

Bankettvorschläge

Gültig ab 6.2024

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Gasthof zum Schützen durchführen zu dürfen. Für weitere Fragen zu Ihrem Anlass stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit der Familie Schneider-Schmid einen persönlichen Termin für eine detaillierte Anlassbesprechung!

Apero	Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apero, serviert in einem unserer Säle, in unserer Bar/Lounge oder im Sommer auf unserer Gartenterrasse.								
Menus	Bitte beschränken Sie sich bei Ihrem Bankett auf eine Menüwahl. Die Preise gelten bei mindestens 20 Personen. Unsere Menuvorschläge können beliebig nach Ihren Wünschen und der Saison entsprechend abgeändert werden (Anzahl Gänge, saisonal: Spargeln, Pilze, Wild, Vegi, Meeresfrüchte). Spezialmenus (Vegi, Allergie-Menu etc.) werden abgesprochen.								
Weine	Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Pinot Noir bis zu Spitzenprodukten aus dem fernen Ausland.								
Blumendeko	Unsere einfache, bestehende Blumendeko wird kostenlos bereitgestellt. Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.								
Menukarte	Wir schreiben Ihnen gratis eine Menukarte (schwarz-weiss), nennen Sie uns dafür den gewünschten Menutitel.								
Verlängerung	Ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 62.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).								
Personenzahl	Die definitive Personenzahl muss bis 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei grösseren Anlässen sind wir auf eine erste ungefähre (+/- 10 %) Personenzahlmeldung 14 Tage im Voraus angewiesen. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor.								
Caterings	Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot (nennen Sie uns Ihr Budget, Ihre Wünsche, die benötigte Infrastruktur, Ihr Zeitraster und die ungefähre Personenzahl). Bitte beachten Sie, dass die Preise der folgenden Menuvorschläge bei Caterings je nach Personenanzahl und Aufwand angepasst werden.								
Pauschale	„All inclusive“ ist jederzeit bei Gruppen ab 40 Erwachsenen möglich. Kontaktieren Sie uns für eine individuelle Offerte.								
Kinder	Wenn die Kinder das gleiche Menü wie die Erwachsenen essen, gelten folgende Menüpreise: Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %								
Annullations-Kosten	Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung: <table><tr><td>1) bis 6 Wochen vor Anlass</td><td>keine Kosten</td></tr><tr><td>2) bis 3 Wochen vor Anlass</td><td>40% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>3) bis 1 Woche vor Anlass</td><td>60% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>4) bis 3 Tage vor Anlass</td><td>80% der vereinbarten Leistungen</td></tr></table>	1) bis 6 Wochen vor Anlass	keine Kosten	2) bis 3 Wochen vor Anlass	40% der vereinbarten Leistungen	3) bis 1 Woche vor Anlass	60% der vereinbarten Leistungen	4) bis 3 Tage vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
1) bis 6 Wochen vor Anlass	keine Kosten								
2) bis 3 Wochen vor Anlass	40% der vereinbarten Leistungen								
3) bis 1 Woche vor Anlass	60% der vereinbarten Leistungen								
4) bis 3 Tage vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen								



Menu 400 à CHF 45.00

Frische Tomatensuppe mit Rahmhaube
und Basilikum

Gebratene Schweinsschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Champignonrahmsauce
Butternudeln und buntes Gemüseallerlei

Hausgemachtes Karamellköppli mit Rahm

Menu 401 à CHF 46.50

Zarte Salatherzen
an Radiesli-Regenbogen-Vinaigrette

Saftiger Schweinskronenbraten
mit Rosmarinjus, Kartoffelstock
und Mischgemüse

Saisonaler Fruchtsalat
mit Zitronensorbet

Menu 402 à CHF 52.00

Asiatische Kraftbrühe
mit Austernpilzen, Gemüse und Sprossen

Nüssli- und Tomatensalat mit marinierten
Champignons und Koriander-Vinaigrette

Zarte Aargauer Pouletbruststreifen
an roter Erdnuss-Currysauce
mit Ananas, Kokos-Bananen
und Basmatireis

Luftiges Limettenmousse
mit Früchten garniert

Menu 403 à CHF 49.00

Aargauer Rüeblicremesuppe
leicht mit Curry gewürzt

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus
dazu Kartoffelstock und Gemüseallerlei
(Info an Veranstalter:
Füllung vom Braten enthält Schweinefleisch)

Erdbeeren mit Minzen-Pesto
und Vanilleglace
(ausser Saison: Luftiges Waldhonigmousse
mit Beeren im Weckglas)

Menu 404 à CHF 48.00

Schwarzwälder Pilzcremesuppe

Eisbergsalat mit Grana Padano Spänen
und Croutons

Paniertes Schweinsschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Pommes Frites, Erbsen und Rüebl

Gebrannte Creme mit Bretzeli

Menu 405 à CHF 52.00

Rindsbouillon
mit hausgemachten Kräuterflädli

Schön assortierter gemischter Salat

Aargauer Zwetschgenbraten vom Schweinshals
an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelstock,
feinen Rüebl und grünen Bohnen

Saisonaler Früchtekuchen
mit Vanilleglace



Menu 406 à CHF 62.00

Zucchetticremesuppe
mit gebratenen Speckwürfel

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl
Balsamico und Grana Padano Spänen

Schweinspiccata auf Marsalasauce
(vom Kalb Preiszuschlag v. CHF 5.00)
dazu Safranrisotto, Peperonata
und Blattspinat mit Pinienkernen

Panna Cotta mit saisonalen Früchten
und Cantuccini

Menu 408 à CHF 61.00

Feine Sellerie-Birnencremesuppe
mit Rahmhaube und Croutons

Blattsalat mit Trauben, Nüssen
und Kürbiskernen und Streifen

Suure Mocke von der Aargauer Wildsau
begleitet von Wasabi-Kartoffelstock,
Rüebli-Curry mit Ingwer und Koriander

Tobleronemousse
auf Bananenschaum-Spiegel

Menu 410 à CHF 62.00

Anti-Pasti Teller
mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Tomaten,
Grissini, Teufelshörnchen, Coppa, Salami,
und Grana Padano-Würfel
(Calamares, Parmaschinken. v. CHF 3.00)

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen
an einer lieblichen Vinaigrette

Schweinskarreebraten an Rosmarinjus
mit Weissweinsrisotto,
Blattspinat und Peperonata

Klassische Vacherin-Glace
mit Pistazienbrösmeli

Menu 407 à CHF 57.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art

Nüsslisalat Grossmutter Art
mit Speck und Brotcroutons

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet
an Paprikarahmsauce mit Champignons
nach langjährigem Familienrezept
«rassig, saftig und deftig»,
dazu Spätzli **oder** Nudeln
Rösti nur bis 30 Personen möglich + CHF 4.00
(Beilage muss einheitlich voraus definiert werden)
Zus. Mischgemüse im Nachservice + CHF 3.00

Frischer Fruchtsalat und Vanilleglace
(auf Wunsch mit Kirsch ohne Aufpreis)

Menu 409 à CHF 57.00

Grünpeffersuppe mit Feige verfeinert

Broccoli-Granatapfeltatar an Honigvinaigrette
mit mariniertem Kürbis

Rehragout an Rotweinsauce
mit Kräuterquarkhaube
dazu Spätzli und Wurzelgemüse

Dörppflaumen mit Küttiger Grappa mariniert
und Vanilleglace

Menu 411 à CHF 64.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
(mit Champignonsauce Preisred. CHF 4.00)
mit Nudeln und buntem Mischgemüse
Im Nachservice mit Kroketten

Zartschmelzende Eisparfait-Glace
„Grand-Marnier“



Menu 412 à CHF 64.00

Zarte Salatherzen
mit gebackenen Pouletfilets

Luftige Süssmaiscremesuppe

Feine Schweinsfilettranchen
an Senfrahmsauce
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse
Im Nachservice mit Kroketten

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleglace

Menu 414 à CHF 64.00

Thai Currysuppe mit Kokosmilch
und Riesengarnelen

Asiatisch angehauchter Blattsalat
an Sesam-Vinaigrette mit Mini-Frühlingsrollen
und Minze

Rassiger Wok mit gebratenen
Schweinshuftstreifen, viel Gemüse
und Sprossen, dazu Basmatireis

Kiwicreme mit Mangosauce
und karamellisierten Mandelsplittern

Menu 416 à CHF 76.00

Cherry Tomaten und Burrata Mozzarella
mit Basilikum und Balsamico

Zander-Ceviche an Koriander
Peperoni und Kichererbsen

Rindsfiletwürfel am Spiess
mit einer fruchtigen Currysauce,
Pak-Choi-Gemüse und Basmatireis

Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit Zitronensorbet

Menu 413 à CHF 65.00

Melonen-Salpicon mit Rohschinken

Leichte Rieslingcremesuppe
mit Zanderwürfel

Gebratenes Lamm-Entrecote an Thymianjus
auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen
dazu gebratene Frühlings-Kartoffeln

Kleiner Eiskaffee mit Rahm garniert

Menu 415 à CHF 67.00

Salatbouquet
mit gebackenen Balchen oder Zander
mit Tatarsauce

Tomatencremesuppe
mit Aargauer Gin und Basilikum

Gebratene Kalbsschnitzeli
an Waldpilzrahmsauce
dazu Nudeln und Saisongemüse

Beeren-Pavlova mit halbgeschlagenem Rahm
und Pistazien

Menu 417 à CHF 70.00

Luftige Steinpilzrahmsuppe

Eisbergsalat
mit Riesengarnelen im Speckmantel

Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce
auf Kartoffelstock
dazu glasierte Karotten mit Schnittlauch

Erfrischender Sorbet-Teller
mit Früchten garniert



Menu 418 à CHF 77.00

Mundwarmes, geräuchertes
Lachsmedaillon auf Fenchelsalat

Luftiges Küttiger Rüebliüppchen
leicht mit Curry gewürzt

Mit Kräutern rosa gebratenes Roastbeef
an Schützens Hausbuttersauce
(oder Sauce Bearnaise + CHF 2.00)
serviert mit Kartoffelkroketten
und bunter Gemüsegar nitur

Zweifarbige Schokoladenmousse
mit Schokoperlen und saisonaler Frucht garniert

Menu 420 à CHF 88.00

Würzig mariniertes Thunfisch-Carpaccio
auf Papayasalat mit Erdnüssen

Luftige Eierschwämmliuppe

Schweizer Weiderind-Entrecote (200g)
schön rosa gebraten an Kräuterbuttersauce
mit Trüffel-Pommes Frites
und Ofen-Tomate

Schokoladenkuchen mit weichem Kern
dazu feiner Mangosalat mit Chili
und Vanilleglace

Menu 419 à CHF 84.00

Zarte Salatherzen
mit gebackenen Champignons

Kräftige Geflügelkraftbrühe
mit Gemüseeinlage

Bremgartner Lachsforelle an Safransauce
mit Wildreis

Klassische Rindsfiletwürfel Stroganoff
begleitet von Spätzli

Rosmarin Panna Cotta mit Apfelkompott
und in Süsswein eingelegte Cantuccini

Menu 421 à CHF 89.00

Geflügelcremesuppe
mit Einlage

Zanderfilet gebraten auf Weissweinsauce
mit Dill und schwarzem Pfeffer

Kleiner gemischter Salat

Kalbssteak am Stück gebraten
auf einem Pilzbeet mit Kartoffeltaler
und bunter Gemüsegar nitur

Kleines Tiramisu in der Cappuccino Tasse



Menu 422 à CHF 91.00

Salat von Cous Cous
mit gebratenen Riesenkrevetten und Zaziki

Feine Cremesuppe
aus getrockneten und frischen Tomaten
mit Mascarpone

Frische Pilz-Ravioli auf Spinatbeet

Lady-Rindsfilet (ca. 150 g)
an kräftiger Rotweinsauce
dazu Farmer Kartoffeln
und bunte Gemüsegar nitur

Crepes Suzette
feine Crepes mit Orangenliquer, Orangenfilets
und einer Kugel Vanilleglace

Menu 423 à CHF 99.00

Pilzterrine auf rassigem Melonen-Chutney

Aromatische Grünkpeffersuppe
mit Feigen und Curry

Elsässer Gänseleberterrine
an Feigen-Senf-Chutney
mit geröstetem Brot

Kalbskronenbraten (ohne Knochen)
an Calvadossauce
dazu Kartoffelgratin
und farbige Gemüseauswahl

In Bündner Röteli eingelegte Kirschen
Vanille-Glace

Menu 424 à CHF 98.00

Luftiges Lachsmousse auf belgischem Endivien
mit Senf-Koriandersauce

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Blätterteigstängeli

Nüsslisalat mit Gemüsestreifen
und Sonnenblumenkernen

Dreierlei Filets nach Art des Chefs
- in zwei Gängen serviert

Tranchen vom Rind- und Schwein
an Hausbuttersauce mit Kartoffelgratin
und kleinem Gemüsebouquet

Tranchen vom Kalb an Morchelrahmsauce
mit Nudeln und buntem Marktgemüse

Holunderblüten-Parfait-Glace
mit frischen Himbeeren
und karamellisierten Nüssen



Vegetarische Hauptgerichte nach Saison

Diese Gerichte werden den Vegetarier anstelle vom Fleischhauptgang serviert. Die Vorspeisen werden von unserem Küchenteam bezugnehmend auf das Gruppenmenü angepasst. Sehr gerne bereiten wir Ihnen auch ein veganes Menü zu um eine Anmeldung im Voraus sind wir sehr dankbar.

Januar	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen dazu Naan Brot
Februar	Gebratene Servietten-Knödel mit Pilzragout und gebratenen Gemüse-Julienne
März	Rassiger Thai Curry-Wok mit gebratenem Tofu dazu buntes Gemüse und Basmatireis
April	Bärlauchravioli an Mascarpone-Rahmsauce mit Pak Choi, geschmorte Cherrytomaten, schwarzem Pfeffer und gehobelem Grana Padano
Mai	Sämiger Aargauer Grünspargelrisotto mit frischen Kräutern und Grana Padano Käse
Juni	Hausgemachte plant based Knuspernuggets mit Kräuter-Quinoa, Cashew-Minzcreme und gepickelte Rüebli
Juli	Sämiger Weissweinrisotto mit frischem Blattspinat, Cherrytomaten, frischen Kräutern und geriebenem Grana Padano
August	Würziges Cous-Cous an Joghurtsauce (vegan möglich) mit vielen Kräutern und Tomaten, dazu knusprige Randen-Falafel, Gurkenwürfel und Granatapfelkernen
September	Sämiger Erbsen-Risotto mit frischen Kräutern, dazu schwarzer Pfeffer und geriebener Grana Padano
Oktober	Kürbistravioli an Salbeibutter, Tomaten-Würfeln, Pak-Choi und gehobelem Grana Padano
November	Herbstlicher Teller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rotweinbirne, Waldpilzragout, Rosenkohl und Rüebli
Dezember	Wirsing-Cordon bleu im Pankomantel gefüllt mit Kürbis, Austernseitlingen und Bergkäse, dazu Randenrisotto

Andere Alternativen, welche je nach Saison machbar sind:

- Indisches Linsen Curry Dahl mit Joghurtsauce und Naan-Brot
- Spinat-Ravioli an Mascarpone auf dickem Tomatenragout, Rucola und Reibkäse
- Gemüseraviolini an Salbei, Tomaten-Würfeln, Pak Choi, schwarzem Pfeffer und gehobelem Grana Padano
- Indisches Spinat-Ragout mit Paneer (gebratener Käse) und Kichererbsen
- Sämiger Trüffelrisotto mit verlorenem Ei und frischem Blattspinat, frischen Kräutern und Grana Padano
- Spaghetti an Tomaten-Sugo auf einem Spiegel von kühler Burrata mit Trüffelöl und Hartkäse-Spänen



Vegetarische Bankettmenu

ab 20 Gästen

Menu 425 à CHF 60.00

Veganes Tatar mit Oliven-Ciabatta

Cremige Kohlrabisuppe mit Kräutern

Hausgemachte plant based Knuspernuggets
mit Kräuter-Quinoa, Grünspargel,
Cashew-Minzcreme und gepickelte Rüebli

Rhabarber-Haselnuss Mousse
mit Rhabarberkompott

Menu 426 à CHF 64.00

Würzig mariniertes Randen-Carpaccio
mit Rüebli-Panna Cotta, Rucola
und karamelisierten Nüssen

Luftige Pastinakencremesuppe

Wirsing-Cordon bleu im Pankomantel
gefüllt mit Kürbis, Austernseitlingen
und Bergkäse, dazu Safranrisotto

Schokoladenkuchen mit weichem Kern
dazu feiner Mangosalat mit Chili und Vanilleglace

Dessert-Varianten

Dessertteller der Verführung à CHF 19.50

Verschiedene Leckereien aus unserer aktuellen Patisserie.
8 verschiedene Dessert mit Glace, Kuchen, Früchten und Mousse oder Creme

Kleiner Desserttisch à CHF 18.00

(minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeerenkompott,
gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schoggimousse,
hausgemachtes Karamellköpfl, Meringues mit Rahm,
zwei verschiedene Glace-Aromen

Dessertbuffet – Ein süsser Traum à CHF 24.00

(minimum: 25 Personen)

Hausgemachtes Karamellköpfl, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, gefüllte Windbeutel, leichtes
Schoggimousse, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonig-Mousse,
delikates Tiramisu, Ananas-Kiwi-Salat, Mini-Patisseriegebäck, drei verschiedene Glace-Aromen

Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Garnituren

