

Liebe Gäste,

Anlässe für kleine und grosse Feste gibt es viele. Bei uns dürfen Sie zu Recht erwarten, dass Ihre Feier in einem perfekten Rahmen stattfinden und Sie sich gerne ein Leben lang daran zurückerinnern werden. Wenn Sie sich für uns entscheiden, dann wählen Sie ein gepflegtes Ambiente, aufmerksamen Service und frisch zubereitete Speisen in ausgezeichneter Qualität.

Lassen Sie sich vom sympathischen Zur Brugg-Team verwöhnen und geniessen Sie Ihre ganz individuell gestaltete Feier.

Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten einige Vorschläge unterbreiten, wie Ihre ganz persönliche Feier aussehen könnte. Sie finden darunter zahlreiche Menüvorschläge. Darüber hinaus nehmen wir auch gerne Ihre eigenen Ideen auf. Dies sind Vorschläge die wir nicht auf unserer normalen Abendkarte haben, daher müssen wir eine Mindestzahl von 10 Personen haben um die Gerichte herzustellen.

Ihr Gastgeber und Küchenchef Sascha Feller unterstützt Sie gerne bei der Menüauswahl, den begleitenden Getränken und allen Details von der Dekoration bis hin zur Erstellung der Menükarte.

Welches Angebot auch immer Ihr Interesse finden mag – etwas ist Ihnen in jedem Fall gewiss: die Qualität, der Service und die Gastfreundlichkeit unseres Hauses.

Wir freuen uns darauf, Ihre persönlichen Wünsche erfüllen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spass beim Stöbern!

Ihr Zur Brugg Team

## Catering Menüvorschläge

- |  |      |
|--|------|
| - Kaffee oder Tee                                      | 3.50 |
| - Gipfeli  | 1.40 |
| - Früchteschale für 4 Personen mit saisonalen Früchten | 8.—  |
| - Diverse Kuchen pro Stück                             | 3.—  |

## Apérohäppchen

### **Party Brötli:**

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| - Gefüllt mit Käse                  | 2.90 |
| - Gefüllt mit Salami                | 3.—  |
| - Gefüllt mit Schinken              | 3.—  |
| - Gefüllt mit Schweizer Rohschinken | 3.10 |
| - Gefüllt mit Tatar                 | 3.40 |

### **Canapé:**

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| - mit Käse und Nüssen       | 3.—  |
| - mit Thon                  | 3.—  |
| - mit Ei                    | 3.—  |
| - mit Schweizer Rohschinken | 3.10 |
| - mit Tatar                 | 3.20 |
| - mit Rauchlachs            | 3.20 |

### **Crostinis:**

(Kleine geröstete Brotscheiben)

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| - mit Peperoni al Olio          | 1.70 |
| - alla Bruschetta (mit Tomaten) | 1.70 |
| - mit Frischkäse                | 1.70 |
| - mit Schweizer Rohschinken     | 1.70 |
| - mit Olivenpaste               | 1.70 |

## Diverses:

|   |              |
|---|--------------|
| - Crudités (Gemüsestangen)<br>mit hausgemachter Cocktailsauce | 2.—          |
| hausgemachter Currysauce                                      | 2.—          |
| Kräuterkäse   | 2.—          |
| <br>  |              |
| - Blätterteiggebäck   | 2.10         |
| <br>  |              |
| - Schinkengipfeli   | 2.50         |
| <br>  |              |
| - Chäschüechli  | 3. —         |
| <br>  |              |
| - Spinatchüechli  | 3. —         |
| <br>  |              |
| - Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauc                    | 1.50-        |
| <br>  |              |
| - Meatballs mit Sweet and Sour Sauce                          | 2.—          |
| <br>  |              |
| - Diverse Antipasti   | Nach Aufwand |
| <br>  |              |
| - Gebackene Black Tiger Shrimps                               | 2.80         |
| <br>  |              |
| - Kleiner Pouletspiess mit Erdnussauce                        | 3.—          |
| <br>  |              |
| - Chips, Nüssli   | nach Aufwand |

## Früchtebowle:

|   |      |
|---|------|
| - Mit Alkohol und Früchten (pro Liter)  | 25.— |
| - Ohne Alkohol und Früchten (pro Liter) | 15.— |

## Suppen:

- |  |       |
|--|-------|
| - Rindsbouillon mit Gemüse oder Crêpe Julienne   | 8.50  |
| - Tomatensuppe mit Gin und frittiertem Basilikum | 9.50  |
| - Aargauer Karottensuppe                         | 9.50  |
| - Zucchetticremesuppe mit Eierschwämmli (Saison) | 11.50 |

## Salate:

- |  |       |
|--|-------|
| - Blattsalat „quattro nocchi“  | 9.—   |
| - Tomaten-Mozzarellasalat  | 12.50 |
| - Nüsslisalat mit Ei und Croutons  | 13.—  |
| - Nüsslisalat mit sautierten Pilzen  | 15.—  |
| - Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons   | 14.—  |
| - Marktfrischer gemischter Salat   | 10.50 |
| - Tomaten-Mango-Gruyeresalat   | 14.50 |
| - Ruccolasalat „con passione“<br>mit Oliven, getrockneten Tomaten und Grana Padano | 14.50 |

Dressing nach Wahl: Hausgemachte Französisch- Italian- oder Feigen-Senfsauce

**Bei allen Suppen und Salate ist auch das Brot schon inbegriffen**

## Kalte Vorspeisen:

- |   |       |
|---|-------|
| - Melonenschnitze mit Schweizer Rohschinken | 14.50 |
| - Antipastiteller                           | 18.50 |

## Warme Vorspeisen:

- |   |       |
|---|-------|
| - Pilzstrudel auf Spinat und Sauce Hollandaise    | 16.—  |
| - Poulet an Whiskyrahmsauce und Blätterteigkissen | 17.50 |
| - Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Erbsenpüree   | 17.50 |

## Hauptspeisen Fleisch:

- **Kalbsschulterbraten an Morchelsauce**  
dazu Spätzli und Gemüse 33.50
- **Gefüllter Schweinsbraten mit Dörripflaumen an Calvadossauce**  
dazu Pinienreis und sautiertes Gemüse 26.50
- **Gebratenes Pouletbrüstchen mit Estragonsauce**  
hausgemachte Spätzli und Gemüse 25.50
- **Hackbraten an Mischpilzsauce**  
Rösti-Kroketten und saisonales Gemüse 24.50
- **Warmer Schinken im Brotteig**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 23.50
- **Rindsragout in Rotweinjus**  
mit hausgemachtem Kartoffelstock 25.50

## Hauptspeisen Vegi:

- **Pilzragout unter Blätterteighaube**  
mit Basmatireis und Gemüse 24.50
- **Ruccola-Risotto mit grillierten Cherry Tomaten**  
und frischen Kräutern 24.50
- **Tagliatelle „tricolore“**  
mit Rahm-, Tomaten- und Pestosauce 21.50
- **Gemüseteller mit Reis und einem Spiegelei** 22.50

## **Dessert:**

- |   |   |             |
|---|---|-------------|
| - | Toblerone Schokoladenmousse garniert mit Früchten | 12.50       |
| - | Fruchtsalat mit Glacé oder Rahm                   | 9.50/ 11.50 |
| - | Apfelstrudel mit Vanillesauce                     | 12.50       |
| - | Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm             | 10.50       |
| - | Caramelköppli mit Früchten                        | 10.50       |
| - | Trio vom Mousse                                   | 12.50       |
| - | Hausgemachtes Tiramisu                            | 12.50       |
| - | Meringue mit Glacé oder Rahm                      | 9.50/ 6.50  |

## **Optional:**

- |   |                                   |       |
|---|-----------------------------------|-------|
| - | Servicepersonal je Person/ Stunde | 35.00 |
|---|-----------------------------------|-------|

***Dies sind nur einige unserer Vorschläge.***

***Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef, Sascha Feller auch saisonale Menüs zusammen, bitte sprechen Sie uns darauf an.***