

Menuvorschlage



Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen.
Bei Fragen zur Auswahl oder Zusammensetzung Ihres Menus für Ihren Anlass, ist
Ihnen Nathalie Ernst sehr gerne behilflich.

☎ 062 737 01 01

anlaesse@aarau-west.ch

- Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden (Ausnahme Vegetarier).
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person.
- Sollte sich Ihr Lieblingsgericht nicht unter unseren Vorschlägen befinden, teilen Sie es uns bitte mit. Unsere Küche bereitet es gerne für Sie zu.
- Hätten Sie gerne ein Menu mit Getränkepauschale? Wir unterbreiten Ihnen gerne, auf Sie abgestimmte Vorschläge.
- Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass, genaue Angaben betreffend Menuwahl, Anzahl Personen und Ablauf zukommen zu lassen. Ohne Meldung gehen wir von der reservierten Personenzahl aus.
- Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Öffnungszeiten während der Saison von März – Oktober

Montag bis Freitag 10.30 – 23.30 Uhr

Samstag 09.00 – 23.30 Uhr

Sonntag 09.00 – 22.00 Uhr

Öffnungszeiten in der Nachsaison von November – März

Montag bis Freitag 11.00 – 14.00 / 18.00 – 23.00 Uhr

Samstag 14.00 – 23.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Bei Anlässen, verwöhnen wir Sie sehr gerne (nach Absprache) auch bis 24.00 Uhr.
Ab 24.00 Uhr verlangen wir eine Verlängerungsgebühr von Fr. 200.00 pro
angebrochene Stunde.

Wir freuen uns auf Sie!

Fabian Muntwyler
Direktor

Kris Sebastiampillai
Küchenchef

Nathalie Ernst
Leitung Anlässe

Tessiner Buffet

Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Marinierte Antipasti-Gemüse,

Marinierter Fetakäse, Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken

Bunter Blattsalat mit fünf verschiedenen Salaten der Saison und drei hausgemachten Salatdressings, Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne, verschiedene knusprige Brotsorten

Warme Speisen

Brasato in Merlot geschmort

Zarte Kalbspiccata

Kalbsroulade mit Rohschinken und Salbei

Sämiges Risotto ai funghi

Kartoffelgnocchi an Salbeibutter

Polenta mit Käse

Spaghetti an hausgemachter Pesto-Sauce

Dessert

Hausgemachtes Tiramisù

Frischer Fruchtsalat

Früchtekuchen

Cassata mit Rahm

Meringue

Verschiedene Glacés und Sorbets

3 verschiedene Tessiner Käse

Fr. 76.50 ab 25 Personen

Fr. 84.00 unter 25 Personen

Asiatisches Buffet

Kalte Speisen

Kunterbuntes Potpourri aus fernöstlichem Gemüse, verschiedene Blattsalate,
Gurkensalat mit Joghurt, Tomatensalat, Broccolisalat, Mangosalat
Falafel (Kichererbsentätschli gewürzt)
Curry-Reis mit Früchten
Papaya - Nudelsalat
Frische knusprige Brotsorten und Kroepoek

Warme Speisen

Unsere traditionellen Frühlingsrollen mit gewürzter Honigsauce
Rassige Rindfleischspiessli
Indisches Poulet-Curry
Zartes Schweinefleisch süss-sauer
Gebackene Crevetten mit Ingwer und Chili
Sautiertes Rindsgeschnetzeltes an Austernsauce
Poulet-Satayspiess
Nudeln mit Gemüse
Jasminreis und gebratener Reis

Dessert

Früchtekorb mit exotischen Früchten
Gebackene Banane
Verschiedene kleine Früchtemousses im Glas
(Mango-, Passionsfrucht- und Kokosmousse)
Frischer Fruchtsalat
Früchte-Sorbets und Glacés
Ingwermousse

Fr. 75.00 ab 30 Personen
Fr. 86.50 unter 30 Personen

Schwiizer Buurebuffet

Vorspiise

Knackiger Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat mit Speck

Tomatensalat und Randensalat

Speck, Ei und Brotwürfeli

Zwei verschiedene Salatsaucen

Knuspriges Brot

Aufgeschnittener kalter Braten

Bauernterrinen an Cumberland sauce

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck

Hauptgäng

Suure Mocke

Glasierte Kalbshaxe mit Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Dörripflaumensauce

Heisser Beinschinken

Kartoffelstock

Älpler Magronen mit Apfelmus

Berner Rösti

Waadtländer Kartoffel – Lauchgemüse

Schmorgemüse

Süesses

Brönnti Creme

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Tobleronemousse

Zuger Kirschtorte

Basler Leckerliparfait

Früchtewähe

Merinque mit Rahm und verschiedenen Glace

Fr. 77.50 ab 30 Personen

Fr. 88.50 unter 30 Personen

Bankettmenüs

Menu 1

Tomatensalat "Caprese"
mit Büffelmozzarella garniert

Stroganoff von zarten Rindsstreifen
serviert mit Butternudeln
Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Tiramisù mit frischen
Früchten garniert

Fr. 56.50

Menu 3

Saisonaler Blattsalat
mit Ei und Brotcroûtons

Pouletbrustpiccata auf Kräutersauce
Safranrisotto
Marktgemüse

Joghurt-Quark-Creme mit Kirschenkompott

Fr. 39.50

Menu 5

Tomaten-Panna Cotta und mit Frischkäse
und Rauchlachs gefüllte Safrancrêpes

Kalbshohrücken unter der Senfkruste
am Stück gebraten mit Rotweinjus
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta
auf Früchtesauce
garniert mit frischen Früchten

Fr. 67.50

Menu 2

Gemischter Salat

Schweinssaltimbocca auf kräftigem Jus
serviert mit Safranrisotto und Romanesco mit Ei

Hausgemachtes Schoggimousse
mit Früchten garniert

Fr. 39.00

Menu 4

Aargauer Rüeblisuppe
mit Brotcroûtons

Rindfleischvogel „Burgunder Art“
Hausgemachter Kartoffelstock
Saisongemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 40.50

Menu 6

Rindfleisch-Tatar mit kleinem Salatbouquet an
Balsamicodressing

Mixed-Grill
mit Rind, Lamm, Poulet und Schwein
an Pfefferrahmsauce
Thymian-Kartoffeln und Marktgemüse

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert

Fr. 49.50

Menu 7

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrpflaumen
Hausgemachter Kartoffelgratin
Marktgemüse

Aargauer Rüeblkuchen mit frischen
Früchten

Fr. 42.50

Menu 9

Gemischter Salat mit Melone

Zart, rosa gebratene Kalbshuft
an Kräuterjus
serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Panna Cotta
auf Waldbeerenkompott

Fr. 57.50

Menu 11

Gebratene Riesencrevetten mit Chili und
Kräutern auf knackigem Salatbouquet
an Gemüse-Safran-Vinaigrette

Sämige Pastinakencrèmesuppe

Gebratenes Kalbssteak
an Pilzrahmsauce
dazu servieren wir Butternudeln
und eine bunte Gemüse garnitur

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"

Fr. 82.50

Menu 8

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten
Speckwürfeli und Brotcroûtons

Kalbsvoressen mit Rahm verfeinert
Kartoffelstock
und Marktgemüse

Hausgemachte Apfelchüechli
mit heisser Vanillesauce

Fr. 44.50

Menu 10

Teller von geräucherten Fischen mit
Meerrettichschaum und Salatbouquet
Toast und Butter

Rüebl-Orangencrèmesuppe

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce
Nudeln
Saisongemüse

Hausgemachtes Schoggimousse
mit Früchten garniert

Fr. 66.50

Menu 12

Broccoli – Panna – Cotta
auf Randencarpaccio und Parmaschinken

Sämige Rüebl – Orangencrèmesuppe

Gebratenes Heilbuttfilet
auf roter Currysauce
mit Basmatireis und Minigemüse

Am Stück rosa gebratenes Roastbeef
an Pfeffersauce
serviert mit Kartoffelgratin und
Saisongemüse

Bunter Dessert-Teller "Golf"

Fr. 86.50

Frühlingsmenüs

Rauchlachs auf Spargelsalat
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
an Balsamicojus
Gebratene neue Kartoffeln
Frühlingsgemüse

Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace

Fr. 53.50

Spargel-Avocadosalat mit Orangen
an Erdbeer-Tomaten-Dressing

Sautierte Maispoularde mit Spargeln und Frischkäse gefüllt
auf kräftigem Jus
serviert mit Griess-Gnocchi und Frühlingsgemüse

Erdbeerenparfait auf Erdbeerkompott

Fr. 51.00

Bunter Frühlingsalat mit Bresaola und Parmesanmöckli

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto verfeinert

Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
verfeinert mit Crème Fraîche
dazu feine Butternudeln
Gemüse vom Markt

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 76.50

Sommermenüs

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet an Erdbeer-Vinaigrette

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gebratenes Maispoullardenbrüstchen Provenzalische Art

Griessgnocchi

Gemüse garnitur

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 56.50

Kalbfleisch-Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesan

Zitronengrascrèmesuppe mit
Thunfisch und Crevettenspiessli

Glasierter Kalbshohrücken mit Senfsauce

Kartoffelstock mit Süsskartoffelwürfeli

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schokoladenmousse auf Himbeersauce und Pfirsichkompott

Fr. 74.50

Herbstmenüs

Bunter Blattsalat mit Wachtelbrust an Gemüse-Vinaigrette

Gebratenes Hirschschnitzel auf Orangensauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Vermicelles in der Meringueschale
mit Vanilleglace und frischen Früchten

Fr. 57.50

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und sautierten Eierschwämmli

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rehmedallions auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Marronimousse mit Früchten garniert

Fr. 68.50

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing

Kalbs-Cordon Bleu

mit Rohschinken und Brie gefüllt

Bratkartoffeln und Saisongemüse

Zimtparfait mit Waldbeerenkompott

Fr. 63.50

Wintermenü

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Brotcroûtons

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse
mit Orangen-Buttersauce und Reis

Gebratenes Kalbsfilet
auf Morchelrahmsauce
Birnen-Kartoffelkroketten und Wintergemüse

Marronimousse mit Rotweinbirne

Fr. 79.50

Variation von geräucherten Fischen mit Meerrettichschaum
und kleines Salatbouquet, Toast und Butter

Sauerkraut-Champagnersuppe mit Trauben und Rohschinkenwürfeli

Steinbuttfilet auf Fenchel-Artischockengemüse

Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce
Duchesse-Kartoffeln und Marktgemüse

Dessertvariation „aarau-WEST“

Fr. 90.00

Fr. 82.00 ohne Steinbutt

Fr. 75.50 ohne Steinbutt und Suppe

Morchel - Terrine mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce

Hausgemachter Steinpilz-Cappuccino

Cassis-Sorbet mit Prosecco

Filetvariation von Kalb, Rind und Schwein
mit drei Saucen (Bearnaise-, Pilz- und Pfeffersauce)
Kartoffelgratin oder Nudeln

Kleiner Käseteller mit Trauben und Nüssen

Lebkuchenparfait mit Schokoladensauce und saisonaler Frücht garnitur

Fr. 108.00

Fr. 94.50 ohne Käseteller und Sorbet

Machen Sie den Golfbrunch zu Ihrem Wohlfühlerlebnis

Feines vom Buffet:

Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli und reiche Auswahl an Brötli, Butter, Margarine, fruchtige Konfitüren und Honig.

Fleischplatte mit feinen Produkten aus der Schweiz, Fischplatte mit Rauchlachs und anderen geräucherten Fischen sowie Meerrettichschaum, eine schöne Auswahl an Schweizer Käse. Verschiedene Flakes, Birchermüesli und frischer Fruchtsalat.

Warmes vom Buffet:

Unser Angebot werden wir mit saisonalen Gerichten abrunden. Geniessen Sie Ihren Lunch mit 4 verschiedenen Gerichten aus der aktuellen Saison.

Zum Beispiel:

Kleine Würstli, Schinken, Fleischkäse, Äpler Magronen, Hörnli mit Ghacktem, Sämiges Risotto, Indisches Curry, Spätzligratin, Kartoffellauchgemüse

Dessert:

Reiche Auswahl an hausgemachten Desserts, frische aufgeschnittene Früchte, Fruchtwähe

Getränke:

Prosecco, verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee und Tee

Folgende Speisen bereiten wir frisch für Sie vor:

Ihr Lieblings-Rührei, das Spiegelei oder die Röstli mit Speck ganz nach Ihrem Geschmack!

Fr. 36.00 am Sonntag in unserem Golfrestaurant
Fr. 48.00 ab 25 Personen in einem eigenen Raum

Hochzeitspauschale 2017

Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

Die Pauschale ist von 16:00 Uhr – 02:00 Uhr befristet anschliessend verrechnen wir die Konsumation nach Aufwand:

Raummiete
Weissgedeckte Tische
Stuhlhussen
Menükarten im aarau-WEST Design
Nachzuschlag bis 02.00 Uhr

Welcomedrink:

Früchtebowle mit und ohne Alkohol
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
Orangensaft

Menü:

Bunter Blattsalat mit Ei und Croutons

Sämige Cremesuppe (saisonal durch den Küchenchef bestimmt)

Zart, rosa gebratene Kalbshuft mit Kräuterjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Dessertteller „aarau-WEST“ oder Dessertbuffet „Golfrestaurant“

Tortenschneidegeld

Getränkepauschale:

Chardonnay delle Venezie IGT

Cantine Lenotti

Chardonnay

*Frisch und fruchtig, mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Gaumen leicht und fein,
mit anhaltendem, saftigem und delikatem Abgang.*

Primitivo/Merlot Tarantino IGT

Feudi di San Marzano, Puglia

*Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend
mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot.*

Mineralwasser

Süssgetränke

Kaffee und Tee

Fr. 120.00

Fr. 125.00 inklusive Prosecco

Barbecue 1

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate
drei hausgemachte Salatdressings
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,
Schweins- und Kalbsbratwurst

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker
fein marinierte Spare Ribs

Country Potatoes
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 49.50 ab 25 Personen

Barbecue 2

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate
drei hausgemachte Salatdressings
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Würzige Pouletbrust,
Schweins- und Kalbsbratwurst, Pferdeschnitzel

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker
fein marinierte Spare Ribs
mariniertes Schweinssnierstück
Rindshohrücken
Grillgemüse aus dem Smoker
Tomaten und Peperoni

Veganer Pulled Pork Burger

Country Potatoes
Baked Potatoes mit Sauerrahm

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 61.50 ab 25 Personen

Barbecue 3- „aarau-WEST“

Zartes Vitello Tonnato
Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum
Verschiedene Antipasti

Tomaten–Mozzarellasalat mit Basilikum
Kartoffelsalat wie bei Grossmutter
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen hausgemachten Dressings
Croûtons, Eier, gebratene Speckstreifen, verschiedene Kerne

Frische knusprige Brotsorten

Vom Grill

Kleine Würstli
Asiatische Pouletspiessli
Mariniertes Pferdesteak
Kleine Rinds–Schaschliks „inferno“

Lachstranche
Riesencrevetten

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

fein marinierte Spare Ribs
Rindshohrücken
Lammnierstück
Grillgemüse aus dem Smoker
Tomaten und Peperoni

Veganer Pulled Pork Burger

Kartoffelgratin, Pommes Frites

Sauce Bearnaise, Pfeffersauce
Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Dessertteller „Golfrestaurant“

Fr. 91.50 ab 30 Personen

Barbecue 4 – „Wild Wild West“

Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Cole Slaw Salat, Curry-Reissalat mit Früchten, frischer Spinatsalat, Meeresfrüchtesalat, Waldorfsalat, Ceasersalat und Avocado-Tomatencocktail, drei hausgemachte Salatdressings

Frische knusprige Brotsorten

Mariniertes Western Rib-eye Steak mit Pfeffer
Country BBQ Chicken
Southern Chicken

Thunfisch vom Grill mit Schnittlauchbutter
Frittierte Riesencrevetten

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

fein marinierte Spare Ribs
Rindsentrecôte „Roastbeef“

Veganer Pulled Pork Burger

Grüne und Rote Bohnen
Erbsen
Mais vom Grill

Fried Rice
Baked Potatoes
Country-Wedges

Fr. 64.50 ab 25 Personen

Unsere Barbecues bieten wir Ihnen gerne in den wärmeren Monaten,
von Mitte März bis Ende Oktober an.

Bitte beachten Sie, dass gewisse Produkte nicht das ganze Jahr erhältlich sind.