



MENU-VORSCHLÄGE BANKETT

Geschätzte Gäste

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage. Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Menubestellung

Unsere Menupreise sind ab 10 erwachsenen Personen, pro Person und für ein einheitliches Menu berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Bestellung bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Anlässe im kleineren Rahmen verweisen wir gerne auf unser a la Carte Angebot von Donnerstag bis Samstag, welches auf unserer Homepage zu finden ist.

Die Bankett-Menuvorschläge sollen ein Wegweiser sein und Ihnen helfen, ein Festessen nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Da wir Wert auf hausgemachte, frische Produkte legen, verzichten wir auf eine lange Auflistung von Vorschlägen. Auf Anregungen und individuelle Wünsche betreffend Menugestaltung, Tischformation und Raum gehen wir gerne ein und besprechen diese bei einem persönlichen Gespräch. Um Ihren Anlass in Ruhe zu besprechen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Personenzahl

Unsere Vorbereitungen werden auf Grund der von Ihnen gemeldeten Personenzahl ausgeführt. **Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsbasis.** Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste und nicht konsumierte Speisen.

Kinder

Die Menukosten für unsere kleinen Gäste berechnen wir nach Aufwand.

Tischdekoration

Eine einfache Tischdekoration stellen wir jeweils bereit. Für spezielle Anlässe und Wünsche beauftragen wir gerne einen Floristen oder Sie dürfen Ihre Wunschdekoration selber mitbringen.

Wein

Wir haben eine kleine, aber feine Weinkarte zusammengestellt, die wir Ihnen gerne abgeben. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir für Bereitstellung, Service und Reinigung der Gläser ein Zapfgeld von Fr. 27.- pro 70/75cl-Flasche.

Torten

Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir Fr. 5.- für Gedeck und Service, sofern diese ein Dessert von uns ersetzen.

Öffnungszeiten

Für reservierte Anlässe haben wir bis 24 Uhr geöffnet. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir ab 0:30 Uhr pro angebrochene Stunde Fr. 130.00 in Rechnung stellen.



Preise

Unsere Preise verstehen sich pro Person und sind Nettopreise, die Mehrwertsteuer ist enthalten. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bezahlung

Wir bevorzugen Barzahlung, EC-direct oder Rechnung mit Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 8 Tagen.

Gastgeschenke

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Geschenk aus unserem Hofladen überraschen?
Ob Schoggischümli, Gebrannte Mandeln, Konfitüren ... wir beraten Sie gerne.

Haustiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass in unserem Gasthaus Haustiere nicht erwünscht sind. Bitte teilen Sie Ihren Gästen mit, dass sie ihre Hunde zu Hause oder bei Freunden unterbringen können.

APÉRO

Alle unsere Apéroangebote sind hausgemacht

Speckzopf	Fr.	2.50
Süsskartoffelchips und Knabbermandeln	Fr.	2.50
Baguette garniert mit Eiermasse von den Weidehühnern	Fr.	3.00
Gemüseknusperli an Sweet-Chilisauce	Fr.	3.00
Käseküchlein mit oder ohne Speck	Fr.	3.00
Gemüsestäbchen mit zwei Dip-Saucen	Fr.	2.50
Speckpflaumen, wie man sie kennt und mag	Fr.	2.00
Pikante Hackfleischbällchen aus Rindshackfleisch	Fr.	2.50

SALATE UND ANDERE KALTE VORSPEISEN

Mischsalat "Buurehof" mit allerlei bunten Überraschungen	Fr.	9.50
Mischsalat "Buurehof" mit allerlei bunten Überraschungen, garniert mit Ei und Speck	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Ei von den Weidehühnern (Herbst und Winter)	Fr.	11.50
Duo von Karotten- und Randensalat	Fr.	9.50
Gemischter Salat nach saisonalem Angebot	Fr.	11.50
Gemischter Salat mit einer hausgemachten, herzhaften Gemüsequiche	Fr.	14.00
Geräucherte Forelle von der Fischzucht Bremgarten mit Meerrettich, garniert	Fr.	14.50

SUPPEN

Weissweinsuppe auf Lauchbasis mit Käsecracker	Fr.	11.00
Rüebli- und Currysuppe mit Rahmhaube und einem Hauch Curry	Fr.	11.00
Kräfftige Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr.	9.00
Süsskartoffelsuppe mit Rahmhaube (Süsskartoffeln aus eigenem Anbau)	Fr.	11.00



HAUPTSPEISEN

Aargauerbraten an Rotweinjus

Aargauerbraten vom Schweinsnierstück an kräftigem Rotweinjus, dazu Kartoffelstock und Buttergemüse Fr. 33.00

Roastbeef an Sauce bernaise

Roastbeef am Stück rosa gebraten an Sauce bernaise, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse Fr. 44.00

Cordon bleu im Knuspermantel

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Buureschinken und Käse, dazu hausgemachte Pommes frites und Buttergemüse Fr. 35.00

Hackbraten Bauernhof

Hackbraten aus Rindshackfleisch nach Art des Hauses an Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelstock und Buttergemüse Fr. 30.00

Kalbsrücken an Sauce Calvados

Butterzarter Kalbsrücken an Sauce Calvados, dazu Pommes Duchesses und Buttergemüse Fr. 49.00

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

Kalbsfilet am Stück rosa gebraten an Morchelrahmsauce, dazu Spätzli und Buttergemüse Fr. 53.00

Kalbsragout

sorgfältig geschmortes Kalbsvorseiten an Senfrahmsauce, dazu hausgemachte Teigwaren und Gemüse Fr. 35.00

Kalbsbraten

am Stück gegartes Kalbsschulterfilet an Cognacrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse Fr. 36.00

Schweinsrücken

Niedergegartes Schweins Entrecôte an Sauce Calvados mit Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 33.00

Käsefondue Hausmischung

pro Portion servieren wir 300g Fondue mit Brot Fr. 29.00

Nachservice pro 100g mit Brot Fr. 10.00

Beilagen

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Beilagen: Kartoffelstock, Teigwaren, Pommes Duchesses, Kartoffelgratin, Spätzli, Pommes Frites



DESSERTS

Früchtetraum – luftige Quarkcrème mit Rahm und Vanille, kombiniert mit Beeren oder Früchten nach Angebot	Fr.	9.00
Caramelköppli – der Klassiker im Weckglas serviert	Fr.	9.00
Süssmostcreme mit Mandelchrömlì	Fr.	9.00
Gebrannte Creme garniert mit Rahm	Fr.	9.00
Desserttrio – Süssmostcreme im Weckglas, dazu ein Mandelgebäck und Mousse au Chocolat	Fr.	14.00
Buurehoflädeli-Meringues mit Glacé und Rahm	Fr.	11.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	Fr.	10.50
Nesselrode: Vermicelles mit Meringues, Glacé und Rahm	Fr.	12.00
Vanilleglace auf Rotweinzwetschgen	Fr.	10.00
Zitronentartelette garniert mit Früchten	Fr.	10.00
Warmes Schokoküchlein mit weichem Kern und Vanilleglacé	Fr.	12.50
Fruchtsorbet mit oder ohne Geist auf Anfrage	Fr.	12.50/8.50
Dessertbuffet bestehend aus fünf Komponenten Ihrer Wahl, ab 20 Personen zB. Früchtetraum, Caramelköppli, Vermicelles, Süssmostcrème, Zitronentartelettes, Gebrannte Crème, Schoggimousse, Chrömlì, Schoggischümlì, Schoggitarte, Marronikuchen oder was Ihr Herz begehrt	Fr.	14.00

Alle Desserts sind hausgemacht von Andi; auch unsere Glacen und Meringues-Schalen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Liebe Grüsse
Familie Hagenbuch

vegetarische Varianten auf Anfrage
Kartoffeln, Süsskartoffeln, Topinambur, Pastinaken und Eier vom eigenen Hof
Saisongemüse Herkunft Friedli Gemüse Wohlenschwil
Fleisch und Fisch Schweiz

Preise inkl. MWST
Preisänderungen vorbehalten