

Menuvorschläge 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.

Tessiner Buffet

Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Mariniertes Antipasti-Gemüse,

Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken, Mariniertes 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

CHF 76.50 ab 30 Personen

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

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

CHF 79.50 ab 30 Personen

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

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

Bauernterrine an Cumberlandsauce

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck

CHF 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

CHF 41.00

Süesses

Brönnti Creme

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Tobleronemousse

Zuger Kirschtorte

Basler Leckerliparfait

Früchtewähe

Meringue mit Rahm und verschiedenen Glace

CHF 18.50

Schwiizer Buurebuffet Komplett

CHF 77.50 ab 30 Personen

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 Erdbeer-Tomaten-Dressing

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

Hausgemachtes Rhabarberparfait an
Fruchtsauce

CHF 51.00

Menü 2

Bunter Frühlingssalat mit Serranoschinken und
Parmesanmöckli

Weisse Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto verfeinert

Gebratenes Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce
dazu feine Butternudeln
Gemüse vom Markt

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

CHF 76.50

Sommermenü

Wenn die Sonne lacht....

Menü 1

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet
an Erdbeer-Vinaigrette

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen
Provenzalische Art
Griessgnocchi
Gemüse garnitur

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

CHF 56.50

Menü 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

CHF 74.50

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

Herbstmenü

Wenn die Blätter sich verfärben....

Menü 1

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli
an Nussdressing

Gebratenes Hirschschnitzel
auf Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Vermicelles in der Meringueschale
mit Vanilleglace und frischen Früchten

CHF 57.50

Menü 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

CHF 68.50

Wintermenü

Wenn der Schnee in der Sonne glitzert...

Menü 1

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“

CHF 90.00

CHF 82.00 **ohne** Steinbutt
CHF 75.50 **ohne** Steinbutt und Suppe

Menü 2

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

CHF 94.50

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

Unsere „glustigen“ Vorspeisen

Gemischter Salat	11.50
Bunter Blattsalat mit geröstetem Kernen	9.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und Nüssen	11.50
Tomaten-Mozzarella „Caprese“ <i>(nur saisonal)</i> <i>mit frischem Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico</i>	14.50
Rucolasalat mit frischem Parmesan und Tomaten <i>(nur saisonal)</i>	14.50
Mango-Avocado-Tartar serviert mit einer Riesenkrevette	16.50
Serano-Rohschinken garniert mit frischem Antipasti-Gemüse	15.50
Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet an Merrettichschaum <i>dazu kleines Salatbouquet, frischer Toast und Butter</i>	18.50
Hausgebeizter Graved Lachs an Honig-Senfsauce <i>dazu kleines Salatbouquet, frischer Toast und Butter</i>	17.50
„Caesar-Salat“ mit gebratenen Pouletstreifen an Parmesandressing <i>Eisbergsalat, Speckstreifen, Poluetstreifen, Parmesanspähne und Corutons</i>	15.50
Variation mit Rinds-, Lachs- und Dörrtomaten – Trockenfleischtartar <i>dazu kleines Salatbouquet, frischer Toast und Butter</i>	22.00

Unsere köstlichen Suppen

Weisse Tomatencrèmesuppe mit hausgemachtem Pesto	13.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	12.50
Pastinakencrèmesuppe	11.50
Steinpilzcapuccino unter der Milchhaube	12.50
Weissweinsuppe mit Trauben	13.50
Minestrone nach „italienischer Art“ mit Käse	11.50
Bündner Gerstensuppe	12.50
Rüeblicrèmesuppe mit Croutons	11.50
Asiatische Nudelsuppe	12.50
Mango-Kokos-Currycrèmesuppe	12.50
Indische Linsensuppe	11.50
Süsskartoffel-Limettensuppe	11.50
Hummersuppe mit Rauchlachsstreifen	13.50
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletstreifen	11.50

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

Vegetarisch & Vegan - *Es muss nicht immer Fleisch sein....*

Hausgemachte Gemüse Lasagne	23.50
„Chili con Tofu“ mit Pilawreis und Marktgemüse	23.50
Pastetli mit Stroganoff Gemüse serviert mit Couscous	23.50
Gemüse-Quiche mit Sauerrahm und buntem Blattsalat garniert	21.50
Tandoori Tofu an Currysauce serviert mit Kokosreis und Marktgemüse	23.50
Auberginen Cordon Bleu auf Rahmspinat mit Süsskartoffel-Frites	21.50
Gemüse-Crêpe an Gorgonzola-Sesam-Sauce	21.50
Capuns „Vegetari“ mit Gemüsewürfeli und Bergkäse überbacken	22.50
Vegetarisches Club-Sandwiche „aarau-WEST“ <i>mit Tomaten, Käse, Ei und frischem Toast</i>	23.50
Pochiertes Ei auf Ratatouille- Gemüse, dazu Griessgnocchi	21.50

Fisch – *Für die Liebhaber des Meeres...*

Pochiertes Rotbarbenfilet an Safran-Dillsauce <i>Gemüsebeet und Vernere-Reis</i>	30.50
Gebratenes Lachsmedaillon an Sauce Hollandaise <i>Wasabi-Risotto, Marktgemüse</i>	29.50
Gebratenes Heilbuttfilet im grünen Reis-Mantel an Mango-Kokossauce <i>Basmati-Reis und Marktgemüse</i>	32.50
Seeteufel-Saltimbocca an Tomaten-Basilikum <i>Safran-Risotto und Marktgemüse</i>	32.50
Gebratene Riesenkrevetten mit Kräuter, Oliven und Knoblauch <i>Couscous und Marktgemüse</i>	38.50
Gebratenes Zanderfilet an Peperoni-Sauce <i>Quinoa und Marktgemüse</i>	38.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet unter der Kräuterkruste auf Artischockenragout <i>Risi-Bisi und Blattspinat</i>	29.50
Gebratenes Doraden-Royal-Filet an Orangenbutter <i>Petersilien-Kartoffeln und Marktgemüse</i>	29.50

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

„Low Carb“ – *Wenig Kalorien und trotzdem satt...*

Vorspeisen

Rohkost-Salat an Quark Dressing	11.50
Avocado-Mango-Salat	14.50
Kichererbsen-Salat	11.50
Poulet-Salat mit Schafskäse an Holunderbeeren Dressing	15.50
Fenchel-Orangensalat an Hausdressing	11.50
Peperoni-Mozzarella-Salat	14.50

Hauptgänge

Pochierte Pouletbrust an Zitronensauce	29.50
Schweinsfilet an Fenchel-Orangensauce	33.50
Grilliertes Rindsfilet auf Grillgemüse	46.50

Folgende Beilagen servieren wir **wahlweise** zum Low-Carb Hauptgang:

- Frisches Gemüse
- Reis
- Bouillonkartoffeln
- Fitnessteller mit gemischten Salaten

Dessert

Luftiges Zitronen-Quark-Mousse	12.50
Exotischer, frischer Fruchtsalat	12.50
Mango-Granitée	12.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	12.50

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

Fleisch – Wie die vier Jahreszeiten, bieten wir Fleisch hoch 4 an...

RIND

Rindsvoessen mit Paprika und Peperoni <i>Kartoffelstock und Marktgemüse</i>	25.50
Rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	36.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ <i>Hausgemachte Spätzli und Marktgemüse</i>	41.00
Rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffel-Jus <i>Dörrtomaten - Safranrisotto und Marktgemüse</i>	46.50
Zarte Rindsfiletstreifen an pikanter Currysauce <i>serviert mit Reis und Marktgemüse</i>	38.50

KALB

Kalbsvoessen mit Rahm und Champignons <i>Kartoffelstock und Marktgemüse</i>	39.50
Kalbs-Piccata an Kräutersauce <i>Safranrisotto und Marktgemüse</i>	39.50
Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce <i>Butternudeln und Marktgemüse</i>	43.50
Am Stück gebratene, glasierte Kalbshuft an Kräuter-Jus <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	41.50

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

Fleisch - *Wie die vier Jahreszeiten, bieten wir Fleisch hoch 4 an...*

POULET / GEFLÜGEL

Sautierte Pouletbrust auf Rahmwirsing <i>Griessgnocchi und Marktgemüse</i>	29.50
Pouletgeschnetzeltes "Casimir" <i>Basmati-Reis und Früchtegarnitur</i>	29.50
Gebratenes Maispouardenbrust an Dörrtomaten-Portweinsauce <i>Safran-Risotto und Marktgemüse</i>	28.50
Poulet-Thai-Curry an pikanter Currysauce <i>Jasmin-Reis und Marktgemüse</i>	26.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce <i>Williams-Kartoffeln und Marktgemüse</i>	38.50

SCHWEIN

Aargauer Schweinsbraten an Rotweinsauce <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	23.50
Schweins-Rahmschnitzel <i>Butternudeln und Marktgemüse</i>	25.50
Gebackenes Schweinefleisch „süss-sauer“ <i>Jasmin-Reis und Marktgemüse</i>	24.50
Schweinsfilet-Medaillons an Calvadossauce <i>Butternudeln und Marktgemüse</i>	34.50

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

Dessert – *Die Süsse Verführung zum Abschluss*

Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	12.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Himbeersauce und Rahm	12.50
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert <i>(Mascarpone, Eigelb, Eiweiss, Biskuit und Amaretto)</i>	12.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanillegalcé und Rahm	12.50
Süssmostcrème mit frischen Äpfeln garniert	10.50
Gebrannte Crème mit Meringue und Rahm	10.50
Aargauer Rüeblikuchen mit Vanilleglacé	11.50
Sorbetteller „aarau-WEST“ mit frischen Früchten garniert	12.50
Warme Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachtes Amarettiparfait mit Schoggisauce und Früchten	11.50
Dessertteller „Golfrestaurant“	14.50
<i>4 verschiedene Desserts auf einem Teller saisonal zusammengestellt</i>	
Käseteller „aarau-WEST“	15.50
<i>4 verschiedene Käsesorten auf einem Teller, serviert mit Früchtebrot und Feigensenf</i>	
Dessertbuffet „aarau-WEST“	18.50
<i>Tiramisu, verschiedene Crème, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Meringues, Rahm, Verschiedene Rahmglacé/Sorbets live ausgestochen am Buffet, Panna Cotta etc.</i>	
Käsebuffet „aarau-WEST“	19.50
<i>Verschieden Käse von Nah und Fern, Butter, Feigensenf, knuspriges Brot</i>	
Dessert- und Käsebuffet „aarau-WEST“	22.50
<i>Für die welche sich nicht für EINES entscheiden können.</i>	

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

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 Röstli 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

CHF 38.00 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.

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

Hochzeitspauschale 2020

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“ **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

CHF 120.00

CHF 125.00 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 März bis Ende Oktober

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

Barbecue 1

Salatbuffet

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

Vom Grill

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,
Schweins- und Kalbsbratwurst

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

fein marinierte Spare Ribs

Country Potatoes *oder* Pommes Frites
Kartoffelgratin, Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

CHF 49.50 ab 35 Personen

Barbecue 2

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

fein marinierte Spare Ribs, mariniertes Schweinssnierstück
Rindshohrücken

Grillgemüse aus dem Smoker (*Tomaten und Peperoni*)

Country Potatoes *oder* Pommes Frites
Kartoffelgratin

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

CHF 61.50 ab 35 Personen

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

Barbecue „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“

CHF 91.50 ab 45 Personen **mit Dessertteller**

CHF 97.50 ab 45 Personen **mit Dessertbuffet**

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

Barbecue „Wild Wild West“

Salatbuffet

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

Frische knusprige Brotsorten

Vom Grill

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
Country-Wedges *oder* Pommes Frites

CHF 64.50 ab 35 Personen

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