



HAUS FÜR BILDUNG UND BEGEGNUNG

**HERZBERG** 062 878 16 46 – 5025 Asp ob Aarau – [www.herzberg.org](http://www.herzberg.org)

## Feiern auf dem Herzberg!

### Apéro- und Menüvorschläge

#### Apéro-Häppchen

	SFR / pro Person
Blätterteiggebäck 5 Stück	3.50
Mini-Pizzen 3 Stück	4.50
Schinkengipfeli 3 Stück	6.00
Lachstoast 1 Stück	7.50
Knoblibrot 1 Stück	4.50

#### Apéro riche

##### Variante 1

Gefülltes Partybrot mit Schinken,  
Salami und Käse  
Gemüsedipp mit dreierlei Saucen  
Lachstoast  
Blätterteiggebäck

\*\*\*\*

Mini-Pizza  
Fleischspiessli  
Quiche Lorraine

\*\*\*\*

Apfeljalousie  
Brownies  
Früchtekorb

SFr. 44.50 pro Person

##### Variante 2

Tomaten-Crostini  
Crostinis mit Oliventapenade  
Tomaten – Mozzarella Spiessli  
Parmesanwürfel  
Oliven

\*\*\*\*

Quiche Lorraine mit Speck  
Mini-Pizza  
Gemüsejalousie

\*\*\*\*

Schoggimousse  
Käseplatte mit Nussbrot  
Früchtekorb

SFr. 42.50 pro Person

##### Variante 3

Chips, Nüssli  
Blätterteiggebäck  
Gemüsedipp mit drei Saucen  
Partybrot

\*\*\*\*

Schinkengipfeli  
Mini Pizza  
Knoblauchbrot

\*\*\*\*

Herzberg-Kuchen  
Brownies  
Früchtekorb

SFr. 41.00 pro Person

##### Variante 4

Tomaten-Crostini  
Antipastigemüse  
Involtini mit Rohschinken und Honigmelone  
Lachsröllchen mit Kräuterkäsefüllung

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit knusprigem Lauchheu  
in der Espressotasse serviert  
Pizzastücke mit Artischocken und Oregano

\*\*\*

Brönnti Creme  
Früchtekorb  
Warmer Apfelkuchen

SFr. 43.00 pro Person

**Apéro Getränke**

	SFR / pro Liter
Herzbergbowle mit Alkohol	30.00
Herzbergbowle ohne Alkohol	18.00
Süssmost	9.00
Orangensaft	9.00
Mineralwasser	6.00
Weisswein / Rotwein aus der Region oder Bio-Weine 70 cl	34.00
Apfelchampagner 70 cl	34.00
Zapfengeld für mitgebrachte Getränke, pro Flasche	10.00

**Grilladen (ab 20 Personen)**

	SFR / pro Person
Grilladen mit Rinds-, Lamm- und Pouletfleisch sowie Würste, gebratenes Gemüse, 3 verschiedene Salate ein Dessert mit Kaffee (z.B. gebrannte Creme), exkl. Getränke	48.00

## Spezialmenüs (Preise pro Person)

### Menü 1: SFr. 60.00

Lachsrollchen mit Ingwerschaum  
garniert mit Blattsalaten

\*\*\*

Gemüse-Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Pouletbrust gebraten mit Curryrahmsauce  
Basmati-Reis und Früchtegarnitur

\*\*\*

Orangen-Parfait

### Menü 3: SFr. 72.00

Forellentatar mit Toast

\*\*\*

Gemüsejalousie an Safransauce

\*\*\*

Lammrückenfilet  
Kräuter-Knoblauchsauce  
Bratkartoffeln, Gemüsegarnitur

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur

### Menü 5, vegetarisch: SFr. 58.00

Salatbuffet

\*\*\*

Rüebli- Vanillesuppe

\*\*\*

Zuchetti-Piccata auf würziger Tomatensauce  
Pilzgarnitur  
Mailänder Risotto mit Parmesan

\*\*\*

Crema Catalana mit Zuckerkruste

### Menü 2: SFr. 68.00

Salatbuffet

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur

\*\*\*

Brönnti Creme

### Menü 4: SFr. 70.00

Italienisches Vorspeisenbuffet und Blattsalate

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcrème-Suppe

\*\*\*

Kalbs-Piccata Jäger Art mit  
Sauce Madère  
Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Früchte-Tiramisù

### Menü 6, vegetarisch: SFr. 56.00

Italienisches Vorspeisenbuffet und Blattsalate

\*\*\*

Flädli-suppe

\*\*\*

Linsenbraten auf würziger Tomatensauce  
Mailänderrisotto mit Parmesan  
Rüebli-gemüse

\*\*\*

Früchtekuchen mit Beeren

**Salate - Suppen - warme Vorspeisen**

	SFR / pro Person
grüner Salat mit Herzberg-Salatsauce, garniert	10.00
gemischter Salat mit Herzberg-Salatsauce	12.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckstreifen (nur in Saison)	15.00
Salatbuffet (4 Gemüse- und 2 Blattsalate) à discretion	14.00
Italienisches Vorspeisenbuffet: Salatbuffet à discretion (s. oben) und mariniertes Gemüse	18.50
Klare Suppe mit Gemüsestreifen oder Eierflädli	7.00
Bündner Gerstensuppe (vegetarisch)	9.00
Crèmesuppe mit Saisongemüse	8.50
Gemüsequiche (lauwarm) mit Blattsalatbeilage	10.50
Gemüsejalousie	8.50
Sautiertes Felchenröllchen mit Weissweinsauce	9.50

**Hauptgerichte vegetarisch**

	SFR / pro Person
Pilzragout an Cognacrahmsauce mit Trockenreis zwei Saisongemüse	30.00
Tofu-Spiessli an Estragonsauce mit Nudeln und Gemüsejulienne	26.00
Gemüsepiccata an Weissweinrahmsauce mit Safranrisotto, Pilzgarnitur	31.00
Seitangulasch, Polenta, zwei Saisongemüse	31.00
Linsenbraten, Spätzli, Rahmsauce mit Pilzen zwei Saisongemüse	32.00

**Hauptgerichte mit Fleisch**

	SFR / pro Person
Spaghettiplausch à discrétion mit vier Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Thonsauce	30.00
Pouletbrüstli an Currysauce mit Basmatireis und Früchtegarnitur	34.00
Schweinhalsbraten Aargauer Art mit Dörrpflaumen gefüllt mit hausgemachten Spätzli oder Kartoffelgratin und zwei Saisongemüse	35.00
Kalbpiccata Jäger Art an Sauce Madeira, Safranrisotto mit Pilzgarnitur	42.00
Lammrückenfilet unter Kräuterkruste mit Jus und Thymiankartoffeln und zwei Saisongemüse	48.00
Rindsvoressen, Polenta mit Saisongemüse	32.00
Rindsbraten, Rosmarinjus, Bratkartoffeln, glasierte Karotten	45.00
Grilladen (ab 20 Personen) mit Rinds-, Lamm- und Pouletfleisch sowie Würste, gebratenes Gemüse, 3 verschiedene Salate und ein Dessert mit Kaffee (z.B. Gebrannte Creme), exkl. Getränke	48.00

**Hauptgerichte mit Fisch**

	SFR / pro Person
Forellenfilet in Butter gebraten, Sauce Tartare, Salzkartoffeln, Saisongemüse	35.00
Lachstranche an Safransauce Trockenreis, Saisongemüse	35.00
Pochierte Felchenröllchen an Weissweinsauce Ofenkartoffeln, Saisongemüse	35.00

## Desserts

	SFR pro Person
Hausgemachte Cakes	2.50
Brownie	3.50
Brownie mit Rahm	4.00
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	7.50
Crema Catalana mit Zuckerkruste	8.50
Caramelköpfler mit Rahm garniert	7.50
Frischer Fruchtsalat nature	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und 1 Kugel Glacé	9.50
Panna cotta mit Beersauce	8.50
Hausgemachtes Parfait: Grand Marnier oder Erdbeer (Saison)	9.50
Früchte-Tiramisù	9.00
Fruchtgratin: Rhabarber oder Mandarine oder andere Saisonfrucht (Vorauswahl)	9.00

## Dessertbuffet

Das Herzberg-Dessertbuffet ist ein regelrechter Sinnesparcours bestehend aus: Mousse au Chocolat, Tiramisù, frisch zubereitetem Fruchtsalat, Cake, Fruchtjalousien, Glace und Sorbet mit Rahm, gebrannte Crème, Käseplatte mit Nussbrot

**Ab 30 Personen: SFr. 26.00 pro Person**

## Brunch

Bei einem herrlich gedeckten Brunchbuffet verweilen, geniessen:

Verschiedene Brote und Zopf, Butter, Konfiture, Cerealien, Nature-Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatte, Früchtekorb, Rührei, Speck, Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch, Ovomaltine, Schoggi

**Ab 10 Personen: SFr. 28.00 pro Person**

In den Preisen sind enthalten: Bankettgedecken (Tischtücher, grosse Servietten usw.) und Nachservice. - Getränke werden separat abgerechnet

Preisreduktion: Kleinkinder bis 3 Jahre gratis, 4 bis 11 Jahre 50 % Reduktion auf alle Preise in dieser Liste

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten. Die aufgeführten Menüs sind als Ganzes kalkuliert, bei Änderungen auf Wunsch werden die Preise neu berechnet.