

BANKETT- UND CATERINGANGEBOT

ES GIBT IMMER EINEN GRUND ZUM FEIERN!

Ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum, runder Geburtstag oder stilvolles Firmenessen - besondere Anlässe verdienen eine Bühne, die ihnen gerecht wird.

Im Hotel Zofingen schaffen wir den passenden Rahmen für unvergessliche Momente - privat wie geschäftlich. Freuen Sie sich auf eine erlesene Auswahl an Speisen, kreativ komponierte Menüs und eine Küche, die Qualität und Genuss auf höchstem Niveau vereint.

Gerne gestalten Sie Ihr Menü nach Ihren persönlichen Vorstellungen oder wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes kulinarisches Konzept, das perfekt zu Ihrem Anlass und Ihren Gästen passt - individuell, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail.

Lassen Sie uns Ihre Vision verwirklichen.

Wir beraten Sie persönlich und mit grossem Engagement.

Ihre Gastgeber

Danilo und Patricia Senn
mit ihrem Team



UNSERE RÄUME FÜR IHREN ANLASS



SAAL 1

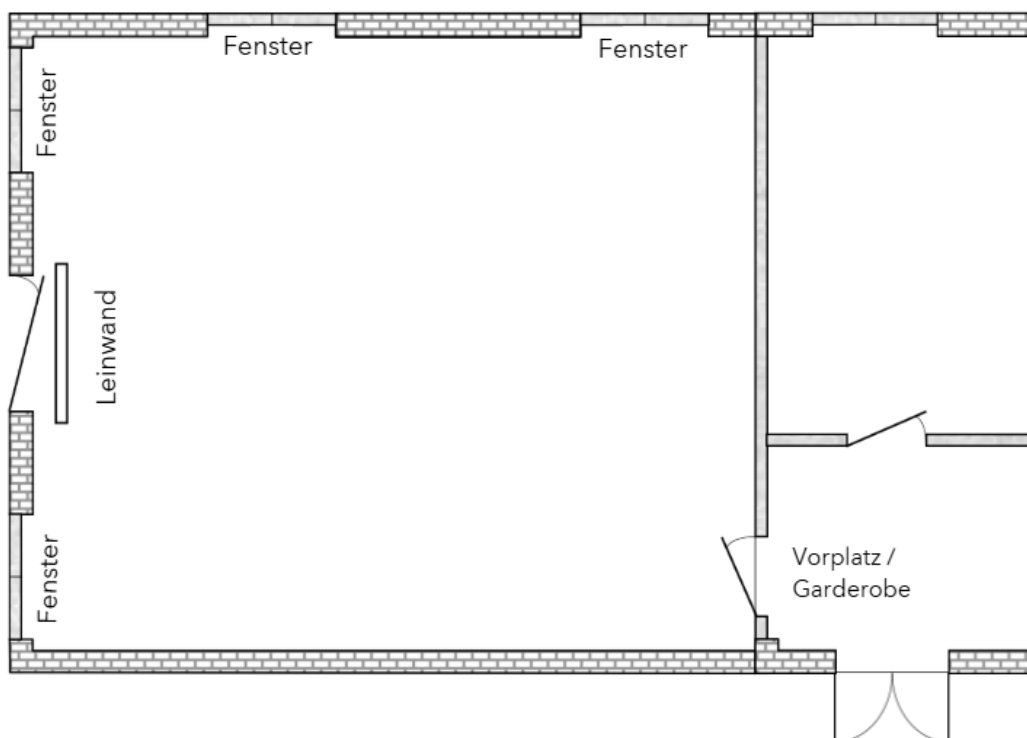
Grösse: 70 Quadratmeter

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- | | |
|---------------------|-------------|
| ♦ Tischreihen | 60 Personen |
| ♦ U-Form | 24 Personen |
| ♦ runde Tisch | 56 Personen |
| ♦ ovale Tafel | 25 Personen |
| ♦ Theater / Konzert | 70 Personen |

Infrastruktur fix:

- ♦ Deckenbeamer
- ♦ Leinwand (425x336cm)



SAAL 2

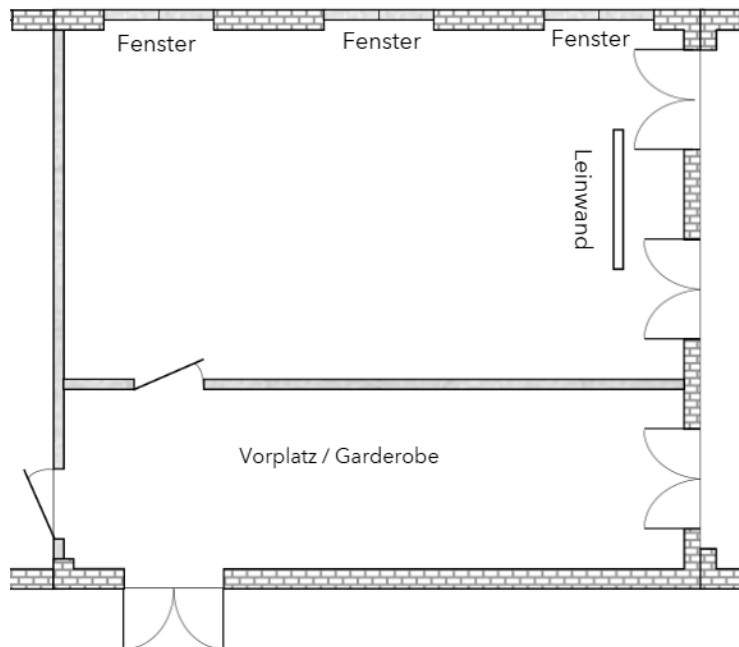
Grösse: 60 Quadratmeter

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- | | |
|---------------------|-------------|
| ♦ Tischreihen | 40 Personen |
| ♦ U-Form | 20 Personen |
| ♦ runde Tisch | 32 Personen |
| ♦ ovale Tafel | 25 Personen |
| ♦ Theater / Konzert | 50 Personen |

Infrastruktur fix:

- ♦ Deckenbeamer
- ♦ Leinwand



SAAL 1 + 2

Grösse: 160 m², ohne Trennwand «Garderobe»

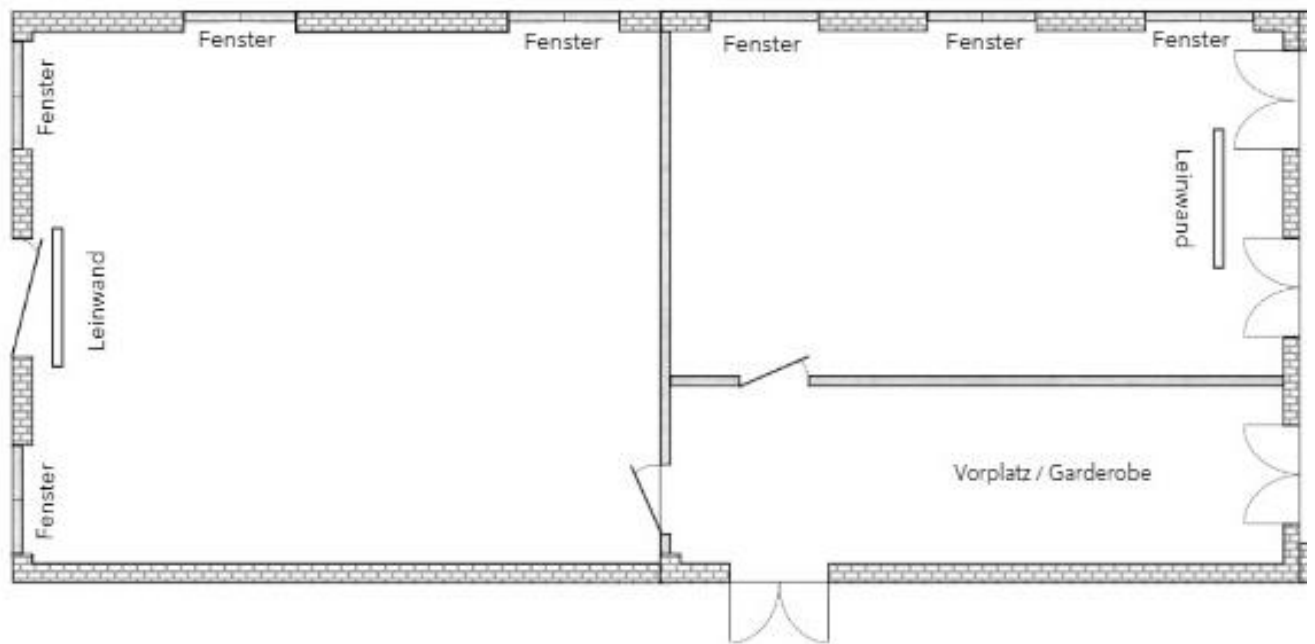
Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- | | |
|---------------------|--------------|
| ♦ Tischreihen | 120 Personen |
| ♦ U-Form | 42 Personen |
| ♦ runde Tisch | 98 Personen |
| ♦ ovale Tafel | 60 Personen |
| ♦ Theater / Konzert | 180 Personen |

Grösse: 132 m², mit Trennwand «Garderobe, Saal in L-Form»

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- | | |
|---------------------|--------------|
| ♦ Tischreihen | 90 Personen |
| ♦ U-Form | 28 Personen |
| ♦ runde Tisch | 88 Personen |
| ♦ ovale Tafel | 25 Personen |
| ♦ Theater / Konzert | 120 Personen |

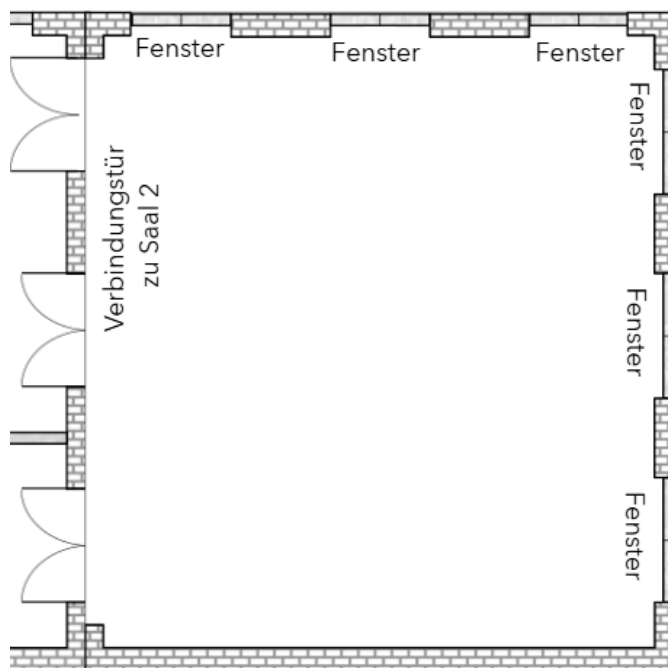


SAAL 3

Grösse: 90 Quadratmeter

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- | | |
|---------------------|-------------|
| ♦ Tischreihen | 80 Personen |
| ♦ U-Form | 28 Personen |
| ♦ runde Tisch | 64 Personen |
| ♦ ovale Tafel | 25 Personen |
| ♦ Theater / Konzert | 90 Personen |



SAAL 2 + 3

mit Flügeltüren verbunden

Grösse: 178 m², ohne Trennwand «Garderobe»

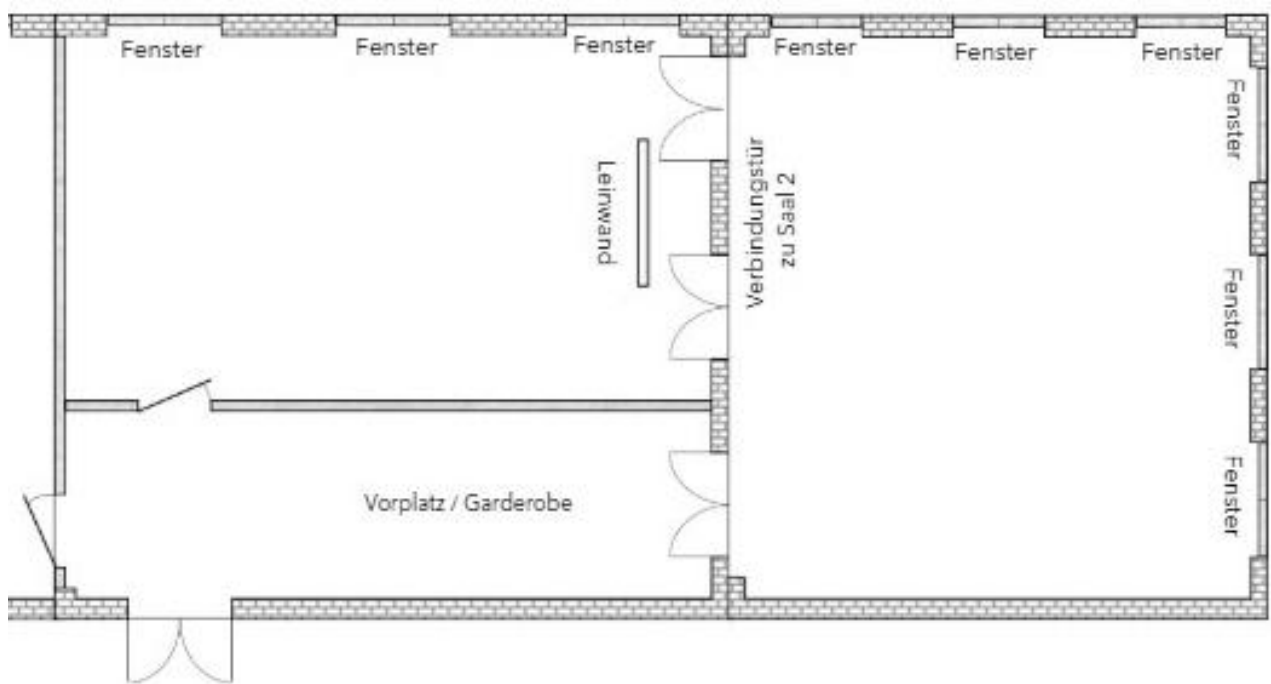
Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- ◆ Tischreihen 140 Personen
- ◆ runde Tisch 88 Personen

Grösse: 150 m², mit Trennwand «Garderobe» verbunden durch die Flügeltüre

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- ◆ Tischreihen 160 Personen
- ◆ runde Tisch 96 Personen



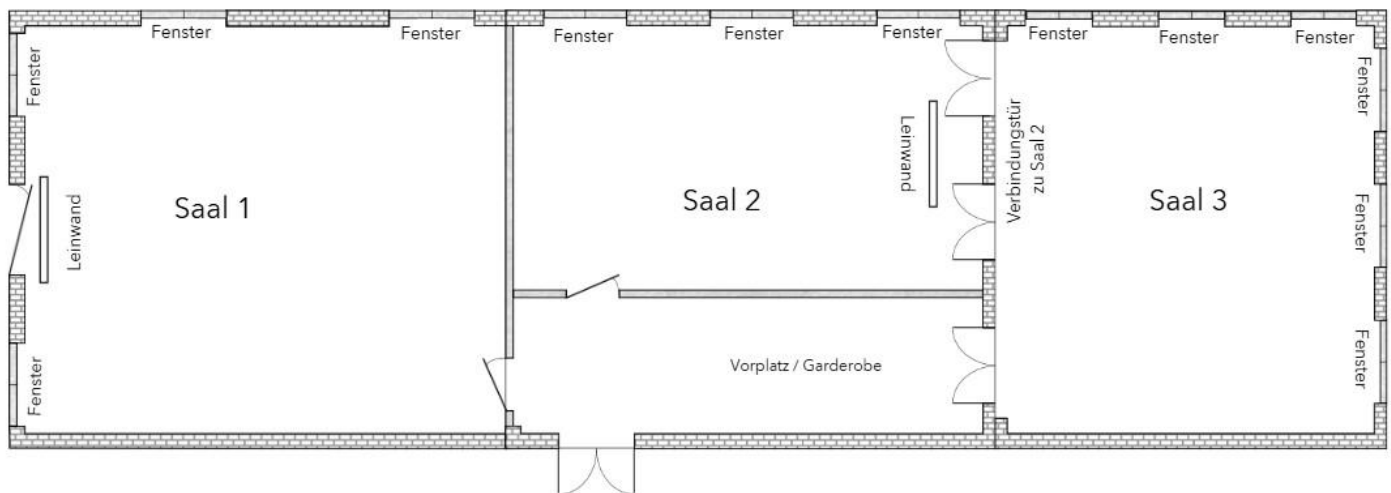
SAAL 1 - 3

mit Flügeltüren verbunden

Grösse: 250 m²

Einrichtungsvarianten / Kapazität:

- ◆ Tischreihen 180 Personen
- ◆ runde Tisch 162 Personen
- ◆ Theater / Konzert 250 Personen



UNSERE KULINARISCHEN VORSCHLÄGE



APERITIF - UNSERE VORSCHLÄGE

KLEINE KNABBEREI

pro Person 12.00

Grissini
Oliven und Feta
Salsiz

ZOFINGEN

pro Person 25.00

Mini - Wurstwegggen
Gemüseküchlein
Panierte Champignons mit Crème fraîche
Käsewürfel
Bruschetta mit Tomaten
Bruschetta mit Rindstatar

THUT

pro Person 45.00

Salzig

- ◆ Gemüsesticks mit Hummus-Dip
- ◆ Linsensalat
- ◆ Asiatischer Crevettensalat
- ◆ Gemüseküchlein
- ◆ Zander- oder Egliknusperli mit Remouladensauce
- ◆ Saisonale Suppe
- ◆ Saisonales Risotto
- ◆ Focaccia mit Roastbeef
- ◆ Focaccia mit Grillgemüse und Pesto

Süss

- ◆ Fruchtspiessli
- ◆ Schokoladenmousse
- ◆ Mini-Pâtisserie

APERITIF ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

UNSERE KALTEN KLEINIGKEITEN

pro Person

Zopf oder Speckzopf	2.50
Sbrinzwürfel	4.50
Fetawürfel	4.50
Gemüsesticks mit Hummus- und Kräuter-Dip	3.50
Salsiz	4.50
dünn geschnittener Landrauchschen	4.50
Linsensalat	2.50
Griechischer Salat	3.50
Thailändischer Reissnudelsalat	3.50
Poulet-Curry-Salat mit Ananas	5.00
Crevettensalat an Limettenvinaigrette mit Sesam und Frühlingszwiebeln	6.00

UNSERE WARMEN KLEINIGKEITEN

pro Person

VEGI

Käseküchlein	3.50
Gemüseküchlein	3.50
Wurstweggen	4.00
Panierte Champignons mit Sauerrahmdip	3.80
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	3.80
Falafel mit Avocado-Chili-Dip	4.50
Saisonales Risotto	6.00
Gnocchi im Salbei-Butter geschwenkt	5.50
Linsen-Curry (auch Vegan möglich)	5.50

FLEISCH

Poulet-Spiessli, mariniert mit Zitronenpfeffer und Knoblauch	5.00
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	5.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	6.00
Rindsgeschnetzeltes mit Kartoffelstock	6.50

UNSERE FOCACCIA

pro Person

mit Rohschinken	5.00
mit Roastbeef	7.00
mit Rauchlachs, Avocado und Wasabicinge	7.00
mit Frischkäse-Gemüse	5.00
mit Grillgemüse und Pesto	5.00

UNSERE CANAPÉS

pro Person

mit Rohschinken	3.50
mit Salami	3.50
mit Rindstatar	5.00
mit Rauchlachs	5.50
mit Ei	3.50
mit Frischkäse-Gemüse	4.00

Unsere Canapés werden, wenn nicht anders deklariert auf Baguette serviert

UNSERE SÜSSEN KLEINIGKEITEN

pro Person

Brownie mit Caramel-Rahmtopping	4.00
Schokoladenmousse	4.50
Panna Cotta mit Fruchtmark	4.50
Fruchtsalat	3.50
Variation von Mini-Pâtisserie	5.50
Mango-Passionsfrucht Triffel	5.50

UNSERE SAISONALEN KLEINIGKEITEN

pro Person

IM FRÜHLING

Spargelsalat mit gehobeltem Parmesan	4.50
Bärlauchsuppe	4.00
Mini Erdbeertörtchen mit Vanillecreme	4.00

IM SOMMER

Melonenkaltschale mit Minze	3.50
Feta-Wassermelonensalat	4.00
Fruchtspiessli	3.50

IM HERBST

Birnen-Ziegenkäse-Honig-Crostini	4.00
Wildgeschnetztes mit Spätzli und Preiselbeeren	6.50
Marronimousse	4.00

IM WINTER

Rotkohlsalat mit Thunfischwürfel mit Chili und Sesam an Sojasauce	7.00
Gefüllte Chicorée-Schiffli mit würziger Linsenfüllung	5.50
Orangentiramisu	4.50

MENÜS - UNSERE SAISONALE VORSCHLÄGE

IM FRÜHLING

Salatkopfherz an Hausdressing
mit gehobeltem Parmesan, Radieschen,
Wassermelonen-Rettich und Brotchip

Bärlauchsuppe mit Randen- Crème fraîche

Kalbsschnitzel mit Spargelduett an Sauce Hollandaise
und jungen, gebratenen Kartoffeln

oder

Pochiertes Ei mit Spargelduett an Sauce Hollandaise
und jungen, gebratenen Kartoffeln

Erdbeer- Quarkmousse mit Rhabarberkompott
und Mandelcrumble

Preis pro Person als 3 - Gang Menü CHF 71.00

Preis pro Person als 4 - Gang Menü CHF 83.00

IM SOMMER

Grillierte Pfirsich, Tomaten und Burrata
mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Gazpacho mit einem
Oliven-Tomaten- Bruschetta

Tranche vom Kalbsnierstücke mit Chimichurri
dazu Sommergemüse und Couscous

oder

Gefülltes Zucchettischifflì mit Chimichurri
dazu Sommergemüse und Couscous

Minze - Limettensorbet
auf Beerensalat mit Mandel-Caramel-Chip

Preis pro Person als 3 - Gang Menü CHF 71.00
Preis pro Person als 4 - Gang Menü CHF 83.00

IM HERBST

Nüsslisalat mit gebackenem Brie
dazu Preiselbeeren, Nüssen und Birne

Mais - Currysuppe mit Popcorn

Hirschmedaillons an Pfeffer - Rotweinsauce
mit Kürbisrisotto, Rosenkohl und glasierten Maroni

oder

Kürbisgnocchis an Gorgonzolasauce,
dazu Duo von der Rande und Kürbiskerne

Crème Brûlée mit Zitrusfruchtsalat

Preis pro Person als 3 - Gang Menü CHF 72.00

Preis pro Person als 4 - Gang Menü CHF 85.00

IM WINTER

Caramelisierter Ziegenkäse und Feigen
an Granatapfel-Vinaigrette, mit einem Salatbouquet

Apfel-Selleriesuppe mit Rahmhaube und Selleriechip

Rindsfilet (AU*) im Kräutermantel am Stück gebraten
an Portweinjus, dazu Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce, Kräuter und gehobeltem Parmesan

Quarkknödel auf Zwetschgenragout,
serviert mit Sauerrahmglace

Preis pro Person als 3 - Gang Menü CHF 79.00

Preis pro Person als 4 - Gang Menü CHF 93.00

MENÜ - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

In der Regel ab 10 Personen

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	11.00
Gemischter Salat	13.00
Avocado-Tatar mit einer Riesencrevette und Wasabi Crème fraîche	21.00
Caramelisierte Karotten auf mediterranem Frischkäs mit Granatapfel	16.00
Gemüseflan mit Parmesandeckel und Salatbouquet	18.00
Asiatisches Thunfisch-Tataki mit Mango und Pak Choi	25.00

SUPPE

Tagessuppe	10.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüse-Julienne	11.00
Hausgemachter Steinpilz Cappuccino	13.00
Weisswein-Kräutersuppe mit Trauben	12.00
Peperoni-Zitronengrassuppe mit gebratener Riesencrevette	15.00
Aargauer Rüeblisuppe mit Rahmhaube	11.00

ZWISCHENGANG

Pochiertes Ei auf mariniertem Salatspinat mit Brotchip	17.50
Saisonale Ravioli an Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan	22.00
Gegrillte Riesencrevette auf Zitronenrisotto	27.00
Gemüsetatar mit gebratenem Eglifilet	25.00
Jakobsmuschel auf Spinatbeet und Sauce Hollandaise überbacken	19.00
Blutorangensorbet mit Champagner	14.00

HAUPTGANG

RIND

Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce mit Saisongemüse und Kartoffelstock	34.00
Roastbeef an Rotwein-Schalottensauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin	42.00
Rindsfilet an Balsamicojus mit Saisongemüse und Weissweinsrisotto	49.00
Duett vom Rind (glasierte Rippen und Filet) mit Bratensauce, dazu Saisongemüse und Tagliatelle	52.00

KALB

Kalbsnierstück an Morchel-Rahmsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle	49.00
Saisonal gefüllte Kalbsinvoltini, dazu Saisongemüse und Süsskartoffelstock	45.00
Kalbsschulterbraten an Rahmsauce mit Saisongemüse und Spätzli	38.00
Kalbsschnitzel mit Zitronenrahmsauce, dazu Saisongemüse und Nudeln	37.00

SCHWEIN

Aargauer Schweinsbraten mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	32.00
Schwein-Saltimbocca an Marsalajus mit Zucchini-gemüse und Risotto	33.00
Schweinsfiletmedaillons an Calvadosauce mit Saisongemüse und Quarkpizokel	39.00
Hackbraten an Kräuterrahmsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle	34.00

GEFLÜGEL

Maispoulardenbrust an Sherrysauce mit Rahmwirsing und Kartoffelmais-Plätzchen	36.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Asia-Gemüse und Basmatireis	29.00
Pouletbrust an Zitronensauce mit Saisongemüse und Reis	31.00

FISCH

Gebratene Eglifilets an Weissweinsauce mit Kräutern, Blattspinat und Salzkartoffeln	37.00
Wolfsbarschfilet an Pesto mit Peperoni-Zucchini Gemüse und Venere Reis	44.00
Gebratenes Forellenfilet Müllerin Art mit Saisongemüse und Zitronenrisotto	38.00

VEGETARISCH

Spaghetti mit Zucchini - Auberginen Piccata an Tomatenragout	26.00
Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan mögl.)	26.00
Quarkpizokel mit jungem Spinat, Rahm und Grana Padano	26.00
Im Tempurateig gebackener Blumenkohl mit Chimichuri auf Randenpüree	29.00
Spinat-Ricotta Ravioli an Schnittlauchsauce mit Pinienkernen und mariniertem Blattspinat	28.00

DESSERT

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm	11.00
Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen	11.50
Sorbet Variation garniert mit frischen Früchten (vegan)	13.00
Zweifarbiges Schokoladenmousse (Weisse- und Dunkle Schokolade)	14.00
Parfait vom Zofinger Waldhonig mit Zwetschgenragout	14.00
Dessertteller «Hotel Zofingen» (3 kleine Desserts)	16.00
Mango-Passionsfrucht Triffel garniert mit Früchten	13.00
Schokoladenkuchen mit Salz-Caramelglace und Rahm	13.00
Gefüllte Mascarponehalbkugel im Schokoladenmantel mit Rahm und Früchten garniert	15.00