

HOTEL  ZOFINGEN

**APERITIF-, BANKETT- UND CATERING-
ANGEBOT**

UNVERGESSLICHE FESTE FEIERN!

Im Leben gibt es verschiedene Anlässe wie Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder ein runder Geburtstag usw. zu feiern.

Für Ihren ganz persönlichen Anlass haben wir für Sie unser Speiseangebot aber auch ganze Menüs zusammengestellt. Gerne können Sie aus den verschiedenen Angeboten Ihre eigene Komposition zusammenstellen 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 gutes Essen und ein gutes Glas Wein in lebhafter Umgebung 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.

BRAUI

Unsere „aufgefrischte“ Braui Beiz ist Treffpunkt für einen Kaffeeklatsch, eine gesellige Runde, ein gemütliches Mittagessen oder einfach einen Zvierhalt.

Auf Vorbestellung verwöhnen wir Sie hier auch mit hausgemachtem Käsefondue oder verschiedenen Fleischfondues.

BANKETTSÄLE**FEIERLICHKEITEN**

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

TAGUNGEN

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

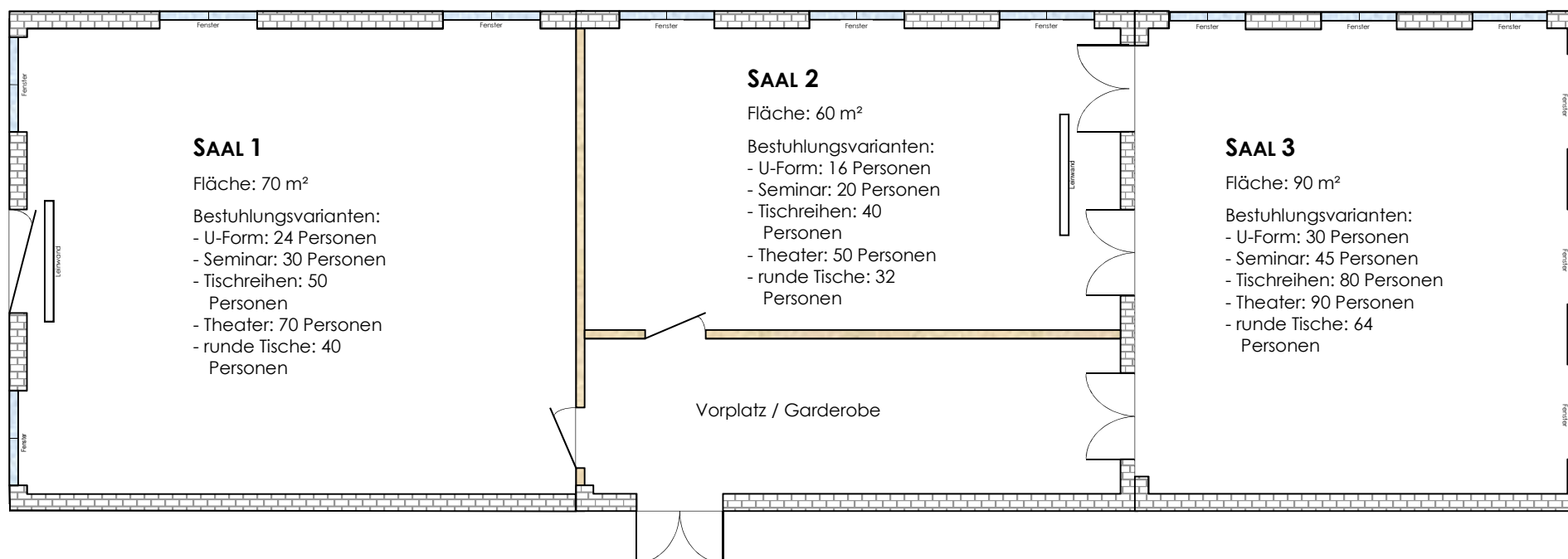
HOTELZIMMER

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 immer Sie es wünschen.

Räume



APERITIF**UNSERE APERITIFPAUSCHALEN****AMUSE BOUCHE VARIANTE A** (AB 8 PERSONEN)

Canapés mit Weichkäse, Salami, Rindstatar und Tomate/ Ei
Schinkengipfeli und Käseküchlein

pro Person... **CHF 18.50**

AMUSE BOUCHE VARIANTE B (AB 10 PERSONEN)

Canapés mit Brie, Rindstatar, Roastbeef und Rauchlachs
Melone mit Rohschinken, Gebackene Champignons mit Sauce Tatar
Gebratene Kalbs-Chipolatas, Käseküchlein und Schinkengipfeli

pro Person... **CHF 24.00**

AMUSE BOUCHE VARIANTE C (AB 15 PERSONEN)

Canapés mit Spargel, Roastbeef, Thon und Kalbsbraten
Speckzopf, gebrochener Sbrinz, Schinkengipfeli, Käseküchlein,
hauchdünn geschnittener Bauernspeck und Gemüsesticks mit Dip

pro Person... **CHF 28.00**

AMUSE BOUCHE VARIANTE D (AB 15 PERSONEN)

Crostini mit Pesto, Canapés mit geräuchertem Schwertfisch,
Bruschetta mit Tomaten, Grissini mit Parmaschinken umwickelt,
Steinpilzragout mit Polenta im Gourmetlöffel, Parmesanwürfel,
Krevettenspiess, Rosmarin-Focaccia, Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli,
Bresaola mit Rucola, Mini-Saltimbocca, Vitelloröllchen, mariniertes
Grillgemüse

pro Person... **CHF 32.00**

APÉROWEINE

Féchy, Cave de la Crausaz... **CHF 40.00**

Chasselas, La Côte, Waadtland

Dagmerseller Riesling x Silvaner, Weingut Bisang... **CHF 50.00**

Riesling x Silvaner, Luzern

Uekener Müller-Thurgau ... **CHF 50.00**

Riesling x Silvaner, Luzern

Chardonnay, Niklaus Wittwer... **CHF 50.00**

Chardonnay; Sion, Wallis

Extasis Blanc Grand Cru, Clos du Châtelard... **CHF 55.00**

Chasselas und Viognier, Chablais, Waadtland

Pinot Blanc, Weingut Auberson & Fils... **CHF 52.00**

Weissburgunder, Bieler See

St. Saphorin Grand Cru, Domaine de Faverges... **CHF 52.00**

Chasselas, Lavaux, Waadtland

SCHAUMWEIN

Prosecco Hausmarke... **CHF 50.00**

APERITIF**UNSERE KALTEN KLEINIGKEITEN**

Pommes Chips, Nüssli, Salzmandeln, Oliven	pro Schale... CHF 8.00
Sbrinz- oder Greyerzerwürfel	Teller pro 10 Personen... CHF 27.50
Emmentalerwürfel	Teller pro 10 Personen... CHF 27.50
Salsiz oder Coppa	Teller pro 10 Personen... CHF 27.50
Dünn geschnittener Bauernspeck	Teller pro 10 Personen... CHF 27.50
Speckzopf	Korb für 15 Personen... CHF 30.00
Rohkost mit Dip	Teller für 10 Personen... CHF 25.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	Teller für 10 Personen... CHF 25.00
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum	pro Stück... CHF 5.00
Hüttenkäse auf Nussbrot	pro Stück... CHF 3.50
Gemüsetatar auf Pumpernickel	pro Stück... CHF 3.50
Tomate-Mozzarella im Glas	pro Stück... CHF 3.50
Cherrytomaten-Mozzarella Spiess	pro Stück... CHF 3.50
Avocado-Krevettensalat im Glas	pro Stück... CHF 4.00
Rindstatar im Glas mit Sbrinzspänen	pro Stück... CHF 4.50

JE NACH SAISON

Melone mit Rohschinken	pro Stück... CHF 4.00
Spargelcremesuppe im Glas	pro Stück... CHF 3.50
Gazpacho im Glas	pro Stück... CHF 3.80

UNSERE CANAPÉS

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück... CHF 3.20
mit Weichkäse, Käse, Spargel, Tomate / Ei	pro Stück... CHF 3.20
mit Thon, Rauchforellenmousse	pro Stück... CHF 3.20
mit Rauchlachs, Schwertfisch	pro Stück... CHF 4.20
mit Roastbeef, Rindstatar, Kalbsbraten	pro Stück... CHF 4.20

UNSERE PARTYBRÖTCHEN

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück... CHF 4.00
mit Kräuterfrischkäse, Tomate/ Ei, Käse	pro Stück... CHF 4.00
mit Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stück... CHF 4.50
mit Roastbeef, Rauchlachs, Kalbsbraten	pro Stück... CHF 5.50

APERITIF**UNSERE WARMES ANGEBOT**

Quiche Lorraine, Spinat- oder Käseküchlein	pro Stück... CHF 3.50
Gebratene Kalbs-Chipolata	pro Stück... CHF 3.60
Hausgemachte Schinkengipfeli, Mini Pizzas	pro Stück... CHF 3.80
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	pro Stück... CHF 3.00
Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	pro Stück... CHF 3.50
Krevettenspiess	pro Stück... CHF 4.50
Im Sesamteig gebackenes Gemüse mit Sweet-Chilisauce	pro Stück... CHF 3.50
Mit Speck umwickelte Kartoffeln	pro Stück... CHF 3.50
Pflaumen im Speckmantel	pro Stück... CHF 3.00

(Erhältlich ab 15 Personen)

Steinpilzrisotto	pro Person... CHF 8.00
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse	pro Person... CHF 10.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	pro Person... CHF 8.50

UNSER SÜSSGEBÄCK UND DESSERTANGEBOTE

Variation von Kleinpâtisserie	pro Stück... CHF 4.00
Mini Fruchttörtchen je nach Saison	pro Stück... CHF 3.50
Kaffeegebäck (4 Stück) auf Teller	pro Person... CHF 6.00
Mini Danish-Plunder	pro Stück... CHF 2.50
Mini Berliner	pro Stück... CHF 2.50
(Erhältlich ab 20 Personen)	
Schokoladenmousse im Glas	pro Stück... CHF 4.50
Windbeutel mit Schokolade oder Vanillecreme gefüllt	pro Stück... CHF 4.00
Panna Cotta im Glas mit Himbeermark	pro Stück... CHF 4.50

HINWEIS ZU DEN MENÜPREISEN

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.

DIE VARIANTE STEHLUNCH**HEITEREN BUFFET**pro Person... **CHF 36.00**

Roastbeef-Sandwich
 Rauchlachs-Sandwich mit Meerrettichschaum
 Pittabrot mit Pouletbrust und Cole Slaw
 Warme Piadina mit Tomaten, Mozzarella und Rohschinken
 Wraps mit Schinken, Eisbergsalat, Mais und Käse

Muffins

Ananas- und Melonenschiffchen

SCHWEIZER BUFFETpro Person... **CHF 40.00**

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

Hörnli und gehacktes Rindfleisch
 oder

Äpler Makkronen mit Apfelmus

Rüeblicake

DIE VARIANTE STEHLUNCH**STEHLUNCH ZOFINGEN** pro Person... **CHF 40.00**

Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung
 Cherrytomaten-Mozzarellaspießli
 Salatbuffet mit Italienischer und Französischer Sauce

Pouletbruststreifen im Kokosmantel mit Currysauce, Pilawreis
 oder

Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Spiralnudeln

Apfeltartelette, Schokoladenmousse, Früchteplatte

STEHLUNCH WIGGERTALpro Person... **CHF 45.00**

Rohkost mit Dip, Grissini mit Rohschinken
 Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings
 Melone mit Rohschinken sowie
 Spinat- und Käseküchlein

Rindsschnetzeltes in Currysauce mit Früchten und Reis
 Vegetarisches Bami Goreng

Mini Berliner, Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat

Zum selber zusammenstellen

Vorspeisen

Grüner Salat... **CHF 9.50**Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen... **CHF 12.50**Gemischter Salat... **CHF 13.50**Gemüse carpaccio mit Kürbiskernöl und Biosprossen... **CHF 14.00**Nüsslisalat mit Speckstreifen und Brotcroûtons... **CHF 13.50**Nüsslisalat mit gebratenen Austernpilzen und Sbrinz... **CHF 13.50**Variation von Rauchfischen mit Meerrettichschaum... **CHF 18.50**Komposition von Blattsalat mit gebratenen Riesenkrevetten... **CHF 18.00**Dreierlei vom Lachs mit Salatbouquet... **CHF 22.00**

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder mit Gemüsestreifen... **CHF 9.50**Perlhuhnkraftbrühe mit Trüffelklösschen... **CHF 10.00**Tomaten-Paprikasuppe mit Pesto... **CHF 10.00**Sauerkraut-Champagnersuppe mit Trauben und Rohschinken... **CHF 10.50**Hausgemachtes Steinpilzcappuccino... **CHF 11.50**Weissweinsuppe mit Bündnerfleisch Würfeln... **CHF 11.50**

Zum selber zusammenstellen

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit Steinpilzen und Rahm... **CHF 17.50**Jakobsmuscheln auf Spinat mit Orangenschau überbacken... **CHF 20.00**Wolfsbarschfilet auf Gemüse mit Zitronengras-Ingwerschaum... **CHF 28.50**Pochiertes Seezungenfilet mit Champagnerschaum... **CHF 32.00**

Hauptgänge

In Rotwein geschmorter Rindsbraten mit glasierten Karotten, Broccoli und Polenta... **CHF 37.50**Zartes Siedfleisch mit Schnittlauchsauce, Blattspinat und Bouillonkartoffeln... **CHF 37.50**Roastbeef englisch gebraten mit Rotwein-Schalottensauce dazu Saisongemüse und Kartoffelgratin... **CHF 46.00**Kalbshackbraten mit Kräuterrahmsauce, zwei Gemüse und Butternudeln... **CHF 28.50**Kalbs-Cordon Bleu, Saisongemüse und Pommes Frites... **CHF 42.00**Rosa gebratene Kalbshuft mit Kräuterjus, Saisongemüse und Kartoffelgratin... **CHF 46.00**Kalbssteak auf Morchelrahmsauce buntes Gemüse und Nudeln... **CHF 48.00**

Zum selber zusammenstellen

Hauptgänge

Poulet-Piccata Mailänder Art mit Tomaten Spaghetti... **CHF 28.00**

Saftige Pouletbruststreifen „Zürcher Art“ mit Spiralnudeln
und zwei Saisongemüsen... **CHF 30.00**

Maispoulardenbrust auf Sherrysauce mit Rahmwirsing
und Kartoffelmaisplätzchen... **CHF 34.00**

Knuspriger Schweinsbraten an Biersauce mit grünen Bohnen
und Kartoffel-Lauchplätzchen... **CHF 32.00**

Schweins-Saltimbocca mit Zucchini Gemüse und Risotto... **CHF 34.00**

Schweinsrahmschnitzel mit zwei Gemüsen und Butternüdeli... **CHF 35.00**

Schweinsfiletmedaillons an grüner Pfeffersauce, Gemüse
und Römische Nocken... **CHF 38.00**

Mixed Grill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen, Tomaten
und Kartoffelgratin... **CHF 38.00**

Lammkarree unter einer Kräuterkruste mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln... **CHF 42.50**

Zanderfilet gebraten, grüner Spargel, Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln... **CHF 38.50**

Mit Zitronenpfeffer gebratenes Wolfsbarschfilet auf Paprika Zucchini
Gemüse, mit Basilikumpesto und Risolléekartoffeln... **CHF 42.50**

Zum selber zusammenstellen

Vegetarische Alternativen

Zucchini-Auberginen Piccata auf Tomatenragout
und Spaghetti... **CHF 24.00**

Tagliatelle mit Pilzragout... **CHF 24.00**

Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis... **CHF 26.00**

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Apfelmus... **CHF 24.00**

Reichhaltiger Gemüseteller... **CHF 28.00**

Risotto mit Steinpilzen, Safran und Kräutern... **CHF 26.00**

Nachspeisen

Zofinger Eistorte... **CHF 10.00**

Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm... **CHF 10.00**

Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangenfilets... **CHF 11.50**

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen... **CHF 11.50**

Gebrannte Creme... **CHF 11.50**

Sorbetvariation garniert mit frischen Früchten... **CHF 12.00**

Mousse von weisser und dunkler Schokolade... **CHF 12.50**

Gemischter Dessertteller Hotel Zofingen (4 Dessert)... **CHF 14.00**

DIE MENÜS**MENÜ 1**pro Person... **CHF 44.00**

Aargauer Rüeblisuppe

Rindsgeschnetzeltes an Thymian-Rotweinsauce
mit Broccoli und Kartoffelstock

Vanilleeis mit Schokoladensauce

MENÜ 3pro Person... **CHF 48.00**

Bunte Blattsalate mit Radieschen und Ei

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt
serviert mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Karamelköpfler mit Rahm und Früchten

MENÜ 5pro Person... **CHF 55.00**

Tomatensalat mit Mozzarella

Schweins-Saltimbocca mit Marsalajus
Grillgemüse und Weissweinsrisotto

Hausgemachtes Tiramisu

DIE MENÜS**MENÜ 2**pro Person... **CHF 45.00**

Saisonsalat

Gebratene Pouletbrust auf Champignonsauce
mit Kartoffelkroketten und zwei Gemüse

Panna Cotta mit Himbeermark

MENÜ 4pro Person... **CHF 50.00**

Gemischter Salat

Kalbshackbraten mit Kräuterrahmsauce
Zweierlei Gemüse und Butternudeln

Süsmostcreme mit Apfelschnitz

MENÜ 6pro Person... **CHF 55.00**

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen

Rahmbraten von der Kalbsschulter
serviert mit Karotten, Broccoli und Kräuterspätzle

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept mit Vanilleeis

DIE MENÜS

MENÜ 7

pro Person...CHF 65.00

Gemüsecarpaccio mit gebratenem Eglifilet
und Kräutervinaigrette

Bouillon mit Flädli

Schweinsfiletmedaillon mit Apfel-Calvadosauce
Broccoliröschen, Kräutertomate und Herzogkartoffeln

Zofinger Eistorte

MENÜ 9

pro Person...CHF 78.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Briochetoast

Kraftbrühe mit Pistazienklösschen und Sherry

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Desserttrilogie

DIE MENÜS

MENÜ 8

pro Person...CHF 70.00

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Tomatencremesuppe

Kalbs Hohrücken am Stück gebraten mit
Kräutern und Zitronenpfeffer dazu Pfeffersauce
Gemüse vom Markt und feinen Nudeln

Warmes Zwetschgentörtchen mit Baumnußeis

MENÜ 10

pro Person...CHF 78.00

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

Proseccoschaumsuppe mit Trauben

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste
Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Cappuccinoparfait mit Amaretto-Sabayone

DIE MENÜS**MENÜ 11**pro Person... **CHF 80.00**

Avocadotartar mit gebratener Riesenkrevette

Apfel-Selleriesuppe mit Rohschinken Grissini

Kalbs- und Rindsfiletmedaillon im Duett
mit Balsamico-Rotweinsauce

Bohnen im Speckmantel und Steinpilzgnocchi

Crème Brûlée mit Schokoladeneis und Früchten

MENÜ 13pro Person... **CHF 100.00**

Komposition von Blattsalaten und Scampi
an Sherry-Walnussdressing

Seeteufel-Saltimbocca auf Erbsenpüree

Zitronensorbet mit Aperol

Rindsfilet mit frischen Kräutern am Stück gebraten
an Rotweinsauce, buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln

Dessertvariation „Hotel Zofingen“

DIE MENÜS**MENÜ 12**pro Person... **CHF 98.00**

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Thunfisch mit Wasabischaum

Geräucherter Schwertfisch mit Vinaigrette

Riesling-Weissweinsuppe mit Gemüse
und Bündnerfleischwürfeln

Kalbsteak mit Morchelsauce

Gemüse vom Markt und feinen Nudeln

Käsevariation vom Wagen

Warmer Apfelstrudel Vanilleeis und Rahm

Buffets

Wir offerieren verschiedene Buffets (Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessert) ab CHF 60.00 pro Person. Es sind verschiedene Themen- und Länderbuffets möglich.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Details und offerieren Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.

DIE MENÜS**SOMMERMENÜ
(JULI-AUGUST)**pro Person... **CHF 64.00**

Zweigtomaten mit Mozzarella
kaltgepressten Olivenöl und Aceto Balsamico

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Beurre Blanc,
Südfrenchischem Gemüse und Kräuterrisotto

Vanilleparfait mit gemischten Beeren

**HERBSTMENÜ
(SEPTEMBER-DEZEMBER)**pro Person... **CHF 72.00**

Herbstliche Vorspeisenvariation
Rehterrine, Wildscheinschinken, Apfel-Selleriesalat
und Zwiebelkonfit

Sauerkraut-Proseccosuppe mit Trauben

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Rotweinsauce
Maronen, Rosenkohl, Kürbis und Kartoffelgaletten

Panna Cotta mit Heidelbeer-Birnenkompott

DIE MENÜS**WINTERMENÜ
(DEZEMBER-MÄRZ)**pro Person... **CHF 70.00**

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmen
und gehacktem Ei

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Crôutons

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Spätzle

Maronenmousse mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott

**FRÜHLINGSMENÜ
(APRIL-JUNI)**pro Person... **CHF 72.00**

Frühlingssalat mit grünem Spargel und Radieschen
an Sherry-Walnussdressing

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Badischer Spargel mit Kalbssteak
Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln

Erdbeertrilogie
Erdbeerparfait, Erdbeertörtchen und Erdbeermousse

UNSERE FONDUES FÜR DIE BRAUI BEIZ**FONDUE CHINOISE** pro Person... **CHF 54.00**

Variation von bunten Blattsalaten mit Kräutern

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch (200gr.)
 Cocktailsauce mit Cognac, Chilisauce,
 Meerrettichschaum, Tartarsauce,
 Kräuter-Knoblauchsauce, Curry-Sauerrahmsauce
 Senfrüchte, Essiggemüse
 und Trockenreis

Gemischter Dessertteller

KÄSEFONDUE pro Person... **CHF 42.00**

Reichhaltiger gemischter Salat

Hausmischung
 oder
 andere Mischungen auf Wunsch (Preiszuschlag möglich)

dazu servieren wir Brot
 und / oder Geschwellte Kartoffeln

Duo vom Sorbet mit seinen Früchten

AB 10 PERSONEN ERHÄLTlich**FONDUE BACCHUS** pro Person... **CHF 52.00**

Gemischter Salat

Kalbfleisch und Pouletfleisch (200gr.)
 Café de Paris Butter, Curry-Sauerrahmsauce, Aioli,
 Cocktailsauce, Zitronen-Pfefferdip,
 Kräuter-Joghurtsauce
 Senfrüchte, Essiggemüse
 und Pommes Frites

Trio von Süßspeisen

Nachservice Fleisch pro 100 gr. ... **CHF 8.00**

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

WEISSWEINE

Prosecco Superiore Brut
G e G De Faveri... **CHF 50.00**
Glera

Champagne Pommery brut Royal... **CHF 90.00**
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Féchy, Cave de la Crausaz... **CHF 40.00**
Chasselas, La Côte, Waadtland

Dagmerseller Riesling x Silvaner, Weingut Bisang... **CHF 50.00**
Riesling x Silvaner, Luzern

Heidegger Cuvée Blanc, Weingut Schloss Heidegg... **CHF 58.00**
Solaris, Chardonnay und Pinot Blanc; Luzern

Chardonnay, Niklaus Wittwer... **CHF 50.00**
Chardonnay; Sion, Wallis

Extasis Blanc Grand Cru, Clos du Châtelard... **CHF 55.00**
Chasselas und Viognier, Chablais, Waadtland

Pinot Blanc, Weingut Auberson & Fils... **CHF 52.00**
Weissburgunder, Bieler See

St. Saphorin Grand Cru, Domaine de Faverges... **CHF 52.00**
Chasselas, Lavaux, Waadtland

ROTWEINE

Arte, Merlot Mesolcinese, Jakob J. Rohner... **CHF 48.00**
Merlot, Misoix

Kloster Sion Klingnau Pinot Noir, Weingut Sternen... **CHF 52.00**
Blauburgunder, Würelingen, Aargau

Humagne Rouge, Cèdric Flaction... **CHF 62.00**
Humagne Rouge; Leytron, Wallis

Extasis Rouge, Clos du Châtelard... **CHF 65.00**
Cabernet Sauvignon und Merlot, Bex, Chablais

Mayenfelder Blauburgunder, Schloss Salenegg... **CHF 65.00**
Pinot Noir, Maienfeld, Graubünden

Primitivo di Puglia „I Tratturi“, Feudi di San Marzano... **CHF 45.00**
Primitivo, Apulien, Italien

Pèppoli, Chianti Classico, DOCG, Antinori... **CHF 52.00**
Sangiovese, Merlot und Syrah, Toskana, Italien

12 Lunas Tinto, Bodegas El Grillo y la Luna... **CHF 53.00**
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah; Somontano, Spanien

Valduero Crianza, Bodegas Valduero... **CHF 64.00**
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien

Weitere Weine finden Sie auf unserer ausführlichen Weinkarte.

DETAILS FÜR GUTES GELINGEN DES ANLASSES

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. Für Gruppen ab ca. 12 – 15 Personen bitten wir 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 genaue Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin. Diese Zahl ist für die Verrechnung massgebend.

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)

BRAUTPAAR

Bei Hochzeitsgesellschaften logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel.

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. Die entsprechenden Zuschläge finden Sie bei den Menüs. Bitte beachten Sie dass wir einen Nachservice ausschliesslich innerhalb der Menüfolge anbieten.

VERLÄNGERUNG

Nach Mitternacht anfallende Personalkosten verrechnen wir zu CHF 80.00 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 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 24.00 Uhr zu drosseln. Ab 23.00 Uhr sind die Fenster in jedem Fall geschlossen zu halten. Für die Meldung und Abrechnung der SUIZA 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 75.00/ Stunde
Servicemitarbeiter	CHF 48.00/ Stunde
Koch	CHF 55.00/ Stunde
Lernende (r)	CHF 30.00/ Stunde
Hilfsmitarbeiter	CHF 40.00/ Stunde

TRANSPORT

Die Transportkosten belaufen sich auf CHF 1.80/ km, mindestens jedoch pauschal CHF 180.00/ Tag zuzüglich Arbeitsstunden

SAALMIETE UND INSTALLATIONSKOSTEN

Saalmieten können in einigen wenigen Fällen verrechnet werden und werden falls zutreffend gesondert angeboten. Installationskosten und Miete für Technik verrechnen wir nach effektivem Aufwand und Preisliste.

ANREISE

Sie erreichen uns sowohl bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (direkte Verbindungen zu den 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

Gerne geben wir Ihnen auf Wunsch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die für alle Aufträge Gültigkeit haben.