



## Verpflegungs-Angebot

**2012**

In der Stapferhaus-Küche treffen Gastronomie und Kultur kreativ aufeinander. Aus saisongerechten, wenn möglich regionalen Produkten, werden Gaumenfreuden für den kleinen und grossen Hunger gezaubert. Gregory Kilcullen, ehemaliger Chefkoch des „Orient-Express“ und Elisabeth Meer, Betriebsleiterin Tagungsort, bringen den Duft der weiten Welt in die Aargauer Küche.

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 8% MwSt. und gelten ab 10 Personen. Das Essen wird in der Regel am Buffet serviert. Sofern nicht anders deklariert, werden unsere Menüs mit Schweizer Fleisch zubereitet.

### Frühstück / Pausenverpflegung

<b>Begrüssungskaffee</b> Kaffee, Cappuccino, Tee, Schlosswasser mit Beilage (Zopf oder Gipfeli)	CHF 6.50
<b>Pausenkaffee</b> Kaffee, Cappuccino, Tee, Schlosswasser mit Beilage (Zopf oder Gipfeli)	CHF 6.50
<b>Pausenkaffee</b> Kaffee, Cappuccino, Tee, Schlosswasser mit Beilage (Cake oder Fruchtbrot)	CHF 7.00
<b>Früchteangebot</b> ganztags	CHF 3.50
<b>Früchteangebot</b> halbtags	CHF 2.50
<b>Stapferhaus-Brunch (ab 25 Personen)</b> Kaffee, Tee, Ovomaltine, Fruchtsaft, diverse Brotsorten, Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Weich- und Hartkäse, Wurstplatte, Joghurt, Müesli, Früchte, Rösti, Speck, Rührei	CHF 35.00

### Apéro

<b>Sojamandeln und Safrancashew</b>	CHF 4.50
<b>Gemüsetengeli</b> Gemüse und Dipsauce im Gläsli	CHF 4.50
<b>Käse und Brot</b> Aargauer Käse, garniert, diverse Brotsorten	CHF 11.00
<b>Käse und Brot, Oliven und Dörrtomaten</b> Aargauer Käse, diverse Brotsorten	CHF 13.00
<b>Focaccia</b> gefüllt mit Frischkäse und Auberginen	CHF 8.00
<b>Crostini</b> drei Stück mit Oliven-Mandeln-, Peperoni-Tomaten- und Auberginenpaté	CHF 9.00
<b>Apérobuffet 1 (ab 20 Personen)</b> drei verschiedene Crostini mit Oliven-Mandeln-, Peperoni-Tomaten- und Auberginenpaté, Käsewürfeli mit Trauben, Feigen oder Trockenfrüchten (saisonal), Oliven und Dörrtomaten, Brot	CHF 16.50
<b>Apérobuffet 2 (ab 20 Personen)</b> Focaccia gefüllt mit Frischkäse und Auberginen, griechische Taschen gefüllt mit Feta und Spinat, Salate im Kleinglas (Rüebli, Randen, Kabis), Parmesanwürfeli mit Dörrfrüchten, Nüssen oder Trauben (saisonal), Hackfleischkugeli mit Cherrytomaten, diverse Brote	CHF 25.00
<b>Apérobuffet 3 (ab 20 Personen)</b> grilliertes Gemüse, Hackfleischkugeli mit Cherrytomaten, pochierter Lachs mit Orangen und Estragon, Parmesanwürfeli mit Dörrfrüchten, Nüssen oder Trauben (saisonal), Oliven und Dörrtomaten, diverse Brote	CHF 33.00
<b>Spiessli-Apéro (ab 20 Personen)</b> Früchte, Mozzarella-Cherrytomaten, Poulet, Hackfleischkugeli-Oliven, Gemüse	CHF 24.00
<b>Hochzeitsapéros (ab 30 Personen)</b> verlangen Sie die separate Angebotsliste	

### Vorspeisen

<b>Schnittsalat</b> an Balsamicosauce	CHF 7.00
<b>Saisonblattsalat</b> an Balsamicosauce	CHF 8.00
<b>Gourmetsalat klein</b> , Blattsalat, Linsen, Karotten, Randen-Apfel, Kabis mit Pfefferminze	CHF 10.50
<b>Gourmetsalat gross</b> diverse Salate	CHF 15.00
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> mit Basilikum (saisonal)	CHF 14.00
<b>Saisonsuppe</b>	CHF 8.00
<b>Karotten-Orangen-Ingwer Suppe</b>	CHF 8.00
<b>Kalte Sommersuppe</b> mit Sauerrahm	CHF 8.00

**Hauptspeisen**

---

<b>Pouletsalat garniert</b> mit Früchten	CHF 18.50
<b>Rauchforelle garniert</b> (Sommer) mit Sommeralaten, Meerrettichschaum	CHF 18.50
<b>Antipasti-Teller</b> (Sommer)	CHF 20.00
<b>Gemüse-Saisonwähe</b> hausgemacht mit Salat	CHF 18.50
<b>Gemüse-Lasagne</b> hausgemacht, Salat (ab 10 Personen)	CHF 22.00
<b>Fleisch-Lasagne</b> hausgemacht, Salat (ab 10 Personen)	CHF 25.00
<b>Hackbraten</b> , Kartoffelstock und Gemüse	CHF 24.00
<b>Schinken geräuchert</b> , Dörrbohnen, gedämpfte Tomate, Kartoffelschnitze	CHF 29.50
<b>Pouletbrust</b> gefüllt mit Parmesan und Pinienkernen an Kräutersauce, Wildreis und Broccoli	CHF 29.50
<b>Goffersberger Coque au vin</b> , Ofenkartoffeln und Aargauer Rüebl	CHF 30.50
<b>Schweins-Cordonbleu</b> gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Bratkartoffeln, gedämpfte Tomaten	CHF 30.50
<b>Schweinsbraten</b> , Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 32.00
<b>Schweinsnierrücken-Steak</b> gegrillt mit gemischter Pilzsauce und Prosecco-Risotto	CHF 33.00
<b>Rindsgeschnetzeltes</b> an Safransauce mit Bohnen und Bratkartoffeln	CHF 34.00
<b>Lammspiessli</b> mit Kartoffeln und Birnen vom Blech an Martini Rosso-Sauce	CHF 35.50
<b>Pangasiusfilet Tandori</b> mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Salzkartoffeln	CHF 28.50

**Vegetarische Variante: Alle Fleischgerichte können mit gebackenem Tofu oder griechischen Taschen bestellt werden.**

**Vegetarische Tellergerichte**

<b>Spinat-Lasagne</b> mit Feta, Blattsalat	CHF 21.00
<b>Griechische Taschen</b> gefüllt mit Feta und Spinat mit gemischtem Salat	CHF 22.00
<b>Pastetli</b> gefüllt mit Pilzen, Reis, grilliertes Gemüse	CHF 24.00
<b>Couscous</b> mit Marokkanischem Gemüse	CHF 25.00
<b>Musaka</b> mit Auberginen und Zucchini	CHF 26.00

**Buffet**

---

<b>Saisonwähen</b> (ab 15 Personen) hausgemacht mit grünem Salat	CHF 18.50
<b>Pasta-Variationen</b> (ab 15 Personen) Fleisch- oder Gemüselasagne, Farfalle an Gorgonzolasauce, Spaghetti an Pesto, grüner Salat	CHF 28.00
<b>Aargauer-Buffer</b> (ab 20 Personen) Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe, Blattsalat, Karottensalat mit Pinienkernen, Randen-Apfel-Salat, Kabissalat mit Pfefferminze, Goffersberger-Rindsragout mit Dörrbirnen, Kartoffelgratin	CHF 47.00
<b>Jahreszeiten-Buffer</b> (ab 20 Personen) Gschwellti, Kräuterquark, Käseplatte, Schweinebraten mit Zwetschgenjus, diverse Salate (bunter Blattsalat / Rüebl / Mais / Linsen / Randen-Apfel), marinierte Champignons, Sellerie-Lauch-Gratin, Zucchetti mit Thymian, diverse Brote, Apfel- oder Schoggischnitten (herrlich fruchtig oder süß), Saisonfruchtsalat	CHF 54.00
<b>Stapferhaus-Buffer</b> (ab 25 Personen) Melone mit Rohschinken, Hoummus, Saisonblattsalat, griechischer Salat, Artischockensalat an Vinaigrette, Kartoffelsalat, Randen-Apfel-Salat, Karotten-Selleriesalat mit Pinienkernen, Wildreis, Marokkanisches Gemüseragout, Kalbsbraten mit Rosmarinjus, diverse Brote, Saisonfruchtsalat, Rüeblischnitten, Orangen-Cointreau-Mousse	CHF 65.00
<b>Stapferhaus-Buffer, vegetarisch</b> (ab 25 Personen) Gemüseterrine, Hoummus, Saisonblattsalat, griechischer Salat, Artischockensalat an Vinaigrette, Kartoffelsalat, Randen-Apfel-Salat, Karotten-Sellerie-Salat mit Pinienkernen, Fenchel-Orangen-Salat, Gemüselasagne, Couscous, Marokkanisches Gemüseragout, diverse Brote, Saisonfruchtsalat, Rüeblischnitten, Orangen-Cointreau-Mousse	CHF 56.00
<b>Stapferhaus-Buffer Ergänzung</b> mit Käseplatte	CHF 10.00

**Desserts**

<b>Saisonfruchtsalat</b> ohne Rahm	CHF 8.50
mit Rahm	CHF 9.00
<b>Beerencrème saisonal</b> mit Mascarpone und Rahm (je nach Saison Erdbeer, Himbeer, Brombeer)	CHF 8.50
<b>Süssmostcrème</b> (saisonal) mit frischen Feigen	CHF 8.50
<b>Mousse au Chocolat weiss</b> an Beersauce	CHF 8.00
<b>Tiramisu</b> hausgemacht	CHF 8.00
<b>Apfelfruchtschnittli mit Vanilleglace</b>	CHF 9.50
<b>Zimtparfait</b> mit warmen Zwetschgen	CHF 9.50
<b>Pfefferminzparfait</b> (saisonal) mit Beeren	CHF 9.50
<b>Rüebli schnitten klein</b>	CHF 5.00
<b>Amaretti</b> die feine süsse Verführung	CHF 3.00
<b>Apfel- oder Schoggischnitten</b> herrlich fruchtig oder süss	CHF 3.00
<b>Dessert-Buffer</b> Saisonfruchtsalat, Mousse au Chocolat, Rüebli schnitten	CHF 14.00
<b>Dessert-Buffer Ergänzung</b> mit Käseplatte	CHF 10.00

**Getränke****Kalte Getränke**

Mineralwasser nature 1 Liter	CHF 9.00
Schlosswasser Literkrug	CHF 4.00
Mineralwasser nature / Süssgetränke 50 cl	CHF 5.50
Orangensaft 1 Liter	CHF 12.00
Süssmost (saisonal) 1 Liter	CHF 12.00
Erusbacher Bier (Villmergen   Aargau) 33 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Bier 33 cl	CHF 5.50

**Warme Getränke**

Kaffee, Espresso, Tee (Selbstbedienung)	CHF 4.00
Cappuccino (Selbstbedienung)	CHF 4.50

**Weine rot**

GOFFERSBERGER Blauburgunder (Strafanstalt Lenzburg   Aargau)	CHF 39.00
CHALMBERGER Pinot Noir (Oberflachs   Aargau)	CHF 43.00
UEKEN Pinot Noir Auslese (Ueken   Aargau)	CHF 49.00
HUMAGNE ROUGE (Provins   Wallis)	CHF 45.00
RAPITALÀ PIANO MALTESE IGT Nero d'Avola/Nerello Mascalese (Tenuta di Rapitalà   Sizilien)	CHF 36.00

**Weine weiss**

GOFFERSBERGER Riesling x Silvaner (Strafanstalt Lenzburg   Aargau)	CHF 39.00
CHALMBERGER Kerner (Oberflachs   Aargau)	CHF 45.00
UEKEN Chardonnay (Ueken   Aargau)	CHF 45.00
HORNUSSE Pinot Gris "Stiftshalde" (Hornussen   Aargau)	CHF 46.00
PETITE ARVINE (Provins   Wallis)	CHF 45.00
DAMASKINO IGT Damaschino/Catarratto lucido (Donnafugata   Sizilien)	CHF 36.00

PROSECCO	CHF 45.00
----------	-----------

**Spirituosen** von Käser's Schloss Elfingen | Aargau

GRAPPA Blauburgunder im Maulbeerbaumfass gereift	CHF 7.00
KIRSCHBRAND Langstieler	CHF 6.00
APFELBRAND Berner Rose	CHF 6.50

Preisänderungen vorbehalten