



# Weihnachtszauber im Hotel Aarehof

## Weihnachtsmenu III

ab 10 Personen

Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit Kerbelöl und Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindfilet mit Steinpilzrahmsauce  
serviert mit Haselnuss-Polenta und Gemüsespiess

\*\*\*

Apfelstrudel mit Rum-Vanillesauce

Menü CHF 66.00, inkl. Getränkepauschale CHF 95.00

## Weihnachtsmenu IV

ab 10 Personen

Mousse von der geräucherten Forelle  
angerichtet auf pochiertem Apfel, Randencarpaccio  
und Meerrettich Creme Fraîche

\*\*\*

Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshuft mit rosa Pfefferjus  
begleitet von Süsskartoffelpüree und Gemüsebouquet

\*\*\*

Exotische Fruchtminestrone mit Zwetschgensorbet

Menü CHF 74.00, inkl. Getränkepauschale CHF 103.00

**Hotel Aarehof**  
Bahnhofstrasse 5  
5103 Wildegg

Tel. +41 62 887 84 84  
empfang@aarehof.ch  
www.aarehof.ch



EIN BETRIEB DER

**AARGAUHOTELS.CH**  
ZUM WOHLFÜHLEN



## Ihr Weihnachtsanlass

Belohnen Sie sich und Ihre Mitarbeiter für die Arbeit im vergangenen Jahr und lassen sich von uns kulinarisch verwöhnen. Für Ihren Anlass stehen Ihnen sechs unterschiedlich grosse Räumlichkeiten mit einer Kapazität von 10 bis 160 Personen zur Verfügung. Direkt neben dem Bahnhof Wildegg gelegen und mit Gratisparkplätzen ermöglicht das Hotel Aarehof Ihren Gästeneine angenehme Anreise.

## Getränkepauschale für Bankette

75cl Chardonnay delle Venezie IGT  
75cl Rioja Raiza Reserva DOCa  
Mineralwasser, Kaffee/Tee

Die Getränkepauschale versteht sich pro Person inklusive MwSt.  
Diese Pauschale ist als Begleitung eines Weihnachtsmenüs von der Vorspeise bis zum Kaffee berechnet.

À discrétion zu den Weihnachtsmenüs CHF 29.00

## Weihnachtsgeschenk ab 100 Personen

Bei einem Weihnachtsessen ab 100 Personen schenken wir Ihnen auf das Menu einen Rabatt von 10%.  
Gerne gewähren wir Ihnen 50% WIR.

## Weihnachtsmenüs 2018

Die Gänge der verschiedenen Weihnachtsmenüs sind beliebig kombinierbar!

## Weihnachtsmenu I

ab 10 Personen

Rindsbouillon mit Sherry und Griessnocke

\*\*\*

Gebatene Maispoularde  
mit Orangen-Hollandaise  
begleitet von Schupfnudeln  
und Broccoli polnische Art

\*\*\*

Lebkuchen Panna Cotta im Glas  
mit Mandarinsauce

Menu CHF 47.00

inkl. Getränkepauschale CHF 76.00

## Weihnachtsmenu II

ab 10 Personen

Nüsslisalat mit französischer Salatsauce  
garniert mit Ei, Speck und Croûtons

\*\*\*

180g Rindsfilet auf dem heissen Stein  
mit Pommes Frites und Gemüse  
serviert mit hausgemachten Saucen und Kräuterbutter

\*\*\*

Marroni-Mousse  
garniert mit Glühweinzwetschen

Menu mit 180g CHF 59.00

inkl. Getränkepauschale CHF 88.00

Menu mit 250g CHF 69.00

inkl. Getränkepauschale CHF 98.00