

# **BANKETTE & CATERINGS**





HOTEL KRONE LENZBURG

**WO  
GENUSS AUF  
GEMEINSCHAFT TRIFFT,  
ENTSTEHEN MOMENTE, DIE MAN NIE  
VERGISST.**

***IHR TEAM VOM MERCURE HOTEL KRONE***



HOTEL KRONE LENZBURG

# HERZLICH WILLKOMMEN IM MERCURE HOTEL KRONE

## LAGE / PARKIEREN

Das traditionsreiche Hotel liegt gut erreichbar in der Altstadt von Lenzburg. An verkehrstechnisch zentraler Lage, nur wenige Fahrminuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg, sind Zürich, Basel, Bern und Luzern in weniger als einer Stunde mit dem Auto erreichbar. Der Bahnhof liegt 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Die hauseigene Tiefgarage mit 80 Stellplätzen garantiert einen pünktlichen Beginn des Anlasses. Diese Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung.

## ZIMMER

Unsere 69 Hotelzimmer sind nach den Kriterien des internationalen MERCURE Standards eingerichtet und bieten dem Gast den funktionellen Komfort eines Geschäftshotels. Durch den Baustil verschiedener Etappen erhält dennoch jedes Zimmer seinen individuellen Charakter. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das Parken in der hauseigenen Tiefgarage, WLAN und Minibar sind in dem jeweiligen Tagespreis inbegriffen.

## RESTAURANT

Das gemütliche Restaurant Krone besticht durch seine vielen Nischen und Erker, die einen Besuch des Lokals zu einem ganz privaten Ereignis machen. Die Küchenbrigade verwöhnt Sie mit Schweizer Klassikern oder speziellen Kompositionen, abgestimmt auf die jeweilige Saison. Die Highlights der Kulinarik bilden die Zubereitung von ganzen Fischen nach aktuellem Tagesangebot und das Garen von Edelfleischstücken wie T-Bone-, Tomahawk- oder Rib Eye Steak vom Grill.

Die Laube Bar ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Hotelgäste. Ob Sie am Morgen einen Kaffee trinken oder am Abend ein Glas Wein zu sich nehmen - wir begrüßen Sie mit der richtigen Empfehlung.

## SEMINARE

Unsere variablen Tagungsräume bieten, ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen, Platz für 6 bis 500 Personen. Jeder Raum ist mit Tageslicht und aktueller Präsentationstechnik ausgestattet. Das grosse Saalfoyer im Herzen des Hauses ist der Treffpunkt für Tagungsteilnehmer, Referenten und Organisatoren, die sich bei Kaffee und feinen Snacks austauschen möchten.

## BANKETTE / CATERINGS

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern oder einfach eine gemütliche Familienfeier – das Mercure Hotel Krone Team steht Ihnen für die Beratung Ihres Anlasses zur Seite. Neben unseren verschiedenen Räumlichkeiten im Hotel von 10 – 420 Personen, führen wir auch Caterings in externen Räumen wie den Rittersälen im Schloss Lenzburg oder bei Ihnen zuhause durch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir werden sie umsetzen.

## APERITIF-ARRANGEMENTS

### LENZBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person 12.50

Mango Chutney und Crackers (Vegi)

Sbrinz Würfel (Vegi)

Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln (Vegi)

Tête de Moine mit Südseemischung (Mischung aus Trockenfrüchten und Nüssen) (Vegi)

### STEINBRÜCHLI APÉRO (AB 10 PERSONEN)

pro Person 18.50

Bruschetta mit Rindstatar

Bruschetta mit Tomatensalsa (Vegi)

Rauchlachstatar mit Avocado und Rucola im Weckglas

Canapé mit Ei und Tartar Sauce (Vegi)

Chili-Cheese-Balls mit Mango Chutney (Vegi)

### KYBURGER APÉRO (AB 20 PERSONEN)

pro Person 32.50

Canapé mit Ei (Vegi)

Canapé mit Roastbeef

Rindfleisch Frikadellen mit pikantem Tomatenchutney

Glasnudelsalat mit Poulet und Cashewnüssen

Krevetten-Tempura mit Avocado-Limettersauce

Kichererbsen Salat und Feta Crumble (Vegi)

Cherrytomatenkonfit mit Frischkäse auf Crostini (Vegi)

Süss-pikante Paprika gefüllt mit Käse und beträufelt mit Mango Chutney (Vegi)

### SCHLOSS APÉRO (AB 30 PERSONEN)

pro Person 43.50

Mini Beef Burger mit Chipotlesauce

Roastbeef mit Salsa Verde auf Gurkenscheiben

Bruschetta mit Rindstatar

Thunfisch Tataki mit Ponzusauce und Edamame

Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum

Gebackene Mini Zucchetti Pizza mit Mozzarella (Vegi)

Camembert und mit Honig glasierte Trauben auf Brioche-Toast (Vegi)

Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse (Vegi)

Tiramisu

Dunkles Schokoladenmousse

## APERITIF-KNABBEREIEN

### BRUSCHETTA

|                                                |           |      |
|------------------------------------------------|-----------|------|
| Tomatenwürfel mit Balsamico (Vegi)             | pro Stück | 3.50 |
| Eier und Tartar Sauce (Vegi)                   | pro Stück | 3.50 |
| Rindstatar (CH)                                | pro Stück | 4.50 |
| Guacamole und Sprossen (Vegi)                  | pro Stück | 4.50 |
| Sautierter Pilz Mix und Paprikastreifen (Vegi) | pro Stück | 4.50 |
| Grillgemüse und Artischockecreme (Vegi)        | pro Stück | 4.50 |

### CANAPÉ

|                                                 |           |      |
|-------------------------------------------------|-----------|------|
| Rohschinken und Honig-Brie                      | pro Stück | 4.50 |
| Salami und Chorizomayonnaise                    | pro Stück | 4.50 |
| Roastbeef und BBQ Sauce                         | pro Stück | 4.50 |
| Rauchlachs und Kräuterfrischkäse                | pro Stück | 4.50 |
| Mozzarella-Pestocreme und Cherry Tomaten (Vegi) | pro Stück | 4.50 |

### IM WECKGLAS

|                                                     |           |      |
|-----------------------------------------------------|-----------|------|
| Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen (Vegi)          | pro Stück | 4.50 |
| Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse (Vegi)           | pro Stück | 4.50 |
| Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicoperlen (Vegi) | pro Stück | 4.50 |
| Kichererbsensalat und Feta Crumble (Vegi)           | pro Stück | 4.50 |

### WARME KÖSTLICHKEITEN

|                                                          |           |      |
|----------------------------------------------------------|-----------|------|
| Kleines Chäschüechli (Vegi)                              | pro Stück | 4.50 |
| Kleines Spinatchüechli (Vegi)                            | pro Stück | 4.50 |
| Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce (Vegi) | pro Stück | 4.50 |
| Schinkengipfeli                                          | pro Stück | 4.50 |
| Poulet-Satéspiessli mit Erdnusssauce                     | pro Stück | 4.50 |
| Rindfleisch Frikadellen mit pikantem Tomatenchutney      | pro Stück | 4.50 |
| Thunfisch Tataki mit Ponzusauce und Edamame              | pro Stück | 5.50 |

### SÜSSES

|                                  |           |      |
|----------------------------------|-----------|------|
| Spiessli mit saisonalen Früchten | pro Stück | 3.50 |
| Schokoladen Brownie              | pro Stück | 3.50 |
| Rüeblikuchenwürfel               | pro Stück | 3.50 |

## APÉRO RICHE

pro Person 48.50

Canapé belegt mit Schinken und Salami  
Canapé belegt mit Ei und Käse (Vegi)  
Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi)  
Bruschetta mit Rindstatar  
Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen (Vegi)  
Saisonale Suppe in der Tasse  
Saisonales Risotto  
Falafel mit Kräuter-Sesamsauce (2 Stück) im Glas (Vegi)  
Rinds-Hacktätschli mit Tomatensauce (2 Stück) im Glas  
Schokoladen Brownie  
Fruchtspiessli

## FLYING DINNER

pro Person 59.50

### APERITIF & FINGERFOOD

Kleines Chäschüechli (Vegi)  
Lachstatar auf Gurkenscheibe mit Dill  
Bruschetta mit sautiertem Pilz Mix und Paprikastreifen (Vegi)  
Bruschetta mit Quacamole und Sprossen (Vegi)  
Canapé mit Rohschinken und Honig-Brie  
Canapé mit Salami und Chorizomayonnaise

### WARME HÄPPCHEN

Mini Beef Burger mit Chipotlesauce  
Krevetten-Tempura mit Avocado-Limettensauce  
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce (Vegi)

### HAUPTGÄNGE IM KLEINFORMAT

Rinderfiletstreifen mit Rotwein-Schalotten & Kartoffelcreme  
Thunfisch Tataki mit Ponzusauce und Edamame  
Gefüllte Champignons mit Kräuter-Ricotta (Vegi)

### SÜSSER ABSCHLUSS

Saisonales Früchte-Tiramisu  
Duett vom Schokoladenmousse  
Kokos Panna Cotta mit Mango

## FRÜHLINGS- UND SOMMERMENÜ

Blattsalat an feinem French Dressing  
garniert mit Kirschtomaten, karamellisiertem Nüssen, Radisli und Sprossen

\*\*\*

Weissweinsuppe mit glasierten Trauben und Kräutercroûtons

\*\*\*

IHR FLEISCH NACH WAHL  
serviert mit Kräuter-Bratkartoffeln und Ofengemüse

\*\*\*

Orangen-Creme-Catalana mit Sauerrahm Glace

|                                                 | 3- GANG MENÜ                                                      | 4- GANG MENÜ                                                                   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Hauptgang mit Rindsfilet (180gr)                | 74.50                                                             | 88.50                                                                          |
| Hauptgang mit Kalbssteak (200gr)                | 76.50                                                             | 90.00                                                                          |
| Hauptgang mit Roastbeef (200gr)                 | 69.50                                                             | 83.00                                                                          |
| Hauptgang mit Kalbsnierstück (200gr)            | 79.50                                                             | 93.00                                                                          |
| Hauptgang mit Suprême Maispouardenbrust (180gr) | 54.00                                                             | 67.00                                                                          |
| Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:            | Rotweinjus<br>Chimichurri<br>Morchelrahmsauce<br>Pfefferrahmsauce | inklusive<br>CHF 1.00 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person |

## WILDMENÜ

Nüsslisalat mit feinem Kürbiskern Dressing  
Wachtelei, Speck und Croûtons

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

IHR FLEISCH NACH WAHL  
serviert mit Quarkspätzli und Herbstgemüse

\*\*\*

Apfel Tarte Tatin mit Tonkabohne und Vanilleglace

|                                        | 3- GANG MENÜ                                                               | 4- GANG MENÜ                                                                   |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Hauptgang mit Rindsfilet (180gr)       | 74.50                                                                      | 88.50                                                                          |
| Hauptgang mit Kalbssteak (200gr)       | 76.50                                                                      | 90.00                                                                          |
| Hauptgang mit Roastbeef (200gr)        | 69.50                                                                      | 83.00                                                                          |
| Hauptgang mit Hirsch Entrecote (170gr) | 72.00                                                                      | 85.50                                                                          |
| Hauptgang mit Rehpfeffer (200gr)       | 59.50                                                                      | 73.00                                                                          |
| Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:   | Rotweinjus<br>Preiselbeerrahmsauce<br>Morchelrahmsauce<br>Pfefferrahmsauce | inklusive<br>CHF 1.00 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person |

## HERBST- UND WINTERMENÜ

Wild-Terrine mit gerösteten Baumnüssen  
auf rotem und gelbem Randen-Carpaccio mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Sellerie-Apfel-Cognacsuppe mit Speck-Chip

\*\*\*

IHR FLEISCH NACH WAHL  
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Glühwein-Zwetschgen

|                                                   | 3- GANG MENÜ                                                               | 4- GANG MENÜ                                                                   |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Hauptgang mit Rindsfilet (180gr)                  | 76.50                                                                      | 90.50                                                                          |
| Hauptgang mit Roastbeef (200gr)                   | 74.50                                                                      | 88.50                                                                          |
| Hauptgang mit Rindsschmorbraten «Grossmutter Art» | 67.00                                                                      | 81.00                                                                          |
| Hauptgang mit geschmorter Kalbsbacke (180gr)      | 69.0                                                                       | 83.00                                                                          |
| Hauptgang mit Hirsch Entrecote (170gr)            | 74.50                                                                      | 88.50                                                                          |
| Wählen Sie Ihre Sauce zum Hauptgang:              | Rotweinjus<br>Preiselbeerrahmsauce<br>Morchelrahmsauce<br>Pfefferrahmsauce | inklusive<br>CHF 1.50 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person<br>CHF 1.50 pro Person |

## CHEF`S CHOICE MENÜ

Bremgarter Rauchfischvariation vom Forellen-Tatar und  
Saibling-Mousse, dazu Meerrettich und Radisli

\*\*\*

Steinpilzessenz mit seinem Ravioli

\*\*\*

Jakobsmuschel auf karamellisiertem Chicorée und Beurre Blanc

\*\*\*

Rindsfilet «Surf and Turf» mit gespiesster Riesengarnele an Rotweinjus,  
Kräuter- Bratkartoffeln und buntem Ofengemüse

\*\*\*

Dunkles Tonkabohnen-Schokoladen-Mousse  
auf Passionsfrucht-Creme mit Pistazien-Crunch

### 3- GANG MENÜ

77.50

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

### 4- GANG MENÜ

93.00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

### 5- GANG MENÜ

112.50

Komplett

## GERICHTE-IDEEN

### VORSPEISEN

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten, Kernen und Sprossen an French Dressing         | 12.50 |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten                                    | 14.50 |
| Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm, Salatbouquet an feinem French Dressing | 16.50 |
| Rohschinken mit buntem Tomaten-Mozzarella Salat und Brotchip                        | 19.50 |
| Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern                                             | 19.50 |
| Carpaccio vom Wagyu-Rind mit Belper Knolle und Olivenöl extra vergine               | 21.50 |
| Bremgarter Rauchforellen-Tatar und Saibling-Mousse, dazu Meerrettich und Radisli    | 21.50 |

|                                                                                                                                                                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vorspeisebuffet</b> (ab 30 Personen)                                                                                                                                                                                                                    | 29.50 |
| mit zwei Blattsalaten, sechs Gemüsesalaten und verschiedenen Salatsaucen,<br>Platte von Rauchlachs und geräucherter Forelle mit Meerrettichmousse, Fleischplatte mit<br>Aufschnitt und Trockenfleisch, Käseplatte mit Feigensenf und dazu eine Brotauswahl |       |

### SUPPEN

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Tomatensuppe mit Knoblauch-Joghurt                | 12.50 |
| Geräucherte Rüebli-suppe mit Ingwer und Rahmhaube | 13.00 |
| Weissweinschaumsuppe mit Trauben                  | 13.50 |
| Zitronengras-Kokossuppe                           | 12.00 |

### ZWISCHENGÄNGE

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips         | 16.50 |
| Weisswein-Risotto mit Trüffel                                         | 19.50 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet mit Eierschwämmli und Kräuterrahmnudeln | 21.50 |
| Sorbets nach Wahl im Weinglas                                         | 4.50  |
| + mit passendem Schuss                                                | 5.00  |

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus, Thymian-Bratkartoffeln und Ofengemüse         | 48.50 |
| Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus, mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse     | 52.50 |
| Kalbs Nierstück an Calvadosrahmsauce, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse              | 51.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, dazu Tagliolini und Brokkoli                      | 44.00 |
| Rindsfilet «Stroganoff» mit Kräuterspätzli und Mischgemüse                              | 45.00 |
| Aargauer-Schweinebraten mit Zwetschgen an Rotweinjus, Karotten-Duett und Kartoffelstock | 35.50 |
| Schweinsfilet an einer Zwetschgenrahmsauce mit Polentaschnitte und Rüebl                | 42.00 |
| Suprême Maispouardenbrust mit Rotweinjus, Pommes Duchesse und Saisongemüse              | 38.00 |
| Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse                 | 43.00 |
| Gerolltes Poulet-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto und Ofengemüse                      | 37.00 |
| Kalbssaltimbocca mit Portweinjus auf Safranrisotto und Brokkoli                         | 39.50 |

## HAUPTGÄNGE FISCH

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Im Ofen gebackener Honig-Senf Lachs mit Knoblauchbutter auf Spinat-Risotto   | 42.00 |
| Gebratene Black Tiger Crevette auf Gemüse-Couscous mit Bimi                  | 39.50 |
| Mit Miso marinierter schwarzer Kabeljau, Wildreis und sautiertem Babyspinat  | 59.00 |
| Zander aus dem Ofen mit Weissweinsauce, Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse | 51.00 |

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse-Kartoffel Tortilla mit Sauerrahm und konfierten Cherrytomaten       | 29.50 |
| Auberginen-Zucchini-Piccata auf Tagliolini und Tomatenragoût               | 31.50 |
| Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce auf Wokgemüse und Basmatireis (vegan) | 29.50 |
| Rote Bohnen-Tomaten Eintopf im Filo Teig auf Gemüse-Couscous (vegan)       | 29.50 |
| Gefüllte Ofenpaprika mit Quinoa-Pilz Füllung auf Tomaten Coulis (vegan)    | 30.50 |

### Fleisch- und Fischdeklaration

Rind: Australien & Argentinien  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz

Poulet: Frankreich  
Reh / Hirsch: Deutschland & Österreich  
Crevetten: Vietnam

## DESSERTS

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse              | 13.50 |
| Grossmutterns gebrannte Crème mit Vanilleglacé              | 12.50 |
| Klassisches Karamellköpflerli mit Früchten und Schlagrahm   | 11.50 |
| Kronen-Desserttrilogie mit Panna Cotta, Tiramisu und Mousse | 15.00 |
| Cheesecake mit Fruchtbeeren-Coulis                          | 12.50 |
| Apfelchuechli mit Zimt-Zucker und Vanillesauce              | 10.50 |
| Brownie mit weissem Tonkabohnen-Schaum                      | 12.50 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm Glacé              | 14.00 |
| Saisonales Früchte-Tiramisu                                 | 13.50 |
| Klassisches Tiramisu alla Nonna                             | 13.50 |
| Kokos Panna Cotta mit exotischen Früchten                   | 11.50 |
| Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Vanilleglacé           | 9.50  |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Kronendessertbuffet</b> (ab 30 Personen) | 29.50 |
|---------------------------------------------|-------|

Helles und dunkles Schokoladenmousse, Tiramisu, Profiterole, Panna Cotta mit Fruchtbeeren-coulis, American Cheesecake, Schokoladen Brownie, Auswahl an Patisserie, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Auswahl an Glacé und Sorbet mit Toppings und Rahm

Das Dessertbuffet ist zeitlich auf 1 Stunde kalkuliert. Eine Verlängerung ist bei vorheriger Bestellung möglich und wird mit einem Aufpreis berechnet.

## DAS KLEINE EXTRA

|                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schokoladen-Brunnen mit bunter Auswahl an saisonalen Früchten                      | 4.90     |
| Käseplatte mit Schweizer Hart-, Halbhart- und Weichkäse, Birnenbrot und Feigensenf | 58.00/Kg |

## MITTERNACHTSSNACK – ENERGIESCHUB UM 0 UHR

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Salty-Bar mit Auswahl an Brezel und kleinen Snacks | 13.50 |
| Currywurst mit Brot                                | 12.50 |
| Chili con Carne mit Brot                           | 16.00 |
| Nachos mit Käse überbacken und dazu Guacamole      | 8.50  |
| Mini Beef Burger mit Chipotle Sauce und Garnitur   | 5.50  |

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

## PROSECCO UND CHAMPAGNER

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| 75cl Prosecco DOC        | à CHF 58.00 |
| 75cl Louis Roederer brut | à CHF 95.00 |

## WEISSWEINE

|                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------|
| 75cl Saphir, Schinznacher Riesling-Sylvaner, Aargau, Schweiz | à CHF 48.00 |
| 75cl Dézaley Marsens de la Tour, Chasselas, Waadt, Schweiz   | à CHF 61.00 |
| 75cl Petit Arvine Julius, Wallis, Schweiz                    | à CHF 58.00 |
| 75cl Pinot Grigio Carlo Lenotti, Venezien, Italien           | à CHF 49.00 |
| 75cl Chardonnay Carlo Lenotti, Venezien, Italien             | à CHF 46.00 |
| 75cl Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont, Italien           | à CHF 49.00 |

## ROSÉWEIN

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| 75cl Miraval Rosé, Cote de Provence, Frankreich  | à CHF 57.50 |
| 75cl Tramari Rosé di Primitivo, Apulien, Italien | à CHF 49.00 |

## ROTWEINE

|                                                       |             |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| 75cl Salvia Pinot Noir, Remigen, Aargau, Schweiz      | à CHF 48.00 |
| 75cl Unicus Cuvée, Remigen, Aargau, Schweiz           | à CHF 63.00 |
| 75cl Pinot Noir, Hansruedi Adank, Graubünden, Schweiz | à CHF 63.00 |
| 75cl Primitivo - Merlot SUD, Apulien, Italien         | à CHF 49.00 |
| 75cl Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca    | à CHF 71.00 |
| 75cl Livrone, Merlot & Cabernet S., Toscana, Italien  | à CHF 63.00 |
| 75cl Raiza Reserva Rioja DOCA, Rioja, Spanien         | à CHF 51.00 |

## FÜR DEN WOW-EFFEKT – EXKLUSIVE GROSSFLASCHEN VON ARILLO

Die weltweit bekannte Terrabianca, im Herzen der Toskana, wird von der Familie Adriana und Urs Burkard, mit italienischen und Schweizer Wurzeln, in eine neue Ära geführt. Das Weingut gehört zu den beliebtesten und wohl auch bekanntesten Weingütern der Region. Die Erfolgsgeschichte begann mit Roberto und Maya Guldener, welche das mutige Projekt in Radda in Chianti 1988 ins Leben riefen. Das Weingut hatte schnell ein Weltklasse-Niveau erreicht. Die pittoreske Arillo in Terrabianca ist umgeben von 12 Hektar Rebland, sowie Olivenhainen und Wald. Weitere 36 Hektar bepflanzt mit Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon liegen in der Maremma bei Massa Marittima. Wir schenken den Campaccio in verschiedenen Flaschengrößen für Sie aus.

### CAMPACCIO TOSCANA IGT

**70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot**

|                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 3 Liter Doppel-Magnum<br>Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca | à CHF 300.00  |
| 5 Liter Jeroboam<br>Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca      | à CHF 500.00  |
| 12 Liter Balthazar<br>Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca    | à CHF 1200.00 |
| 18 Liter Melchior<br>Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca     | à CHF 1800.00 |

Selbstverständlich ist dieser auch als 75cl Flaschen erhältlich



**IN JEDER FLASCHE VERBIRGT SICH DIE MÖGLICHKEIT, KÖRPER UND SEELE ZU  
ERFREUEN. MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT,  
DARIN ZU WOHNEN**

## CATERINGS

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten eines Hotels? Seit über 30 Jahre organisieren wir, der Catering Spezialist in Lenzburg, Caterings, die jede Feier zu einem Erlebnis machen. Events zwischen 20 und 2400 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Gala Dinner. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten. Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet.

### GEDECKKOSTEN

|                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| Aperitif (bis 9 Häppli)               | CHF 3.50 / Person  |
| Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Häppli) | CHF 6.00 / Person  |
| 3-Gang Menü                           | CHF 8.00 / Person  |
| 4-Gang Menü                           | CHF 10.00 / Person |
| 5-Gang Menü                           | CHF 12.00 / Person |

### MOBILIAR

|                                              |                    |
|----------------------------------------------|--------------------|
| Runde Tische 180cm Ø für optimal 10 Personen | CHF 30.00 / Stück  |
| Runde Tische 160cm Ø für optimal 8 Personen  | CHF 30.00 / Stück  |
| Stühle (ohne Hussen)                         | CHF 5.00 / Stück   |
| Stehtische                                   | CHF 13.00 / Stück  |
| Buffettische                                 | sind inbegriffen   |
| Strom, Wasser                                | durch Veranstalter |

### PERSONALKOSTEN

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zu folgenden Stundenansätzen pro Mitarbeiter / pro Stunde zur Verfügung:

|                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Chef de Service                                                          | CHF 80.00 / Std. |
| Servicemitarbeiter (pro 25 Gäste muss mit einer Person gerechnet werden) | CHF 55.00 / Std. |
| Koch                                                                     | CHF 55.00 / Std. |

### TRANSPORTKOSTEN

Innerhalb von Lenzburg verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 2.00 pro Kilometer, mindestens aber CHF 50.00

### CATERINGPAUSCHALE

|                                                            |                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Logistischer & zeitlicher Mehraufwand / Auf- & Abbaukosten | ab CHF 150.00                        |
| Bei Aperitif                                               | CHF 10.00 / Person (max. CHF 350.00) |
| Bei Mittag- oder Nachtessen                                | CHF 15.00 / Person (max. CHF 650.00) |
| Bei Aperitif mit Mittag- oder Abendessen                   | CHF 19.00 / Person (max. CHF 750.00) |

# NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

## ABLAUF / ANSPRECHSPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

## BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

## BLUMENDEKORATION

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Blütenzauber, Martina Maurer, Kirchleerauerstr. 7, 5053 Staffelbach, Tel. 078 761 77 56
- Blumen Impression GmbH, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77
- Blumen Ruschmann, Hinterdorfstrasse 3, 5707 Seengen, Tel. 079 231 88 77
- Gärtnerei Vogel, Seetalstrasse 103, 5703 Seon, Tel. 062 775 20 10

## DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Dekoration einen Tag vor dem Anlass bei uns abzugeben. Auf Wunsch übernehmen wir sowohl den Transport wie auch das Dekorieren für Sie, wobei wir einen Stundensatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter berechnen. Sollten größere Mengen an Dekoration anfallen, wird ein zusätzlicher Aufwand separat verrechnet.

## HOCHZEITSTORTEN

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil von einem unserer Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 5.00 pro Person verrechnet. Für Hochzeitstorten empfehlen wir Ihnen folgende Partner:

- Bäckerei-Konditorei Gradwohl, 5603 Staufien, [www.baeckerei-gradwohl.com](http://www.baeckerei-gradwohl.com)
- Törtlfee, 5034 Suhr, [www.toertlfee.ch](http://www.toertlfee.ch)
- Make It Sweet, 5703 Seon, [www.makeitsweet.ch](http://www.makeitsweet.ch)

## KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menü essen möchten, berechnen wir bis folgende Kosten: Bis 2 Jahre isst der Nachwuchs kostenfrei, für 3 – 7jährige verrechnen wir 30% und für 8 - 11jährige verrechnen wir 50% des Menüpreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menüpreis.

# NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

## MENÜS

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen.

## MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

## PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen werden per E-Mail versandt, und sind netto zahlbar innert 20 Tagen.

Wir erlauben uns, für den Briefversand CHF 5.00 in Rechnung zu stellen und ebenso Rechnungen unter CHF 500.00 mit einer Administrationspauschale von CHF 30.00 zu ergänzen.

## PROBEESEN

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Hotel offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden der Gesamtrechnung belastet.

## STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Gerne bieten wir Ihnen Stuhlhusen ab CHF 8.00 inklusive Montage & Reinigung an.

## TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung eine ungefähre Anzahl Teilnehmer anzugeben. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

## ÜBERNACHTUNGEN

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Ihrer Gäste die Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.

## VERLÄNGERUNG / FREINACHT

Die Mehraufwendungen (Nachtarbeitszuschlag) für Mitarbeiter betragen ab 24.00 Uhr pauschal bis 80 Personen CHF 300.00 pro angefangene Stunde / bis 150 Personen CHF 400.00 pro angefangene Stunde / ab 150 Personen CHF 800.00 pro angefangene Stunde.

# NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

## MEHRAUFWAND KÜCHE

Unsere Küche ist regulär bis 22:30 Uhr geöffnet. Für einen Mehraufwand nach 22:30 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von CHF 55.00 pro Mitarbeiter. Dieser Betrag gilt für den Einsatz unseres Küchenpersonals über die reguläre Arbeitszeit hinaus

## MUSIK IM HOTEL

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik im Hotel auf maximal 90 dB begrenzt ist. Diese Regelung dient dazu, die Ruhe und den Komfort aller Gäste zu gewährleisten.

## VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

## ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 45.00 pro 75cl Flasche und für Destillate CHF 85.00 pro 75cl Flasche.

