

Menuvorschlage



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.

**Unser Direktor unterstützt Sie sehr gerne bei der Organisation Ihres Anlasses.
Sie erreichen Fabian Muntwyler unter:**

 **062 737 01 01**
fm@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.

Golferbistro

Unser gemütliches Bistro 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 April bis Oktober

Montag bis Freitag	07.00 – 23.00 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 50 Personen)

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“.

Golfpavillon

Unser Golfpavillon ist vielseitig nutzbar. Bankette 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.

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. Details finden Sie unter www.casaverde-blumen.ch Alternativ können Sie Blumen-Arrangements auch selbst mitbringen.

Dekoration

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 55.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

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.

Kinder

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

Menüs

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

Menükarten

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

Nachservice

Gerne auf Wunsch zusätzlich buchbar für CHF 7.50 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 50.00 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.

Technik

Gerne stellen wir Ihnen die vorhandene Technik wie Beamer, Leinwand und Musikanlage zur Verfügung. CHF 250.00 pauschal pro Anlass verrechnen wir dafür.

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

Torte

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Tortenpartner des Vertrauens „Törtlfee“ in Suhr.

Details finden Sie unter www.toertlfee.ch

Alternativ können Sie Ihre Wunschtorte auch selbst mitbringen.

Tortenschneidegeld ist CHF 4.50 pro Person für Präsentation, Besteck und Service.

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 300.00 für die zusätzliche Arbeitszeit unserer Mitarbeitenden.

Vorauszahlung

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

Verlängerung der Küche

Unsere Küche wirkt Montag bis Samstag bis 22.30 Uhr und am Sonntag bis 21.30 Uhr am Herd.

Für spätere Leistungen durch unsere Küchenakrobaten verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 150.00.

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

Saisonale Menü

Frühlingsmenü

Wenn die Blumen blühen....

Menü 1

Spargel-Avocadosalat mit Orangen
an Erdbeerdressing

Grillierte Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt
auf kräftigem Jus
serviert mit Polenta
und Frühlingsgemüse

Hausgemachtes Rhabarberparfait an
Fruchtsauce

CHF 58.50

Menü 2

Bunter Frühlingsalat mit vielen gesunden Kernen

Weisse Tomatencremesuppe

Gebratenes Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Mischgemüse

Zitronensorbet auf Rhabarberkompott

CHF 85.50

Sommermenü

Wenn die Sonne lacht....

Menü 3

Caesar – Salat
Baby-Lattich an Parmesandressing

Grillierte Maispouardenbrust an kräftigem
Jus
serviert mit Tomatenrisotto und
Saisongemüse

Panna Cotta mit Beerenkompott

CHF 59.50

Menü 4

Farbiger Tomatensalat mit mariniertem Mozzarella

Sämige Erbsenschaumsuppe

Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecote
an Pfefferrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Hausgemachtes Erdbeertiramisu

CHF 75.50

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

Herbstmenü

Wenn die Blätter sich verfärben....

Menü 5

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli
an Nussdressing

Am Stück gebratenes Hirschentrecote
auf Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Vermicelles mit Vanilleglace
und frischen Früchten

CHF 67.50

Menü 6

Herbstlicher Blattsalat
mit Trauben und sautierten Pilzen

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Zartes Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Marronimousse mit Früchten garniert

CHF 78.50

Wintermenü

Wenn der Schnee in der Sonne glitzert...

Menü 7

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und kleines Salatbouquet, Toast und Butter

Champagnersuppe mit Trauben und
Rohschinkenwürfeli

Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce
Gnocchi und Marktgemüse

Dessertvariation „aarau-WEST“

CHF 91.00

Menü 8

Knackiger Eisbergsalat an
Parmesandressing mit Speck und Croutons

Zartes Kalbsvoessen mit Champignons
Serviert mit Kartoffelstock und
Saisongemüse

Apfelkuchlein mit Vanilleglace und Rahm

CHF 57.50

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

Klassiker

Immer wieder GUT.....

Menü 9

Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons

Zartes Pouletgeschneitztes Casimir
mit Basmatireis und Saisongemüse

Mangosalat mit Zitronensorbet

CHF 47.00

Menü 10

Sämige Tomatencremesuppe

Kalbpiccata «milanese»
serviert mit Safranrisotto und Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 63.00

Menü 11

Sämige Weissweinsuppe mit Trauben

Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse

Hausgemachtes Tobleronemousse mit
Früchten

CHF 71.00

Menü 12

Rüebli – Orangensalat

Aargauer Schweinsbraten mit Dörripflaumen
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Aargauer Rüeblikuchen mit Vanilleglace

CHF 56.50

Menü 13

Bunter, gemischter Salat

Chüstiger Hackbraten mit Champignonsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

Brönnti Creme mit Rahm

CHF 39.50

Menü 14

Mango – Avocadotartar mit grillierter
Riesencrevette

Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf
Calvadosauce

serviert mit Teigwaren und Gemüse

Lauwarmes Schoggiküchlein mit
Vanilleglace

CHF 66.00

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

Hochzeitspauschale

Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

Die Pauschale ist von 18.00 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“

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

CHF 115.00
CHF 119.00 inklusive Prosecco oder Bier

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

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

Ihr Highlight für das Fest in der warmen Jahreszeit Mitte April bis Ende September

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

Barbecue «aarau-WEST»

Salatbuffet

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

Vom Grill

Würzige Pouletbrust,
Schweins- und Kalbsbratwurst, Pferdeschnitzel

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

mariniertes Schweinsnierstück
Rindshohrücken

Grillgemüse

Country Potatoes
Kartoffelgratin

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Marinierter Beerensalat mit Zitronensorbet
serviert

CHF 79.50 ab 50 Personen

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