

Menuvorschlage 2019



**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

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.

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.

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.

Tessiner Buffet

Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Mariniertes Antipasti-Gemüse,

Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken, Marinierter Fetakäse

Bunter Blattsalat mit fünf verschiedenen Salaten der Saison
drei hausgemachte Salatdressings, Brotcroûtons, Sonnenblumenkernen,
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

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachtes Tiramisù

Meringues und Rahm

Verschiedene Glacés und Sorbets

Drei verschiedene Tessiner Käse

Früchtebrot

Fr. 76.50 ab 30 Personen

Indisches Buffet

Vorspeisen

Raita (Gurken-Tomatensalat mit Joghurt)

Tofu

Curry-Reissalat mit Früchten garniert

Papaya-Nudelsalat

Kirchenerbsensalat mit Gurken und Tomaten

Blumenkohlsalat mit Kurkuma

Samosa mit Chillisauce

Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt

Warme Speisen

Tandoori Chicken

Pikantes Lammcurry mit Gemüse und Kartoffeln

Rindsgeschnetzeltes an milder Currysauce

Chicken-Kurma an milder Currysauce mit Koriander

Crevetten mit Gemüse an Currysauce

Tofu-Gemüsecurry

Basmatireis, Fladenbrot, Naanbrot

verschiedene Indische Gemüse, Papadam, Roti

Live zubereitet

Kotu+ Roti

(Gebratenes Lammfleisch mit Fladenbrotstreifen , Gemüse und Ei)

Dessert

Verschiedene, exotische Früchtemousse

Exotischer Fruchtsalat

Joghurt-Quarkcreme mit Granatapfelkernen

Verschiedene Sorbet und Glace

Fr. 79.50 ab 30 Personen

Schwiizer Buurebuffet

Vorspiise

Knackiger Blattsalat, Rüebli-salat, Kartoffelsalat mit Speck

Tomatensalat und Randensalat

Speck, Ei und Brotwürfeli

Zwei hausgemachte Salatsaucen

Knuspriges Brot

Aufgeschnittener kalter Braten

Bauernterrinen an Cumberlandsauce

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck

Fr. 18.00

Hauptgäng

Suure Mocke

Glasierte Kalbshaxe mit Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Dörrpflaumensauce

Heisser Beinschinken

Kartoffelstock

Äpler-Magronen mit Apfelmus

Berner Rösti

Waadtländer Kartoffel – Lauchgemüse

Schmorgemüse

Fr. 41.00

Süesses

Brönnti Creme

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Tobleronemousse

Zuger Kirschtorte

Basler Leckerliparfait

Früchtewähe

Meringue mit Rahm und verschiedenen Glace

Fr. 18.50

Schwiizer Buurebuffet Komplett

Fr. 77.50 ab 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

Pferdefilet am Stück gebraten
an Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta
auf Früchtesauce
garniert mit frischen Früchten

Fr. 68.50

Menu 2

Gemischter Salat
mit Dressing Ihrer Wahl

Schweins-Saltimbocca auf kräftigem Jus
serviert mit Safranrisotto und Marktgemüse

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
Balsamico Dressing

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

Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 54.50

Menu 7

Aargauer Weissweinsuppe

Aargauer Schweinsnierbraten
mit Dörripflaumen
hausgemachter Kartoffelgratin
Marktgemüse

Aargauer Rüeblikuchen
mit Vanille Glace und frischen Früchten

Fr. 42.50

Menu 9

Bunter gemischter Salat

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

Hausgemachtes Panna Cotta
auf Waldbeerenkompott

Fr. 58.50

Menu 11

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

Sämige Pastinakencrèmesuppe

Gebratenes Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
dazu Butternudeln und Gemüse garnitur

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"

Fr. 84.50

Menu 8

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten
Speckwürfeli und Brotcroûtons

Kalbsoressen 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

Rüepli-Orangencrèmesuppe

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce
Nudeln
Saisongemüse

Hausgemachtes Schoggimousse
mit Früchten garniert

Fr. 66.50

Menu 12

Broccoli – Panna – Cotta
auf Randencarpaccio und Parmaschinken

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

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"

Fr. 59.50

Frühlingsmenüs

Menu 1

Rauchlachs auf Spargelsalat
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
an Balsamicojus

Gebratene neue Kartoffeln

Frühlingsgemüse

Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace

Fr. 53.50

Menu 2

Spargel-Avocadosalat mit Orangen
an Erdbeer-Tomaten-Dressing

Sautierte Maispoularde mit Frischkäse gefüllt
auf kräftigem Jus

serviert mit Griess-Gnocchi und Frühlingsgemüse

Erdbeerenparfait auf Erdbeerkompott

Fr. 51.00

Menu 3

Bunter Frühlingsalat mit Serranoschinken und Parmesanmöckli

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto verfeinert

Gebratenes Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce verfeinert mit Crème Fraîche
dazu feine Butternudeln

Gemüse vom Markt

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 76.50

Sommermenüs

Menu 1

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet
an Erdbeer-Vinaigrette

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen Provenzalische Art
Griessgnocchi
Gemüse garnitur

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 56.50

Menu 2

Rinds-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

Menu 1

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

Gebratenes Hirschschnitzel auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Vermicelles in der Meringueschale
mit Vanilleglace und frischen Früchten

Fr. 57.50

Menu 2

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und sautierten Pilzen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rehmedallions auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Marronimousse mit Früchten garniert

Fr. 68.50

Menu 3

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing

Kalbs-Cordon Bleu

mit Rohschinken und Raclette Käse gefüllt

Bratkartoffeln und Saisongemüse

Zimtparfait mit Waldbeerenkompott

Fr. 63.50

Wintermenüs

Menü 1

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

Menü 2

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

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

Menü 3

Morchel - Terrine mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce

Hausgemachter Steinpilz-Cappuccino

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

Lebkuchen-Parfait mit Schokoladensauce und saisonaler Früchtegarnitur

Fr. 94.50

Machen Sie jeden Sonntag mit dem Golfbrunch im Golfrestaurant zu Ihrem Wohlfühlerlebnis

von 09.30 Uhr bis 13.00 Uhr

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 runden wir mit saisonalen Gerichten ab. Geniessen Sie Ihren Lunch mit drei verschiedenen Gerichten aus der aktuellen Saison.

Zum Beispiel:

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

Folgende Speisen bereiten wir frisch für Sie vor:

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

Dessert

Reiche Auswahl an hausgemachten Desserts, frische aufgeschnittene Früchte, Fruchtwähe

Getränke:

Prosecco,
verschiedene Säfte und Mineralwasser
Kaffee und Tee

Fr. 36.00 am Sonntag in unserem Golfrestaurant
Kinder bis 12 Jahre CHF 1.50 pro Altersjahr

Für unseren Wohlfühl-Golfbrunch stellen wir Ihnen
für Gruppen ab 40 Personen einen separaten Raum zur Verfügung
à CHF 48.00 pro Person
Kinder bis 12 Jahre CHF 2.50 pro Altersjahr

Bitte beachten Sie:

Dieses Angebot ist zeitlich auf vier Stunden beschränkt.

Verlängerung anschliessend: CHF 200.00 für jede angebrochene Stunde.

Hochzeitspauschale 2019

Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

Die Pauschale ist von 17.00 Uhr – 02:00 Uhr befristet anschliessend verrechnen wir die Konsumation nach Aufwand:

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

Welcomedrink:

Früchtebowle mit und ohne Alkohol
Mineralwasser mit und 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 oder Bier

Bitte beachten Sie, dass die Pauschale als ganzes kalkuliert wurde und deshalb nicht veränderbar ist.

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 35 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)

Country Potatoes

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 61.50 ab 35 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“

Lachstranchen
Riesencrevetten

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

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

Kartoffelgratin, Pommes Frites

Sauce Bearnaise, Pfeffersauce
Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Dessertteller „aarau-WEST“
oder
Dessertbuffet „Golfrestaurant“

Fr. 91.50 ab 45 Personen mit Dessertteller
Fr. 97.50 ab 45 Personen mit Dessertbuffet

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 Ribeye-Steak mit Pfeffer
Chicken Wings mit BBQ Sauce

Thunfisch vom Grill mit Schnittlauchbutter
Frittierte Riesencrevetten

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker
fein marinierte Spare Ribs
Rindsentrecôte „Roastbeef“

Weisse Bohnen mit Tomaten und Zwiebeln
Mais vom Grill

Fried Rice
Baked Potatoes
Country-Wedges

Fr. 64.50 ab 35 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.