

# Menuvorschläge 2019



**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](mailto:anlaesse@aarau-west.ch)**

Wir freuen uns auf Sie!

Fabian Muntwyler  
Direktor  
[fm@aarau-west.ch](mailto:fm@aarau-west.ch)

Kris Sebastiampillai  
Küchenchef  
[kueche@aarau-west.ch](mailto:kueche@aarau-west.ch)

Lauren Gjata  
Restaurantleiter  
[golfrestaurant@aarau-west.ch](mailto:golfrestaurant@aarau-west.ch)

## 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.



## 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.

### 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 2.00 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.

## Tessiner Buffet

### Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Mariniertes Antipasti-Gemüse,

Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken, Marinierter 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

Fr. 76.50 ab 30 Personen

## 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

Fr. 79.50 ab 30 Personen

## **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

Bauenterrine an Cumberlandsauce

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck

**Fr. 18.00**

### **Hauptgäng**

Suure Mocke

Glasierte Kalbshaxe mit Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Dörripflaumensauce

Heisser Beinschinken

Kartoffelstock

Äpler-Magronen mit Apfelmus

Berner Rösti

Waadtländer Kartoffel – Lauchgemüse

Schmorgemüse

**Fr. 41.00**

### **Süesses**

Brönnti Creme

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Tobleronemousse

Zuger Kirschtorte

Basler Leckerliparfait

Früchtewähe

Meringue mit Rahm und verschiedenen Glace

**Fr. 18.50**

## **Schwiizer Buurebuffet Komplett**

Fr. 77.50 ab 30 Personen



## Bankettmenüs

### Menu 1

Tomatensalat "Caprese"  
mit Büffelmozzarella garniert  
\*\*\*

Stroganoff von zarten Rindsstreifen  
serviert mit Butternudeln  
Gemüse vom Markt  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù mit frischen  
Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 56.50

### Menu 3

Saisonaler Blattsalat  
mit Ei und Brotcroûtons  
\*\*\*

Pouletbrustpiccata auf Kräutersauce  
Safranrisotto  
Marktgemüse  
\*\*\*

Joghurt-Quark-Creme mit Kirschenkompott  
\*\*\*

Fr. 39.50

### Menu 5

Tomaten-Panna Cotta und mit Frischkäse  
und Rauchlachs gefüllte Safranrêpes  
\*\*\*

Pferdefilet am Stück gebraten  
an Pfeffersauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta  
auf Früchtesauce  
garniert mit frischen Früchten  
\*\*\*

Fr. 68.50

### Menu 2

Gemischter Salat  
mit Dressing Ihrer Wahl  
\*\*\*

Schweins-Saltimbocca auf kräftigem Jus  
serviert mit Safranrisotto und Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 39.00

### Menu 4

Aargauer Rüeblisuppe  
mit Brotcroûtons  
\*\*\*

Rindfleischvogel „Burgunder Art“  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce  
\*\*\*

Fr. 40.50

### Menu 6

Rindfleisch-Tatar mit kleinem Salatbouquet an  
Balsamico Dressing  
\*\*\*

Mixed-Grill  
mit Rind, Lamm, Poulet und Schwein  
an Pfefferrahmsauce  
Thymian-Kartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*

Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 54.50



### Menu 7

Aargauer Weissweinsuppe  
\*\*\*

Aargauer Schweinsnierbraten  
mit Dörripflaumen  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Marktgemüse  
\*\*\*

Aargauer Rüeblikuchen  
mit Vanille Glace und frischen Früchten  
\*\*\*

Fr. 42.50

### Menu 9

Bunter gemischter Salat  
\*\*\*

Zart, rosa gebratene Kalbshuft  
an Kräuterjus  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Hausgemachtes Panna Cotta  
auf Waldbeerenkompott  
\*\*\*

Fr. 58.50

### Menu 11

Gebratene Riesencrevetten  
mit Chili und Kräutern  
auf knackigem Salatbouquet  
an Gemüse-Safran-Vinaigrette  
\*\*\*

Sämige Pastinakencrèmesuppe  
\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak  
an Morchelrahmsauce  
dazu Butternudeln und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"  
\*\*\*

Fr. 84.50

### Menu 8

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten  
Speckwürfeli und Brotcroûtons  
\*\*\*

Kalbsoressen mit Rahm verfeinert  
Kartoffelstock  
und Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachte Apfelchüechli  
mit heisser Vanillesauce  
\*\*\*

Fr. 44.50

### Menu 10

Teller von geräucherten Fischen  
mit Meerrettichschaum und Salatbouquet  
Toast und Butter  
\*\*\*

Rüepli-Orangencrèmesuppe  
\*\*\*

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce  
Nudeln  
Saisongemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 66.50

### Menu 12

Broccoli – Panna – Cotta  
auf Randencarpaccio und Parmaschinken  
\*\*\*

Am Stück rosa gebratenes Roastbeef  
an Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelgratin und  
Saisongemüse  
\*\*\*

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"  
\*\*\*

Fr. 59.50

## Frühlingsmenüs

### Menu 1

Rauchlachs auf Spargelsalat  
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
an Balsamicojus

Gebratene neue Kartoffeln

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace

Fr. 53.50

### Menu 2

Spargel-Avocadosalat mit Orangen  
an Erdbeer-Tomaten-Dressing

\*\*\*

Sautierte Maispoularde mit Frischkäse gefüllt  
auf kräftigem Jus

serviert mit Griess-Gnocchi und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Erdbeerenparfait auf Erdbeerkompott

Fr. 51.00

### Menu 3

Bunter Frühlingsalat mit Serranoschinken und Parmesanmöckli

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto verfeinert

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce verfeinert mit Crème Fraîche  
dazu feine Butternudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 76.50

## Sommermenüs

### Menu 1

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet  
an Erdbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen Provenzalische Art  
Griessgnocchi  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 56.50

### Menu 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

Fr. 74.50

## Herbstmenüs

### Menu 1

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Gebratenes Hirschschnitzel auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

\*\*\*

Vermicelles in der Meringueschale  
mit Vanilleglace und frischen Früchten

Fr. 57.50

### Menu 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

Fr. 68.50

### Menu 3

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing

\*\*\*

Kalbs-Cordon Bleu

mit Rohschinken und Raclette Käse gefüllt

Bratkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Zimtparfait mit Waldbeerenkompott

Fr. 63.50



## Wintermenüs

### Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse  
mit Orangen-Buttersauce und Reis

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
auf Morchelrahmsauce  
Birnen-Kartoffelkroketten und Wintergemüse

\*\*\*

Marronimousse mit Rotweinbirne

Fr. 79.50

### Menü 2

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“

Fr. 90.00

Fr. 82.00 ohne Steinbutt

Fr. 75.50 ohne Steinbutt und Suppe

### Menü 3

Morchel - Terrine mit Apfel-Sellerialesalat 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

Fr. 94.50

## 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 Rösti 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

Fr. 36.00 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.

## Hochzeitspauschale 2019

### **Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:**

Die Pauschale ist von 17.00 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

Fr. 120.00

Fr. 125.00 inklusive Prosecco oder Bier

**Bitte beachten Sie, dass die Pauschale als ganzes kalkuliert wurde und deshalb nicht veränderbar ist.**

## Barbecue 1

### **Salatbuffet**

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

Frisches knuspriges Brot

\*\*\*

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,  
Schweins- und Kalbsbratwurst

### **Aus dem Oklahoma Joe's Smoker**

fein marinierte Spare Ribs

Country Potatoes

Baked Potatoes mit Sauerrahm  
Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 49.50 ab 35 Personen

## Barbecue 2

### **Salatbuffet**

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

Frisches knuspriges Brot

\*\*\*

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

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 61.50 ab 35 Personen



## Barbecue 3- „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“

Fr. 91.50 ab 45 Personen mit Dessertteller  
Fr. 97.50 ab 45 Personen mit Dessertbuffet

## **Barbecue 4 – „Wild Wild West“**

### **Salatbuffet**

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

Frische knusprige Brotsorten

\*\*\*

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  
Baked Potatoes  
Country-Wedges

Fr. 64.50 ab 35 Personen

**Unsere Barbecues bieten wir Ihnen gerne in den wärmeren Monaten,  
von Mitte März bis Ende Oktober an.**

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