

Bankettmenüvorschläge ab 10 Personen 2024

Grüezi und Willkommen

Danke, dass Sie sich für unseren Betrieb interessieren und bei uns feiern möchten. Nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf, damit wir Ihren Anlass gemeinsam erfolgreich planen können.

Räumlichkeiten

Ob für Ihre Familienfeier, Hochzeitfest, ein Firmenessen, einen Vereinsnlass, eine Sitzung oder sonst einen Anlass: Sehr gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Zwei Säle mit je 20 Plätzen, ein Restaurant für 44 Gäste und eine Gaststube mit 30 Plätzen. Alle diese Räume sind variabel zusammenfügbar und bieten Platz für bis zu 150 Personen.

Menu Vorschläge

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorschläge zusammengestellt, welche Sie individuell nach Lust und Laune kombinieren können. Sollten Sie ihr Wunschgericht nicht finden, fragen Sie bitte danach. Damit ihre und unsere Gäste zufrieden und satt nach Hause gehen, wird bei jedem Hauptgericht Nachservice angeboten. Sehr gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl und reservieren uns auf Anmeldung entsprechend Zeit.

Allergien

Informieren Sie uns, wenn möglich zum Vornhinein, über allfällige und individuelle Allergien. Selbstverständlich werden wir für diese Allergiker das Essen entsprechend anpassen.

Shuttleservice

Ein Glas zu viel, wer fährt nach Hause? Lassen Sie ihr Auto stehen oder von Anfang an gleich zu Hause. Wir holen Sie gerne, mit unserem Kleinbus, am Bahnhof Walchwil ab und fahren Sie nach dem Fest auch nach Hause.

Spezial Menüvorschläge

RESTAURANT

Aesch

Menü I

66.-

Bouillon mit Flädli

Blattsalat garniert mit Fischchnusperli

Schweinefleisch-Filet an Schaumweinsauce
dazu Butternudeln und ein Gemüsebouquet

Kleiner Coupe Aesch: Haselnuss-, Vanille und Erdbeer-Rahmglace mit frischen Früchten

Menü II

70.-

verschiedener Blattsalat

Felchenfilet nach Zuger Art dazu Reis (geeignet bis 40 Personen)

Kalbs-Cordon Bleu klassisch mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

Caramelköpflli

Menü III

65.-

Weissweincremesuppe

gemischter Salat

Kalbsschulterbraten (ab min. 15 Personen) an einem Kräuterjus,
Spätzli (Saisonal oder min 40 Personen) und ein Gemüsebouquet

Saisonaes Parfait (Aprikose, Zimt, Erdbeer, Orangen-Rosmarin) mit Früchten garniert

Menü IV

69.-

Apfelcurry-Suppe

Felchenchnusperli dazu Salzkartoffeln und Tartarsauce

Lammrack Rotweinkräuterjus, Weissweinrisotto
und ein Gemüsebouquet

Zuger Kirschtorte

Menü V

81.-

Rote Curry-Suppe

Blattsalat mit Shrimps an einer Limetten-Chili Vinaigrette

Roastbeef Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Weisses und Braunes Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Menü VI

85.-

Steinpilzravioli an Salzeibutter

Rindsfleisch Tartar

zum Abkühlen ein Zwetschgensorbet

Schweinefleisch-Filet an einer Senf-Estragon-Sauce

Weissweinsrisotto und ein Gemüsebouquet

kleiner Dessertteller (ab min. 25 Personen) mit verschiedenen Süßigkeiten

Menü VII

87.-

Blattsalat an Honig-Sesam Dressing

mit einem Spiess von Riesencrevetten und Jakobsmuschel

Saisonale Suppe

Rindsfilet Wellington an Portweinjus

serviert mit Trockenreis und einem Gemüsebouquet

Dessertteller Aesch

Menü VIII Hochzeits-Menü von Caroline und Dani

98.-

Blattsalat mit Spargelvariationen an Himbeervinaigrette

Asiatische Karottensuppe

Zanderfilet an Zitronensauce serviert mit Trockenreis

Schweinsfilet an Calvadosauce, Kartoffelgratin / Nudeln, Gemüsebouquet

Dessertbuffet Vollgas und Hochzeitstorte (Torte im Preis nicht Inkl.)

Apéro

- Chips, Nüssli 1.-
- Käseküchlein, Schinkengipfeli pro Stück 2.70
- Gemüsedips mit verschiedenen Saucen, Chips, Nüssli pro Person 10. -
- Verschiedene Sandwiches am Meter pro Meter Sandwiches 45. - bis 60. -
- Früchtespiess pro Stück 3.20
- Mini Tartelettes gefüllt
 - Frischkäse mit Bündlerfleischstreifen pro Stück 4.50
 - Lachsmeerrettich-Creme pro Stück 4. -
 - Hummus mit Gemüsestroh pro Stück 4. -
- Käse-Trauben Sticks pro Stück 2.20
- Satè-Spiess mit grilliertem Poulet und Erdnuss-Sauce pro Stück 5.20

Kalte Vorspeisen oder Zwischengerichte

- Verschiedene Blattsalate 9. -
- Gemischter Salat 11. -
- Caesar Salat (Pouletstreifen, Croutons, Parmesan, Speck) 15. -
- Melone mit Rohschinken (Saisonal) 16. -
- Nüsslialat mit Waldpilzen (Saisonal) 17. -
- Blattsalat wahlweise mit grilliertem Kaninchenfilet/
geräucherten Forelle/ Crevetten spiess/ Speck, Brot Crouton und Ei 18.50
- Salat Dressing zur Auswahl: Haus Art, Italienisch, Balsamico oder Französisch
- Crevetten-Früchten Cocktail 18. -
- Geräucherter Lachs-Tatar mit Toast 19.50
- Rindstatar mit Toast 20. -
- Zitronen-/ Apfel- Zwetschgensorbet (als Zwischenerfrischung) 5.50

Herkunft von unserem Fisch und Fleisch

- Fisch: wenn möglich Zugersee /Schweizer Seen oder EU
- Geflügel: Schweiz / EU
- Schwein: Schweiz
- Kalb: Schweiz
- Rind: Schweiz / Brasilien
- Lamm: Schweiz / Australien / Neuseeland

Suppen

- Bouillon mit Flädli	8.50
- Kürbiscremesuppe (Saisonal)	9.50
- Kaltschale / Gazpacho / Gurken / Melone / Erdbeer	9.50
- Karotten-Ingwersuppe	10.50
- Apfel-Currysuppe	10.50
- Steinpilzcremesuppe	10.50
- Weinschaumsuppe	11.50
- Kräuterrahmsuppe mit Gemüsestroh	12. -
- Spargelsuppe mit Spargelstückchen (Saisonal)	12. -
- Safrancremesuppe mit gebratenen Felchenstückchen	13.50

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

- Arancini an pikanter Peperoncinisauce	16.50
- Vegetarische Ravioli auf Tomatencoulis	16.50
- Ricotta Tortellini an Salbeibutter	16.50
- Pilz-Risotto	17.50

Fisch als Vorspeise oder Zwischengericht

Zum Fisch als zwischen Gang empfehlen wir ihnen Reis

- Felchenfilet „Chnusperli“ im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar, Spinat	19.50
- Felchenfilet Meunier dazu Ratatouille	21.50
- Eglifilet Zuger Art dazu Spinat	27.50
- Eglifilet Provencale dazu Spinat	27.50
- Jakobsmuscheln gebraten an Kräuterrahmsauce dazu Spinatrisotto	24. -

(auch als Hauptgericht möglich: Felchen + 12. - / Egli + 15. -)

Falls mal keine Egli oder Felchen erhältlich sind, würden wir diese durch Forellenfilet oder Zanderfilet ersetzen.

Hauptgang

Poulet

- Frikassee dazu Erbsli und Rüebli 25. -
- Riz Casimir mit Früchten garniert 25. -
- Poulet-Brust an Senf-Estragonsauce dazu Gemüse 26. -
- Poulet-Brust gefüllt mit Rohschinken und getrockneten Tomaten
Basilikumsauce mit Gemüsebouquet 31. -

Schwein

- Schweinsragout dazu Gemüse 26. -
- Schweinsschnitzel paniert dazu Gemüse 27. -
- Schweinsschnitzel Piccata mit Tomatensauce 27. -
- Schweinshalsbraten auf Steinpilzsauce mit Gemüsebouquet 30. -
- Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Zwetschgen auf Jus mit Gemüsebouquet 36. -
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Portweinsauce und ein Gemüsebouquet 39.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Orangensauce mit Gemüsebouquet 37. -
- Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art 37. -
- Kalbsschnitzel paniert mit Gemüsebouquet 39.50
- Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Gemüsebouquet 39.50
- Kalbs Cordon Bleu mit Gemüsebouquet 44.50
- Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet 53. -

Rind

- Rindsgulasch (geschmortem Fleisch) Stroganoff dazu Gemüse 33. -
- Rindsfilet Stroganoff dazu Gemüse 44. -
- Rindsschmorbraten Burgunder Art dazu Gemüse 37. -
- Roastbeef an Sauce Béarnaise mit einem Gemüsebouquet 49. -
- Rindsfilet Wellington Art Portweinsauce mit einem Gemüsebouquet 55. -
- Rindsfilet an Sauce Foyot mit Gemüsebouquet 55. -

Allerlei

- Ofenfleischkäse an Kräuterjus 20. -
- Chamer Märtteller 22. -
(Rösti, Schinkenrolle mit Sauerkraut, gratiniert mit Bergkäse)
- Luzerner Kugelipastetli dazu Erbsli und Rüepli 22. -
- Hackbraten mit Pilzrahmsauce dazu Gemüse 24. -

Beilagen zur Auswahl

Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Trockenreis, Dauphine-Kartoffeln, Butternudeln, Vollkorn Fusilli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti Krokette, Pommes frites, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Polenta (Safran-Risotto, Kartoffelgratin + 1.50 Fr.)

Vegetarisch (als Zwischengang - 4.50)

- Käsetoast mit Spiegelei	18. -
- Früchtecurry im Reising	21. -
- Bunter Gemüseteller	22. -
- Steinpilz-Risotto	25. -
- Gemüselasagne (ab 10 Personen)	25. -
- Trüffelravioli auf Kräuterrahmsauce mit frittiertem Rucola	25. -
- Bündner Capuns an Rahmsauce	25. -

Dessert

- Zuger Kirschtorte	8.50
- Gebrannte Creme	8.50
- Sorbet ohne / mit Likör	7. - / 9. -
- Caramelköppli mit Früchten garniert	9. -
- Heisse Zwetschgen mit Zimtglace	9.50
- Apfelchüechli mit Vanillesauce	10. -
- Tiramisu ohne Ei	10. -
- Grand Marnier Parfait	11.50
- Weisses und Braunes Schokoladenmousse	12. -
- Früchteteller mit zwei verschiedenen Sorbets	13. -
- Meringues-Glace Torte mit zwei Aromen	13. -
- Aesch-Dessertteller mit allerlei Süßem	17. -

Buffets

Vorspeise

- Salatbuffet (ab 20 Personen) 17.50
mindestens acht verschiedene Salate dazu diverse Garnituren
- Hors d'oeuvre – Buffet (ab 30 Personen) 32. -
Rauchfisch, Pastete, Terrine, Aufschnitt, Trockenfleisch, Antipasti, verschiedene Salate und Beilagen

Hauptgang

- Rustikales Buffet (ab 20 Personen) 36. -
Poulet-Brust, Schweinssteak, Rindshuft, BBQ- Sauce, Kräuterbutter, sechs verschiedene Salate, Kartoffelgratin, Weisswein- Risotto, Bohnen
- Aeschbuffet (ab 30 Personen) 70. -
Roastbeef an Sauce Mousseline, Lammkarree auf Kräuterjus, Kalbsbraten mit Champagnerrahmsauce, gegrillte Pouletbrust drei verschiedene Beilagen nach Wahl, drei verschiedene Gemüse nach Wahl

Dessert

- Dessertbuffet Aesch (ab 20 Personen) 21.50
Caramelkopf, Fruchtsalat, braunes Schokoladenmousse, Tiramisu, Himbeer-Creme, Schlagrahm, drei verschiedene Glace Aromen
- Dessertbuffet Vollgas (ab 30 Personen) 31.50
Apfelstrudel, Vanillesauce, Zwetschgen-Kompott, Aprikosenwähe, verschiedene Mini Patisserie, Zuger Kirschtorte, Früchteplatte, weisses und braunes Schokoladenmousse, Tiramisu, Schlagrahm, Himbeer-Creme, vier verschiedene Glace Aromen, sieben verschiedene Käse

Alle Preise pro Person inklusive MwSt.

Daniel Hürlimann, Restaurant Aesch
Hinterbergstrasse 31, 6318 Walchwil

041 758 11 26, gruezi@restaurant-aesch.ch / restaurant-aesch.ch