



### Weihnachtsmenu III

ab 10 Personen

Bunter Blattsalat mit Orangenvinaigrette  
garniert mit geräucherten Entenbruststreifen  
und gerösteten Cashew Kernen

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet mit getrüffeltem Jus  
serviert mit Pommes Duchesse und mediterraner Ofentomate

\*\*\*

Bratapfelcrème mit Nusscrumble

Menü CHF 68.00, inkl. Getränkepauschale CHF 97.00

### Weihnachtsmenu IV

ab 10 Personen

Graved Lachs mit Honig-Dillsenfauce  
garniert mit kleinem Salatbouquet und Meerrettich Focaccia

\*\*\*

Schwarzwurzelcrèmesuppe serviert mit Rahmhaube  
und gebratenen Steinpilzen

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten mit kräftigem Rotweinjus  
begleitet von Süsskartoffelstock und winterlicher Gemüse garnitur

\*\*\*

Brüssler Waffel mit Glühweinsauce und Vanilleglacé

Menü CHF 77.00, inkl. Getränkepauschale CHF 106.00

**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 Gästen eine angenehme Anreise.

## Getränkepauschale für Bankette

75cl Pinot Grigio delle Venezie IGT  
75cl Primitivo Merlot SUD  
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 von Montag bis Donnerstag

Bei einem Weihnachtsessen von Montag bis Donnerstag offerieren wir Ihnen den Apéro von 30 Minuten mit Pinot Grigio, Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser und 2 Häppchen pro Person. Gerne gewähren wir Ihnen auch 100% WIR.

## Weihnachtsmenüs 2019

Die Gänge der verschiedenen Weihnachtsmenüs sind beliebig kombinierbar!

## Weihnachtsmenu I

ab 10 Personen

Kürbiscrèmesuppe  
mit Rahmhaube und Kürbiskernöl  
\*\*\*

Gebatene Pouletbrust Suprême  
mit Glühweinjus  
begleitet von Semmelknödel  
und Wurzelgemüse  
\*\*\*

Marronimousse  
serviert mit marinierten Zwetschgen

Menu CHF 48.00  
inkl. Getränkepauschale CHF 77.00

## 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  
\*\*\*

Apfelstrudel  
mit Rum-Vanillesauce

Menu mit 180g CHF 59.00  
inkl. Getränkepauschale CHF 88.00

Menu mit 250g CHF 69.00  
inkl. Getränkepauschale CHF 98.00