



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

Weihnachtszauber im Hotel Aarehof



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