

## Hochzeits-Pauschale Gasthof zum Schützen

Ab 40 Personen

### Apero

- Marinierte Oliven
- Parmesanwürfel
- Grissini mit Bündnerfleisch
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Früchte-Spiessli

### Aperogetränke

#### Weisswein

Siehe Auswahl hinten

#### Prosecco

7.5 dl Prosecco spumante di Treviso DOC, De Faveri, Veneto, Italien

#### **Weitere Getränke**

Liter Orangensaft

Liter Aargauer Süssmost vom Buur

5 dl Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

33 cl Bier mit und ohne Alkohol

### Kaltes Buffet

Schweizer Alpen-Trockenfleisch mit Galia Melonen,  
skandinavisches Lachs-Duo mit traditionellen Beilagen,  
kurz gebratenes Hirsch-Carpaccio mit Zitronengras und  
Sprossensalat,  
grüne Spargeln (*je nach Saison*) mit Passionsfrucht-Vinaigrette,  
Linsensalat mit gekochten Eiern und Oliven,  
Riesenkrevetten mit Gazpacho-Dips,  
Tafelspitz an Regenbogen-Vinaigrette,  
Truthahn-Tonnato mit Ananas,  
Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten

### Hauptgang serviert

Kalbskronenbraten mit Rosmarinjus und Morchelragout,  
dazu Kartoffelgratin **oder** Hausmachernudeln, Gemüsebouquet  
**oder**  
Rosa gebratene Angus-Rindsfilet-Tranchen  
mit Pfeffer- **oder** Hausbutter-Sauce  
mit Trockenreis **oder** Williamskroketten und Gemüsebouquet

### Dessertbuffet

Tiramisuschnitten, Schoggi-Mousse mit Birnenstückchen,  
Zitronenmousse auf Himbeermark, frischer Fruchtsalat,  
Cassata alla Siciliana, gebrannte Creme,  
Panna Cotta an Waldbeerenkompott,  
Mandeltorte, Mango-, Zitronen- und Vanille-Glace



**Weinempfehlungen** Weisswein

7.5dl Küttiger Riesling Silvaner, Weinbau Wehrli, Küttigen  
**oder**

7.5dl Chardonnay Bogle Vineyard, Napa Valley, Kalifornien, USA

Rotweine

7.5dl Küttiger Pinot Noir, Weinbau Wehrli, Küttigen  
**oder**

7.5dl Cabernet Sauvignon Bogle Vineyard, Napa Valley, USA

**oder**

7.5dl Abadia Rivola, Sardon de Duero, Spanien

**Getränke**

5dl Mineral mit und ohne Kohlensäure

33cl Mineral divers süss

33cl Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee

Aargauer Schnäpse (Kirsch, Williams, Marc, Traubenbrand)

**Preis**

Pauschal Fr. 140.00 pro Pers. exkl. MwSt.

Pauschal Fr. 125.00 pro Pers. exkl. MwSt. ohne Aperero

Im Preis inbegriffen sind Getränke, Speisen und Service gemäss Auflistung à discretion während 5 bis max. 6 Stunden. Anschliessend werden Konsumationen nach Aufwand und Servicepersonal à Fr. 62.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

**Diverses**

- Bitte melden Sie die ungefähre Personenzahl bis 3 Wochen, die genaue bis spätestens 2 Tage vor Anlass. Diese wird mindestens verrechnet.
- Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 62.00/Std. und Servicemitarbeiter

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

