



— SWISS MADE —

ABACO®

MENUS BOISSONS DESSERTS



DIE KARTE

WINTERSAISON



montags 11 bis 21 Uhr

dienstags bis donnerstags 09 - 23 Uhr

freitags bis samstags 09 - 00.30 Uhr

sonntags 13 - 21 Uhr



Safrangasse 2 CH-8200 Schaffhausen
+41 (0)52 620 37 08 info@abaco.ch abaco.ch



HERKUNFT

Wir wählen Lieferanten und Produkte nach strengen Qualitätsaspekten und ökologischer Betrachtung aus:

Poulet, Kalb- & Schweinefleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus Südamerika

Riesen-Crevetten aus Vietnam

südchinesisches Meer „friends of the sea“

„Black Tiger“ geschält, ohne Kopf, mit Schwanz

Fisch aus dem südchinesischen Meer

MITTAGS-LUNCH

Von 11.30 bis 14.00 Uhr haben wir
drei Menus zur Auswahl:

Suppe oder Salat

Hauptgang

eine Kugel Icecream oder ein Tortenstück

Business-Lunch CHF 21.50

TAKE-AWAY

Gerne kochen wir für Sie Ihr Lieblings-Essen
auch Take-Away zum mitnehmen oder abholen.

CONTENTS

Aperitifs	04
Salate	06
Suppen	07
Currys	09
Spezialitäten aus dem Wok	10
Reisgerichte	11
Nudelgerichte	12
Saisonale Gerichte	13
Desserts	15
Biere - Limonaden - Jus	17
Weisswein	18
Rotwein	19
Liköre - Digestifs	20
Champagner	21
Spirituosen - Shots	22
Cocktails	23
Heissgetränke	24
Ihr Event im Abaco	25

APERITIFS

12 bis 43 Vol.-% Alkohol

Aperol Spritz - Hugo mit Villa Jolanda Prosecco		9.50
Gespritzter Weisswein süss mit Elmer Citro, sauer mit Rhäzünser Mineral		9.50
Kir Royal Cassis Liqueur und Champagner		12.50
Gin Tonic Hendricks mit Gurkenscheibe	4 cl.	15.00
Martini weiss / rot ein Klassiker	4 cl.	8.00
Campari mit Soda	4 cl.	8.00
Campari Orange seit 1889	4 cl.	11.00
Cynar Artischocken Destillat	4 cl.	8.00
Negroni mit Gin, rotem Martini und Campari	4 cl.	11.00
Manhattan Canadian Whisky, roter Martini		12.00
Caipirinha mit Limetten, Casacha und Eis		15.00
Mojito mit Pfefferminze, Rum und Eis		15.00
Ramazotti / Averna --	4 cl.	8.00
Jägermeister / Pernod --	4 cl.	8.00
San Bitter / Crodino alkoholfrei		6.00



VORSPEISEN



Bevor Sie unsere thailändischen Salate und Suppen
in vielen schmackhaften Variationen anschauen,
hier einige besonders leckeren Overtüren:

Abaco Vorspeisen-Selection

Eine grossartige Auswahl an tagesfrischen und
hausgemachten Vorspeisen. Lassen Sie sich
überraschen, was wir für Sie zaubern:

für zwei Personen 24.50

für vier Personen 49.00

Satay

Kleine in Kokosmilch marinierte Spiesschen, sorg-
fältig grilliert, an einer sämigen Erdnuss-Sauce:

drei Stück, Poulet 12.50

drei Stück, Rind 14.50

Balik Lachs

zwei Brötchen mit Balik Lachs Tsarevitch-Filet
16.00



UNSERE SALATE

Thailändische Salate sind leicht und erfrischend,
würzig und zu jeder Jahreszeit beliebt.

Yam Wun Sen

lauwarme Glasnudeln mit frischen Tomaten, thailändischem Sellerie
und Eschalotten mit Chilischoten an einer Limonensauce

vegetarisch
mit Crevetten

9.50
17.50

Salat von grünen Mangos

frische grüne Mangos mit Erdnüssen, Eschalotten, Chilischoten,
fein abgeschmeckt mit einer Limonensauce

vegetarisch
mit Crevetten
mit zwei Poulet-Spiesschen

12.50
17.50
19.50

Salat von grüner Papaya

frische grüne Papaya mit Erdnüssen, Tomaten, lange Bohnen,
Chilischoten, fein abgeschmeckt mit einer Limonensauce

vegetarisch
mit Crevetten
mit zwei Poulet-Spiesschen

12.50
17.50
19.50

Yam Nuar

fein geschnittene Rindfleisch-Huft, lauwarm mit Chilischoten,
Eschalotten, Koriander, Knoblauch, Thai-Sellerie und Limetten

als Vorspeise
als Hauptspeise

17.50
32.50

UNSERE SUPPEN

Thailändische Suppen sind ein Spiel der Gewürze und erfreuen den Gaumen. Lassen Sie sich auf diese harmonischen Kompositionen ein.

Tom Yam

feurig süss-sauer, mit frischer Galangalwurzel,
Zitronengras, Zitronenblatt, Gewürzwegrich und Tomaten

vegetarisch

12.00

mit Poulet oder Crevetten

14.00

Glasnudel-Suppe

Bouillon mit Koriander, Frühlingszwiebeln,
fritiertem Knoblauch und Ei

vegetarisch (mit Gemüse)

12.00

mit Poulet, Rindfleisch oder Crevetten

14.00

Tom Kah

sämige Kokosmilch mit Galangalwurzel, Zitronengras,
Zitronenblatt, Champignons und Tomaten - vorsichtig gewürzt

vegetarisch

12.00

mit Poulet

14.00

mit Crevetten

14.00

Nudelsuppe Gutiau Nam

Reisnudel-Bouillon, Koriander, Frühlingszwiebeln
und fritiertem Knoblauch

vegetarisch

10.00

mit Poulet

12.00

mit Rindfleisch

12.00

mit Crevetten

14.00



HAUPTSPESIEN



Lassen Sie sich von unseren thailändischen Gerichten verführen - ob Curry, Wok-, Nudel-, Reisgericht oder unsere saisonalen Kompositionen.



Mild, scharf oder Feurig?

Wie Sie es am liebsten mögen.

Die thailändische Küche gilt bekanntermassen als scharf - nicht bei uns. Sie können die Schärfe wählen: normal oder scharf.

Unsere Köchinnen gehen gerne auf

Ihre Wünsche ein.



UNSERE CURRYS

Sorgfältig werden die Mischungen von unserer Küchenchefin zubereitet.
Mal scharf, mal sämig oder mild - probieren Sie unsere große Auswahl.

Grünes Curry - Gäng Kiew Wan

Kenner lieben es - eine wahre Harmonie verschiedenster Gewürze der Thai-Küche, sämig gekocht in Kokosmilch, mit Gemüse und Thai-Basilikum, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten - Preise siehe unten

Rotes Curry - Gäng Pah

das rote Curry ist mit vielen Kräutern der thailändischen Küche angereichert, trocken und scharf, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

Gelbes Curry - Kaeng Kra Hri

das gelbe Curry ist zart würzig und nicht zu scharf, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

In Curry gebraten - Pad Petd

rote Curry Würzmischung mit Chilischoten und Thai-Basilikum, ohne Kokosmilch, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

vegetarisch, alle Currys, mit Jasmin Reis	22.50
mit Tofu, alle Currys, mit Jasmin Reis	24.50
mit Poulet, alle Currys, mit Jasmin Reis	26.50
mit Schweinefleisch, alle Currys, mit Jasmin Reis	29.50
mit Rindfleisch, alle Currys, mit Jasmin Reis	32.50
mit Riesen-Crevetten, alle Currys, mit Jasmin Reis	36.00

WOK-SPEZIALITÄTEN

Eine leichte und gesunde Küche - dank kurzer Bratzeit behalten die Speisen ihren Eigengeschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Gebratenes Gemüse - Pad Pak Ruam

asiatisches Gemüse, kurz im Wok gewendet knackig & geschmackvoll

18.50

in der Austernsauce gebraten - Pad nam Hoi

Soja-Oyster Sauce mit Frühlingszwiebeln und Thai Broccoli

vegetarisch

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Riesen-Crevetten und Jasmin Reis

36.00

Süßes und Saures - Sweet & Sour

an süß-saurer Sauce im Wok gebraten, mit asiatischem Gemüse

vegetarisch mit Jasmin Reis

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Crevetten und Jasmin Reis

36.00

Ki Phad Med Mamwng

Soja-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Gemüse, Cashew-Nüssen und Ingwer

vegetarisch mit Jasmin Reis

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Crevetten und Jasmin Reis

36.00

REIS~GERICHTE

Auserlesene Köstlichkeiten aus Thailand und Laos,
serviert mit aromatischem Jasmin Reis.

Lab

aus Laos stammend, ist Lab im Nordosten Thailands besonders beliebt
gehacktes Fleisch raffiniert gewürzt, rohes Gemüse, Chili, Knoblauch

mit Poulet	26.50
mit Schweinefleisch	27.50
mit Rindfleisch (der Klassiker)	32.50

Gebratener Reis - Khao Pad

Jasmin Reis gebraten mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Karotten,
Eiern und Soja-Oyster-Sauce; ein typisches thailändisches Gericht

vegetarisch	18.00
mit Tofu	20.00
mit Poulet	22.50
mit Schweinefleisch	24.50
mit Rindfleisch	28.00
mit Crevetten	28.00

Patkapou

eine wahre Harmonie zwischen Soja & Oyster Sauce, lange Bohnen,
Zwiebeln und thailändischem Basilikum

vegetarisch	22.50
mit Tofu	24.50
mit Poulet	26.50
mit Schweinefleisch	29.50
mit Rindfleisch	32.50
mit Crevetten	36.00

NUDEL-GERICHTE

Thailändische Reismudel-Gerichte sind ein wahrer „Seelenschmeichler“.
Sie machen satt und schmecken hervorragend.

Patay

gebratene Reismudeln an Tamarint Sauce mit Eiern, Gemüse
und Erdnüssen

vegetarisch

18.00

mit Tofu

20.00

mit Poulet

22.50

mit Schweinefleisch

24.50

mit Rindfleisch

28.00

mit Crevetten

28.00

Gebratene Reismudeln - Phad Khi Mea

gebratene Reismudeln an Soja-Oyster Sauce mit Chili,
Thai-Basilikum und Gemüse

vegetarisch

18.00

mit Tofu

20.00

mit Poulet

22.50

mit Schweinefleisch

24.50

mit Rindfleisch

28.00

mit Crevetten

28.00

SAISONALE GERICHTE

Gesunde, saisonale Gerichte mit frischen und
leckeren Zutaten - nicht immer erhältlich!

Red Snapper

gebratener Red Snapper an Roter Curry-Sauce mit Gemüse,
Thai-Basilikum und Jasmin Reis, Red Snapper

32.00

Rinds Angus Filet

Rinds Angus Filet mit grünem Curry, Gemüse und Jasmin Reis
Filet ca. 150 Gramm

48.00

Kalbsfilet

Kalbsfilet mit gelbem Curry, Gemüse und Jasmin Reis
Filet ca. 150 Gramm

48.00

Crevetten Flambée

Black Tiger-Riesencrevetten mariniert in Ingwer, Honig,
Chilli und Knoblauch; mit Cognac flambiert und mit Rahm
abgelöscht; mit Jasmin Reis

36.00

La Grande Surprise

Gebratene Glasnudeln mit dünnen Rindshuft-Scheiben und
Gemüse; mit Teriyaki Sauce, Crème Fraîche und Gurken

24.00



DESSERTS

Nun kommt wir zur „Königsklasse“:
hausgemachte, frische Schokoladen-Spezialitäten
und Icecream, die nach alten Schweizer Rezepturen
in unserer Manufaktur gefertigt werden.

ABACO SURPRISE für Choco-Aficionados

Stellen Sie sich Ihren ganz persönlichen
Dessert zusammen - aus unserem
grossen Truffles-Sortiment.

— 100 Gramm CHF 14.50 —



DESSERTS

Schokoladen-Spezialitäten und Icecream werden hier bei uns frisch und nach alten Rezepturen aus besten Zutaten gefertigt.

hausgemachte Torten

Fragen Sie nach dem Tagesangebot. Unsere Manufaktur bereitet jede Woche eine erlesene Auswahl an Torten für Sie zu: Chocolat Mousse, Schwarzwälder, Ananas, Passionsfrucht, Beeren/Yoghurt

6.00 / Stück

Mango mit Vanille Icecream

eine Geschmacks-Explosion: gelbe, thailändische Mango, mit Rahm

14.00

Le Colonel

Zitronensorbet mit Vodka und Rahm

11.00

Vanille Icecream mit Chambord

Chambord Himbeer-Liqueur aus schwarzen Himbeeren, Rahm

9.50

Coupe Dänemark

Vanille Icecream mit Sauce au Chocolat und Rahm

6.50

Mocca Icecream mit Kahlua

mit Café-Liqueur aus Mexiko

9.50

2 Kugeln Icecream mit Rahm

zwei Kugeln von unserer hausgemachten Icecream, nach freier Wahl

7.50

Abaco Trüffel

drei Stück unserer feinen Trüffel, nach freier Wahl

5.50



GETRÄNKE




Finden Sie hier eine Auswahl an alkoholfreien
Getränken, auserlesenen Weinen bis hin zu
wahren „Perlen“, wie einem einhundertjährigen
Cognac von Remy Martin.

Abaco Spezial: „Heisse Schokolade“

Keiner macht sie so gut wie wir! Frisch in der
Kupferpfanne zubereitet, 65% Maracaibo mit
Bio-Vollmilch, Chilli und rosa Pfeffer.

**zum Mitnehmen:
550 Gramm Dose CHF 24.-**

Mach` Dir die original „Heisse Schokolade“ von
Abaco zuhause. Dose enthält ausserdem: Chilli,
rosa Pfeffer und ausführliches Rezept.



BIERE ~ LIMONADEN ~ JUS

Biere

Falken, Prinz Pression vom Fass	3 dl.	5.50
Singha, thailändisch Flasche/Dose	3.3 dl.	6.00
Falken, Weihnachtsedition / Stammhaus Bügel	3.3 dl.	6.00
Corona, mexikanisches Flaschenbier mit Limettenschnitz	3.3 dl.	8.00

Limonaden

Arkina, ohne Kohlensäure	4 dl.	5.50
Rhazünser, mit Kohlensäure	4 dl.	5.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	3 dl.	5.00
Shorley / Rivella	3 dl.	5.00
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	2 dl.	5.00
Red Bull	2.5 dl	6.50
Crodino / San Bitter	1 dl.	6.00

Jus

Orangensaft / Mango Jus / Cocos Jus	3 dl.	6.00
Orangensaft, frisch gepresst	2 dl.	7.50

Jus als Zusatzgetränk zu Spirituosen 3.00

Frappée

Alle Icecream-Sorten des aktuellen		
Sortiments mit Bio-Vollmilch und Rahm	4 dl.	8.00
Take Away	4 dl.	6.50



WEISSWEINE

	1 DL.	5 DL.	7.5 DL.	15 DL.
Chateau d`Allaman der Klassiker aus der Westschweiz	7.00	32.00	44.00	
CW Cuvée spritzig, mit Profil & Schwung, aus Schaffhausen	7.00	32.00	44.00	
Epresses Chasselas		24.00		
Chardonnay Fruchtiger Down Under	6.00	28.00	35.00	
Chablis Grand / Crus Louis Latour, Klassiker aus dem Burgund			68.00	
Domaine Ott Provence der Geschmack von Ferien, limitierte Auflage			64.00	
Château d`Yquem 1997, ein absoluter „Engels-Trunk“			350.00	
Domaine Ott Provence Rosé Rarität			64.00	148.00



ROTWEINE

... mit grösster Sorgfalt ausgesucht

	1 DL.	5 DL.	7.5 DL.	15 DL.
Rioja Crianza Puelles Reserva 2008	8.50	40.00	55.00	
Primitivo Merlot intensiv und fruchtig	6.00	28.00	38.00	
Ripasso Armani der „kleine“ Amarone	7.50	37.50	48.00	95.00
Rocche di Manzoni 2008, 80% Nebbiolo, 20% Barbera d`Alba			68.00	128.00
Amarone Mondì 2013 della Volpolicella			58.00	
Malbec Dieter Meier, Argentinien	7.50	37.50	48.00	95.00
Gran Reserva 904 / 2009 Rioja Alta			98.00	195.00
Gran Reserva 890 / 2004 Rioja Alta			220.00	395.00
Crozes-Hermitage 2016 Maison Delas	7.00	32.50	44.00	
Château de Pez AOC 2009 / 10 Saint Estèphe			98.00	195.00
Château Haut-Beauséjour St. Estèphe AOC 2006/11			68.00	124.00
Château Pichon Longueville Paulliac AOC 2010			280.00	580.00
Reservé de la Comtesse Château Pichon Longueville Paulliac AOC 2011/2012			98.00	180.00



LIKÖRE ~ DIGESTIFS

12 bis 43 Vol.-% Alkohol

Baileys / Amarula / Amaretto	4 cl.	9.50
Grand Marnier / Cointreau	4 cl.	10.00
Grand Marnier 150	4 cl.	24.00
Grand Marnier 100	4 cl.	18.00
Vieille Prune / Galliano	4 cl.	10.00
Kirsch Dettling Réserve / Vieille Cerise	4 cl.	12.00
Duque d`Alba Brandy	4 cl.	14.00
Carlos I. Imperial XO	4 cl.	18.00
Cognac Rémy Martin 1738	4 cl.	14.00
Cognac Rémy Martin Louis XIII.	2 cl.	145.00
Camus Cognac VSOP	4 cl.	10.00
Camus Cognac XO	4 cl.	18.00
Camus Cognac Extra	4 cl.	34.00
Camus Cognac Extra Dark	4 cl.	44.00
Camus Cognac Masterpiece Collection	2 cl.	128.00
Grappa Bottega weiss / fumée	4 cl.	8.00
Grappa Bottega Réserve	4 cl.	10.00
Grappa Bottega Maestri fumée	4 cl.	12.00
Grappa Berta	4 cl.	18.00

CHAMPAGNER

Jaquart

Cüpli 1 dl	12.50
Flasche 7.5 dl	85.00
Magnum 15 dl	180.00

Roederer

Cüpli 1 dl	14.50
Flasche 7.5 dl	105.00
Magnum 15 dl	195.00
Jeroboom 30 dl	450.00

Roederer Crystal

Flasche 7.5 dl	320.00
Magnum 15 dl	680.00
Jeroboom 30 dl	2`500.00

Prosecco

Villa Jolanda

Cüpli 1 dl	9.50
Flasche 7.5 dl	55.00
Magnum 15 dl	95.00
Jeroboom 30 dl	180.00



SPIRITUOSEN ~ SHOTS

16 bis 43 Vol.-% Alkohol

Bourbon

CC, Four Roses, Jack Daniels, Wild Turkey, Gentlemen Jack	4 cl.	14.00
Baker extra Haydens	4 cl.	16.00

Scotch

Johnny Walker Red, Monkey Shoulder	4 cl.	10.00
Johnny Walker Black	4 cl.	14.00
Famous Grouse 30 years	4 cl.	18.00

Malt

Mac Allen Decanter Reflexion	4 cl.	98.00
Glenfiddich Experimental, IPA, Project XX	4 cl.	14.00
Balvenie 12 years	4 cl.	14.00
Balvenie 15 years	4 cl.	18.00
Balvenie 21 years	4 cl.	24.00

Gin

Swiss Dry Gin 82, Monkey	4 cl.	15.00
Hendricks	4 cl.	12.00

Wodka

Absolut	4 cl.	10.00
Stolli Gold	4 cl.	12.00
Belvédère	4 cl.	16.00

Tequila

Herradura weiss	4 cl.	8.00
Herradura braun	4 cl.	12.00
Herradura anejo	4 cl.	16.00

Rum

Bacardi weiss / Brugal Anejo	4 cl.	10.00
Havanna 7 anos	4 cl.	12.00
Brugal 1888	4 cl.	12.00
Appelton Joy 25 anos	4 cl.	21.00
Zaccappo	4 cl.	24.00

Shots

Baileys / Amarula	2 cl.	5.00
Jägermeister / Apfelkorn / Sambuca / Berliner Luft	2 cl.	5.00
43 mit Rahm	2 cl.	6.00
Special Wodka / Special Rum / Special Gin / Special Brandy	2 cl.	8.00

COCKTAILS

Mai Tai Rum, Triple Sec, Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangen Jus, Ananas Icecream	14.00
Blue Hawaii weisser & brauner Rum, Kokos & Ananas Icecream, Rahm, Blue Caracao	14.00
Pina Colada weisser & brauner Rum, Kokos & Ananas Icecream	14.00
Sex on the Beach Wodka, White Peach, Orangen Jus, Cranberry Jus	14.00
Sex on the Mountain Wodka, White Peach, Kokos Liqueur, Ananas Icecream	14.00
Abaco Chocolat Chocolat & Vanille Icecream, Chocolat Liqueur, Vieille Prune	14.00
Planters Punch schwarzer & weisser Rum, Grenadine Sirup, Zitronen Jus, Orangen Jus	14.00
Manhattan Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura	12.00
Caipirinha Limetten, Cachaca de Carice, Zuckersirup	15.00
Mojito weisser Rum, Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze	15.00
Caipiroska Wodka, Limetten, Zuckersirup	15.00
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft, Zitronen Jus, Worcestershire Sirup, Tabasco, Pfeffer und Selleriesalz	12.00
Tropical Sunrise Mango & Ananas Icecream, Maracuja & Grenadine Sirup, Orangen Jus	14.00
Virgin Colada (alkoholfrei) Kokos & Ananas Icecream, Rahm	10.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Espresso / Café	5.00
doppelter Espresso	6.00
Cappuccino / Milchkaffee / Café Melange	6.50
Latte Macchiato	7.50
Latte Macchiato mit Vanille oder Haselnuss	8.50

Chocolat

Heisse Schokolade Abaco, mit Chili und rosa Pfeffer	8.50
Torino, heisse Schokolade mit Espresso	9.50
Heisse Schokolade mit Rum, Baileys, Cointreau oder Whisky	12.00
Heisse Schokolade mit Rum, Baileys, Cointreau oder Whisky und Rahm	13.50
Zusatz Schlagram	1.50

Tee

Sirocco, Gentle Blue, spritzig/blumig	5.00
Sirocco, Ginger Lemon Dream, exotisch/scharf	5.00
Sirocco, Japanese Sencha, erfrischend/intensiv	5.00
Sirocco, Camomile Orange Blossoms, mild/beruhigend	5.00
Sirocco, Verbena, zitronig/erfrischend	5.00
Sirocco, Moroccan Mint, erfrischend/belebend	5.00
Sirocco, Red Kiss, spritzig/fruchtig	5.00
Sirocco, Green Jasmine, elegant/blumig	5.00
Sirocco, Piz Palü, wohltuend/harmonisch	5.00

Heissgetränke mit Alkohol

Irish Coffee / Café Baileys / Cointreau / Amaretto	12.00
Tee Rum / Coretto Grappa / Café Fertig	8.00



IHR EVENT

Wir empfehlen uns für Ihre...

...Hochzeitsfeier, Ihre Geburtstags-Party, Ihre Weihnachtsfeier oder einfach Ihren Anlass im Abaco. Erleben Sie unvergessliche Momente mit Ihren Liebsten in einer einzigartigen Atmosphäre.

Vom Gebäck bis hin zum Menu und den Getränken, beraten wir Sie kompetent und gehen auf Ihre Bedürfnisse ein.

Zögern Sie nicht, wir haben immer ein attraktives Angebot für Sie!





Safrangasse 2 CH-8200 Schaffhausen
+41 (0)52 620 37 08 info@abaco.ch abaco.ch