Wirtshaus zur Brauerei

Bankettdokumentation

Kontakt

Mattenweg 1
5612 Villmergen
Tel. +41 56 621 11 16
wirtshaus@erusbacher-paul.ch
www.wirtshaus-zur-brauerei.ch

Ansprechperson

Marco Studer, Leiter Gastronomie & Events
Nancy Maronne, Stv. Leitung

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag	11.00 – 24.00 Uhr
Sonntag	11.00 – 21.00 Uhr
Montag	Geschlossen

Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

Kapazitäten

Normalbestuhlung

Wirtshaus (EG)	64 Sitzplätze
Galerie (OG)	60-80 Sitzplätze
Biergarten	120 Sitzplätze

Theaterbestuhlung

Wirtshaus	nicht möglich/nicht sinnvoll
Galerie	140 Sitzplätze

Miete

Material

Beamer und Leinwand	CHF 50.00
Flipchart	CHF 25.00
Musikanlage	Inklusive
Mikrofon	CHF 15.00

Galerie

Sitzung (bis 2 Std.)	CHF 50.00
½ Tag (bis 4 Std.)	CHF 100.00

Für Vereine/Organisationen aus Villmergen wird keine Miete berechnet, Konsumationspflicht.

Wirtshaus & Galerie exklusiv

Bei einer Nutzung des gesamten Restaurants exklusiv (keine anderen Gäste im Wirtshaus) wird eine Umsatzgarantie von CHF 8'500.00 gefordert. Bei Nichterreichen der Umsatzgarantie wird der Restbetrag in Rechnung gestellt !

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Anlass bei uns im Wirtshaus zur Brauerei interessieren.

Wir bieten Ihnen mit unserem Wirtshaus eine einmalige Location und verwöhnen Sie gerne mit dem besten Bier von Erusbacher & paul AG und feinstem aus der Küche.

Unsere Bankettkarte ist für Anlässe / Geburtstage / Hochzeitsfeiern / Weihnachtsessen genau das richtige – die Menüs sind **ab 10 Personen** erhältlich.

Wir verwöhnen Sie gerne – damit uns dies mit unseren beschränkten Platzverhältnissen in der Küche gelingt, danken wir Ihnen, dass Sie bei der Auswahl Ihres Menüs ein Einheitsmenü (selbstverständlich mit Fleisch/Vegi-Variante) wählen, damit wir eine hohe Qualität in einer angemessenen Zeit servieren können.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bis bald im Wirtshaus

Marco Studer
Leiter Gastronomie & Events

Das Angebot im Wirtshaus
für Gruppen und Anlässe

Apéro
Kalt

Braui-Plättli für Gruppen Freiämter Buurespeck, Landjäger, Rauchwurst, Hinterschinken, Appenzeller Käse, Brie und Bier-Rettich	**pro Person**	**CHF 12.50**

Knabbern

Mini Salzbretzel	pro Person	CHF 4.50
Oiiven & Parmesanmöckli	pro Person	CHF 5.50
Blätterteiggebäck	pro Person	CHF 4.50
Gemüsesticks (Rübli, Kohlrabi, Peperoni) mit 3 hausg. Dips	pro Person	CHF 7.50
Chips & Nüssli	pro Person	CHF 2.50

Riesen- Brezen (10 Tage Vorausbestellung) gefüllt mit Weisswürsten, serviert mit süssem Senf	**pro Stück**	**CHF 95.00**

Apéro
Warm

Ottos Weisswürste mit süssem Senf und Laugenbrezen	**pro Portion**	**CHF 13.50**
Schinkengipfeli	**pro Person**	**CHF 4.00**
Hausgemachte Tamilische Frühlingsrolle im Paniermehl frittierte Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Sauce	**pro Stück**	**CHF 7.00**

Wirtshaus zur Brauerei

Mattenweg 1, 5612 Villmergen
Tel. 056 621 11 16 www.wirtshaus-zur-brauerei.ch

Apéro
Kitts

Apéro «01» **pro Person** **CHF 11.50**
Kleiner Apéro mit Mini-Salzbretzel, Oliven und
Schinkengipfeli

Apéro «Urtyp» **pro Person** **CHF 19.50**
Mittlerer Apéro mit Mini-Salzbretzel, Schinkengipfeli,
Meatballs an Tomatensauce + Mozzarella, Schweinsbratswursträdli,
belegte Canapés

Apéro «Red Rocket» **pro Person** **CHF 28.50**
Grosser Apéro mit Mini-Salzbretzel, Schinkengipfeli,
Meatballs an Tomatensauce, Weisswürste mit Brezen,
Schweinsbratwursträdli, Gazpacho (kalte Gemüsesuppe),
Panna Cotta im Glas

Apéro «10» **pro Person** **CHF 37.00**
Apéro Riche, inkludiert kompletter Apéro Red Rocket und zusätzlich:
Melonen mit Rohschinken, Mini-Braui-Hamburger, Schweinsbratwursträdli,
Datteln im Speckmantel, Frittierte Champignons, Käsewähe,
Vermicelle im Glas, Hausgemachtes Tiramisu

Wurst ist Wurst **als Apéro** **pro Person** **CHF 18.50**
zum satt werden **pro Person** **CHF 31.50**
Ottos Weisswürste und Currywurst mit selbst gefertigter Currysauce serviert mit
hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Meerrettich-Senf und süsser Senf

Fleischkäse-Gala **als Apéro** **pro Person** **CHF 12.50**
zum satt werden **pro Person** **CHF 19.50**
Ofenfrischer Fleischkäse mit einem Spiegelei, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und dazu
Meerrettich-Senf

Vorspeisen
Suppen

Bündner Gerstensuppe **CHF 9.50**
mit Trockenfleisch, Gemüsewürfeli und Rahm

Rüebli-Vanille-Suppe **CHF 8.50**
Ein Leckerbissen mit Rüebli und Vanille verfeinert

Rindsbouillon **CHF 7.50**
mit Gemüsejulienne oder Flädli

Tomatensuppe mit Gin **CHF 7.50**

Vorspeisen
Salate

Bunter Blattsalat **CHF 8.50**
mit feinem Kräuter- oder French-Hausdressing

Nüsslisalat **CHF 14.50**
mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons

Kartoffelsalat **CHF 10.50**
hausgemachter Kartoffelsalat mit Gürkli

Insalata Caprese **CHF 12.50**
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicodressing

Gemischter Salat **CHF 12.50**
5 verschiedene Gemüsesalate und grüner Salat

Griechischer Salat Brauistyle **CHF 14.50**
mit Gurken, Tomaten, Oliven und Feta

Vorspeisen

Rauchlauchs mit Honig-Dill-Senf **CHF 17.50**

Rohschinkentartar mit Melonenkugeln **CHF 16.50**

Rindstartar **CHF 16.00**
fein gehacktes Rindfleisch 70gr.

Linsen-Quinoballs **CHF 12.50**
mit Joghurtfüllung auf Ruccola und Cherrytomaten

Zwischengänge

Sorbet Limone mit Weizenbier **CHF 6.50**
Ein Sorbet von Gelato Lepore schwimmend in
feinstem Erusbacher Bräu Weizen

Sorbet Pesa Maracuja **CHF 7.50**
Ein Sorbet von Gelato Lepore verfeinert mit
Sherry-Bierbrand

Hauptspeisen

Schweinscarréebraten **CHF 24.00**
mit Kartoffelgratin und Mischgemüse

Aargauer Zwetschgenbraten **CHF 24.50**
mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

Rinderfilet-Gulasch «Stroganoff» **CHF 42.00**
mit Spätzli und Crème Fraîche

Gespickter Rindsbraten **CHF 28.50**
an kräftiger Schwarzbiersauce mit Kartoffelstock und Bohnen

Halbes Poulet aus dem Ofen **CHF 20.50**
mit Pommes Rustico und Braui-Sauce

Pouletgeschnetzeltes **CHF 25.50**
an Paprikarahmsauce im Reisring und Broccoli

Roastbeef am Stück gebraten **CHF 41.00**
mit Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln und jungen Karotten

Kalbssteak **CHF 69.00**
an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Peperonatagemüse

Kalbsschulterbraten **CHF 38.00**
mit Kartoffelgratin und gebratenen Zucchetti

Rindsragout Braui Art **CHF 32.00**
mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

Schweinsgeschnetzeltes **CHF 22.50**
an einer Pilzsauce mit Teigwaren

Vegetarische Gerichte

Schupfnudel-Pfanne **CHF 21.50**
mit Schmorkraut und Kräuterrahmsauce

Safran-Risotto **CHF 24.50**
mit gebratenen Pilzen

Spätzli-Gemüsepfanne **CHF 21.50**

Desserts

Apfelchüchli im Bierteig gebacken, mit Vanillesauce	**CHF 10.50**
Panna Cotta wahlweise mit Waldbeeren-/Himbeer-/Passionsfrucht- oder Aprikosensauce	**CHF 7.50**
Bierbrand-Schoggi-Brownie mit Schoggi-Sauce garniert	**CHF 6.50**
Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu	**CHF 12.50**
Toblerone-Mousse Helles und dunkles Toblerone-Schoggi-Mousse	**CHF 10.50**
Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	**CHF 10.50**
Caramelköpfli mit Rahmhaube	**CHF 7.50**
Zitronencake Hausgemachter getränkter Zitronencake	**CHF 5.50**
Süssmostcrème Frisch hergestellte Süssmostcrème mit caramelisierten Apfelstücken	**CHF 7.50**
Vermicelles mit Rahm (Saisonal)	**CHF 9.00**
Erdbeeren mit Rahm (Saisonal)	**CHF 9.00**

Wirtshaus zur Brauerei

Mattenweg 1, 5612 Villmergen
Tel. 056 621 11 16 www.wirtshaus-zur-brauerei.ch

Menüs

Menü 1

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons an Braui-French-Dressing

***

Rindsragout Braui-Art mit
Kartoffelstock und glasierten Rüebli

***

Apfelchüchli mit Vanillesauce

CHF 54.00

Menü 2

Gemischter Blattsalat

***

Aargauer Zwetschgenbraten dazu Kartoffelstock
und glasierte Rüebli

***

Caramelköpfli mit Rahm

CHF 39.00

Wirtshaus zur Brauerei

Mattenweg 1, 5612 Villmergen
Tel. 056 621 11 16 www.wirtshaus-zur-brauerei.ch

Menü 3

Feine Tomatencrèmesuppe
mit Gin

***

Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»
mit Spätzli und Crème Fraîche

***

Süssmostcrème mit caramelisierten Apfelstückli

CHF 54.00

Menü 4

Kräutercrèmesuppe

***

Gespickter Rindsbraten an kräftiger Schwarzbiersauce
mit Kartoffelstock und Bohnen

***

Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 43.00

Menü 5

Gemischter Blattsalat

***

Halbes Poulet aus dem Ofen
mit Pommes Rustico und Braui-Sauce

***

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 38.00

Menü 6

Broccolicrèmesuppe

***

Pouletgeschnetzeltes an einer Paprikarahmsauce
im Reisring und Broccoli

***

Tobleronemousse au chocolat

CHF 42.00

Menü 7

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons an Braui-French-Dressing

***

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen
und Backerbsen

***

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln
und Peperonatagemüse

***

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

CHF 93.00

Menü 8

Kartoffelcrèmesuppe mit Kümmel-Hauch

***

Sorbet Limone mit Weizenbier

***

Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin
und gebratenen Zucchetti

***

Lauwarme Zwetschgen mit Portwein und Zimt
und 1 Kugel Fior di Latte Glace

CHF 57.00

Wir bieten auch Gerichte in Buffet-Form an und Sie können z.B. auch nebst einem servierten Hauptgang ein Dessert-Buffet bei uns bestellen (auf Anfrage).

Buffetvarianten :

Spaghetti-Plausch (à discretion)

Gemischter Blattsalat (serviert)

***

Spaghettiplausch mit 4 verschiedenen Saucen und Reibkäse
(Bolognese, Arrabiata, Carbonara CH-Art, Pesto)

***

Gebrannte Crème mit Rahm (serviert) **CHF 36.00**

Burger-Party (à discretion)

Pimp your Burger – das alles findest du auf dem Burger-Buffet um deinen eigenen Burger herzustellen
Rindspatty (100% Rindfleisch), Pouletcrunchypatty, Vegi-Burger (100% Vegan)
getoastetes Treberbun (wahlweise auch Pfefferbun, Sesambun, etc.)
diverse hausgemachte Saucen (BBQ, Braui-Sauce, etc.)
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Coleslaw
Pommes Rustico **CHF 39.00**

Organisatorisches (AGB)

Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot oder Gerichte à la carte.

Anzahl Teilnehmende

Die definitive Anzahl Teilnehmende muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Eine ungeplante höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Bsp.: Angemeldet 100 Gäste, anwesend 89 Gäste, verrechnet: 95 Gäste)

Abendverlängerungen

Unser Wirtshaus ist normalerweise bis 24.00 Uhr geöffnet. Möchten Sie Ihre Feier länger geniessen? Gerne können wir dies in einem persönlichen Gespräch definieren. Grundsätzlich gilt: In jeder Stunde, in welcher das Wirtshaus zusätzlich geöffnet ist, muss der Gast/die Gäste einen Mindestumsatz von CHF 500.00 erzielen, bei nichterreichen des Mindestumsatzes wird die Differenz in Rechnung gestellt. Hinzu kommen allfällige Gebühren für Verlängerung der Polizeistunde.

Dekoration / Menükarten

Gerne unterstützen wir Sie beim Dekorieren und Einrichten Ihrer Veranstaltung. Externe Kosten z.B. von Blumenlieferanten, Dekorateuren, etc. verrechnen wir 1:1 an Sie weiter. Möchten Sie Menükarten auf dem Tisch – diese sind im Preis inbegriffen und werden gerne bereitgestellt.

Mitbringen von eigenen Speisen / Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.00.