

Menüvorschläge 2009 / I

Möchten Sie dass wir wie im Restaurant, vorwiegend regionale/schweizerische Produkte verwenden, ist dies je nach Gericht möglich. Teilen Sie uns dies aber mindestens drei Wochen vor dem Anlass mit, da diese Produkte nicht alle über unsere normalen Lieferanten bezogen werden können. Gewisse Gerichte/Menu werden dadurch etwas teurer (3-Gang Menu ca. + Fr. 3.50 bis Fr. 7.00)

Gerichte mit einem „R“ werden vor allem mit regionalen Produkten hergestellt und/oder sind typische Schweizer Rezepte.

Generell beschaffen die Waren für die Gerichte aus unseren Menuvorschlägen über unsere Standart-Lieferanten und verwenden qualitativ einwandfreie Produkte vor allem aus Europa z.T. aber auch aus weiteren Ländern. Wir verwenden keine GVO Produkte.

Sie können die Menüs selber zusammenstellen oder bei den zusammengestellten Menüs Teile davon austauschen. Beschränken Sie sich bitte auf ein Menu, allenfalls mit einer vegetarischen Variante beim Hauptgang.

Salate

1. Grüner Salat	8.50
2. Gemischter Salat	9.50
3. Nüsslisalat mit Ei, Speck und Kräutercrôtons	12.50 R
4. Tomatensalat mit Büffel- oder Bio-Mozzarella und Basilikum	16.50

Kalte Vorspeisen

1. Graved Lax, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und einer bunten Salatblume	18.50
2. Krailliger Forellenmousse mit Gummenhofdörräpfel auf Toast, serviert auf einem Salatbeet	17.50 R
3. Bunter Blattsalat mit Käsepiccata an Baumnussöldressing	17.50 R
4. Hausgemachte Kaninchenterrine mit saisonalem Chutney serviert, dazu ein Salatbouquet und eingelegte Baumnüssen	18.50 R
5. Meerrettichmousse auf Bohnensalat an Kerbeldressing	16.50

Suppen

1. Kraftbrühe mit Einlage (Gemüse, Ei, Flädli)	7.50
2. Champignonscrèmesuppe mit gerösteten Baumnüssen	9.00
3. Solothurner Wy-Suppe	9.00 R
4. Marronicrèmesuppe mit Amarettoschaum	9.50
5. Petersilienwurzelsuppe mit Speckwürfeli	8.50 R
6. Orangen-Karottencrèmesuppe mit Ingwer	9.00

Fleischlose Gerichte

- | | |
|--|--------|
| 1. Gemüsetian mit Büffelmozzarella, Olivenöl und frischen Kräutern | 23.50 |
| 2. Weizen-Hirseschnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven auf feinem Rahmgemüse | 21.50 |
| 3. Gemüsecurry mit Kokosmilch, Papadam und Chutney | 19.50 |
| 4. Blätterteigcornet mit Waldpilzragout gefüllt, dazu frittierte Polentakugeln | 22.50R |
-

Fischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 1. In Apfelwein pochiertes Saiblingfilet auf einem Spinatbeet mit Wildreisschnitten | 31.50 R |
| 2. Seeteufelmédailles im Rohschinkenmantel an Rotweinsabayon auf Knackerbsen, dazu Stampfkartoffeln | 35.50 |
| 3. Krailliger Forellenfilet in Mandeln paniert auf Lattichgemüse, serviert mit zerlassener Butter und Bouillonkartoffeln | 28.50 R |
| 4. Zanderfiletpiccata auf Gemüse-Mascarponerisotto | 28.50 |
-

Fleischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 1. Geschmorte Maispoulardenbrust in Weisswein und Morcheln, dazu Maccairekartoffeln und Spinatflan | 29.50 |
| 2. Schweinsgeschnetzeltes Bernerart mit Gemüsenudeln | 20.50 R |
| 3. Im Rotwein marinierte Entenbrust mit geschmortem Rotkraut und Mohnschupfnudeln | 31.50 |
| 4. Schweinspiccata mit Spaghetti, Tomatensauce und Broccoli | 27.50 |
| 5. Kalbsschnitzel an Honig-Senfauce mit sautiertem Gemüse und Papardelle | 37.50 |
| 6. Schweinsbraten Tessiner Art (mit Knoblauch und Tomaten gespickt) an Rosmarinjus, dazu Ofenkartoffeln und Peperonata | 25.50 R |
| 7. Solothurner Nidlebraten (Schwein) mit Herzoginkartoffeln und Gemüse garnitur | 29.50 R |
| 8. Lammhüftli an Haselnusssauce mit Selleriepüree und Randenrisotto | |
| 9. Wiener Rahmgulasch (Kalb), serviert mit Quarkspätzli und Wurzelgemüsestäbli | 28.50 |
| 10. Kaninchenragout nach Luzerner Art serviert mit Gemüsereis | 26.50 |

Desserts

1. Wangenrieder Süssmostcrème	8.50
2. Gebrannte Creme	7.50
3. Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
4. Saisonale Cafloutis mit Rahm	8.80
5. Mascarpone-Merinqueparfait auf Orangencarpaccio	11.50
6. Tarte Tatin mit Vanilleglace	10.50
7. Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
8. Zitronenquarkköpfl mit Orangensauce	8.50

Menü 1

Bunter Saisonsalat an Baumnussöldressing mit Passwangmütschlipicata

Perlhuhnsuprême an Thugadosrahmsauce
mit blauen Kartoffeln und Wirsinggemüse

Wangenrieder Süssmostcrème mit Dörräpfeln vom Gummenhof 48.50

Menü 2

Rucolasalat mit panierten, sautierten Mozzarellescheiben

Rindstagliata mit Rotweinjus, dazu Ofenkartoffeln und Peperonata

Crostata di Limone 54.50

Menü 3

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Topinamburcrèmesuppe mit Haselnuss

Solothurner Nidlebraten (Schweinsnierstück)
an Rahmjus mit Nüdeli und glacierten Karotten

Caramelköpfl mit Rahm 50.50

Menü 4

Italienischer Antipastoteller

Rindschmorbraten mit feiner Barolosauce, Polenta und Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott 49.50

Menü 5

Geräucherter und gebeizter Lachs auf buntem Salatbouquet
mit Meerrettichcreme und Dill-Senfsauce

Kraftbrühe mit Sherry und Käsestange

Blätterteigkissen mit Waldpilzragout

Roastbeef Englischer Art mit Bearnersauce, Kartoffelgratin
und Köstlichkeiten aus dem Gemüsegarten

Dreierlei Schokolade (Mousse, Kuchen und Parfait)

82.50

Menü 6

Gebratene Riesencrevetten auf Icebergsalatscheibe mit Sesamdressing

Klare Gemüseessenz mit mariniertem Rindfleisch und Gemüseperlen

Kalbssteak vom Grill mit Kräuterschaum, Herzogin-Kartoffeln
und buntes Gemüsebouquet

Saisonaler hausgemachter Strudel mit Vanillesauce

79.50

Menü 7

Lauwarmer Ziegenkäse auf Toast mit hausgemachtem Chutney nach Saison

Tomatenessenz mit Eierstich und Gemüseperlen

Hausgemachte Gnocchi mit Morcheln und Blattspinat

Piccata vom Sellerie mit Safranschaum und Saisongemüsen garniert

Himbeerhalbgefrorenes auf Pfirsichconfit

61.50

Menü 8 Solothurnermenü R

Solothurner Wy-Suppe

Rindssauerbraten mit Kartoffelpüree und Gemüsestäbchen

Solothurner Torte

45.50

Menü 10

Bresaola mit Sprinzspähnen und Ruccolapesto

Limonencremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Pinienkernen

Gebratenes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Oliven

Melonensorbet mit Schaumwein von Mauler

Kalbssfilet vom Grill auf gebratenen Steinpilzscheiben mit Merlotjus
dazu feine Nudeln und Gemüsesymphonie

Blauschimmelkäsetrüffel mit Vanille-Birnenkompott

Dessertteller Aaregarten

98.00

Italienisches Büffet (ab 40 Personen)

Diverse Antipasti nach Saison wie: Vitello oder Tacchino Tonnato,
Caponata, funghi arrosti, Insalata frutti di mare, Bresaola, Caprese,
gamberoni con finocchio, parmigiana di melanzane

Lasagne verde fatto in casa, Ravioli di ricotta con burro e salvia
Penne all'arrabiata, Tagliatelle ai funghi porcini o salmone affumicato

Manzo Brasato al barolo, Coniglio ubriaco, Pollastrello al rosmarino
patate al forno, risotto allo zafferano e verdura di stagione

Crostata al limone, Torta della nonna, macedonia, gelato e sorbetti,
mousse al ciocolata, Panna Cotta e Tiramisu

78.00

Tessiner Büffet (ab 40 Personen)

Salatbuffet mit diversen Salaten, Garnituren und Saucen,
Coppa, Salami, Mortadella, Minestrone

Hausgemachte Lasagne, Spaghetti Asconeser Art,
gebratenes Poulet am Stück, Tessiner Braten,
Schweinsnierstück im Steinpilzmantel, Cotechino, Luganiche
Kaninchenragout Val Bedretto, Polenta, Ofenbratkartoffeln
und Peperonata

61.—

Solothurner Buffet (Je nach Saison und ab 50 Personen)

Vorspeisen:

Zweifarbige Solothurner Fischterrine, Lattichsalat mit Speck
Teigwarensalat, Lauchkuchen, Solothurner Fasnachtspastete
Subiger Spargelgratin mit Kartoffeln (Saison)
Kalter Schweinsbraten mit Zwiebelpüree

Optional: Solothurner Wy Suppe (serviert)

Hauptspeisen:

Zander im Öufi Bierteig gebacken, Suure Mocke mit Kartoffelstock
Däuwäldli Suurchrut vo Bäuch, Gäuer Eintopf mit Kartoffeln,
Bohnen und geräuchertem Fleisch, Lauwarmer Hackfleischkuchen
Schnitz und Drunder mit Kartoffeln und Birnen
Ambassadorenragout (Schwein) mit Chnöpfli
Solothurner Ratsherrenplatte, Solothurner Mistkratzerli

Dessert/Nachspeise:

Solothurner Torte, Erdbeertraum mit Rahm und Likör
Buecheggberger Rotweinalpfel mit Vanilleglace
Solothurner Merinqueparfait
Chirsicrème mit frischen Kirschen

72.—

Dessertbuffet Variante I (ab 30 Personen)

Eine Auswahl von 6 verschiedenen Desserts
Fruchtkuchen, Torten, Creme, Hausgemachtes Parfait
Glacen, Fruchtsorbet, Flan Caramel, Frischer Fruchtsalat,
Mousse nach Saison Panna Cotta mit Waldbeeren, Rahm

14.00

Dessertbuffet Variante II (ab 40 Personen)

Eine Auswahl von 10 verschiedenen Desserts plus Käse
Fruchtkuchen, Solothurner Torte, Gebrannte Creme,
Süssmostcreme, Hausgemachtes Parfait, Vermicelles (Saison)
Glacen, Fruchtsorbet, Flan Caramel, Frischer Fruchtsalat,
Schokolademousse, Gratinierte Ananas, Meringue,
Fruchtmousse nach Saison, Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm
4-6 Stücke Käse aus der Region

26.50

Alle Preise inkl. MWSt. und Service

Allgemeine Geschäftsbedingungen, Informationen und Hinweise

Gültigkeit

Der Vertrag erhält seine Gültigkeit mit der schriftlichen Rückbestätigung an den Aaregarten oder mit der mündlichen Vereinbarung.

Detailbesprechung

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Termin mindestens vier Wochen vor dem Anlass mit uns vereinbaren. Wir nehmen uns gerne Zeit, den Ablauf und die Details des Anlasses mit Ihnen zu besprechen.

Definitive Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl muss dem Aaregarten bis 72 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl wird mindestens in Rechnung gestellt.

Saalmiete

Bei Konsumationen unter

CHF 2'200.00 im Gewölbekeller und im kleinen Saal
CHF 3'500.00 im grossen Saal

wird ein Mietanteil von CHF 100.00 bis 400.00 erhoben.

Für die Miete des Hotel-Frühstücksraumes verrechnen wir eine Miete von CHF 150.00.

Für die Miete des Krummturms verrechnen wir je nach Dauer CHF 150.00 bis 250.00

Dekoration, Tischwäsche, technische Infrastruktur

Gerne organisieren wir Ihnen den passenden Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis. Kerzen in unseren Standardfarben offerieren wir Ihnen kostenlos. Es steht Ihnen selbstverständlich auch offen, die Dekoration selbst zu organisieren.

Wir verwenden weisse Tischwäsche oder weisses Papier. Gegen einen Aufpreis von Fr. 2.00 pro Person können wir über unsere Wäscherei auch beige Tischwäsche beziehen. Fliespapiere sind in weiteren Farben gegen Aufpreis von Fr. 0.50 möglich.

In Zusammenarbeit mit dem Alten Spital vermieten wir technische Hilfsmittel.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 26.00 pro Flasche. Damit decken wir unsere Unkosten wie Service, Gläser, Entsorgung Leergut, Anteil Raummiete etc. ab.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24.00 Uhr verrechnen wir für jede angefangene Stunde einen Zuschlag von CHF 220.00. Darin enthalten sind die Bewilligung und Nachtzuschläge für die Mitarbeiter

Annullations- und Zahlungsbedingungen

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, gelten folgende Bedingungen:

1 – 6 Wochen vor dem Anlass	50 % des Arrangements
0 – 7 Tag vor dem Anlass	80 % des Arrangements

Die Rechnungen des Aaregartens sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Wir behalten uns vor, Anzahlungsrechnungen zu stellen.