

Aufrichte-Vorschläge
Gasthof zum Schützen
Ab 80 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 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 CHF25.00
- Stehtische mit Hussen à CHF25.00
- Stehtische ohne Hussen à CHF15.00
- 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)

- Je nach Aufwand ab in Aarau CHF 40.00 stufenlos und Zufahrt mit 3.5T Auto möglich.

Getränke

Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Vorschläge

Weisswein

- | | |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| 7.5 dl Bözer Riesling Silvaner, Weingut Heuberger, Bözen | à CHF42.00 |
| 7.5 dl Pinot Grigio Collio, Conti Formentini, Friaul, Italien | à CHF40.00 |

Rotwein

- | | |
|------------------------------------------------------------|------------|
| 7.5 dl Bözer Pinot Noir, Weingut Heuberger, Bözen | à CHF40.00 |
| 7.5 dl Pilùna <i>Primitivo</i> di Salento, Castello Monaci | à CHF43.50 |

Weitere Getränke

- | | |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| Liter Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | à CHF11.00 |
| Bierfässli selbstkühlend pro Liter | à CHF16.50 |
| oder 33 cl Bier mit und ohne Alkohol | à CHF 5.00 |
| 33 cl Mineral süss divers | à CHF 4.90 |
| Kaffee, Espresso, Tee ab Maschine (inkl. Miete ab 50 Personen) | à CHF 4.30 |
| Grappa di Barolo | |
| Küttiger Weinbrand von Weinbau Wehrli, Küttigen | à CHF 5.00 |



Vorschlag 1 à 45.00 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 CHF45.00

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 46.00 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 CHF52.00

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, Pouletspiesse, Lammmedaillons,
Rindshuft

Dazu Knoblauch- und Kräuterbutter

Dessert-Buffer

Erdbeer-Schnitte, Vanille-Cornet und Rüblicake

Vorschlag 5 à CHF52.00

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 CHF65.00

Kaltes Buffet

Trockenfleisch und Wurst-Auswahl, Siedfleisch an Regenbogen-Vinaigrette,
Pfirsichviertel mi 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, Pilawreis, Äplermagronen mit Apfelmus,

Dessert serviert oder als Station

Apfelküchlein mit Vanillesauce



Vorschlag 8 à CHF65.00

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 Zwiebelbrot
- 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 CHF75.00

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, Karamelköpfl, Meringues mit Rahm, Mocca-und Vanilleglace

Vorschlag 10 à CHF80.00 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, Pilawreis, 2 Kräuterbutter, grüne Bohnen, Ratatouille



Gasthof zum **SCHÜTZEN**

Dessertbuffet

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

Vorschlag 11 à CHF100.00 pro Person

Apero

Wraps mit Schinken, Salat und Poulet, Involntini 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, Waldhonigmousse, 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.

