



Gasthof zum Rössli



Catering

Gasthof zum Rössli
Madeleine und Herbert Brun
Zentralstrasse 1
5610 Wohlen

056 622 15 61

info@roessli-wohlen.ch
www.roessli-wohlen.ch
www.facebook.com/gasthofroessli

Inhaltsverzeichnis

Apéro

Apérovarianten.....	3
Getränke zu den Apérovarianten	4
Aperitif- Knabbereien- Fingerfood	5

Dinner

Fleischplättli für Aperobuffet	6
Vegetarische Plättli	6
Salat-Buffer.....	7
Kalte Fleischplatten	7
Kalte Vorspeisen auf Teller.....	8
Warme Vorspeisen auf Teller	8
Hautgänge	9
Grillparty.....	12
Buffer Rössli.....	13
Dessertbuffer Classic	14
Dessertbuffer Delux.....	14
Desserts	14
Zubehör / Infrastruktur.....	15
Lieferung und Mitarbeiter.....	15
AGB.....	16

Apérovarianten

Apéro Classic ab 30 Personen

Chips und Nüsse	
Marinierte Oliven	
Frisches Gemüse mit Dip-Sauce	
Parisette, Fleisch- und Vegetarischer Füllung	
saisonale Früchtespise	
Tomaten Morzarella Spiesse	
Carrébrod, Frischkäse- und Eierfüllung	
Schinkengipfeli	
Zucchetti-Lauch-quiche	15.50

Apéro Deluxe ab 50 Personen

Chips und Nüsse	
Marinierte Oliven	
Frisches Gemüse mit Dip-Sauce	
Parisette mit Fleisch- und vegetarischer Füllung	
saisonale Früchtespiesse	
Tomaten Morzarella Spiesse	
Carrébrod mit Frischkäse- und Eierfüllung	
Schinkengipfeli	
Zucchetti-Lauch-quiche	
Crevettencocktail	
Lachs und Tatarcanape	
mediteraner Gemüse Salat	
Gemüsemousse im Schälchen	
Trockenfleisch	
Schlürfsüppchen, heiss oder kalt	
Datteln mit Frischkäse gefüllt	
Hackfleischbällchen mit Sauce	
Poulet "Lollipop"	19.50

Wünsche zur Erweiterungen sind gegen Aufpreis grundsätzlich möglich.
Die Mengen sind für eine Dauer von zwei Stunden berechnet.

Getränkervorschlag zu den Apérovarianten

Orangensaft	1l	12.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1.5l	8.00
Coca Cola, Rivella, Fanta	1.5l	8.00
Prosecco	0.75l	36.00
Bier, Feldschlösschen mit/ohne Alkohol	0.33l	3.50
Weisswein		
Chardonnay Brestenberger (Weingut Lindenmann, Seengen)	0.75l	38.00
Cuvée Blanche Valais AOC (Conviva Abbay de Vétroz, Wallis)	0.75l	32.00
Rotwein		
Pinot Noir Brestenberger (Weingut Lindenmann, Seengen)	0.75l	38.00
Barbera d'Alba (Canestrelli)	0.75l	32.00

Aperitif- Knabbereien- Fingerfood

Einzelauswahl für ein Dinner-Aperitif

Chips, Nüssli	p. Pers	2.00
Marinierte Oliven	p. Pers.	2.00
Schinkengipfeli klein	p. Stk.	2.20
Schinkengipfeli gross	p. Stk.	3.50
Verschiedene Küchlein warm (Käse, Lauch etc.)	p. Stk.	2.20
Carrée Brot		
Schinken		
Delikatessen Fleischkäse		
Weichkäse		
Hartkäse		
Eier		
Thunfisch	Platte à 56 Stk.	56.00
Mini Sandwiches		
Schinken		
Salami		
Käse		
Trockenfleisch	pro Stk.	2.80
Speckbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Oliven- Tomatenbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Amuse Bouches klassisch ¼ Stück geschnitten (Käse, Schinken, Ei, Frischkäse)	p. Stk.	8.00
Amuse Bouches de luxe, ¼ Stück geschnitten (Rindstatar, Kalbstatar, Rauchlachs)	p. Stk.	9.60
Diverse Quiche pro Einheit geschnitten	45 Stk.	60.00

Fleischplättli

Brunchplättli Aufschnitt, Salami, Speck, Hinterschinken	4 Pers. 600g	26.50
Trockenfleischplättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Landrauchschinken Salami, Speck	4 Pers. 520g	89.00
Gemischtes Fleischplättli Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken Salami, Speck	4 Pers. 600g	60.00
Fleisch- und Käseplättli Aufschnitt, Hinterschinken, Landrauchschinken, Speck, Käse	4 Pers. 600g	42.00
Käseplatte gemischt	12 Pers. 1kg	75.00

Vegetarische Plättli

Gemüse- Dip- Plättli verschiedenen Saucen	20 Pers. 1 kg	35.00
Antipasti Plättli raffiniert- abgeschmecktes Grillgemüse	15 Pers. 1 kg	42.00
Früchtespiessli	12 Pers. 950g	29.00

alle Plättli sind ausgarniert

Salat-Bufferet

Salat-Bufferet Classic ab 30 Personen
fünf Sorten

8.50

Salat-Bufferet Delux ab 50 Personen
acht Sorten

11.50

Ihre Auswahl:

Blattsalat, Rucola, Nüsslisalat (Saison), Reissalat, Maissalat, Russischer Salat, Selleriesalat, Mexikanischer Salat, Rüeblisalat rot, Rüeblisalat gelb, Randensalat, Kabissalat weiss, Kabissalat rot, Gurkensalat, Rettichsalat, Tomatensalat, Peperoni, Grüne Bohnen, Kartoffelsalat, Fleischsalate mit Aufpreis
Hausgemachte Salatsaucen sind dabei, italienisch, französisch

Kalte Fleischplatten

Preisliste der Fleischsorten und per 100 g Netto

Aufschnitt (klassisch vier Sorten)	2.20
Hinterschinken	3.60
Salami „scharf“	4.20
Salami	8.20
Rohschinken	6.80
Bündnerfleisch	8.50
Mostbröckli	7.80
Coppa	6.80
Bauern- Rohessspeck würzig	3.40
Schweinsbraten mit Tartarsauce	3.70
Kalbsbraten, Thon- oder Tartarsauce	6.20
geräucherte Trutenbrust	3.60
Hartkäse auf Fleischplatten	4.50
Weichkäse auf Fleischplatten	7.20
Pasteten	5.20
Terrinen	5.80

Kalte Vorspeisen auf Teller

Trockenfleisch mit Melonenschiffli oder Trauben (saisonal) Salatsträusschen	13.50
Tatarteller mit Rinds-, Kalbs- und Lachstatar	17.50
Mediterraner Teller grober Pfeffersalami, Rauchlachsschinken, geräucherte Trutenbrust, Pastete, Parmesanwürfel und mariniertem Gemüse	14.50
Triologie von Norwegerrauchlachs geräuchertes Forellenfilet, Crevettencocktail mit Blattsalatsträusschen und Merrettichschaum	16.50

Warme Vorspeisen auf Teller

Penne „all arrabiata“ mit pikanter Tomaten Rahmsauce	8.50
Penne „all alaska“ mit Lachsrahmsauce	9.50
Zander mit Meerrettich-Kräuterkruste überbacken auf Rahmwirz mit Weissweinsauce	17.50

Hauptgänge ab 30 Personen

Pasta

Äplermaccaronen mit Apfelschnitzli	16.50
Nidwaldnermaccaronen mit Kalbfleischstreifen und Apfelschnitzli	18.50
Maccaronen mit Tomatensauce	12.50
Maccaronen mit Bolognaise	15.00
Maccaronen (Funghi) mit Waldpilzsauce	15.50
Maccaronen (all arrabiata) mit pikanter Tomaten- Rahmsauce	13.50
Hausgemachte Lasagne al forno	17.50

Spaghetti – oder Maccaronen Topf

Italienischer Mischsalat

Spaghetti oder Maccaronen
mit fünf verschiedenen Saucen

Tiramisu

29.80

Schwein

Heisser Partyschinken Kartoffel und Tomatensalat	17.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Sächsi Lüüte) an Champignonrahmsauce mit Cognac zwei Gemüse *	21.50
Schweinsgeschnetzeltes (Jägerart) *	20.50
Schweinsrahmschnitzel (Nierstück) *	21.50
Schweinssteak vom Grill mit Peperonatasauce	24.50
Schweinsbraten (Aargauerart) gefüllt mit Dörripflaumen zwei Gemüse *	26.50
Schweinsfilet ganz gebraten mit Morchelrahmsauce drei Gemüse *	36.50

Kalb

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert zwei Gemüse *	28.50
Kalbsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse garnitur	31.50
Kalbs Saltimbocca mit Rotweinjus zwei Gemüse *	31.50
Kalbspiccata auf Tomatencouli *	31.50
Kalbssteak am Stück gebraten mit Apfel- Calvadossauce drei Gemüse *	42.50
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce drei Gemüse *	44.50

Kalbsgeschnetzeltes (Zürcherart) mit Champignonrahmsauce Rösti	28.50
--	-------

Kalbs Involtini Steinpilzrisotto, Broccoligemüse	31.50
---	-------

* Beilagen nach Wahl

Rind

Rindsfleischvogel Polenta Ratatouillegemüse	19.50
---	-------

Marinierter Rindsschmorbraten (Burgunderart) zwei Gemüse *	25.50
---	-------

Rindsgulasch (ungarische Art) Butterspätzli zwei Gemüse	22.50
---	-------

Roastbeef (englische Art) drei Gemüse *	36.50
--	-------

Poulet

im Kokosmantel panierte Pouletbrust auf Currysauce mit Früchtereis	22.50
---	-------

Pouletbrustwürfel (Stroganoff)*	22.50
---------------------------------	-------

* Beilagen nach Wahl

Buffet Rössli

ab 50 Personen

Salat	Sechs Sorten Salat mit zwei Saucen und Garnitur
Warmes Buffet	Geschnetzeltes Kalbfleisch an Estragonrahmsauce, Rindssaftplätzli, Schweinsnierstückbraten gefüllt nach geheim Rezept, Pouletbruststreifen „Woranoff“ Schwingerhörnli, Polenta, Kartoffel- Spinat- Gratin, vierfarben Gemüse
Dessertbuffet	Frischer Fruchtsalat, Früchtewähe, Schoggimousse, gebrannte Crème, verschiedene Patisserie, Waldbeeren Tiramisu
pro Person Menupreis	69.00

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz, USA, Brasilien, Uruguay
Lammfleisch:	Australien, Neuseeland
Wild:	Schweiz, Europa
Geflügel:	Schweiz

Dessertbuffet Classic

ab 30 Personen

gebrannte Creme
Dunkles Schokoladenmousse
Meringue Schalen, Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Gefüllte Windbeutel
Früchtekuchen
Tiramisu
Mini Patisserie

Buffetpreis pro Person 16.50

Dessertbuffet Deluxe

ab 50 Personen

Hausgemachte Caramelköpfl
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept
Mini Patisserie
Dunkles Schokoladenmousse
Meringue Schalen, Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Gefüllte Windbeutel
Früchtekuchen
Tiramisu

Buffetpreis pro Person 19.50

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	8.50
Caramel Köpfl	7.50
Mousse au Chocolat (weisses und braunes)	10.50
Tiramisu	10.50
Fruchtsalat natur	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	9.50
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	12.50
Versunkener Früchtekuchen	10.50

Zubehör / Infrastruktur

Gläser	0.50
Besteck Messer, Gabel, Fischmesser pro Stk.	0.50
Teller alle Grössen	1.00
Kaffeegeschirr (Teller Tassen)	1.80
Grill inkl. Reinigung und Gas	85.00
Wok Grill inkl. Reinigung und Gas	45.00
Tellerwärmer	15.00
Kochkiste heizbar	25.00
Kochkiste nicht heizbar	10.00
Festgarnitur	nach Aufwand
Fluess- Papierrolle per Meter Farben auf Wunsch	4.50
Evoline Tisch Tuch 4er	4.50
Evoline Tisch Tuch 6er	6.50
Kerzenleuchter fünf Arm Silber (Hochzeitstisch)	25.00
Kerzen einfach und einzeln gestellt	1.20
Servietten Papier steif und farbig	0.60

Lieferung und Mitarbeiter

Um einen schönen und gut bedienten Anlass zu gewährleisten, rechnen wir mit folgender Standardbesetzung:

Apéro	30 Gäste	1 Service-Mitarbeiter
Diner	25 Gäste	1 Service-Mitarbeiter
zusätzlich	pro Anlass	1 Chef de Service

Lieferung Platz Wohlen	kostenlos
Lieferungszeit pro Stunde	38.00
Lieferkosten ab Wohlen	2.00

Personal pro Stunde inkl. laden und entladen Anfahrt- und Rückfahrtzeit werden verrechnet.

Chef de Service	48.00
Service-Mitarbeiter	32.00

Allgemeinen Geschäftsbedingungen Brun Restaurationsbetriebe GmbH / Rössli Catering

1. Allgemeines

Der Gasthof Rössli Catering (nachfolgend Rössli Catering) erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Catering-Dienstleistungen und übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters.

Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet der Rössli Catering dem Kunden eine detaillierte Offerte für seinen Anlass zu erbringende Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden, noch für Rössli Catering in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Rössli Catering dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Rössli Catering ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Bestätigung zurückerhalten hat.

3. Änderung der Bestellung

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Bestätigung beim Rössli Catering vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde - sofern er von Rössli Catering eine bereinigte Bestätigung erhalten hat - diese zu unterzeichnen und an Rössli Catering zu retournieren. Veränderungen der Zahl der am Anlass teilnehmenden Personen können in den drei letzten Arbeitstagen vor der Veranstaltung nicht mehr vorgenommen werden.

4. Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von Fr. 5'000.--, hat der Kunde einen von Rössli Catering festzulegenden, mindestens jedoch 50% des Bestellwerts gemäss Auftragsbestätigung betragenden Betrag als Vorauszahlung zu leisten. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto von Rössli Catering gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist der Rössli Catering berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten oder aber am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

5. Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass sind vom Kunden 50% des Bestellwerts gemäss Auftragsbestätigung, bei später erfolgter Annullierung 100% dieses Bestellwerts zu entrichten.

6. Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von Rössli Catering zu erfolgen hat, den Anforderungen von Rössli Catering entsprechen. Insbesondere hat der Kunde den Rössli Catering rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher, gebrauchsfähiger Form vorhanden sind.

Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender Infrastruktur als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn bloss eine teilweise oder gar keine Erbringung der Catering-Dienstleistung durch Rössli Catering möglich ist.

7. Verspätete Anlieferung, Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als blosse Richtzeiten vereinbart. Der Rössli Catering übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

8. Retourmaterial

Wird seitens Rössli Catering Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

9. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Rössli Catering eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

10. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Bremgarten.