



Apéro Vorschläge



APERRO

Ab 10 Personen, Preise pro Person in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Rütflue 15.–

Napfnuggets mit Aarauener Giebelwurst und hausgemachtes Pizzabrot
 Crostini belegt mit Oliven-Tapenade
 Gemüsesticks mit drei Saucen (Curry, Cocktail und Kräuter)

Sagibach 18.–

Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Eier, Thon
 drei Sorten Hummus mit Focaccia
 Spiessli mit zwei Sorten Melonen
 Mini-Schinkengipfeli oder Mini-Chäsüechli

Barmelguet 20.–

Aarauener Giebelwurst aus der Region und hausgemachtes Pizzabrot
 Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Eier, Thon
 Rindstatar auf geröstetem Bauernbrot mit Senfcreme
 Kalte Tomatensuppe mit Basilikum im Glas
 Pouletsalat mit Birne und Cashew im Glas
 Gemüsesticks mit drei Saucen (Curry, Cocktail und Kräuter)

Erzbach 24.–

Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse, Mini-Sandwiches mit Rohschinken
 Warme saisonale Gemüsesuppe, Mini Käseküchlein
 Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilli Sauce
 Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Balsamicoglaze
 Fleischbällchen mit feuriger Sauce «Mexican Style»

APERRO-HÄPPCHEN

Zum Selbstzusammenstellen, mindestens 10 Stück pro Sorte

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

* vegetarisch

Kaltes Angebot

Mini-Sandwiches

mit Rohschinken	5.50
mit Schinken	5.50
mit Salami	5.50
mit Thunfischcreme	5.50
mit Rauchlachs	5.50
mit Frischkäse *	5.50
mit Tomaten und Mozzarella *	5.50

Belegte Toastviertel

mit Schinken	3.-
mit Thunfisch	3.-
mit Ei *	3.-
mit Frischkäse *	3.-
mit Rindstatar	3.50
mit Rauchlachs	3.50

Dies und das

Chips und Nüssli *	3.-
Spiessli mit Rohschinken und Melonen	3.-
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kugeln *	3.-
Tête de Moine-Rosetten auf Basler Lächerli mit süssem Senf	4.-
Focaccia, mit Mostbröckli belegt	4.-
Antipasti-Gemüse *	4.-
Marinierte Oliven *	5.-
Napfnuggets (Käse) mit Aarauer Giebelwurst und eingemachtem Gemüse	9.-

Warmes Angebot

½ Meter Blechpizza unterschiedlich belegt

Schinken und Champignons	25.–
Salami und Oliven	25.–
Thunfisch und Zwiebeln	25.–
Sardellen und Auberginen	25.–
Peperoni und Zucchini *	25.–

Mit Fleisch

Flammkuchen «Elsässer Art»	17.–
Mini – Schinkengipfeli	3.–
Mini - Cheeseburger	3.50
Poulet-Satayspiessli in Teryaki-Glasur	3.50
Fleischbällchen mit feuriger Sauce «Mexican Style»	4.–
Chilli con Carne mit Sauerrahm	4.–
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Rösti Pastetli	6.50

Vegetarisch

Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Dip *	3.50
Käseküchlein *	3.–
Mozzarellasticks mit Sauerrahmdip *	3.–
Humus mit Falafel *	3.50
Hausgemachter Nusstofu mit BBQ-Sauce *	4.50
Pilzrisotto mit Parmesanspänen *	6.50
Knoblauchbrot	2.–

Suppen

Saisonsuppe *	3.–
Küttiger Rüebli-suppe *	3.–
Steinpilzcremesuppe *	3.50

Süsses Angebot

Saisonales Törtli	3.50
Mini Pastel de Nata (Süssgebäck aus Portugal mit Vanillefüllung)	3.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	4.50
Schoggimousse	4.50
Caramelköppli	4.50
Mini-Cheesecake	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Saisonaler Fruchtsalat	4.50

GUT ZU WISSEN

Kontakt

Patricia Kämpf, Leiterin Restaurant
patricia.kaempf@barmelweid.ch
062 857 23 75

Menüwünsche

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Ablauf und Ansprechperson

Bitte stimmen Sie mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen ab, damit wir Ihren Anlass reibungslos umsetzen können. Am besten geben Sie uns den Namen der Ansprechperson bekannt.

Annulationskosten

Der Anlass kann bis 10 Tage vorher kostenlos storniert werden. Bei einer Stornierung bis 7 Tage vor dem Anlass werden 50 Prozent der gebuchten Leistungen verrechnet. Bei einer Stornierung weniger als 4 Tage vor dem Anlass sind, 100 Prozent der Kosten fällig.

Blumen

Bringen Sie die Blumen mit oder sollen wir die Dekoration für Sie organisieren? Gerne bestellen wir bei unserer Floristin die Gestecke nach Ihren Wünschen.

Deklaration

Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region. Dazu pflegen wir enge Partnerschaften zu unseren regionalen Lieferanten und Produzenten.

Kerzen oder Feuerwerk

Im ganzen Haus sind Wunder-, Tisch- oder Sprühkerzen sowie Feuerwerke nicht erlaubt.

Preise und Rechnungsstellung

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Probeessen

Möchten Sie Ihr Menü vorher degustieren? Unser Team kocht Ihr Wunschmenü als Mittagessen bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass. Die Kosten für das Degustationsmenü gehen zu Ihren Lasten.

Verlängerung

Unser Restaurant ist täglich von 7 bis 20 Uhr geöffnet. Eine Verlängerung der Öffnungszeiten bis 23 Uhr ist möglich. Ab 20 Uhr verrechnen wir Ihnen pro Stunde 50 Franken.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen? In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von 25 Franken pro Flasche.