

APERITIF-ANGEBOT

UNVERGESSLICHE FESTE FEIERN!

Im Leben gibt es die verschiedensten Anlässe wie Hochzeiten, Taufen, ein Jubiläum oder einen runden Geburtstag oder einen Geschäftsanlass usw. zu feiern. Ein gelungener Aperitif gehört da sicherlich dazu.

Für Ihren persönlichen Anlass haben wir für Sie unser Angebot zusammengestellt.

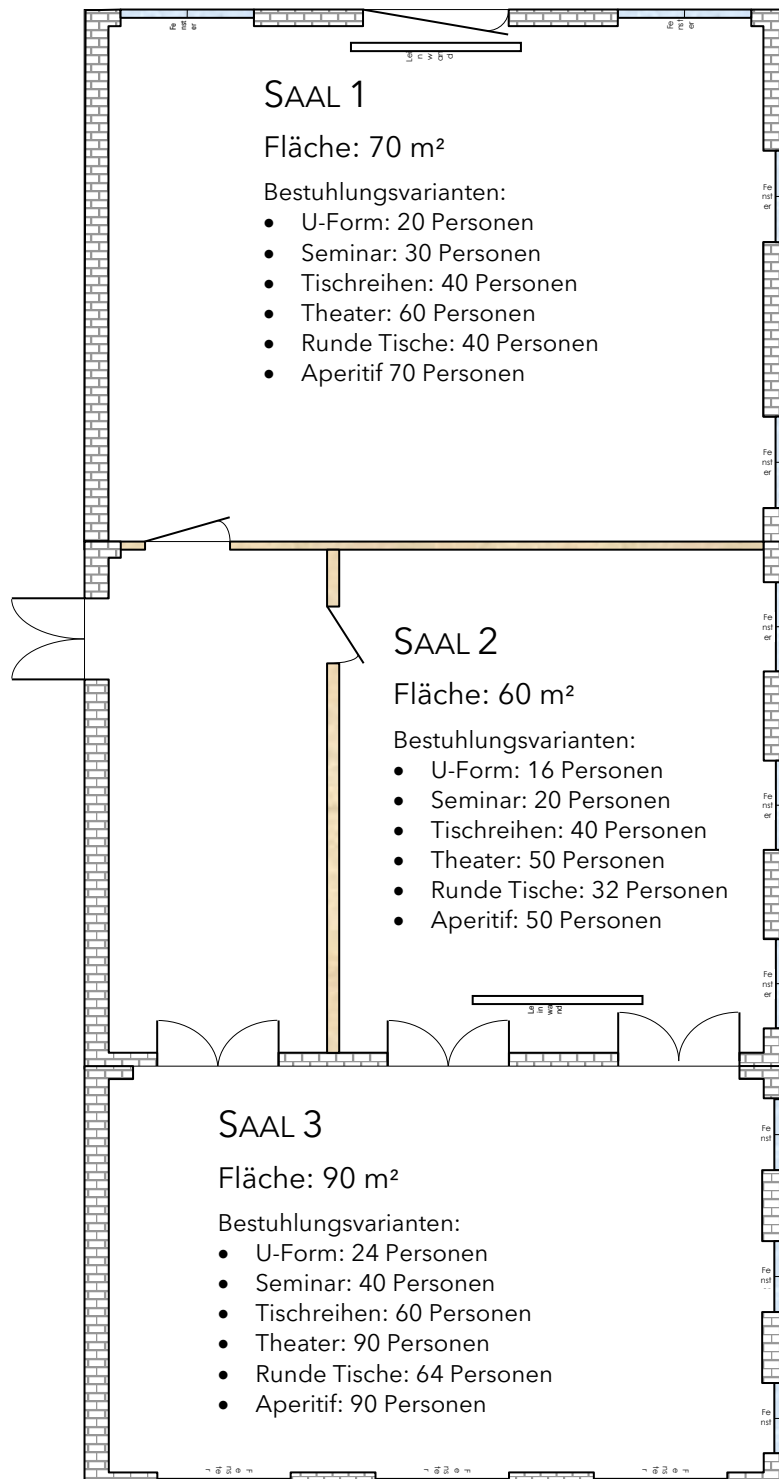
Gerne können Sie aus den verschiedenen Angeboten Ihre eigene Komposition auswählen oder eine bereits zusammengestellte Variation auswählen. Ihren persönlichen Wunsch besprechen Sie am besten mit uns.

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

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Danilo und Patricia Senn
mit ihrem Team

Unsere Bankettsäle



Die Säle 1 + 2 können dank mobilen Wänden in einen Saal verwandelt werden und verfügt damit über eine Kapazität von 140 m² 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 und Tomate / Ei,
Schinkengipfeli und Käseküchlein pro Person CHF...22

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, Käseküchlein und Schinkengipfeli pro Person CHF...30

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...32

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...46

Amuse-Bouche Variante E (ab 35 Personen)
Krevetten Avocado Salat, Vitello Tonnato,
Cherry Tomaten-Mozzarella, Soup Vichyssoise,
Weissweinsrisotto mit Pilzen, Minihamburger mit Bratkartoffeln,
Penne mit Gemüse
Panna Cotta, Vermicelle/Merengue, Mini Pâtisserie pro Person CHF...54

Amuse-Bouche Variante F (ab 35 Personen)
Rindstatar mit Sbrinzspänen, Avocado mit Tomaten,
Cocktail Krevetten Salat, Gazpacho,
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse, Hörnli mit Rindfleisch
Minikartoffeln mit Rohschinken
Eton Mess (Frühjahr / Sommer), Tobleronemousse, Mini Pâtisserie pro Person CHF...54

Unsere Partybrötchen

(ab 10 Stk. pro Sorte)

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück...CHF 5.50
mit Kräuterfrischkäse, Tomate/ Ei, Käse, Brie	pro Stück...CHF 5.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stück...CHF 6.00
mit Roastbeef, Rauchlachs, Kalbsbraten	pro Stück...CHF 6.50

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 8.50
Zopf oder Speckzopf	pro Person...CHF 2.50
Gemüse Rohkost mit Dip	pro Person...CHF 3.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person...CHF 3.50
Sbrinz, Emmentaler oder Greyerzer Würfel	pro Person...CHF 4.50
Salsiz, Coppa oder dünn geschnittener Bauernspeck	pro Person...CHF 4.50
Hüttenkäse auf Nuss Brot	pro Stück...CHF 4.00
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiess	pro Stück...CHF 4.50
Tomate-Mozzarella im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Avocado und Tomaten im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Avocado-Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 5.00
Cocktail Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 6.00
Rindstatar im Glas mit Sbrinz Spänen	pro Stück...CHF 6.00
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum	pro Stück...CHF 6.00

Je nach Saison

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

Unsere Canapés

Schinken, Salami, Speck	pro Stück...CHF 4.00
Brie, Hartkäse, Spargel, Tomate / Ei	pro Stück...CHF 4.00
Thon Mousse, Rauchforellen Mousse, Lachstatar	pro Stück...CHF 4.50
Rauchlachs, Schwertfisch, Rauchforelle	pro Stück...CHF 5.00
Roastbeef, Rindstatar, Kalbsbraten, Rohschinken	pro Stück...CHF 5.00

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 3.80
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück...CHF 4.00

(Ab 15 Stk. bzw. 15 Personen)

Pflaumen im Speckmantel	pro Stück...CHF 3.80
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	pro Stück...CHF 3.80
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	pro Stück...CHF 3.80
Im Sesamteig gebackenes Gemüse mit Sweet-Chilisauce	pro Stück...CHF 4.00
Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli Dip	pro Stück...CHF 4.00
Krevetten Spiess	pro Stück...CHF 4.50

Folgende Gerichte werden in der Schale serviert, Preis pro Schale:

Weisswein- oder Steinpilzrisotto	CHF 10.00
Äpler Makronen, Apfelmus	CHF 10.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	CHF 10.00
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse	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 Stück)

Windbeutel mit Schokolade oder Vanillecreme gefüllt	pro Stück...CHF 4.50
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 5.00
Variation von Mini-Patisserie	pro Stück...CHF 5.50
Minifruchttörtchen je nach Saison	pro Stück...CHF 5.00

Das Kleingeschriebene

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.

Dekorationen / Blumen

Blumengestecke organisieren wir gerne in Ihrem Auftrag bei unserem Floristen.

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

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.

Saalmiete, Energie- und Installationskosten

Ob eine Saalmieten oder Energiekosten verrechnet werden, ist von Fall zu Fall unterschiedlich, 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.

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.