



## Weihnachtspäckli 2016 / 2017



### *Pauschalen für Ihren Weihnachtsanlass*

Sehr geehrter Gast

Wir danken für Ihre Anfrage und überlassen Ihnen gerne unsere Menu- Vorschläge, bestimmt für

➔ Bankette ab 15 bis 80 Personen

➔ vom 1. November 2016 bis Ende Februar 2017

➔ in den Weihnachtspäckli- Pauschalen inbegriffen sind:

Ein Apéritif zum Auftakt serviert in unserer Strohhütte  
1 Glas Prosecco oder 1 Glas Weisswein (siehe Auswahl)  
oder aber etwas Alkoholfreies:  
1 Glas Orangensaft oder 1 Glas Mauler Sekt  
\*  
1 warmes Süppchen als Amuse-bouche  
\*  
Ein auf Ihr Budget abgestimmtes mehrgängiges Menu mit Nachservice  
\*  
Mineralwasser und Kaffee à discrétion  
\*  
5dl Wein pro Person  
\*  
weihnächtliche Tischdekoration  
\*  
Menumenükärtchen

Ihre Zufriedenheit und diejenige Ihrer Mitarbeiter und Gäste sind uns sehr wichtig.  
Es freut uns, wenn Ihre Wahl auf unser Haus fällt.

## Menuvorschläge



### Menu „Schneeflocke“

146. — CHF

Graved-Lachsstreifen  
auf Wintersalat an Balsamicodressing

\*

Les deux filets „Hertenstein“

Filet vom Rind mit Sauce Béarnaise kombiniert mit  
Schweinefilet mit Pommerysenfsauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet  
*Nachservice: Fleisch, Saucen, Gemüse, Nudeln*

\*

Sorbet- Variation

Blutorange, Williamsbirne und Zitronensorbet



### Menu „Schneemann“

132. — CHF

Nüsslisalat an Balsamicodressing  
mit sautierten Waldpilzen, mariniertem Kürbis  
und Brotcroûtons

\*

Kalbsschulter-Tournedos  
an Barolosauce

auf Weissweinsrisotto angerichtet  
mit Mandel-Broccoli

*Nachservice: Fleisch, Sauce, Gemüse, Risotto*

\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Sauerrahmeis



### Menu „Samichlaus“

150. — CHF

Wintersalat an Orangendressing  
mit Wildschweinemostbröckli,  
frischer Feige und Walnüssen

\*

Kürbis- Grappa-Suppe mit Vanilleschaum

\*

Kalbslaffenfilet am Stück gebraten  
an Thymiansauce  
dazu Gemüsebouquet und Kartoffelgratin  
*Nachservice: Fleisch, Sauce, Gemüse, Gratin*

\*

Schokoladenmousse  
mit Orangensalat und gerösteten Pistazien



Menu „Winterzauber“

156.— CHF

Vorspeisenteller mit Salatstrauss an Sherrydressing,  
geräucherten Entenbruststreifen auf Kürbis,  
marinierte Avocado, Gemüseterrine  
und Graved-Lachsrose an Dillsenfauce

\*

Rindsfilet im Kalbssteakmantel „Hertenstein“  
mit Sauce Béarnaise und Thymiansauce  
Pommes Williams und Gemüsebouquet

*Nachservice: Fleisch, Saucen,  
Gemüse, Pommes Williams*

\*

Dessertvariation  
mit Crema Catalana, Schokoladenkuchenwürfel,  
Sauerrahmeis und frischen Früchten



Menu „Christkind“

140.— CHF

Vorspeisenkreation  
mit Salatstrauss an Hausdressing,  
Aargauer Rüeblimousse,  
Hausterrine auf Linsen  
und Rauchlachstatar auf Pumpernickel

\*

Tranchiertes Kalbsnüssli an Portweinjus  
mit Kräuterkartoffelstock und Gemüseauswahl  
*Nachservice: Fleisch, Sauce, Gemüse, Kartoffelstock*

\*

Williamsbirnensorbet



Menu „Eisblume“

144.— CHF

Sämiger Kürbisrisotto  
mit schwarzem, regionalen Trüffel

\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Saisongemüse  
*Nachservice: Fleisch, Sauce, Gemüse, Gratin*

\*

Zimtparfait  
mit lauwarmen Rotweinzwetschgen



## Folgende Weine stehen Ihnen zur Auswahl:

### Weisswein

#### **Goldwändler Federweiss Blanc de Pinot noir**

Rebgut Goldwand, Michael und Barbara Wetzels, Ennetbaden

Ein bekömmlicher Weisswein aus Blauburgundertrauben gekeltert. Es entsteht ein spritziger, an Zitrusfrüchte erinnernder Wein mit einem Hauch Lachsfarbe.

#### **Remiger Viola**

Weinbau Hartmann, Remigen

Elegante Aromen von Quitten und Äpfel steigen in die Nase. Im Gaumen ist er vollmundig aber doch spritzig.

#### **Covel**

Lima & Smith Quinta de Covela Douro, Portugal

Ein sehr mineralischer und frischer Wein, welcher exotische Aromen von Mango und Blumen aufweist. Ein unkomplizierter Weisswein mit dazugehörigem Spassfaktor.

### Rotwein

#### **Goldwändler Sonderabfüllung**

Fam. Wetzels, Ennetbaden

Auf den steinigen Kalkböden der steilsten Lage der Goldwand, gedeiht ein 100%tiger Blauburgunder. Teilweise in Holz vergoren und im grossen Holzfass ausgereift entsteht ein vollmundiger Wein mit viel Eleganz.

#### **Echeverria Merlot Reserva**

Vina Echeverria, Molina, Chile

Eine rubinrote Farbe mit Ziegelsteintönen. Aromen von roten Früchten mit einem Hauch von Tabak und delikaten würzigen Noten. Gut ausbalanciert von mittlerem Körper und sanften reifen Tanninen. Langer Abgang.

#### **Finca la Revilla**

Valtravieso, Valladolid

Ein schöner Auftakt von Pflaumen, Kirschen und Cassis mit eleganter Finesse und Frische. Vollmundig und sehr saftig mit den nötigen Gerbstoffen.

## Anfahrtsskizze

Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden

