

Menuvorschläge

Gasthof zum Schützen

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Gasthof zum Schützen oder auch auswärts durchführen zu dürfen. Die Menupreise verstehen sich inkl. MWSt. Für weitere Fragen zu Ihrem Anlass stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit Herrn Schneider einen persönlichen Termin für eine detaillierte Anlassbesprechung!

- APERO** Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apéro, serviert in einem unserer Säle oder im Sommer auf unserer Gartenterrasse.
- MENUS** Unsere Menuvorschläge können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden (Spargeln, Pilze, Wild, Vegi, Meeresfrüchte). Beschränken Sie sich bei der Wahl auf ein Menu.
- WEINE** Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Hasenbergler bis zu Spitzenprodukten aus der Neuen Welt.
- BLUMENDEKOR** Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.
- MENUKARTE** Wir schreiben Ihnen eine Menukarte (gratis), nennen Sie uns den gewünschten Menutitel.
- VERLÄNGERUNG** Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 58.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).
- PERSONENZAHL** Die definitive Personenzahl erbitten wir bis 2 Tage vor Ihrem Anlass. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei Grossanlässen sind wir Ihnen für eine erste unverbindliche Personenzahlmeldung 7 Tage im voraus dankbar. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor!
- CATERINGS** Sie planen ein Fest oder einen Anlass in einer besonderen Umgebung und Ihnen fehlt die zündende Idee für das kulinarische Wohl Ihrer Gäste? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot (nennen Sie uns Ihr Budget, Ihre Wünsche, die benötigte Infrastruktur, Ihren Zeitraster und die ungefähre Personenzahl).
- PAUSCHALE** „All inclusive“ ist jederzeit möglich, kontaktieren Sie uns für eine individuelle Offerte.

UNSERE MENUVORSCHLÄGE

MENU 100 à Fr. 46.--

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

Bunter Blattsalat mit Trauben, Nüssen
und Selleriestreifen

Schweinsrahmschnitzel mit oder ohne
Champignons
Feine Rucola-Nudeln
Buntes Gemüse-Allerlei

Hausgemachtes Karamellköpflerli mit Rahm
(Preis ohne Dessert: Fr. 38.50)

MENU 110 à Fr. 48.50

Gemüse-Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Gemischter Salat

Glasierter Aargauer Zwetschgenbraten
vom Schweinshals an Rosmarinjus
Kartoffelschnee
Rahmrüebli, grüne Bohnen

Feine Schokoladen-Terrine mit Birne
(Preis ohne Dessert: Fr. 38.50)

MENU 120 à Fr. 46.--

Asiatische Kraftbrühe mit Austernpilzen,
Gemüse und Sprossen

Nüssli- und Tomatensalat mit marinierten
Champignons und Koriander-Vinaigrette

Zarte Pouletbrustwürfel
an roter Erdnuss-Currysauce
Ananas und Kokos-Bananen
Basmatireis

Ananas-Carpaccio und Sorbets von
Zitrone und Mango
(Preis ohne Dessert: Fr. 37.50)

MENU 130 à Fr. 46.--

Küttiger Rüebli- und
leicht mit Curry gewürzt

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus
Kartoffelstock und Gemüse-Allerlei

Erdbeeren mit Minzen-Pesto
und Vanilleeis
(Preis ohne Dessert: Fr. 35.--)

MENU 140 à Fr. 46.50 (Kalb à Fr. 50.50)

Suppe von Ratatouille-Gemüse mit
Knoblauch-Toast

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl,
Balsamico und Parmesan

Schweins-Piccata auf Marsalasaucen
Safran-Risotto, Peperonata und
Blattspinat mit Pinienkernen

Panna Cotta mit pochierten Aprikosen
(Preis ohne Dessert: Fr. 38.50
Kalb: Fr. 42.50)

MENU 150 à Fr. 60.--

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
(mit Champignonssauce Preisred. Fr. 4.--)
Kroketten und Nudeln
Gemüsebouquet

Zartschmelzende Eisparfait-Glace
„Grand-Marnier“
(Preis ohne Dessert: Fr. 50.--)



Gastgeber: Ruth und Hans Schneider
Schachenallee 39 - 5000 Aarau
FON 062 823 01 24 - FAX 062 822 09 53
MwSt.Nr. 260322
www.gasthofschuetzen.ch
e-mail: info@gasthofschuetzen.ch

MENU 160 à Fr. 50.--

Gemüsesuppe Gärtnerinnenart

Nüsslisalat Grossmutterart
mit Speck, Ei und Brotroutons

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet
rassig, saftig und deftig
Kräuterspätzli und Nudeln
(Rösti nur bis 30 Personen möglich)

Frischer Fruchtsalat
(auf Wunsch mit Kirsch)
(Preis ohne Dessert: Fr. 42.--)

MENU 170 à Fr. 47.50 (Kalb à Fr. 52.50)

Schwarzwälder Pilzcremesuppe
mit viel Kerbel

Eisbergsalat mit Pouletbrustknusperli

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes Frites und Erbsen und Rüebl

Gebrannte Creme mit Bräzel
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.--
Kalb: Fr. 45.--)

MENU 180 à Fr. 55.--

Jura-Heusuppe mit vielen Gartenkräutern
und Champignons-Knusperli

Melonen-Matignon mit Minze mariniert
und Schenkenberger Wildsauschnen

Rehragout an Rotweinsauce
Kräuterquarkhaube,
Kräuterspätzli, Wurzelgemüse,
mundwarme Apfelschnitze und
Kirschen-Chutney

Dörripflaumen mit Küttiger Grappa
mariniert und Vanilleeis
(Preis ohne Dessert: Fr. 46.50)

MENU 190 à Fr. 62.50

Thai Currysuppe mit Kokosmilch und
Riesenkrevette

Salat von Pouletbruststreifen
Sojasprossen und kleinem Gemüse
an leicht scharfer Sojasauce

Schweinfiletmedaillons „Sweet-and-Sour“
Basmatireis

Ananas-Kiwisalat mit Zitroneneis
(Preis ohne Dessert: Fr. 52.--)

MENU 200 à Fr. 50.--

Luftige Champignonscremesuppe

Nüsslisalat mit Tête-de-Moine-Rosen
und Mini-Hirsch-Salami

« Suure Mocke » von der Wildsau
Wasabi-Kartoffelstock, Rüebl-Curry
mit Ingwer und Koriander

Tobleronemousse auf Bananenschaum
(Preis ohne Dessert: Fr. 41.50)

MENU 210 à Fr. 60. -- (Schwein à Fr. 52.--)

Deftige Erbsensuppe mit Schweinebauch

Saukäse-Carpaccio auf Kressebeet mit
roten Zwiebeln, Traubenkernöl und
Balsamico

Kalbshaxen an Gemüsesauce
mit Steinpilzen
Spinat-Rucola-Ravioli

Apfelküchlein mit Zimtzucker
und Vanilleeis
(Preis ohne Dessert: Fr. 50.—
Schwein Fr. 42.--)



Gastgeber: Ruth und Hans Schneider
Schachenallee 39 - 5000 Aarau
FON 062 823 01 24 - FAX 062 822 09 53
MwSt.Nr. 260322
www.gasthofschuetzen.ch
e-mail: info@gasthofschuetzen.ch

MENU 220 à Fr. 52.50

Zucchetticremesuppe mit Safran und wenig Pernod parfümiert

Das Beste von der Tomate mit Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Kaninchen-Ragout (ohne Knochen) mit Dörrotomaten und schwarzen Oliven
Mais-Galetten oder Risotto
südliches Gemüse-Allerlei

Amaretto-Eisparfait-Glace mit pochierten Aprikosen
(Preis ohne Dessert: Fr. 42.50)

MENU 230 à Fr. 48.50

Entfelder Gartenkräutersuppe mit Käseschiffchen

Salatherzen mit Bierrettich und Radiesli

Beinschinken mit Kräuterquark
Zweierlei Spargeln, neue Bratkartoffeln mit Zuckertomaten und Rosmarin

Luftiges Waldhonigmousse mit Beeren
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.--)



Gastgeber: Ruth und Hans Schneider
Schacherallee 39 - 5000 Altrau
FON 062 823 01 24 - FAX 062 822 09 53
MwSt.Nr. 290322
www.gasthofschuetzen.ch
e-mail: info@gasthofschuetzen.ch

DESSERT-VARIANTEN

Als Krönung Ihres Anlasses
leckere Köstlichkeiten vom Pâtissier

KLEINER DESSERTISCH

à Fr. 16.50

(Minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schokoladenmousse, hausgemachtes Karamellköpfl, Meringues mit Rahm, zwei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit

DESSERTBUFFET - EIN SÜSSER TRAUM

à Fr. 21.00

(Minimum: 25 Personen)

Hausgemachtes Karamellköpfl, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, gefüllte Windbeutel, leichtes Schokoladenmousse, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonigmousse, delikates Tiramisu, Ananas-Kiwisalat, Mini-Patisserie, drei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit, Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen



Gastgeber: Ruth und Hans Schneider
Schachernallee 39 - 5000 Aarau
FON 062 823 01 24 - FAX 062 822 09 53
MwSt.Nr. 260322
www.gastrofachschulen.ch
e-mail: info@gastrofachschulen.ch