

# APERITIF-, BANKETT- UND CATERING ANGEBOT

## UNVERGESSLICHE FESTE FEIERN!

Im Leben gibt es die verschiedensten Anlässe wie Hochzeiten, Taufen, ein Jubiläum oder einen runden Geburtstag usw. zu feiern.

Für Ihren persönlichen Anlass haben wir für Sie unser Speiseangebot aber auch ganze Menüs zusammengestellt. Gerne können Sie aus den verschiedenen Angeboten Ihre eigene Komposition auswählen oder Sie besprechen mit uns Ihren ganz persönlichen Wunsch.

Rufen Sie uns an, Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Rudolf und Franziska Günthardt  
mit ihrem Team

# Räumlichkeiten

---

## Restaurant Bögli

unser gut bürgerliches Restaurant, für all diejenigen die guten Essen und ein gutes Glas Wein in lebhafter Umgebung und in kleinerem Rahmen lieben.

## Thutstube

Unsere kleine, ruhige Stube im eleganten Stil mit gemütlichem Ambiente. Die Thutstube ist auch bestens geeignet für kleine Feiern oder Gruppen bis maximal 20 Personen.

## Bankettsäle, Feierlichkeiten

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Firmenfest, Sie sind bei uns an der richtigen Adresse. Wir verfügen über 4 verschiedene Säle in denen wir von 10-160 Personen Bankette durchführen können.

## Bankettsäle, Tagungen

Im Hotel Zofingen finden Sie ein grosszügiges Raumangebot für verschiedenste Ansprüche. Optimale Rahmenbedingungen und ein professionelles Team garantieren für den Erfolg Ihres Seminars, Sitzung oder Tagung.

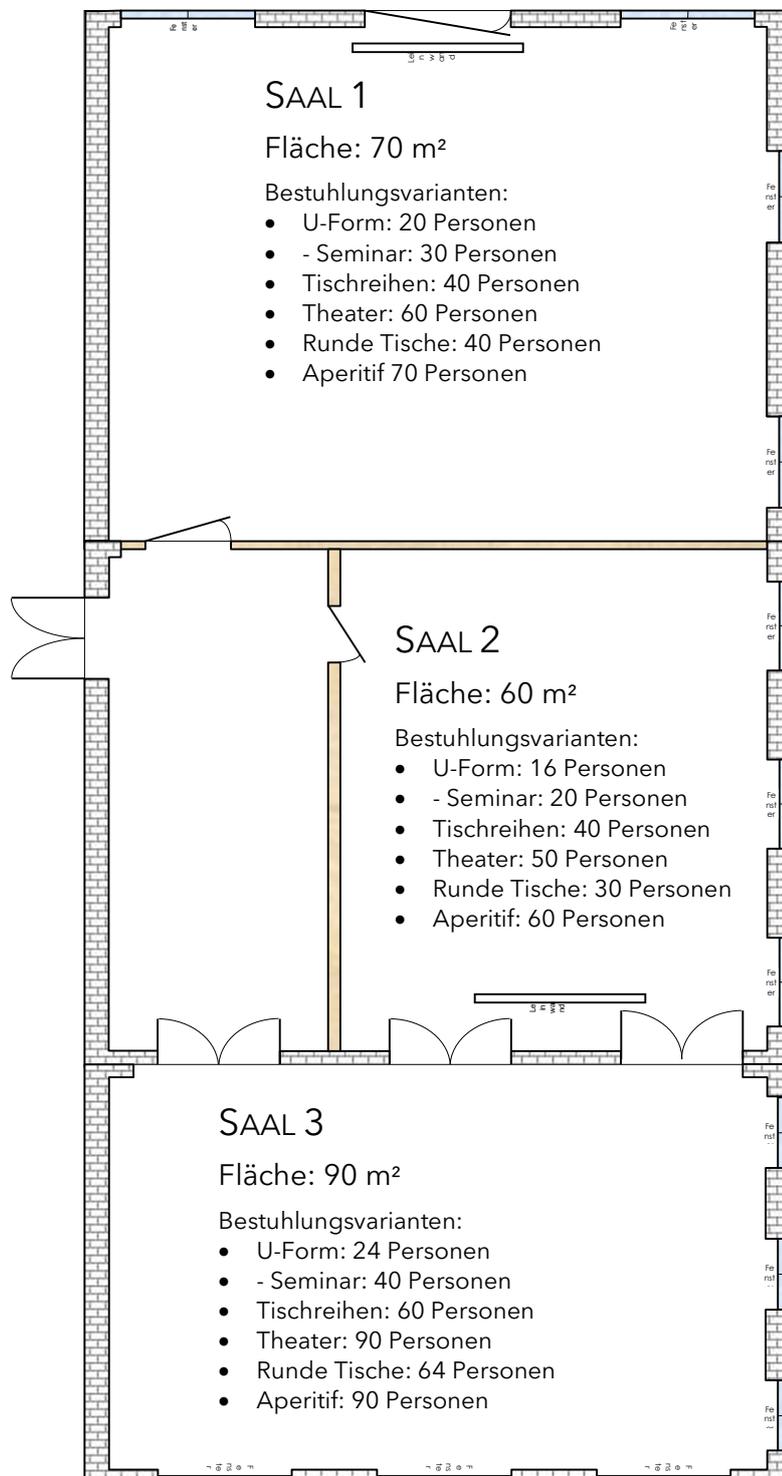
## Hotelzimmer

Unser Hotel mit seinen 39 Zimmern liegt mitten in der schönen Altstadt von Zofingen. Es ist optimal gelegen. Zum Bahnhof sind es zu Fuss keine 5 Minuten. Zum Heiteren Platz mit seinen Linden, die eine wunderschöne Kulisse für Anlässe unter freiem Himmel, mit Blick auf die Altstadt und die Alpen bildet, ist innert 30 Minuten zu Fuss erreichbar.

## Catering

Nicht nur bei uns im Restaurant servieren wir vom Aperitif bis hin zum Galadinner was Ihr Herz begehrt, sondern auch im Stadtsaal, auf dem Chorplatz, in der Bürgerhalle, oder wo fast immer Sie es wünschen.

## Bankettsäle, Feierlichkeiten



Die Säle 1 + 2 können dank mobilen Wänden in einen Saal verwandelt werden und verfügt damit über eine Kapazität von 140 m<sup>2</sup> mit Platz für bis zu 140 Gäste je nach Bestuhlungsvariante.

# APERITIF

## Unsere Aperitif Pauschalen

Amuse-Bouche Variante A (ab 8 Personen)  
Canapés mit Brie, Salami, Roastbeef und Tomate / Ei,  
Schinkengipfeli und Käseküchlein

pro Person...CHF 20.00

Amuse-Bouche Variante B (ab 12 Personen)  
Canapés mit Brie, Rindstatar, Roastbeef und Rauchlachs,  
Melone mit Rohschinken (Sommer) Kartoffeln im Rohschinkenmantel (Winter),  
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar, Gebratene Kalbs-Cipollata,  
Käseküchlein und Schinkengipfeli

pro Person...CHF 26.00

Amuse-Bouche Variante C (ab 15 Personen)  
Canapés mit Spargel, Roastbeef, Thon und Kalbsbraten,  
Zopf oder Speckzopf, gebrochener Sbrinz,  
hauchdünn geschnittener Bauernspeck, Gemüsesticks mit Dip  
Schinkengipfeli und Käseküchlein

pro Person...CHF 30.00

Amuse-Bouche Variante D (ab 20 Personen)  
Crostini mit Pesto, Canapés mit geräuchertem Schwertfisch,  
Bruschetta mit Tomaten, Grissini mit Parmaschinken umwickelt,  
Parmesanwürfel, Krevetten Spiess, Rosmarin-Focaccia,  
Bresaola mit Rucola, mariniertes Grillgemüse,  
Vitello Röllchen, Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli,  
Mini-Saltimbocca, Steinpilzragout mit Polenta

pro Person...CHF 40.00

## Unsere Partybrötchen

(ab 10 Stk. pro Sorte)

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück...CHF 4.50
mit Kräuterfrischkäse, Tomate/ Ei, Käse, Brie	pro Stück...CHF 4.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stück...CHF 5.00
mit Roastbeef, Rauchlachs, Kalbsbraten	pro Stück...CHF 6.00

## Unsere kalten Kleinigkeiten

(Ab 10 Stk. bzw. 10 Personen)

Pommes Chips, Nüssli, Salzmandeln, Oliven	pro Portion...CHF 8.00
Blätterteiggebäck mit Kümmel, Paprika, Käse und Mohn	pro Person...CHF 7.50
Zopf oder Speckzopf	pro Person...CHF 2.50
Gemüse Rohkost mit Dip	pro Person...CHF 3.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person...CHF 3.00
Sbrinz, Emmentaler oder Greyerzer Würfel	pro Person...CHF 3.50
Salsiz, Coppa oder dünn geschnittener Bauernspeck	pro Person...CHF 3.50
Hüttenkäse auf Nuss Brot	pro Stück...CHF 3.50
Gemüsetatar auf Pumpernickel	pro Stück...CHF 3.50
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiess	pro Stück...CHF 3.50
Tomate-Mozzarella im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Avocado und Tomaten im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Avocado-Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Cocktail Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 5.00
Rindstatar im Glas mit Sbrinz Spänen	pro Stück...CHF 5.00
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum	pro Stück...CHF 5.00

## Je nach Saison

Melone mit Rohschinken	pro Stück...CHF 4.50
Spargelcremesuppe im Glas	pro Stück...CHF 3.50
Gazpacho im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Gurkenkaltchale	pro Stück...CHF 4.00

## Unsere Canapés

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück...CHF 3.50
mit Brie, Hartkäse, Spargel, Tomate / Ei	pro Stück...CHF 3.50
mit Thon Mousse, Rauchforellen Mousse, Lachstartar	pro Stück...CHF 4.00
mit Rauchlachs, Schwertfisch, Rauchforelle	pro Stück...CHF 4.50
mit Roastbeef, Rindstatar, Kalbsbraten, Rohschinken	pro Stück...CHF 4.50

Unsere Canapés werden, wenn nicht anders deklariert, auf Baguette serviert.

## Unser warmes Angebot

(ab 10 Stk. pro Sorte)

Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück...CHF 3.50
Gebratene Kalbs- oder Schweins Cipollata	pro Stück...CHF 3.60
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück...CHF 3.80

(Ab 15 Stk. bzw. 15 Personen)

Pflaumen im Speckmantel	pro Stück...CHF 3.50
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	pro Stück...CHF 3.50
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	pro Stück...CHF 3.50
Im Sesamteig gebackenes Gemüse mit Sweet-Chilisaucce	pro Stück...CHF 4.00
Mit Speck umwickelte Kartoffeln mit Aioli Dip	pro Stück...CHF 4.00
Krevetten Spiess	pro Stück...CHF 4.50
Weisswein- oder Steinpilzrisotto	pro Person...CHF 8.00
Älpler Makronen	pro Person...CHF 8.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	pro Person...CHF 8.50
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse	pro Person...CHF 10.00

## Unser Süssgebäck und Dessertangebote

Mini Danish-Plunder	pro Stück...CHF 3.00
Mini Berliner	pro Stück...CHF 3.00
Kaffeegebäck (4 Stück)	pro Person...CHF 6.00

(Ab 15 Stk. bzw. 15 Personen)

Variation von Klein Patisserie	pro Stück...CHF 4.00
Minifruchttörtchen je nach Saison	pro Stück...CHF 4.00
Windbeutel mit Schokolade oder Vanillecreme gefüllt	pro Stück...CHF 4.00
Schokoladenmousse im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Panna Cotta im Glas mit Himbeermark	pro Stück...CHF 4.50
Fruchtsalat im Glas	pro Stück...CHF 4.50

# Die Variante Stehlunch

---

Sandwich Buffet (ab 12 Personen)

Roastbeef-Sandwich, Rauchlachs-Sandwich mit Meerrettichschaum  
Club Sandwich, Warme Piadina mit Tomaten und Mozzarella

\*\*\*

Muffins, Ananas- und Melonenschiffchen

pro Person...CHF 34.00

Schweizer Buffet (ab 15 Personen)

Bündnerfleisch und Rohschinken mit Essiggemüse, Salsiz, gebrochene Käsestücke,  
Champignons Köpfe gefüllt mit gehackten Tomaten, Canapés mit Schinken, Ei und  
geräucherter Forelle

\*\*\*

Hörnli und gehacktes Rindfleisch, Apfelmus

Äpler Makronen

\*\*\*

Rüebli Cake

pro Person...CHF 42.00

Stehlunch Zofingen (ab 20 Personen)

Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung, Cherry Tomaten-Mozzarella Spiess  
Salatbuffet mit Italienischer und französischer Sauce

\*\*\*

Poulet Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Spiralnudeln

Weissweinisotto mit Saison Pilzen

\*\*\*

Apfel Tartelette, Schokoladenmousse, Früchte

pro Person...CHF 45.00

Stehlunch Wigger Tal (ab 20 Personen)

Rohkost mit Dip, Grissini mit Rohschinken, Melone mit Rohschinken  
Salatbuffet mit verschiedenen Salaten mit Italienischer und französischer Sauce

\*\*\*

Rindsschnetzeltes in Currysauce mit Früchten und Reis

Vegetarisches Bami Goreng

\*\*\*

Mini Berliner, Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat

pro Person...CHF 48.00

# Gerichte zum Zusammenstellen

(In der Regel ab 10 Personen erhältlich)

Hinweis zu den Einzelgerichten, Menüs bzw. Menüpreisen

Die Einzelgerichte und Bankettmenüs sind in der Regel ab 10 Personen erhältlich, für einzelne Gerichte kann es Abweichungen geben.

Sie haben jederzeit die Möglichkeit die Menüzusammenstellung zu ändern oder ein Menü bzw. Stehlunch selbst zu kombinieren.

Beachten Sie jedoch bitte, dass wir eventuell die Menüpreise neu berechnen müssen.

## Vorspeisen

Grüner Salat	...CHF 10.00
Bunte Blattsalate, gerösteten Kernen	...CHF 12.50
Gemischter Salat	...CHF 13.50
Nüsslisalat, Speckstreifen, Brot Croûtons oder Ei	...CHF 13.50
Nüsslisalat, gebratenen Austernpilzen, Sbrinz	...CHF 13.50
Gemüse Carpaccio, Kürbiskernöl, Biosprossen	...CHF 14.00
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rucola	...CHF 16.00
Melone, Rohschinken (je nach Saison)	...CHF 16.00
Salatbuffet (8 Sorten, 3 Saucen und Garnituren)	...CHF 18.50
Komposition von Blattsalaten, Riesenkrevetten	...CHF 18.00
Swiss Alpine Rauchlachs aus Lostallo, Meerrettichschaum, Toast, Butter	...CHF 18.00
Variation von Rauchfischen, Meerrettichschaum	...CHF 18.50
Duo von Pastete und Terrine «Waldorf» (je nach Saison)	...CHF 18.50
Egli Filet, Beurre Blanc, Randen Carpaccio	...CHF 20.00
Avocado Tartar, Riesencrevette, Wasabi Crème Fraiche	...CHF 20.00
Dreierlei vom Lachs, Salatbouquet	...CHF 22.00

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli, Mark oder Gemüse Julienne nach Wahl	...CHF 9.50
Perlhuhn Kraftbrühe, Trüffelklösschen	...CHF 10.00
Tomaten-Paprikasuppe, Pesto	...CHF 10.00
Sauerkraut-Champagnersuppe, Trauben, Rohschinken	...CHF 10.50
Hausgemachtes Steinpilz Cappuccino	...CHF 11.50
Weissweinsupp, Bündnerfleisch	...CHF 11.50

## Warme Vorspeisen

Spinat-Ricotta Ravioli, Salbeibutter	...CHF 15.00
Gnocchi, Steinpilze, Rahm	...CHF 17.50
Jakobsmuscheln, Spinat, Orangenschaum	...CHF 20.00
Wolfsbarschfilet, Gemüse, Zitronengras-Ingwerschaum	...CHF 28.50
Seezungenfilet, Champagnerschaum	...CHF 32.00

## Hauptgänge

### Rind

Geschmorter Rindsbraten, Karotten, Broccoli, Polenta	...CHF 37.50
Tafelspitz, Schnittlauchsauce, Blattspinat, Bouillonkartoffeln	...CHF 37.50
Doppeltes Rinds Entrecôte, Ruccola, Parmesan, Bratkartoffeln	...CHF 40.00
Roastbeef, Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin	...CHF 46.00

### Kalb

Kalbshackbraten, Kräuterrahmsauce, zwei Gemüse, Butternudeln	...CHF 28.50
Kalbsrahmbraten von der Schulter, Gemüsebeilage, feine Nudeln	...CHF 42.00
Kalbs-Cordon Bleu, Saison Gemüse, Pommes Frites	...CHF 42.00
Rosa gebratene Kalbshuft, Kräuterjus, Saisongemüse, Kartoffelgratin	...CHF 46.00
Kalbssteak, Morchel Rahm Sauce, buntes Gemüse, Krokette	...CHF 48.00

### Geflügel

Poulet-Piccata Mailänder Art, Tomaten Spaghetti	...CHF 28.00
Poulet Brust Streifen „Zürcher Art“, Spiralnudeln, zwei Saisongemüsen	...CHF 30.00
Mais Poularden Brust, Sherry Sauce, Rahmwirsing, Kartoffelmaisplätzchen	...CHF 34.00
Entenbrust, Orangensauce, Rotkraut, Kartoffel-Maisplätzchen	...CHF 38.00

### Schwein

Schweinsbraten, Biersauce, Saisongemüse, Kartoffel-Lauchplätzchen	...CHF 32.00
Aargauer Schweinsbraten, grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln	...CHF 32.00
Schweins-Saltimbocca, Zucchini-gemüse, Risotto	...CHF 34.00
Schweinsrahmschnitzel, zwei Gemüsen, Butter Nudeln	...CHF 35.00
Schweinsfiletmedaillons, grüne Pfeffersauce, Gemüse, Römische Nocken	...CHF 38.00

### Diverses

Mixed Grill, Pfeffersauce, grünen Bohnen, Tomate, Kartoffelgratin	...CHF 38.00
Hirschmedaillons, Wildrahmsauce, Birne, Rotkraut, Spätzle (Saisonal)	...CHF 38.00
Lammkarree, Kräuterkruste, grünen Bohnen, Bratkartoffeln	...CHF 42.50

## Fisch

Zanderfilet, grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln	...CHF 38.50
Eglifilet, Weissweinsauce, Kräuter, Blattspinat, Reis	...CHF 40.00
Wolfsbarschfilet, Zitronenpfeffer, Paprika Zucchini Gemüse, Basilikum Pesto, Rissolé Kartoffeln	...CHF 42.50
Seezungen-Lachsrollchen, Champagnersauce, Gemüsestreifen, Nudeln	...CHF 45.00

## Vegetarische Alternativen

(Teilweise auch als Einzelportionen erhältlich)

Zucchini-Auberginen Piccata, Tomatenragout, Spaghetti	...CHF 24.00
Tagliatelle, Pilzragout	...CHF 24.00
Thai-Gemüsecurry, Basmatireis	...CHF 26.00
Spätzle, würziger Bergkäse, Apfelmus	...CHF 24.00
Herbstteller (Während der Wildsaison)	...CHF 28.00
Risotto, Pilze (je nach Saison), Safran, Kräuter	...CHF 26.00
Kartoffelstrudel, Kräuterdip, Gemüsequartett	...CHF 26.00
Quark Pizokel, junger Spinat, Rahm, Grana Padano	...CHF 24.00
Penne Rigate, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Tomaten	...CHF 24.00
Bunte Gemüsevariation, Schnittlauch-Kartoffeln	...CHF 32.00
Weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln (Saisonal)	...CHF 32.00

## Nachspeisen

Zofinger Eistorte	...CHF 10.00
Hausgemachtes Karamel Köppli mit Rahm	...CHF 10.00
Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen	...CHF 11.50
Gebrannte Creme	...CHF 11.50
Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangen Filets	...CHF 12.00
Sorbet Variation garniert mit frischen Früchten	...CHF 12.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade	...CHF 12.50
Parfait vom Zofinger Waldhonig, Zwetschgenragout	...CHF 12.50
Schokoladenkuchen, weisses Schokoladen Parfait, Beeren, Mango Püree	...CHF 12.50
Gemischter Dessertteller Hotel Zofingen (4 Dessert)	...CHF 14.00

# Die Menüs

(Ohne Vermerk ab 10 Personen erhältlich)

## Menü 1

Aargauer Rübli Suppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes, Thymian-Rotweinsauce,  
Broccoli, Kartoffelstock

\*\*\*

Vanilleeis, Schokoladensauce

pro Person...CHF 45.00

## Menü 2

Saisonsalat

\*\*\*

Gebratene Poulet Brust, Champignonsauce  
Kartoffelkroketten, Zwei Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta, Himbeermark

pro Person...CHF 45.00

## Menü 3

Bunte Blattsalate, Radieschen, Ei

\*\*\*

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen  
Grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Karamel Köpfler, Rahm, Früchten

pro Person...CHF 48.00

## Menü 4

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbshackbraten, Kräuterrahmsauce  
Zweierlei Gemüse, Butternudeln

\*\*\*

Süssmostcreme, Apfelschnitz

pro Person...CHF 50.00

## Menü 5

Tomatensalat, Mozzarella

\*\*\*

Schweins-Saltimbocca, Marsalajus  
Grillgemüse, Weissweinsrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

pro Person...CHF 55.00

## Menü 6

Gemischte Blattsalate, geröstete Kernen

\*\*\*

Rahmbraten von der Kalbsschulter  
Karotten, Broccoli, Kräuterspätzle

\*\*\*

Gebrannte Creme, Vanilleeis

pro Person...CHF 55.00

## Menü 7

Gemüse Carpaccio, gebratenes Egli Filet

Kräuter Vinaigrette

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon, Apfel-Calvados Sauce  
Broccoli Röschen, Kräuter Tomate

Herzogin Kartoffeln

\*\*\*

Zofinger Eistorte

pro Person...CHF 65.00

## Menü 8

Nüsslisalat mit Ei und Speck

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Kalbs Hohrücken am Stück gebraten mit  
Kräutern und Zitronenpfeffer, Pfeffersauce  
Saisongemüse, feinen Nudeln

\*\*\*

Warmes Zwetschgentörtchen, Baumnußeis

Person...CHF 70.00

Menü 9

Rauchlachs, Meerrettichschaum  
Briochettoast

\*\*\*

Kraftbrühe, Pistazienklösschen, Sherry

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin, Marktgemüse

\*\*\*

Desserttrilogie

pro Person...CHF 75.00

Menü 10

Italienische Vorspeisenvariation  
Parmaschinken, Parmesan, Oliven-  
Tomatentartar Grillgemüse, Artischockenherzen

\*\*\*

Prosecco Schaumsuppe, Trauben

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammkarree, Kräuterkruste  
Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Cappuccino Parfait, Amaretto Sabayon

pro Person...CHF 78.00

Menü 11 (ab 15 Personen)

Avocado Tartar, gebratener Riesenkrevette

\*\*\*

Apfel-Selleriesuppe, Rohschinken Grissini

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfiletmedaillon im Duett  
Balsamico-Rotweinsauce

Bohnen im Speckmantel, Steinpilzgnocchi

\*\*\*

Crème Brûlée, Schokoladeneis, Früchte

pro Person...CHF 80.00

Menü 12 (ab 15 Personen)

Gebeizter Lachs, Dill-Senfauce

Thunfisch, Wasabi Schaum

Geräucherter Schwertfisch, Vinaigrette

\*\*\*

Riesling-Weissweinsuppe,  
Gemüse und Bündnerfleisch Würfeln

\*\*\*

Kalbsteak, Morchel Rahm Sauce

Gemüse vom Markt und feinen Nudeln

\*\*\*

Käsevariation

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel, Vanilleeis, Rahm

pro Person...CHF 98.00

Menü 13 (ab 15 Personen)

Komposition von Blattsalaten und Scampi

Sherry-Walnussdressing

\*\*\*

Seeteufel-Saltimbocca, Erbsenpüree

\*\*\*

Zitronensorbet, Aperol

\*\*\*

Rindsfilet mit frischen Kräutern am Stück  
gebraten, Rotwein Sauce,

Buntes Gemüse, Dauphin Kartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation „Hotel Zofingen“

pro Person...CHF 100.00

Menü 14 (ab 15 Personen)

Rauchlachstartar auf Gurkencarpaccio

Briochettoast

\*\*\*

Cremesuppe von frischen Kräutern

\*\*\*

Jakobsmuschel auf Blattspinat überbacken

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten  
Morchelrahm- und Rotweinschalottensauce

Gemüse garniture, Kartoffelgratin

\*\*\*

Tobleronemousse, Himbeermark, Früchte

pro Person...CHF 100.00

Frühlings (April-Juni)

Frühlingsalat, grüner Spargel, Radieschen  
Sherry-Walnuss Dressing  
\*\*\*

Bärlauch Creme Suppe, Croutons  
\*\*\*

Weisser Spargel, Kalbssteak  
Sauce Hollandaise  
Neue Kartoffeln  
\*\*\*

Trilogie von der Erdbeere  
Erdbeere Parfait, Erdbeere Törtchen  
Erdbeere Mousse

pro Person...CHF 72.00

Sommer (Juli - August)

Zweigtomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
kaltgepresstes Olivenöl, Aceto Balsamico  
\*\*\*

Kalte Gurken Dill Suppe  
\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc,  
Südfranzösisches Gemüse, Kräuterrisotto  
\*\*\*

Vanille Parfait, gemischte Beeren

pro Person...CHF 64.00

Herbst (September - Oktober)

Herbstliche Vorspeisenvariation  
Wildterrinen, Wildschweinschinken,  
Apfel-Selleriesalat, Zwiebel Konfit  
\*\*\*

Sauerkraut-Prosecco Suppe, Trauben  
\*\*\*

Rehschnitzel, Wildrahmsauce, Preiselbeer Birne  
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Spätzle  
\*\*\*

Panna Cotta, Heidelbeer-Birnen Kompott

pro Person...CHF 72.00

Winter (Dezember - März)

Nüsslisalat, Speck, Ei  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe, Rahmhaube, Croutons  
\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschfilet, Rotweinsauce,  
Maronen, Rosenkohl, Kürbis, Kartoffelgaletten  
\*\*\*

Maronenmousse, Vanilleeis,  
Zwetschgenkompott

pro Person...CHF 70.00

Fondue Chinoise

Variation von bunten Blattsalaten mit Kräutern  
\*\*\*

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch (200gr.)  
Cocktail Sauce mit Cognac, Chili Sauce,  
Meerrettich Schaum, Tartar Sauce,  
Kräuter-Knoblauch Sauce, Curry-Sauerrahm  
Sauce

Senf Früchte, Essig Gemüse  
und Trockenreis  
\*\*\*

Gemischter Dessertteller

pro Person...CHF 56.00

Fondue Bacchus

Gemischter Salat  
\*\*\*

Kalb- und Poulet Fleisch (200gr.)  
Café de Paris Butter, Curry-Sauerrahm Sauce,  
Aioli,  
Cocktail Sauce, Zitronen-Pfeffer Dip,  
Kräuter-Joghurt Sauce  
Senf Früchte, Essig Gemüse  
und Pommes Frites  
\*\*\*

Trio von Süßspeisen

pro Person...CHF 54.00

Die Fondue Chinoise und Bacchus servieren wir in der Thutstube bis 20 Personen und im Saal für bis zu 40 Personen.

# Das Kleingeschriebene

---

## Besprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen den Anlass zu besprechen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir genügend Zeit einplanen können und nicht anderweitig besetzt sind.

## Menüauswahl

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Menüs frische Produkte. Gerne gehen wir auf Ihren individuellen Wunsch ein und stellen Ihnen ein spezielles Menü zusammen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Dies hilft uns, einen professionellen Service in der entsprechenden Qualität zu liefern.

## Teilnehmerzahl

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist.

Gerne erwarten wir die Teilnehmerzahl bis 2 Wochen vor dem Anlass, diese Zahl ist grundsätzlich für die Verrechnung massgebend. Bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin können Sie Reduktionen bis 10% vornehmen die wir in der Regel nicht verrechnen.

## Kindermenüs

Da Kinder meistens kein ganzes Menü bewältigen, bieten wir unsere spezielle Kinderkarte an oder servieren kleine, angepasste Menüs.

## Dekorationen / Blumen

Blumengestecke organisieren wir gerne in Ihrem Auftrag bei unserem Floristen.

Natürlich dürfen Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen oder liefern lassen.

## Vegetarier / Allergiker

Unser Küchen-Team bereitet gerne auf das Menü abgestimmte Gerichte zu (Laktose- und/oder Gluten frei oder Vegetarisch)

## Hochzeitstorten

Sie können auch gerne eine Hochzeits- oder Geburtstagstorte Ihrer Wahl bei einem Konditor bestellen. Wir berechnen pauschal CHF 7.50/Person.

## Tellerservice / Nachservice

Alle unsere Gerichte werden als Tellerservice angeboten und serviert. Gerne können Sie gegen einen Zuschlag einen Nachservice ab Platte bestellen.

Bitte beachten Sie, dass wir einen Nachservice ausschliesslich innerhalb der Menüfolge anbieten.

## Verlängerung

Nach Mitternacht anfallende Personalkosten verrechnen wir zu CHF 100.00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde. Die notwendige Anzahl Mitarbeiter hängt vom Anlass ab, aus Sicherheitsgründen sind jedoch mindestens 2 Personen anwesend.

## Brennbare Materialien / Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen darf im und um das Hotel Zofingen keine Pyrotechnik oder Wunderkerzen verwendet oder abgebrannt werden.

## Rauchen

Unser Haus ist ein Nichtraucherbetrieb, das gilt auch für E Zigaretten. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

## Musik

Auf Rücksicht auf unsere Hotelgäste und die Nachbarn bitten wir Sie, die Lautstärke der Musik ab 23.00 Uhr zu drosseln und die Fenster sind in jedem Fall geschlossen zu halten (Gesetzliche Nachtruhe). Für die Meldung und Abrechnung der SUISA Gebühren ist der Veranstalter verantwortlich.

## Eigene Gerichte / Weine / Getränke

Wir vermieten keine Räumlichkeiten für private Veranstaltungen ohne Konsumation und bitten Sie um Verständnis, dass wir das Mitbringen von Speisen und/oder Weinen sowie Getränke nicht gestatten können.

## Catering

Bei Hauslieferungen fallen je nach Aufwand Kosten an, die wir zu folgenden Ansätzen verrechnen. Es ist jedoch in jedem Fall notwendig, eine detaillierte Offerte, nach Abklärung aller Details, zu erstellen.

Service- und Küchenleitung	CHF 80.00/ Stunde
Servicemitarbeiter	CHF 55.00/ Stunde
Koch	CHF 65.00/ Stunde
Lernende (r)	CHF 35.00/ Stunde
Hilfsmitarbeiter	CHF 50.00/ Stunde

## Transport

Die Transportkosten belaufen sich auf CHF 2.00 pro km, mindestens jedoch pauschal CHF 200.00 pro Tag zuzüglich Arbeitsstunden.

## Saalmiete und Installationskosten

Ob eine Saalmieten verrechnet wird ist von der Grösse und dem zu erwartenden Umsatz abhängig. In jedem Fall werden die Kosten falls zutreffend gesondert in der Offerte ausgewiesen. Installationskosten und Miete für Technik verrechnen wir nach effektivem Aufwand und Preisliste.

## Anreise

Sie erreichen uns sowohl bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (direkte Verbindungen und/oder Schnellzügen aus Zürich, Luzern, Bern und Basel) als auch mit dem Privatauto (via A1 und A2).

## Parkplatz

Öffentliche Parkplätze gibt es direkt in der Altstadt rund ums Hotel. Bitte beachten Sie, dass diese werktags gebührenpflichtig und auf maximal zwei Stunden Parkzeit begrenzt sind. Möchten Sie das Auto den ganzen Tag parken, steht Ihnen das Parkhaus am Bahnhof gegen eine günstige Gebühr zur Verfügung. Sie können auch Tageskarten an der Rezeption kaufen.

## Zahlungen

Die Rechnungen sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen, das Hotel kann bei grösseren Anlässen eine Akontozahlung vor der Durchführung verlangen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die jeweils aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen sind integrierender Bestandteil unserer Bestätigung.