

Aufrichte-Vorschläge
Gasthof zum Schützen
Ab 40 Personen

Allgemeine Informationen

Dies sind nur erste Basisvorschläge und können selbstverständlich nach Ihren Vorgaben und Wünschen angepasst werden.

Menu-Preis:

Der Preis ist inklusive Service, Besteck, Geschirr und Servietten durch Schützen
Exklusive 8 % Mwst, Transport, Getränke und Mobiliar

Blumen/Dekor

- Einfach Blumendekor, falls gewünscht, durch Schützen
- Papiertischtücher und hochwertige Duni-Serviette durch Schützen

Mobiliar/ Infrastruktur

- Festbankgarnituren durch uns à Fr. 25.00
- Stehtische mit Hussen à Fr. 25.00
- Stehtische ohne Hussen à Fr. 15.00
- Buffettische (Festbänke) sind im Menüpreis inklusive
- Strom, Witterungsbeständigkeit + Beleuchtung durch Veranstalter
- Ist fliessend Wasser vor Ort oder in der Nähe verfügbar?

Transport (ohne Mobiliar-Lieferung)

- Aarau ab Fr. 40.00
- Angrenzende Gemeinden ab Fr. 60.00

Getränke

Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Vorschläge

Weisswein

7.5 dl Bözer Riesling Silvaner, Weingut Heuberger, Bözen à Fr. 42.00

7.5 dl Pinot Grigio Collio, Conti Formentini, Friaul, Italien à Fr. 40.00

Rotwein

7.5 dl Château Ste Michelle Syrah barrique, Columbia Valley, USA à Fr. 52.00

7.5 dl La Quercide, Chianti Classico, Villa Spoiano, Toskana, Italien à Fr. 45.00

Weitere Getränke

Liter Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à Fr. 11.00

Bierfässli selbstkühlend pro Liter à Fr. 16.50

33 cl Mineral süss divers à Fr. 4.80

Kaffee, Espresso, Tee ab Maschine (inkl. Miete ab 50 Personen) à Fr. 4.20

Grappa di Barolo

Küttiger Weinbrand von Weinbau Wehrli, Küttigen à Fr. 5.00



Vorschlag 1 à 38.00 pro Person

Salatbuffet mit zwei Saucen und frischem Brot
Zwei Blattsalate und vier Gemüsesalate

Hauptgang-Buffer

Schinkli im Brotteig

Mägenwiler Poulet an Hausbuttersauce, Folienkartoffeln

Spinatravioli auf Ratatouille-Gemüse

Gränicher Bundesratstorte (Kirschtorte)

Vorschlag 2 à Fr. 38.00

Station mit Zucchetticremesuppe, leicht mit Safran parfümiert

Bunter Blattsalat mit Grünspargel und Zuckertomaten

Italia-Buffer

Pilz-Risotto sowie Penne und Spinat-Ravioli dazu :

- Rinds-Bolo
- all arrabiata
- Carbonara
- Bärlauch Pesto (saisonal), Basilikum Pesto

mit Parmesan

Kleines Dessert-Angebot

Erdbeeren, Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Vanilleglace und Meringue

Vorschlag 3 à 40.00 pro Person

Salatbuffet mit einer Auswahl von 8 Salaten und 2 Saucen
Dazu genügend frisches Brot

Hauptgang-Buffer

Rinds-Gulasch mit Kartoffelstock

Poulet-Geschnetzeltes Zürcher Art und Teigwaren

Gemüse-Allerlei

Serviertes Dessert

Cremeschnitte mit frischen Erdbeeren



Vorschlag 4 à Fr. 42.00

Salatbuffet

Mit Kopf-, Kartoffel-, Hörnli-, Tomaten-Mozzarella, Kabis-, Gurken- und Rübblisalat
2 Salatsaucen sowie Brotkorb

Grillstation

Mit Kalbsbratwurst, Cervelat, Tessiner Steak vom Schwein, Spare Ribs, Pouletsplisse, Lammmedaillons,
Rindshuft

Dazu Knoblauch- und Kräuterbutter

Dessert

Erdbeertörtli, Vanille-Cornet und Rüblicake

Vorschlag 5 à Fr. 45.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 Gemüsesalaten und 2 Blattsalaten,
Garnituren, 2 Salatsaucen und Brotkorb

Buffet mit Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus,
Poulet Geschnetzeltes nach Züricher Art
Kartoffelstock, Heidi-Zöpfli-Teigwaren,
Grünpargel-Risotto (je nach Saison) und Mischgemüse

Süsses

Gebrannte Creme, Tiramisu, Erdbeeren an Jogurthsauce, Frischer Fruchtsalat sowie zweierlei Cake

Vorschlag 6 à Fr. 50.00

Kaltes Buffet

Trockenfleisch und Wurst-Auswahl, Siedfleisch an Regenbogen-Vinaigrette,
Pfirsichviertel mit Thonsalat, Birnenhälften mit Gorgonzola-Mousse, das Beste der Tomate mit Mozzarella
und Basilikum Pesto, Iceberg- und Nüsslisalat, Thousand Islandsauce und French-Dressing

Kalbshackbraten an Champignonsauce, Frikassee vom Schweizer Huhn,
Gemüse-Kartoffelkuchen, Gewürzreis, Äplermagronen mit Apfelmus,

Dessert serviert oder als Station

Apfelküchlein mit Vanillesauce



Vorschlag 7 à Fr. 50.00

Kaltes Buffet

Fricktaler Speck-Käsesalat, Sülzli vom Kalbszüngli, Saukäse mit Traubenkernöl, Carpaccio vom Siedfleisch, Beinschinken mit Preiselbeer-Meerrettichmousse, Nüssli- und Kopfsalat, Haus- und French-Dressing

Warmes Buffet

Fleischkäse frisch aus dem Ofen, Makronengratin, Rippli und Zungenwurst auf Rahmsauerkraut, zartes Siedfleisch mit Sauce Bearnaise, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Süßes

Kleine, feine Patisserie-Auswahl (7 Sorten)

Ca. 2 Stück pro Person

Vorschlag 8 à Fr. 52.00

Apero

Canapes von Rindstatar, Lachs, Ei (5 – 6 Stück pro Person)

Bruschettas, Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Warmes Buffet

- Lauchcremesuppe mit Champignons
- Hausgemachte Poulet-, Rinds- und Schweinsspiessli mit Dip-Saucen und Zwierbelbrot
- Safran-Gemüse-Risotto
- Kürbis-Ravioli auf Tomatenmark mit Salbeibutter
- Kalbsragout mit Sellerie-Kartoffelstock
- Glasierte Rüeblistäbchen

Süßes in Schälchen

Gebrannte Creme, Schoko-Vanille Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat und Ananas-Kiwisalat

Vorschlag 9 à Fr. 60.00

Salatbuffet mit 3 Blattsalaten, 6 Gemüsesalaten, 2 Salatsaucen und Mini-Brötchen

(bei kaltem Wetter mit Suppe)

Warmes Buffet

- Mägenwiler Poulet
- Ganzer Rindshohrücken im Ofen gebraten
- Kalbsgeschnetzeltes an Senfrahmsauce oder nach Züricher Art
- Kartoffelgratin
- Heidizöpfli-Teigwaren
- Bunter Gemüseallerlei

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren, gebrannte Creme, leichtes Schokoladenmousse, Karamelköppli, Meringues mit Rahm, Mocca-und Vanilleglace



Gasthof zum **SCHÜTZEN**

Vorschlag 10 à Fr. 80.00 pro Person

Apero

Kalte Häppchen:

Parmesanwürfel, Oliven, Grissini mit Coppa, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Früchte-Spiessli, Mini-Salami, Fleischbällchen in Tomaten-Relish, Crepes-Rollen mit Rauchlachs

Salatbuffet

Reiches Salatbuffet mit 10 Gemüsesalaten, Melonen und Spargeln mit Vinaigrette sowie 3 verschiedenen Salatsaucen

Grill-Buffer

Lachskotelette, Reisenkrevetten-Spiessli, T-Bone Steak, knusprige Pouletflügeli-Lollipops, Rindshamburgerli, Merguez-Würstli, Müslikartoffeln mit Sauerrahm, Gewürzreis, 2 Kräuterbutter, grüne Bohnen, Ratatouille

Dessertbuffet

Torta alla Nonna (Mandeltorte), Vanille-Cornets, frischer Fruchtsalat, Ananasschiffchen, Waldhönigmousse, gebrannte Creme, Schokoladenmousse

Vorschlag 11 à Fr. 100.00 pro Person

Apero

Wraps mit Schinken, Salat und Poulet, Involtini mit Rohschinken, dreifarbige Melonenspiessli, Grissini, Oliven und Käsewürfel

Kaltes Buffet

Schweizer Alpen-Trockenfleisch mit Galia Melonen, diverse Salami, kurz gebratenes Lamm-Carpaccio mit Zitronengras und Sprossensalat, Linsensalat mit gekochten Eiern, Truthahn-Tonnato mit Ananas, Avocado-Fächer mit Krevetten-Cocktail, Asiatischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Fricktaler Wildsauterrine, Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten

Saftiger Kalbskronenbraten und Angus Rindsfilettranchen

Rosmarinjus und Hausbuttersauce

Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Panna Cotta an Waldbeerenragout, Tiramisu-Schnitte, Schokoladenmousse, Waldhönigmousse, Fruchtsalat, Erdbeeren, gebrannte Creme und Mango-, Zitronen- und Vanilleeis

Dazu

Schweizer Käse-Corner mit Birnenbrot und weiteren traditionellen Beilagen

Salatbuffet

Zum Beispiel mit Kopf-, Nüssli-, Icebergsalat, Mais-, Kabis-, Sellerie-, Peperoni-, Tomate-, Gurken-, Rüebl-, Randen-, Cous-Cous-, Hörnli-, Zucchetti-Bohnensalat, Reissalat, Griechischer Bauernsalat, Linsensalat, Bohnensalat, Pilzsalat, Coleslaw-, asiatischer Papayasalat und Tomaten-Mozzarella Salat etc.

