



Hochzeitsvorschläge

Begleiter für einen unvergesslichen Tag
im Storch in Schönenwerd



Apérovorschläge



Niederämter Tradition

Es gibt Apéros, die fühlen sich an wie ein kleines Stück Heimat. Wenn Gäste ankommen, sich begrüßen, lachen, erzählen – und der Tisch nach vertrauter Regionalität duftet. Niederämter Tradition ist genau dieser Moment: herzlich, bodenständig, nahbar. Ein Auftakt, der sofort Wärme schafft und perfekt zu Geburtstagen, Jubiläen, Familienfeiern oder Firmen-Apéros passt.

Während die Gläser mit Solothurner Schaumwein klingen und regionale Häppchen für gute Stimmung sorgen, entsteht diese besondere Atmosphäre, die man nicht planen kann, aber sofort spürt. Ein Apéro, der an alte Feste erinnert und neue verbindet – 45 bis 60 Minuten echter Genuss.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

Kalt

Greyerzer & Sbrinz mit Trauben und Honigsenf
Schweizer Trockenfleisch, Rauchspeck & Landjäger
Brot-Sortiment

Warm

Mini-Käseküchlein
Mini-Quiches

CHF 42.00 pro Person

(Dauer von 60 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Garden Eleganz

Es gibt Apéros, die sofort eine besondere Stimmung schaffen – leicht, sommerlich, elegant.

Garden & Eleganz ist genau so ein Moment: Gäste kommen an, die Gläser funkeln, die Atmosphäre fühlt sich nach Gartenfest und feinem Empfang zugleich an. Frische, moderne Häppchen und ein stilvoller Aperitif setzen den Ton für Hochzeiten, Firmen Empfänge oder Terrassen Events, die ein wenig mehr Ausstrahlung verdienen.

Während sich Gespräche entfalten und die Sonne langsam tiefer sinkt, servieren wir à discrétion ausgewählte Solothurner Weine, Signature Drinks und erfrischende Begleiter. Ein Apéro, der nicht nur schmeckt, sondern wirkt – 60 bis 90 Minuten voller Leichtigkeit und Eleganz.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Warm

Fleischkügeli an Portweinsauce
Suppen-Shot
Mini-Käseküchlein

Desserts

Schokoladenmousse

CHF 72.00 pro Person

(Dauer von 60-90 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Apéro Riche

Das All-Inclusive-Erlebnis für höchste Ansprüche: Sättigend, luxuriös und atemberaubend vielseitig – ein voller Ersatz für ein klassisches Mittag- oder Abendessen. Perfekt geeignet für Steh-Hochzeiten, Produktpräsentationen und hochkarätige Netzwerk-Events, bei denen ungezwungener Austausch und erstklassige Kulinarik Hand in Hand gehen.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Vitello Tonnato
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käsecke mit Schweizer Käse
Früchtebrot
Feigensenf

Warm

Zürcher Geschnetzeltes mit Röstitaler
Parmesan-Weissweinrisotto
Zander oder Kabeljau auf Rahmlauch

Desserts

Schokoladenmousse
Joghurt-Limettenmousse

CHF 102.00 pro Person

(Dauer von 90-120 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Apéro Flex

Haben Sie genaue Vorstellungen für Ihren Anlass oder möchten Sie Ihren Gästen eine ganz persönliche Auswahl bieten? Mit unserem Apéro Flex stellen Sie Ihren Apéro im Baustein-System einfach selbst zusammen – vollkommen unkompliziert, transparent und genau auf Ihr Budget abgestimmt. So einfach funktioniert's in 3 Schritten.

Häppchen wählen

Ob herzhafte Backwaren, edle kalte Canapés, warme Häppchen oder süsse Dessert-Gläschen – suchen Sie sich aus unseren Kategorien genau die Leckerbissen aus, die Sie Ihren Gästen servieren möchten.

Menge festlegen

Sie bestimmen für jedes gewählte Häppchen die genaue Anzahl pro Person.

Getränkepaket ergänzen

Wählen Sie einfach die passende Zeitdauer für Ihre Getränkepauschale (z. B. 60, 90 oder 180 Minuten) – schon ist Ihr individueller Genuss-Apéro fertig geschnürt.

Der Vorteil für Sie: Keine starren Menüs, keine versteckten Kosten. Sie zahlen nur das, was Sie wirklich bestellen – maßgeschneidert für Ihren Anlass im Storchchen!

Backwaren&Snacks

Butter- oder Vollkornkipfeli: CHF 2.50 / Stk.

Laugenweggli: CHF 3.00 / Stk.

Gefülltes Zopf-Sandwich (z. B. mit Schinken, Käse oder Salami): CHF 5.00 / Stk.

Mini-Wrap (z. B. Vegi, Chicken oder Lachs): CHF 5.00 / Stk.

Obstkorb / Fruchtspiess: CHF 4.00 / Person bzw. Stk.

Kalte Häppchen

Klassische Canapés (z. B. mit Thon, Ei, Schinken, Spargeln): CHF 4.50 / Stk.

Bruschetta (klassisch mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum): CHF 4.00 / Stk.

Tomaten-Mozzarella-Spiessli (mit Pesto): CHF 4.00 / Stk.

Käse-Trauben-Spiessli (z. B. mit Schweizer Bergkäse): CHF 4.00 / Stk.

Rohschinken-Grissini (mit Schweizer Rohschinken): CHF 4.00 / Stk.

Rindstatar-Crostini (hochwertiges Rindfleisch, feines Finish): CHF 5.50 / Stk.

Lachs-Pumpernickel (Räucherlachs mit Dill-Frischkäse): CHF 5.00 / Stk.

Warme Häppchen

Schinkengipfeli: CHF 4.00 / Stk.
Mini-Käseküchlein: CHF 4.00 / Stk.
Flammkuchen-Ecken: CHF 4.00 / Stk.
Poulet-Saté mit Erdnussauce: CHF 5.00 / Stk.
Mini-Rindsburger: CHF 6.00 / Stk.
Parmesan-Weissweinrisotto (im Gläschen / Löffel): CHF 6.00 / Port.
Rindsbrasato auf Polenta (im Gläschen): CHF 7.00 / Port.

Glässchen&Vorspeisen

Saisonsalat / Rohkost (mit Hausdressings): CHF 5.00 / Stk.
Tagessuppe / Gazpacho (saisonal abgestimmt): CHF 5.00 / Stk.
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons: CHF 5.50 / Stk.
Randencarpaccio mit Frischkäse: CHF 6.00 / Stk.
Vitello Tonnato: CHF 7.00 / Stk.
Rauchlachstatar: CHF 7.00 / Stk.

Desserts

Mini-Brownie: CHF 4.00/ Stk.
Fruchtmousse (z. B. Joghurt-Limette oder Passionsfrucht im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Frucht-Crumble (warm oder kalt im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Panna Cotta mit Beeren (im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Schokoladenmousse (im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

CHF 24.00 p.P. (60 Min.)
CHF 32.00 p.P. (90 Min.)
CHF 42.00 p.P. (180 Min.)

Unsere Aperó Flex Angebote gelten ab 20 Personen. Die Getränkepakete können nur in Kombination mit mindestens vier gewählten "Häppchen" gebucht werden. Die Zeiten der Getränkepauschalen bestimmt die Länge des Apéro.

Hochzeitsmenü



Sommernachtstrraum

Stellt euch einen lauen Sommerabend vor, an dem das Lachen eurer Gäste durch den Raum klingt und die Welt draussen sanft im Abendlicht versinkt. Genau dieses Gefühl bringt unser Menü auf die Teller: Der Auftakt ist so unbeschwert wie ein Spaziergang im Grünen – mit knackigem Markt-Saisonsalat, einem gebackenen Landei und dem herzhaften Aroma von gehobelttem Schweizer Alpkäse.

Im Hauptgang entscheidet jeder Gast selbst, wohin die kulinarische Reise geht: Ob feines Maishähnchen-Supreme im duftenden Kräutermantel, knusprig gebratenes Dorschfilet auf cremigem Rahmlauch oder eine leuchtende Süsskartoffel-Falafel auf samtiger Avocado-Limetten-Creme.

Wenn am Ende die Lichter etwas dunkler gedimmt werden, setzt ein erfrischendes Joghurt-Limettenmousse an fruchtigem Beerenkompott den süssen Schlussspunkt unter ein Hochzeitssessen, das euch und euren Gästen noch lange in Erinnerung bleibt.

Vorspeise

Marktsalat mit Ei, Schweizer Hartkäse, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hauptgang

Fleisch

Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto, Portweinjus und Saisonales Gemüse

Fisch

Dorschfilet auf Rahmlauch, Kräuterkartoffeln, Zitronenbutter

Vegi/Vegan

Süsskartoffel-Falafel mit Tzatziki, Buntgemüse und Reis

Dessert

Joghurt-Limettenmousse mit Beerenkompott

CHF 68.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Herzklopfen

Wenn das Klirren der Gläser feierlich durch den Raum klingt, beginnt ein Abend voller vertrauter Wärme und echter Genussmomente. Unser Menü «Herzklopfen» feiert die Zeitlosigkeit edler Schweizer Gastfreundschaft – verfeinert mit einer Prise eleganter Romantik.

Schon beim ersten Gang erwartet eure Gäste ein samtiges Highlight: Eine sämige Riesling-Schaumsuppe, umspielt von süssen glasierten Trauben. Im Hauptgang treffen echte Festtagsklassiker auf moderne Raffinesse. Ob das zarte Zürcher Kalbsgeschnetzelte mit knuspriger Butter-Rösti, ein edles Zanderfilet auf Safran-Risotto oder eine kunstvoll gefüllte Strudel-Rose mit Schweizer Bergkäse und Kürbis-Püree – hier findet jede Vorliebe ihren perfekten Ausdruck.

Und weil zu echtem Herzklopfen auch ein Hauch Geborgenheit gehört, verabschiedet euch die Küche mit einem warmen Bären-Apfelkuchen, begleitet von schmelzender Vanilleglace. Ein Festessen, das wie eine liebevolle Umarmung schmeckt.

Vorspeise

Riesling-Rahmsuppe mit
Croûtons

Hauptgang

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
Champignonrahm, Spätzli oder
Rösti, Marktgemüse

Fisch

Zanderfilet, Weissweinrisotto,
Fenchelgemüse

Vegi/Vegan

Spinat-Käse-Strudel auf
Kürbispüree, Marktgemüse

Dessert

Warmer Apfelkuchen mit
Vanilleglace und Rahm

CHF 78.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Liebesschwur

Manche Momente im Leben sind so kostbar, dass sie einen Rahmen verlangen, der genauso unvergesslich ist wie das Jawort selbst. Mit unserem Menü «Liebesschwur» schenkt ihr euren Gästen eine kulinarische Reise voll feiner Nuancen und höchster Eleganz.

Den kunstvollen Auftakt macht ein zweifarbiges Randen-Carpaccio, begleitet von feinem Schweizer Ziegenfrischkäse und dem nussigen Crunche karamellisierter Haselnüsse. Im Hauptgang entscheidet jeder Gast nach eigenem Gusto: Ob ein rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an edlem Portweinjus, feinstes gebeiztes Lostallo-Lachsfilet auf Pastinakenpüree oder ein geschmorter Portobello-Pilz auf einem Kissen aus Polenta Bramata.

Das krönende Finale setzt verhrerische Akzente: Ein knuspriges Tonkabohnen-Törtchen, perfekt ausbalanciert mit der Frische von Passionsfrucht und cremiger Fior-di-Latte-Glace. Ein Festessen, das diesem einmaligen Tag in jeder Hinsicht gerecht wird.

Vorspeise

Randencarpaccio mit
Ziegenfrischkäse, Haselnüssen,
Rucola und Balsamico

Hauptgang

Fleisch

Rindsentrecôte, Portweinjus,
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Fisch

Lachsfilet auf Pastinakenpüree,
Dillrahm und Bundrüebli

Vegi/Vegan

Gefüllter grosser Champignon
mit Schafskäse und
getrockneten Tomaten auf
Polenta

Dessert

Vanille-Knuspertörtchen oder
Panna Cotta mit Frucht

CHF 89.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Buffets



Grüne Symphonie

Ein Buffet, das zeigt, wie vielseitig und erfüllend die moderne vegetarische Küche sein kann: klar strukturiert, farbenfroh komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen frischen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller pflanzlicher Leichtigkeit, wunderbar sättigend und ohne laute Töne.

Die Kombination aus orientalischen Nuancen, italienischen Klassikern und sorgfältig ausgewählten Zutaten schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, unbeschwert und stilvoll anfühlt. Ideal für Gäste, die ein frisches, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Rahmen Ihres Anlasses einfügt.

Salate&Vorspeisen

Linsensalat
Couscous-Salat
Hummus mit Fladenbrot

Hauptgang

Spinat-Ricotta-Lasagne
Kichererbsen-Süsskartoffel-Curry

Beilagen

Basmati-Reis
Ofengemüse

Desserts

Fruchtspiess
klassische Schokoladenmousse
Mini-Brownie

CHF 52.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

Alpenzauber

Ein Buffet, das sich wie eine Hommage an die Schweizer Genusskultur anfühlt: klar strukturiert, modern komponiert und mit vertrauten Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen bodenständigen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – unkompliziert, herzerwärmend und voller handwerklicher Sorgfalt.

Die Kombination aus vertrauten Heimatklassikern, regionalem Bergkäse und ehrlicher Zubereitung schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, nahbar und stilvoll anfühlt. Ideal für Gäste, die ein gemütliches, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Anlass einfügt.

Salate & Vorspeisen

Wurst-Käse-Salat
Kartoffelsalat
Marktsalat
Landbrot

Hauptgang

Rinds-Saftplätzli oder Schweineschulterbraten
Poulet-Involtini mit Bergkäse

Beilagen

Spätzli
Saisongemüse

Desserts

Schokoladenmousse
Aargauer Rüeblikuchen

CHF 58,00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

La Dolce Vita

Ein Buffet, das sich wie eine Reise durch die Küchen des Südens anfühlt: klar strukturiert, modern komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen neuen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller mediterraner Leichtigkeit und doch wunderbar bodenständig.

Die Kombination aus frischen Zutaten, sonnengereiften Aromen und sorgfältiger Zubereitung schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, unkompliziert und stilvoll anfühlt. Ideal für Anlässe, die ein entspanntes, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in Ihren Event einfügt.

Salate&Vorspeisen

Blattsalat mit Balsamico
Focaccia/Ciabatta
Caprese
Antipasti-Gemüse

Hauptgang

Schweins-Nackenbraten an Marsalajus
Pouletbrust mit Salbeisauce

Beilagen

Pilzrisotto
mediterranes Ofengemüse

Desserts

Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Beerencoulis

CHF 64.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

BBQ Garden

Ein BBQ-Buffer, das sich wie ein lauer Sommerabend unter freiem Himmel anfühlt: klar strukturiert, unkompliziert komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen herzhaften Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller sommerlicher Leichtigkeit und gewohnt handwerklicher Qualität.

Die Kombination aus knackigen Salaten, saftigen Grillklassikern und feinen Dips schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, gesellig und stilvoll anfühlt. Ideal für Sommerfeste und Terrassen-Events, die ein entspanntes, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Rahmen Ihres Anlasses einfügt.

Salate

Hörnlisalat
Coleslaw
Blattsalat

Fleisch

Schweinssteak
Pouletspiess
Bratwurst
Cevapcici

Beilagen

Wedges mit Sour Cream
Maiskolben
Grillgemüse

Desserts

Glace/Coupe
Ananas mit Vanilleglace

CHF 64.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

Wissenswertes



Kegelbahn

Als stimmige Ergänzung zu vielen Festlichkeiten bietet sich ein gemeinsamer Kegelteil an: Der Apéro wird direkt in der Kegelbahn serviert, wo das Team gleichzeitig den Barbetrieb der gemütlichen Kegelbar nutzen kann.

Servicefachperson

Für einen rundum betreuten Anlass kann eine exklusive Servicefachperson hinzugebucht werden. Sie sorgt für persönlichen, aufmerksamen Service während des gesamten Aufenthalts. Der Einsatz kostet 75 CHF pro Stunde.

Bei der Buchung eines Apéros ausser Haus ist mindestens eine Servicefachperson obligatorisch, damit der Ablauf reibungslos und professionell gelingt.

Räume

Für Ihr Feiern stehen Ihnen verschiedene Räume mit ganz unterschiedlichem Charakter zur Verfügung:

Der festliche Casinosaal bietet Platz für bis zu 200 Personen und schafft eine eindrucksvolle Bühne für grosse Feiern.

Der Raum Schönenwerd eignet sich ideal für Anlässe bis 80 Personen und überzeugt mit viel Atmosphäre.

Für gemütliche Feste im kleineren Rahmen bietet das Cachet im Restaurant Platz für bis zu 50 Personen.

Zusätzlich stehen die Räume Schönenwerd2 mit 45 Plätzen sowie Schönenwerd1 mit 35 Plätzen zur Verfügung – perfekt für intime, stimmungsvolle Momente im kleinen Kreis.

Auch die Kegelbahn bietet verschiedene Möglichkeiten für eine besondere Momente. Bis zu 35 Personen können dort feierlich essen und die einzigartige Mischung aus festlicher Stimmung und urigem Charme geniessen.

Die Kegelbar kann exklusiv für den ganzen Abend genutzt werden oder dient als gemütlicher Ort für den Apéro, bevor das Fest in einem unserer Räume oder im Restaurant weitergeht.

Faire Alters- & Preisregelung

Baby & Kleinkinder (0 bis 3 Jahre): Gratis

Wir stellen kostenlos einen Räuberteller (Besteck & Teller zum Mitessen bei den Eltern) bereit oder erwärmen mitgebrachte Babynahrung und Brei.

Kinder (4 bis 11 Jahre): CHF 2.50 pro Lebensjahr (z. B. 6 Jahre = CHF 15.00). Das Kind erhält das vollständige 3-Gang-Kinder-Menü oder auf Wunsch eine halbe Portion des gewählten Erwachsenen-Menüs.

Fixpreis 3-Gang-Kindermenü (ohne Altersstaffelung): CHF 22.50 pro Kind Für eine vereinfachte Pauschalabrechnung unabhängig vom Alter der Kinder.

Jugendliche (ab 12 Jahre): Vollzahler (Erwachsenen-Menü)

Storchen Kinder-3-Gang-Menü

(Einheitlich für alle Kinder von 4 bis 11 Jahren / Hauptgang individuell wählbar)

Vorspeise

Knuspriges Knoblauch-Brot mit frischen Gurken- und Rüeblistäbli

Hauptgang zur Auswahl

«Storchen-Knusperlis»: Hausgemachte Chicken Nuggets mit knusprigen Pommes frites und Erbsli & Rüebl

«Penne Super-Mario»: Penne mit hausgemachter Tomatensauce oder feiner Käserahmsauce

«Goldschatz»: Mini-Schweineschnitzel (paniert) mit Butterspätzli und Marktgemüse

«Kapitän Hook»: Knusprige Fischknusperlis (MSC) mit Pommes frites und feiner Sauce Tartare

Dessert

«Zauber-Becher»: 1 Kugel Rahmglacé (Schoki oder Vanille) mit geschlagenem Rahm, bunter Streusel-Garnitur und einer kleinen Überraschung zum Mitnehmen

Individuelle Wünsche

Diese Dokumentation soll als Inspiration dienen und Ihnen einen ersten Eindruck davon geben, wie vielfältig eine Feier bei uns gestaltet werden kann. Gleichzeitig sind wir offen für jede Art von individuellen Vorstellungen – ob besondere Abläufe, spezielle Dekorationen, eigene Programmpunkte oder ganz persönliche Ideen für Ihre Gruppe.

Alle Preise verstehen sich in CHF brutto inklusive 8.1 % MwSt.

Bis gly

Jede grosse Liebesgeschichte verdient ein unvergessliches Fest. Wir würden uns freuen, das nächste Kapitel eurer Geschichte bei uns im Storchen schreiben zu dürfen.

Bilder und Worte können viel erzählen – aber das Gefühl, selbst im Storchen zu stehen und sich das eigene Hochzeitsfest vorzustellen, ist einfach unbezahlbar. Kommt vorbei, spürt die einmalige Atmosphäre und lasst uns gemeinsam über eure Wünsche und Vorstellungen plaudern.

Wir laden euch herzlich zu einem persönlichen Kennenlernen und einer Führung durch unsere Räumlichkeiten ein – natürlich bei einem Glas Prosecco oder einem feinen Kaffee.

Ob Fragen zu unseren Pauschalen, individuelle Wünsche für euer Menü oder die Reservierung eures Wunschtermins: Wir nehmen uns die Zeit, die euer schönster Tag verdient. Von der ersten Idee über die Detailplanung bis hin zum letzten Tanzschritt stehen wir euch mit viel Herzblut, Kreativität und Erfahrung zur Seite.

Lasst uns eure Wünsche gemeinsam Wirklichkeit werden.
Wir freuen uns von Herzen auf euch!

Euer Storchen-Team

Euer persönlicher Kontakt

Ansprechperson: Marlon Heins
Telefon: 079 138 09 06
E-Mail: marlon.heins@im-storchen.ch
Web: im-storchen.ch
Adresse: Oltenerstrasse 18 in 5012 Schönenwerd