Feta • Antipasti	5

SUPPEN IN DER TASSE

Gazpacho Andaluz	VEGAN	5
Thai-Curry-Suppe		5
Thurgauer Weisswein Suppe		6



Fingerfood für Ihren Apéro

WARMER GERICHTE (MINI)

Linsen Curry • Kokos • Basmati Reis • Asia Gemüse VEGAN	13
Kundelfinger Forellen Knusperli • Sauce Tartare • Kartoffelsalat	16
Cremiges Lachsragout • Zitronensauce • Pilawreis • Erbsli	15
Schweinsragout Thurgau • Apfel-Zwiebelrahm Sauce • Knöpfli	14
Trüffel Ravioli • Olivenöl • Rucola • Cherrytomaten	14

SÜSSES AUS DEM GLAS

Dunkles Schokimousse • Crumble	6
Vanille Panna Cotta • Coulis	5
Fruchtsalat	5
Italienisches Tiramisu	6

APÉRO RICHE NACH IHREN WÜNSCHEN

Kombinieren Sie Häppchen und Gerichte aus unseren Vorschlägen zu Ihrem ganz persönlichen Apéro riche. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung.



Vorschläge für Ihr Menu

KALTE VORSPEISEN

Blattsalate • Dressing nach Wunsch • Kerne • Croutons	13
Gemischter Salat • Dressing nach Wunsch • Kerne • Croutons	15
Tomate-Mozzarella • Avocado • Pesto • eingelegte Zwiebel • Balsamico	18
Mango-Avocado Tatar • Crevette im Kartoffelmantel • Aioli • Frisée	18

SAISONAL

FRÜHLING / SOMMER

Caesar Salad • Lattich • Ei • Speck • Caesar Dressing • Parmesan	16
Tomate-Mozzarella • Avocado • Pesto • eingelegte Zwiebel • Balsamico	18

HERBST / WINTER

Nüssli Salat • Ei • Speck • Croutons • Kerne • French Dressing	17
Randen Carpaccio • Ziegenkäsecreme • karamellisierte Nüsse	17

SUPPE

Zitronengras-Curry Suppe • Asia Gemüse VEGAN	15
Thurgauer Weisswein Suppe • Trauben • Croutons	15
Garten-Kürbis Suppe • Kernöl • Kürbiskerne	15



Vorschläge für Ihr Menu

ZWISCHENGÄNGE

Cremiges Risotto · gebratene Crevetten · Parmesan	25
Gebratenes Rotbarschfilet · Peperonata · Kartoffel Espuma	26

HAUPTGANG · FLEISCH

Perlhuhnbrust · Thymianjus · Cremige Rosmarinpolenta · Grillgemüse	39
Kalbsschulterbraten · Jus · Süsskartoffelstampf · glacierte Rüebli	41
Schweinsfilet rosa gebraten · Pilzrahm Sauce · Knöpfli · Saison Gemüse	42
Rindsfilet rosa gebraten · Portwein Jus · Kartoffelgratin · Gemüsebouquet	55
Geschmorte Rindsbacke · Balsamico Jus · Kartoffelpüree · Gemüsebouquet	44

HAUPTGANG · FISCH

Gebratenes Forellenfilet · Riesling Sauce · Dill Kartoffeln · Saison Gemüse	39
Gebratenes Lachsfilet · Teriyaki Sauce · Jasmin Duftreis · Asia Gemüse	40
Gebratene Walliser Eglifilets · Mandelbutter · Dill Kartoffeln · Gemüsebouquet	48
Gebratenes Zanderfilet · Zitronenthymian Sauce · Tagliatelle · Edelgemüse	46



Vorschläge für Ihr Menu

HAUPTGANG • VEGETARISCH

Auberginen Piccata • Tomaten Sugo • Cremige Rosmarin Polenta • Pesto	28
Eierteig Ravioli • schwarzer Trüffel • Zedernkerne • Olivenöl • Rucola	35
Mediterranes Risotto • Oliven • Artischocken • getrocknete Tomaten	33

HAUPTGANG • VEGAN

VEGAN

Auberginen-Tomaten Ravioli • Tomatensugo • Cherrytomaten • Oliven	34
Kichererbsen Curry • Asia Gemüse • Basmati Reis • Zitronengras	31

DESSERT

Kokos-Zitronengras Panna Cotta • Saisonale Beeren VEGAN	15
Vanille Creme Brûlée • Himbeer Sorbet • Crumble	15
Schokoladen Variation • Mousse • Kuchen • Glace	15
Pochierte Birne • Dunkle Schokoladencreme • Limetten Sorbet • Basilikum	16



SEMINARE & TAGUNGEN

Andreas Assmann
+41 71 663 21 65
seminare@lilienberg.ch

EVENTS & FEIERN

Laura Weber
+41 71 663 21 76
event@lilienberg.ch

ADRESSE

Stiftung LILIENBERG
Blauortstrasse 10, 8272 Ermatingen
www.lilienberg.ch