

# Bankett- Dokumentation



Stand 05.2024

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.



## Hans & Heidi

Sie planen einen Anlass? Wir sind Ihr kompetenter Partner für gelungene Feste.

Mit viel Herz und Engagement unterstützen wir Sie bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses und tragen Sorge, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wichtig sind eine rechtzeitige Reservation und Planung. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Wünsche und deren Umsetzung besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

### HANS & HEIDI

Sandra Schneider / Leiterin Gastronomie

Christoph Emmenegger / Leiter Restauration und Anlässe

Fabrice Horat / Küchenchef

056 619 51 11

[sieundwir@hansundheidi.ch](mailto:sieundwir@hansundheidi.ch)

### Qualität

Wir arbeiten mit Frischprodukten, berücksichtigen regionale Lieferanten und planen unsere Angebote nach saisonalen Gegebenheiten.

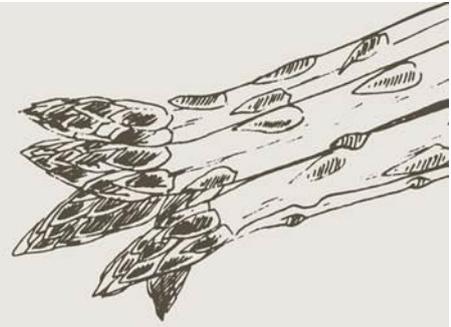
Wir zeigen Transparenz und Ehrlichkeit mit unseren Produkten und Speisen.

Darauf sind wir stolz



# HANS & HEIDI

Einfach besser essen.



## Allergien

Gerne berücksichtigen Wünsche für Allergiker, einfach bei der Menübesprechung erwähnen und wir finden das Richtige für jeden Geschmack.

## Bankettangebot

Auf den folgenden Seiten finden Sie Ideen für Ihre Menüzusammenstellung. Dazu haben wir auch ein paar Menüformeln zu verschiedenen Budgets für Sie zusammengestellt. Die Preise sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen.

Für Kinder bis 11 Jahre, verrechnen wir den halben Preis des vorbestellten Menüs der Erwachsenen oder Sie können ein spezielles, angepasstes Kindermenü vorbestellen.

## Zapfengeld und mitgebrachte Speisen

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen? Kein Problem, wir berechnen Ihnen in diesem Fall CHF 30.00 pro geöffnete 75cl-Flasche Zapfengeld.

Selbst mitgebrachte Speisen sind in unserem Haus nicht gestattet. Eine Ausnahme machen wir mit vorangekündigten mitgebrachten Torten.

Pro Gedeck verrechnen wir Ihnen pro Person CHF 5.00.

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

## Apéritif:

### Zum Knappern

Hausgemachte Nussmischung mit Dörrfrüchten	p.P.	CHF 3.50
Hausgemachtes Gewürz-Popcorn	p.P.	CHF 2.50

### Canapés

Rauchlachs	Stk.	CHF 4.00
Rindstatar	Stk.	CHF 4.00
Buure Hamme	Stk.	CHF 3.50
Salami	Stk.	CHF 3.50
Eiermasse	Stk.	CHF 3.50

### Bruschetta

mit Tomatenwürfel (V)	Stk.	CHF 3.50
mit Oliven-Tapenade (V)	Stk.	CHF 3.50
mit Bündnerfleisch-Frischkäsemousse	Stk.	CHF 3.50
mit Zitronen Hummus (V)	Stk.	CHF 3.50
mit Auberginentartar (V)	Stk.	CHF 3.50

**Focaccia** mit Rosmarin und Olivenöl in Streifen pro 500 gr. CHF 18.00

### Apero Häppchen

Oliven und Sbrinz (50 gr.) (V)	p.P.	CHF 5.00
Gemüsesticks mit Kräuterquark (V)	p.P.	CHF 4.00
Grissini im Rohschinkenmantel	Stk.	CHF 4.00
Rauchlachsroulade mit Spinat und Frischkäse	Stk.	CHF 4.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella im Glas (V)	Stk.	CHF 3.50
Geräucherter Tofu auf Pumpernickel (V+)	Stk.	CHF 3.50

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

## Suppen im Weck-Gläsli (1dl)

Aargauer Riesling-Silvaner Weinsuppe	CHF 3.50
Bünztaler Rüebli-suppe	CHF 3.00
Wohler Rahmsuppe mit Gemüsewürfel	CHF 3.00
Süßkartoffel-Kokossuppe	CHF 3.00
Gazpacho Kaltschale (saisonal)	CHF 3.00
Kürbissuppe (saisonal)	CHF 3.00

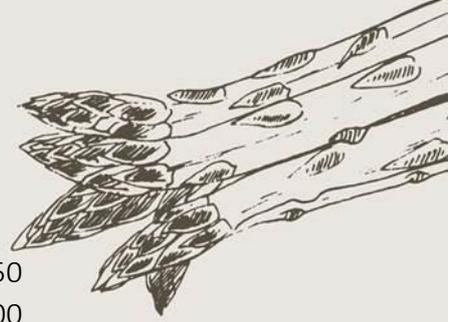
## Warme Häppchen

Hausmarinierte Poulet-Satay-Spiesschen	Stk.	CHF 4.00
Meatballs (Rind) mit hausgemachtem BBQ-Dip	Stk.	CHF 3.50
Schinkengipfeli	Stk.	CHF 3.50
Mini-Chäschüechli	Stk.	CHF 3.50
Falafel mit Minzdip	Stk.	CHF 2.50
Pizzaschnecke	Stk.	CHF 3.00

## Flammkuchen

(Ein Flammkuchen für ca. fünf Personen)

«Classic» mit Speck, Zwiebeln und Käse	CHF 16.00
«Vegetarisch» mit Zwiebeln und frischem Marktgemüse	CHF 16.00



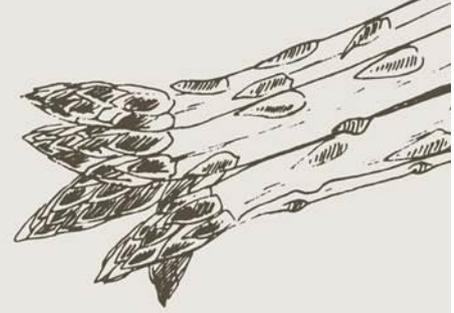
HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

### Hans & Heidi Plättli

CHF 12.00

Rohessspeck, Knebeli, Sbrinz, Kräuterdip, Brot



### Hans & Heidi Apéro «Classic» (5 Stk. p.P.)

CHF 23.00

Schinkengipfeli  
Mini-Chäschüechli  
Gemüsesticks mit Kräuterquark  
Grissini im Rohschinkenmantel  
Bruschetta mit Auberginentartar  
Canapés mit Rindstatar

### Arrangements ab 30 Personen

#### Hans & Heidi Apéro «Medium» (7 Stk. p.P.)

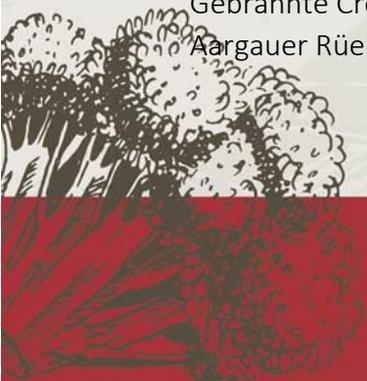
CHF 29.00

Rüebli-Ingwer-Kokossuppe  
Meatballs (Rind) mit hausgemachtem BBQ-Dip  
Mini-Chäschüechli  
Grissini im Rohschinkenmantel  
Bruschetta mit Oliventapenade  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella im Glas  
Canapés mit Rindstatar

#### Hans & Heidi Apéro «Riche» (ab 30 Personen)

CHF 47.00

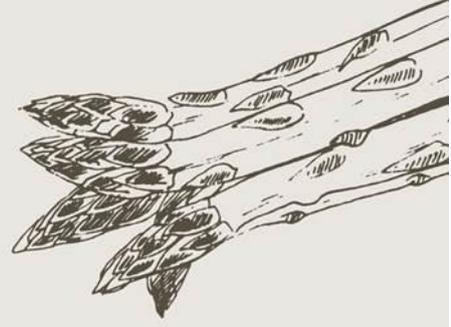
Bruschetta mit Tomatenwürfel  
Canapé Lachstatar  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella im Glas  
Schinkengipfeli  
Mini Chäschuechli  
Aargauer Riesling Silvaner Suppe  
Flammkuchen classic und vegetarisch  
Kartoffel-Wasabi Stampf mit Kalbhacktätschli  
Gebrannte Creme im Weck-Glas  
Aargauer Rüeblitorte



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

## Einzelne Menükompositionen



### Suppen

Wohler Rahmsuppe mit Gemüsewürfel	CHF 10.00
Aargauer Riesling-Silvaner Weinsuppe	CHF 10.00
Süsskartoffeln-Kokossuppe	CHF 10.00
Bünztaler Rüebli-suppe	CHF 10.00
Gazpacho Kaltschale (saisonal)	CHF 10.00
Kürbissuppe (saisonal)	CHF 10.00

### Salate

Blattsalate mit gerösteten Kernen	CHF 10.00
Bunter gemischter Salat	CHF 12.00
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und sautierten Pilzen	CHF 12.00
Blattsalat mit Antipastistreifen Zucchini, Auberginen, Peperoni	CHF 16.00

### Hauptgang Vegetarisch

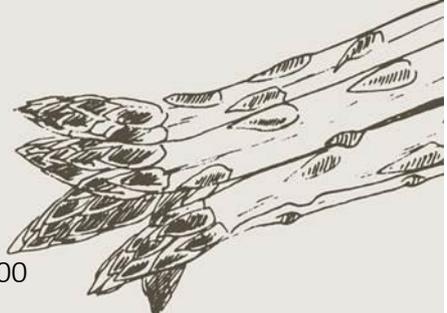
Tofu-Nuss-Hacktätschli an Champignonsauce	CHF 29.00
Crêpes-Roulade gefüllt mit Ricotta und Spinat an Weissweinsauce mit getrockneten Tomaten	CHF 28.00
Quorn-Stroganoff mit Peperoni, Champignon und Gurke an Paprikarahmsauce	CHF 29.00
Süsskartoffelstampf mit Belugalinsen, Fetakäse und mariniertem Kräutersalat	CHF 27.00



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

### Hauptgerichte vom Schwein



Rosa gebratenes Schweinsfilet an Calvadosauce mit Apfelwürfelchen	CHF 42.00
Schweinsnierstück mariniert im Aargauer Bier	CHF 38.00
Aargauer Braten vom Hals gespickt mit Zwetschgen serviert mit kräftigem Rosmarinjus	CHF 31.00
Schweinsbauch Krustenbraten an Lavendel-Honigmarinade	CHF 29.00

### Hauptgerichte vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF 53.00
Geschmorter Rindschulterspitz an Rotweinjus	CHF 39.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni, Champignon und Gurke an Paprikarahmsauce	CHF 34.00

### Hauptgerichte vom Kalb

Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelsauce	CHF 59.00
Zarter Kalbsschulterbraten an Portweinjus	CHF 45.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 45.00
Hans & Heidis Kalbshacktätschli an Champignonsauce	CHF 38.00

### Hauptgerichte vom Huhn



Gefülltes Pouletbrüstchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten an Balsamicojus	CHF 35.00
Pouletgeschnetzeltes «Casimir» mit Früchtespiess	CHF 29.00

### Beilagen nach Wahl

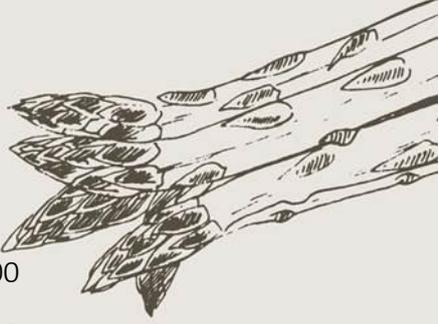
Reis, Nudeln, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Ofenkartoffeln  
Zu jedem Hauptgang servieren wir saisonales Marktgemüse



**HANS & HEIDI**

Einfach besser essen.

## Süssspeisen



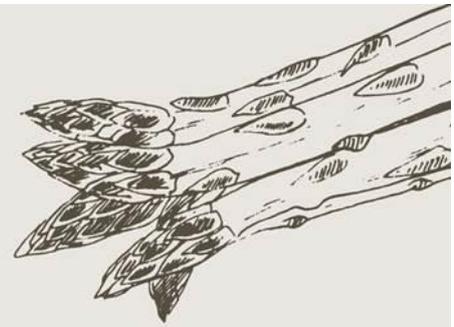
Dunkles Toblerone Mousse	CHF 12.00
Tiramisu (saisonal auch mit Erdbeeren)	CHF 11.00
Schoggimousse mit heller und dunkler Schokolade	CHF 10.00
Buttermilch Panna Cotta mit Früchte-Coulis	CHF 10.00
Gebrannte Creme mit Mandelsplitter	CHF 10.00
Grosi`s Caramelköppli	CHF 9.00
Süssmostcreme	CHF 9.00
Aargauer Rüeblitorte	CHF 6.50
Dessertteller mit 3 Komponenten	CHF 19.50
Käseteller von der Käserei Duss (3 Sorten) mit Feigensenf und Fruchtebrot	CHF 16.00



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

## Empfehlung des Küchenchefs



### Menü «Heidi» à CHF 94.00

Salatbouquet mit hausgebeiztem Lachs

\*\*\*

Aargauer Riesling-Silvaner Weissweinsuppe  
mit Gemüsewürfelchen

\*\*\*

Rosa gebratene Rindshuft  
dazu Sauce Bearnaise  
Bandnudeln  
und saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Saisonaler Dessertteller  
mit drei Komponenten

### Menü «Hans» à CHF 65.00

Gemischter Salat  
(3 Sorten plus Blattsalat)

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

\*\*\*

Grosi`s Kalbshacktätschli  
mit Champignonsauce  
Kartoffelstock  
und frisches Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme

### Menü «Aargau» à CHF 49.00

Bünztaler Rüebliuppe

\*\*\*

Aargauer Braten vom Schweinshals gespickt mit Zwetschgen  
dazu Rosmarinjus

Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

\*\*\*

Aargauer Süssmostcreme



# HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

## Gut zu wissen

### Anlassbesprechung

Für eine Menübesprechung und eventuelle Raumbesichtigung bitten wir Sie um Voranmeldung per Telefon oder E-Mail.

### Menükarten

Gerne drucken wir für Sie kostenfreie Menükarten. Auf Wunsch auch mit Ihrem individuellen Logo oder Foto zum Aufpreis von Fr. 1.50 pro Karte.

### Tischdekoration

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen Blumenarrangements nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget.

### Technik

Benötigen Sie Technik? Im Grossen Saal steht Ihnen ein Deckenbeamer und eine Leinwand zur Verfügung. Die Miete pro Anlass beträgt (unabhängig der Dauer) insgesamt CHF 50.00. Weitere Technik auf Anfrage.

### Lärmemission

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir Sie, nach 22.00 Uhr alle Türen im Saal geschlossen sowie die Musikkautstärke dezent zu halten.

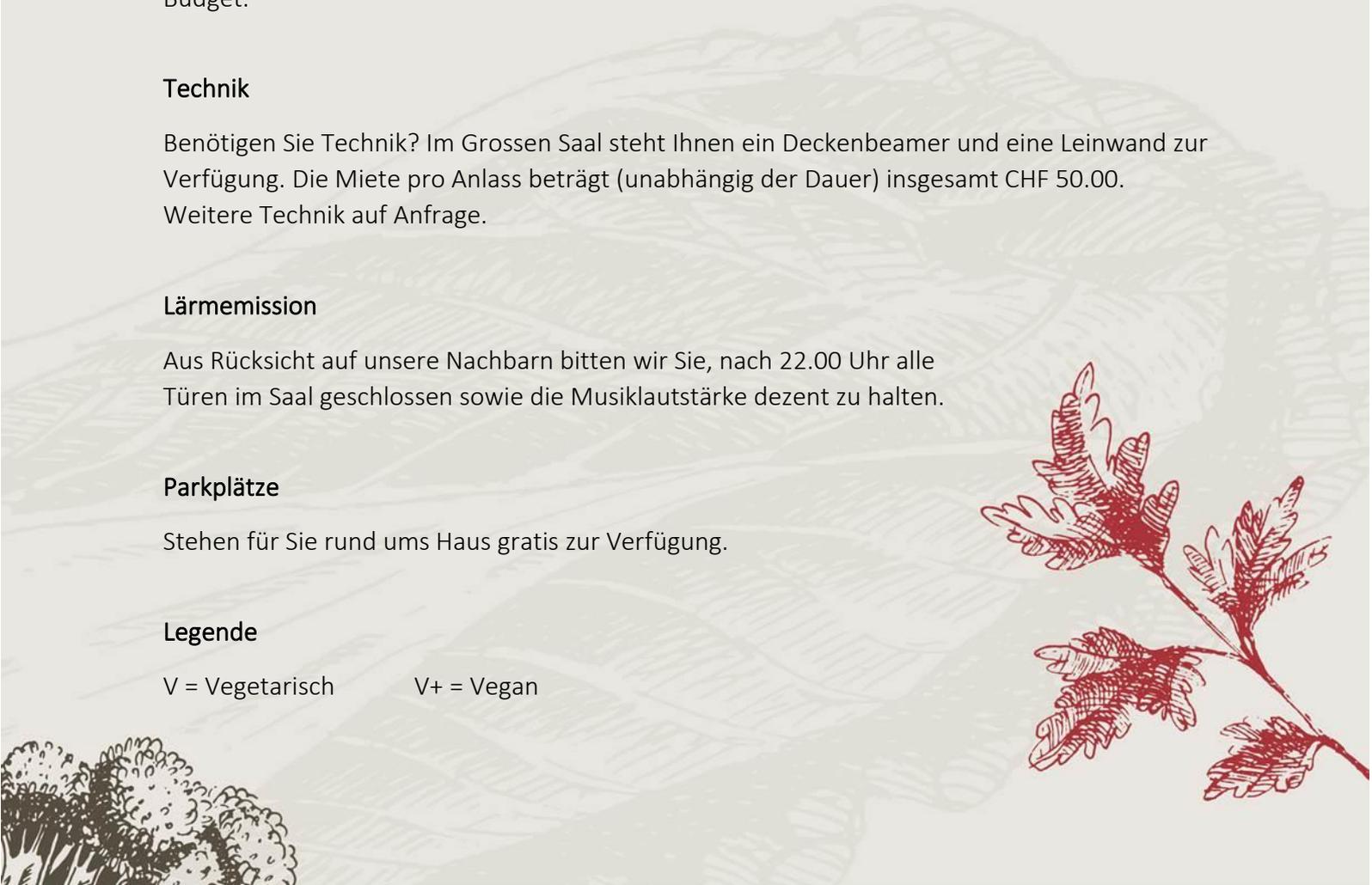
### Parkplätze

Stehen für Sie rund ums Haus gratis zur Verfügung.

### Legende

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.