

Menüvorschläge 2024



**Jeder Anlass ein
HOLE-IN-ONE**

Liebe Gäste

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere **Menuvorschlage** unterbreiten dürfen.
Gerne möchten wir Sie vorgängig über ein paar wichtige Punkte informieren:

- Unsere **Menuvorschlage** sind für Gruppen **ab 10 Personen** gedacht.
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
- Sollte sich Ihr Lieblingsgericht nicht unter unseren Menuvorschlagen befinden, teilen Sie es uns bitte mit. Unsere Küche bereitet es gerne für Sie zu.
- Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Unser **Direktor** unterstützt Sie sehr gerne bei der Organisation Ihres Anlasses. Sie erreichen **Fabian Muntwyler** unter:

 **062 737 01 01**
fm@aarau-west.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Fabian Muntwyler
Direktor
fm@aarau-west.ch

Kris Sebastiampillai
Küchenchef
kueche@aarau-west.ch

Lauren Gjata
Restaurantleiter
golfrestaurant@aarau-west.ch

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

DAS HOTEL AARAU-WEST STELLT SICH VOR

Golfbistro Unser gemütliches Bistro lädt zum Kaffee und einem „Schwatz“, sowie zu einem feinen Mittag- oder Abendessen ein. Auch ein verdientes Feierabendbier können Sie hier geniessen.

Öffnungszeiten

während der Saison von April bis Oktober

Montag bis Freitag	11.00 – 23.00 Uhr
Samstag	11.00 – 23.30 Uhr
Sonntag	11.30 – 22.30 Uhr

nach der Saison von November bis März

Montag bis Freitag	11.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00 Uhr
Samstag	14.00 – 23.30 Uhr
Sonntag	geschlossen

(offen auf Anfrage für Gruppen)

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 bei uns ein „Hole in One“.

Unsere **Bankettsäle** sind vielseitig nutzbar. Bankette jeglicher Art – alles ist möglich. Gerne richten wir die Säle nach Ihren Wünschen her und Sie können Ihre Veranstaltung mit dem „**Blick ins Grüne**“ geniessen.

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.

Rahmenprogramm Wünschen Sie zum Abschluss nach einem Seminartag oder als Auflockerung bei einem Bankett **eine spezielle Aktivität?** Runden sie Ihren Anlass mit einem **Schnupperrgolf, Wine and Dine** oder **Beer and Dine** ab. Unsere **Wein- und Biersommelier** freuen sich darauf.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

Unsere „glustigen“ Vorspeisen

Gemischter Salat	15.50
Bunter Blattsalat mit geröstetem Kernen	12.00
Buntes Salatbuffet mit vielen saisonalen Salaten	17.50
Tomaten-Mozzarella „Caprese“ <i>(nur saisonal)</i> <i>mit frischem Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico</i>	16.50
Mango-Avocado-Tartar serviert mit einer Riesenkrevette	19.50
Hausgemachtes Rauchlachstartar <i>dazu kleines Salatbouquet, frischer Toast und Butter</i>	17.50
„Caesar-Salat“ an Parmesandressing <i>Eisbergsalat, Speckstreifen, Parmesanspähne und Croutons</i>	15.50
Knackiger Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing	16.50
Knackiger Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Frenchdressing	15.00

Unsere köstlichen Suppen – serviert

Weisse Tomatencrèmesuppe mit hausgemachtem Pesto	14.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	12.50
Pastinakencrèmesuppe	12.50
Weissweinsuppe mit Trauben	14.50
Bündner Gerstensuppe	14.50
Rüeblicrèmesuppe mit Croutons	12.50
Mango-Kokos-Currycrèmesuppe	14.50
Süsskartoffel-Limettensuppe	13.50
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletstreifen	13.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

Klassiker aus der Golfbistroküche als Buffet vorbereitet

RIND

Rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	44.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ <i>Spätzli und Marktgemüse</i>	47.00
Rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffel-Jus <i>Dörrtomaten - Safranrisotto und Marktgemüse</i>	51.50
Zarte Rindsfiletstreifen an pikanter Currysauce <i>serviert mit Reis und Marktgemüse</i>	45.50
Rindsfilet Wellington an kräftigem Jus <i>Weissweinrisotto und Marktgemüse</i>	49.50
Hausgemachte Lasagne al Forno	26.50

KALB

Kalbsvoessen mit Rahm und Champignons <i>Kartoffelstock und Marktgemüse</i>	39.50
Kalbs-Piccata an Kräutersauce <i>Safranrisotto und Marktgemüse</i>	43.50
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce <i>Pilaw Reis und Marktgemüse</i>	54.50
Glasierte Kalbshuft an Kräuter-Jus <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	48.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» <i>Röstikroketten und Mischgemüse</i>	38.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

POULET / GEFLÜGEL

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce <i>Reis und buntes Gemüse</i>	31.50
Gebratenes Maispouardenbrust an Dörrotomaten-Portweinsauce <i>Safran-Risotto und Marktgemüse</i>	30.50
Poulet-Thai-Curry an pikanter Currysauce <i>Reis und Marktgemüse</i>	29.50

SCHWEIN

Aargauer Schweinsbraten an Rotweinsauce <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	26.50
Schweinsfilet im Teig an kräftigem Jus <i>Weissweinsrisotto und Mischgemüse</i>	41.50
Schweins-Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce <i>Butternudeln und Marktgemüse</i>	28.50
Schweinsfilet-Medaillons an Calvadosauce <i>Teigwaren und Marktgemüse</i>	38.50
Älpler Magronen mit Speck und Kartoffeln <i>Apfelmus</i>	23.50

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Gemüse Lasagne	25.50
Gemüse-Quiche mit Sauerrahm und buntem Blattsalat garniert	24.50
Sämiges Gemüsecurry serviert mit Reis	27.50
Capuns „Vegetari“ mit Gemüsewürfeli und Bergkäse überbacken	25.50

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

Dessert – Die Süsse Verführung zum Abschluss

Desserts im Gläsli

Mini-Dessert Duett **14.00**

Wählen Sie Ihre zwei Lieblings – Dessert

Quarkcreme mit Aprikose
Bayerische Creme mit Erdbeere
Kaffee – Panna Cotta
Limettencreme mit Sahnemousse
Brönnti Creme mit Meringue
Schwarzwälder Torte im Glas
Joghurtcreme mit zweierlei der Himbeere
Tobleronemousse mit Erdbeerensalat
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott
Marinierter Beerensalat mit Zitronensorbet

Unser Dessertbuffet

Gelati Buffet «Leon» **16.50**

5 verschiedene, saisonale Glace, Schlagrahm, Hot Berrys, Meringue, Schoggisauce, Smarties, M&Ms, Streusel.

Dessertbuffet „aarau-WEST“ **19.50**

Tiramisu, verschiedene Crème, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Meringues, Rahm, Verschiedene Rahm Glacé/Sorbets live am Buffet ausgestochen, Panna Cotta etc.

Käsebuffet „aarau-WEST“ **21.50**

Verschieden Käse von Nah und Fern, Butter, Feigensenf, knuspriges Brot

Dessert- und Käsebuffet „aarau-WEST“ **23.50**

Für die welche sich nicht für EINES entscheiden können.

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

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

Oldie but Goldie

Der beliebte Schweizer Klassiker

Knackiger Blattsalat mit Ei und Croutons

Klassisches und reichhaltiges „Fondue Chinoise“ à Discretion

Auserwählte Fleischsorten (Rind, Kalb und Poulet), geschnittenes Bouillongemüse
hausgemachte Saucen, Essiggemüse
Pommes Frites und Krokette.

Mini-Dessert Duett nach Wahl

CHF 81.00 pro Person

BBQ Golfbistro 1

Ab Mitte März bis Ende Oktober

Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Grossmutter's Hörnlisalat, Urchiger Kartoffelsalat,
Rüebli – Orangensalat und Tomaten – Mozzarellasalat
zwei hausgemachte Salatdressings
Brotcroûtons
Frisches knuspriges Brot

Vom Grill

Würzige Pouletbrust,
Kleine Schweins- und Kalbsbratwurst, Pferdeschnitzel

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

mariniertes Schweinsnierstück
Rindsentrecote

Grillgemüse
Country Potatoes und Kartoffelgratin

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Tomaten-Peperonisalsa,
Kräuterbutter

Mini-Dessert Duett nach Wahl

CHF 85.00 ab 50 Personen

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

BBQ Golfbistro 2

Ab Mitte März bis Ende Oktober

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und drei verschiedene saisonale Salate
zwei hausgemachte Salatdressings
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne
Frisches knuspriges Brot

Vom Grill

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,
Kleine Schweins- und Kalbsbratwurst

Aus dem Oklahoma Joe's Smoker

fein marinierte Spare Ribs

Country Potatoes
Kartoffelgratin

Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Tomaten-Peperonisalsa
Kräuterbutter

Mini-Dessert Duett nach Wahl

CHF 69.00 ab 40 Personen

Spaghetti-Plausch à discrétion

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und drei verschiedene saisonale Salate
zwei hausgemachte Salatdressings
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne
Frisches knuspriges Brot

Spaghetti à Discrétion mit hausgemachten Saucen

Tomatensauce mit Basilikum
Rinds - Bolognese
Basilikum - Pesto
Carbonara

Mini-Dessert Duett nach Wahl

CHF 45.50 ab 30 Personen

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

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. Details finden Sie unter www.casaverde-blumen.ch. Alternativ können Sie Blumen-Arrangements auch selbst mitbringen.

Dekoration

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 55.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

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. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von 30.00 CHF pro 75cl Flasche

Kinder

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen.

Menüs

Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden (Ausnahme Vegetarier).

Menükarten

Für Ihren Anlass schreiben wir gerne die Menükarten, falls Sie diese nicht selbst mitbringen. Geben Sie uns Ihren Wunschtitel bekannt.

Nachservice

Gerne auf Wunsch zusätzlich buchbar für CHF 8.50 pro Person. Die Bankettmenüpreise verstehen sich ohne Nachservice.

Preise/ Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind pro Person und inklusive 8.1% 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 50.00 pro Person ist die Raummiete kostenlos.

Stuhlhussen

Wünschen Sie Stuhlhussen um Ihrem Anlass einen speziellen „Touch“ zu verleihen, stellen wir Ihnen diese für CHF 9.00 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.

Technik

Gerne stellen wir Ihnen die vorhandene Technik wie Beamer, Leinwand und Musikanlage zur Verfügung. CHF 250.00 pauschal pro Anlass verrechnen wir dafür.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

Torte

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Tortenpartner des Vertrauens „Törtlifée“ in Suhr.

Details finden Sie unter www.toertlifee.ch

Alternativ können Sie Ihre Wunschtorte auch selbst mitbringen.

Tortenschneidegeld ist CHF 4.50 pro Person für Präsentation, Besteck und Service.

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 300.00 für die zusätzliche Arbeitszeit unserer Mitarbeitenden.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung des bestätigten Angebotes zu verlangen.

Verlängerung der Küche

Unsere Küche wirkt Montag bis Samstag bis 22.30 Uhr und am Sonntag bis 21.30 Uhr am Herd.

Für spätere Leistungen durch unsere Küchenakrobaten verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 150.00.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.