



Vermietet Geschirrspüler, Gastro-Küchengeräte, Geschirr,
Eiswürfel/Crush-Ice, Partyservice und Don-Celati

Bahnhofstrasse 18, 8594 Güttingen
Lager: Bahnhofstrasse 5, 8593 Kesswil

Telefon 071 695 21 31
Telefax 071 695 25 03
Natel 079 420 71 78

info@kkrapf.ch
www.kkrapf.ch
Raiffeisenbank Regio Altnau

Lieber Gastgeber

wir möchten nicht nur Sie und Ihre Gäste verwöhnen,
sondern wir geben Ihnen Zeit, sich voll Ihren Gästen zu widmen.

unser Motto

"öb gross oder chli mir sind mit allem däbi"
alles aus einer Hand

ob Snacks oder Apéro - kalte oder warme Buffet's -
vom feinen Menue bis hin zu Getränk - Dessert und Kaffee
(Alle Preise verstehen sich ohne Mwst. und varrieren je nach Saison)

Geschirr - Gläser - Bestuhlung - Blumen - Dekoration -
Partyräume und Zelte

Unsere langjährige Erfahrung steht als Beweis vieler
treuer Kunden

Mit freundlichen Grüssen

Regula und Marcel Hanselmann
mit Team

Aperitif's

Gefüllte Brote, Meter oder Buchstabenscht	pro Pers.	6.50
Halbe Apérobrötli, belegt mit Fleisch-Käse-Thon-Lachs-Spargeln-Eier usw.	per Stk.	2.30
Schinkengipfel mittel	per Stk.	2.00
Schinkengipfel gross	per Stk.	3.00
Käseküchlein mittel	per Stk.	1.50
Käseküchlein gross	per Stk.	2.20
Brätschnitten	pro Pers.	4.50
Lauchschnitten	pro Pers.	3.00
Pizza Baguette, Knoblibrot	pro Pers.	3.50
Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen	pro Plat.	45.-
Traiteurplatten reichhaltig garniert		
Schwarzwälderschinken -kalter Braten-		9.00
Rohess Speck-Kalbsbrust gefüllt-Truten-		↓
Schinken-Aufschnitt-Fleischkäse-Salami		12.00
Traiteurplatten spezial		
Bündnerfleisch-Mostbröckli-Rohschinken-		
Coppa-Bureschinken-Roastbeef-kalter Braten-		
Pastete und Terrine-Eier gefüllt		15.00
Käseplatten reichhaltig garniert		
Hart-Halbhart und Dessertkäse	pro Pers.	14.50
Fischplatten		
Shrimps-Crevetten-geräucherte Forellen-		
Felchenfilet-Rauchlachs		
Meerrettichschaumsauce	pro Pers.	15.50

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

Rohschinken mit Melone	8.50
Pastete-Waldorfsalat- geräucherte Forellen- Rauchlachs-Filet	9.50 ↓
Sauce Cumberland und Meerrettich-Schaum	12.00
Bünderteller Bündnerfleisch-Rohschinken-Coppa-Speck-Käse	14.50
Lachs pochiert an Dillsauce Reis	14.50
Vitello - tonnato	14.50
Spargeln weiss/grün (je nach Saison) mit Schinken und Sauce Hollandaise	14.50
Spargeln Schwedenart mit Crevetten	14.50

Suppen

Bouillon nature	3.00
Bouillon mit Sherry oder Julienne	4.00
Flädli-suppe	5.00
Thurgauer Mostsuppe mit Apfelstücken und Saft	5.00
Bündnergerstensuppe	5.50
Gulaschsuppe 350gr.	6.50
Kürbissuppe saisonal	5.00
Spargelcremesuppe saisonal	5.00

Salate

Salat grün	Hörnli mit Schinken
Blattsalat gemischt	Kartoffel
Rüebli	Randen
Gurken	Nüssli mit Ei
Tomaten mit Morzerella	Kabis weiss mit Speckstreifen
Rettich	Mais mit Curry + Ananas
Sellerie Waldorf	Bohnen grün
Salatbuffet garniert mit 5 Sorten	7.50
Salatbuffet garniert mit 6 Sorten, Eier und mehr	9.00
Bunter Blattsalat mit Nüssli saisonal	5.00
Landfrauensalat mit Croutons und Rüebli-Julienne	5.00
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli und Crutton's	10.50
Bunter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	8.00
Bunter Blattsalat mit Pouletbruststreifen	7.50
Salatteller mit paniertem Schweinsnier- Schnitzel	17.50
Fitnesssteller Poulet,- Fleisch - oder Fischknusperli mit gemischtem Blattsalat ab 20 Personen	20.50

Unsere Salate werden frisch zubereitet und sind servicebereit in Glasschalen angeichtet und garniert.

Menue

Heisser Fleischkäse Salatbuffet	12.50
Burenschinken Salatbuffet	16.00
Burenschinken im Brotteig Salatbuffet	18.00
Lasagne Salatbuffet	15.00
Spaghetti-Plausch Carbonara - Bolo - a Rabiata - Napoli mit Salatbuffet (4Sorten)	14.50 17.50
Pasta Buffet Lasagne - Spaghetti - Magronen - Tortellini - Gnocchi, Cannelloni usw.	24.50
Riz Casimir Grüner Salat Pouletgeschnetztes an Currysauce mit Früchten und Reis	16.50
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus oder Salat	12.50
Äplermaccronen mit Apfelmus ab 20 Personen	12.50
Thurgauer Pastetli mit Brätchügeli, Champignon's und Erbsli Mischsalat	12.50
Schweins-Rahmgeschnetztes (Handgeschnitten) Reis oder Teigwaren Gemüse	17.50

Menue

Schweinsfilet im Speckmantel Thurgados- Rahmsauce Teigwaren, Gratin oder Reis Gemüse	25.50
Schweinsfilet im Teig Rahm-Champagner Sauce Kartoffelgratin Gemüse	25.50
Kalbsbraten vom Grill Cocnag-Rahmsauce Wildreis oder Spätzli Gemüse	24.50
Kalbs-Huft gebraten Rosmarin Jus Butter-Nudeln oder Gratin Gemüse	24.50
Kalbs- Piccata Milanese Champignon's und Schinkenstreifen Spaghetti Salat	24.50
Schweins-Carrébraten Cognac-Rahmsauce Kartoffelgratin / Teigwaren Gemüse	19.50
Roastbeaf Bernaise oder Cafe de Paris-Sauce Gratin oder Spätzli Gemüse	25.50
Thurgauer Hackbraten Mostsauce Kartoffelstock Gemüse	15.00

Menue

Spatz Siedfleisch-Gemüse Eintopf (In Gamelle serviert)	11.50
Gulasch Rindseintopf mit Kartoffel	14.00
Wiener-Gulasch an Zitronensauce Nudeln oder Kartoffelstock 3 Gemüse	18.50
Schweins-oder Lammvoressen mit Hafe Chabis Kartoffelstock oder Salzkartoffeln	17.50
Rinds Voressen Polenta oder Spätzli Rotkraut	17.50
Rindfleischvogel Speck-Zwiebelfüllung Spätzli Gemüse	16.50
Schweins Kronenbraten Beilagen nach Wunsch	21.00
Kalbs Kronenbraten Beilagen	28.00
Schweinsbraten vom Grill Gratin oder Kartoffelstock 3 Gemüse	17.00
Kalb - Rind - Schweinsbraten gemischt	21.00
Wild Spezialitäten nach Saison (Fragen Sie uns nach der Karte)	

Buffet

Fleischfondue Chinoise oder Bourguignonne Chornichons-Silberzwiebeln-Maisköbli 5 verschiedene Saucen Pommes oder Pommes-Chips	29.50
Metzgete-Plausch Blut-Leberwurst klein Schweinsbratwürstli an Zwiebelsauce Kesselfleisch-Rippli-Wädli Geschnetzertes Sauerkraut-Salzkartoffeln	19.50
Grillbuffet Chef Rind-Kalb-Schweinefleisch-Crostini-Spiessli- Pouletschenkel-Trutenfilet-Straussensteak- Pferdefilet-Partywürstli usw. alles an raffinierten Marinaden Kräuter-Knoblibutter-div. Saucen	25.00 ↓ 30.00

**Wir stellen Ihnen gerne ein fein abgestimmtes
Buffet vom Salat bis zum Dessert zusammen**

Dessert's

Auf Spiegel angerichtet

- Diverse Minipatisserie
- Kirschtörtli
- Caramelköpfler mini
- Pannacotta mit Fruchtsauce
- Cremeschnittli
- usw.

12.50

In Schüsseln angerichtet

- Schoggi Mousse, Diverse Frucht mousse, Tiramisu,
- Panna cotta mit Fruchtsauce, Süssmostcreme,
- Fruchtsalat, gebrannte Creme
- usw.

9.50

Dessertteller nach Wunsch arrangiert

9.50



12.50

Hochzeitstorten

Foto Torten

Diverse Torten nach Wunsch

Metercremeschnitten

Diverse Strudel mit Vanillesauce oder Glace

...fragen Sie uns danach,
gemeinsam finden wir sicher eine gute Auswahl.

Dekoration und Gestaltung

Wir verfügen über ein reichhaltiges Angebot an Tischtüchern, Servietten und Kerzen in verschiedenen Farben und Massen.

Blumen und Tischschmuck

Um Ihrem Fest die vollendete Ambiente zu verleihen, liefern wir Ihnen gerne sämtliche Blumen sowie Gestecke, Bouquetts, Tischdekorationen, Braut- und Hochzeitssträusse.

Zelt - Wald - oder Clubhütten

Wir sind Ihnen gerne behilflich bei der Suche und der Auswahl der passenden Räumlichkeiten.