

Weihnachtsmenü 2020



Jeder Anlass ein
HOLE-IN-ONE

Lieber Gast


Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen.

Gerne möchten wir Sie vorgängig über ein paar wichtige Punkte informieren:

- Unsere Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen gedacht.
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inkl. MwSt.
- Gerne dürfen Sie Ihr Lieblingsmenü aus den verschiedenen Gängen zusammenstellen.
- Sollte sich Ihr Lieblingsgericht nicht unter unseren Vorschlägen befinden, teilen Sie es uns bitte mit. Unsere Küche bereitet es gerne für Sie zu.
- Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Unsere Anlassleiterin unterstützt Sie sehr gerne bei der Organisation Ihres Anlasses. Sie erreichen Nathalie Ernst unter:

Nathalie Ernst

 **062 737 01 01**

anlaesse@aarau-west.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Fabian Muntwyler
Direktor
fm@aarau-west.ch

Kris Sebastiampillai
Küchenchef
kueche@aarau-west.ch

Lauren Gjata
Restaurantleiter
golfrestaurant@aarau-west.ch

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

DAS HOTEL AARAU-WEST STELLT SICH VOR

Hotel Zum Übernachten und um den nächsten Tag gemütlich ausklingen zu lassen, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen gerne ein Hotelzimmer.
Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor. Gerne können Sie von unseren speziellen Bankettpreisen für Hotelzimmer profitieren.

Restaurant Unser gemütliches Restaurant lädt zum Kaffee und einem „Schwatz“, sowie zu einem feinen Mittag- oder Abendessen ein.
Auch ein verdientes Feierabendbier können Sie hier an unserer Bar geniessen.

Öffnungszeiten während der Saison von März bis November

Montag bis Freitag	07.00 – 23.30 Uhr
Samstag	07.30 – 23.30 Uhr
Sonntag	07.30 – 22.30 Uhr

Öffnungszeiten nach der Saison von November bis März

Montag bis Freitag	07.00 – 14.00 / 18.00 – 23.00 Uhr
Samstag	14.00 – 23.30 Uhr
Sonntag	geschlossen

(offen auf Anfrage für Gruppen ab 40 Personen)

Wintergarten Geniessen Sie Ihr Mittag- oder Abendessen in unserem schönen Wintergarten mit Ausblick auf unseren Golfplatz.
Bitte nehmen Sie frühzeitig eine Reservation vor.

Bankett Haben Sie einen Grund zum Feiern? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Kommunion, Geburtstag, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier – jeder Anlass ist ein „Hole in One“.

Pavillons Unsere Pavillons sind vielseitig nutzbar.
Bankette oder Seminare jeglicher Art – alles ist möglich. Gerne richten wir die Pavillons nach Ihren Wünschen her und Sie können Ihre Veranstaltung mit dem „Blick ins Grüne“ geniessen.

Rahmen-Programm Wünschen Sie zum Abschluss nach einem Seminartag oder als Auflockerung bei einem Bankett eine spezielle Aktivität?
Runden sie Ihren Anlass mit einem Schnuppergolf, Pit-Pat oder Minigolf ab und profitieren Sie von unseren Spezialangeboten für Gruppen.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Das aarau-WEST „ABC“

Ablauf/Ansprechperson

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte teilen Sie uns auch den Namen der Ansprechperson vor Ort mit.

Allergiker / Kostformen

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit, ob einer Ihrer Gäste eine Allergie hat oder eine spezielle Kostform wünscht. Gerne werden wir etwas Spezielles vorbereiten.

Blumen

Gerne organisieren wir für Sie Blumen und Gestecke nach Ihren Wünschen bei unserem Blumenpartner des Vertrauens „Casa Verde“ in Oberentfelden. Alternativ können Sie Blumen-Arrangements auch selbst mitbringen.

Dekoration

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbei bringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 45.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

Kinder

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen.

Menus

Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden (Ausnahme Vegetarier).

Menukarten

Für Ihren Anlass schreiben wir gerne die Menukarten, falls Sie diese nicht selbst mitbringen. Geben Sie uns Ihren Wunschtitel bekannt.

Nachservice

Gerne auf Wunsch zusätzlich buchbar für CHF 6.50 pro Person.
Die Bankettmenüpreise verstehen sich ohne Nachservice.

Preise/ Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen der Preise bleiben vorbehalten.

Probeessen

Gerne dürfen Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor. Reservieren Sie für das Probeessen mindestens eine Woche vorher, da unsere Küche dieses Menu speziell für Sie zubereitet.

Saalmiete

Bei Banketten ab einem Menüpreis von CHF 40.00 pro Person ist die Raummiete kostenlos.

Stuhlhussen

Wünschen Sie Stuhlhussen um Ihrem Anlass einen speziellen „Touch“ zu verleihen, stellen wir Ihnen diese für CHF 5.00 pro Husse gerne zur Verfügung.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie bis 7 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis.

Übernachtungen

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Spezialpreise an.

Für Hochzeitspaare offerieren wir als Geschenk die Übernachtung in unserer Suite.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 für die zusätzliche Arbeitszeit unserer Mitarbeitenden.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung des bestätigten Essens zu verlangen.

Getränke & Wein

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Getränke und den Wein zu Ihrem Menu. Auf Wunsch berechnen wir Ihnen auch eine Pauschale mit den von Ihnen gewünschten Weinen.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Apèro ums Feuer

Hausgemachter Glühwein und Punch (nicht alkoholisch)

oder

Weisswein (durch uns) und Orangensaft

Speck und Olivenzopf

oder

Gluschtige Käseschnitten

Feuerschale und Wärmepilz

CHF 14.00 pro Person

Das rundum-sorglos-Paket

Die Weihnachts-Getränkepauschale

Weisswein

75cl Chardonnay delle Venezie, IT

oder

75cl Prado Rey Verdejo, ESP

Rotwein

75cl Primitivo Merlot SUD, IT

oder

150cl Raiza Reserva Rioja DOCa, ESP

Mineralwasser, Kaffee und Tee

*

À discrétion CHF 29.00 pro Person

Die Getränkepauschale versteht sich pro Person einschliesslich MwSt.

Diese Pauschale ist als Begleitung eines Weihnachtsmenus von der Vorspeise bis zum Kaffee berechnet.

À discrétion bereits ab dem Apèro CHF 35.00 pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Weihnachtsmenü 1

Bunter Blattsalat
mit Trauben und Nüssen

Zarte Schweinsfiletmedaillons
im Speckmantel auf Barolojus
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu
mit Früchten garniert

*

Menu CHF 49.50, inkl. Getränkepauschale CHF 78.50

Weihnachtsmenü 2

Grillierte Riesencrevette auf Mango-Avocadotartar

Sämige Weissweinsuppe mit Trauben

Am Stück, rosa gebratenes Rehentrecote auf Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Quarkspätzli
und winterlichem Gemüse

Weihnachtliches Zimt-Parfait
mit Rotweinpflaumen und Rahm garniert

*

Menu CHF 76.50, inkl. Getränkepauschale CHF 105.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Weihnachtsmenü 3

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle «Asia Style»
mit kleinem Salatbouquet garniert

Entenbrust an Orangensauce
dazu Parisienne Kartoffeln und saisonales Gemüse

Hausgemachtes, weisses Schoggimousse mit Basler Leckerli
garniert mit Rahm und Früchten

*

Menu CHF 48.50, inkl. Getränkepauschale CHF 77.50

Weihnachtsmenü 4

Tartarvariation «Golfrestaurant»
Rinds-, Lachs- und Dörrtomatentartar
mit knusprigem Zwirbelbrot und Butter serviert

Kalbsfiletmedaillon an Steinpilzrahmsauce
Serviert mit Butternudeln und Saisongemüse

Apfelhüechli mit Vanilleglace

*

Menu CHF 76.50, inkl. Getränkepauschale CHF 93.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt.