

# DIE **EVENT**PAUSCHALEN

**TRAFO**  
HALLEN

**BADEN**

**TRAFO**  
HOTEL

**BADEN**

[www.trafobaden.ch](http://www.trafobaden.ch)

**GÜLTIG VON**  
JANUAR BIS  
MÄRZ 2018



# EVENTPAUSCHALE S

Gültig von Januar bis März 2018

## A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 95.00 PRO PERSON

- Broccoli-Crèmesuppe
  - Gemischter Blattsalat, Kräutervinaigrette, French Dressing
- 

- Penne mit Tomaten-Basilikumsauce
  - Penne mit Pouletstreifen an Calvadosauce und Parmesan
- 

- Früchte-Streuselkuchen
- 

- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Orangensaft

### Pause 2

- Verschiedene Plundergebäcke
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

## B LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 95.00 PRO PERSON

- Bündner Gerstensuppe
  - Gemischter Blattsalat, Kräutervinaigrette, French Dressing
- 

- Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
  - Vegetarische Älplermakronen, Röstzwiebeln und geriebener Sbrinz
- 

- Fruchtsalat
- 

- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Orangensaft

### Pause 2

- Pain au Chocolat
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

---

### Pausen

Die zwei Pausen sind zeitlich individuell wählbar.

### Getränke

Im Seminarraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

# EVENTPAUSCHALE M

Gültig von Januar bis März 2018

## A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 110.00 PRO PERSON

- Broccoli-Crèmesuppe
  - Kleiner Wurstkäsesalat
- 

- Mägenwiler Poulardenstroganoff, hausgemachte Quarkspätzli
  - Karotten-Spinat Timbale an Kräuter-Mascarponesauce, Kartoffelgnocchi
- 

- Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
  - Früchte-Streuselkuchen
- 

- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli,  
Früchte-Power-Stick
- Kaffee, Tee, Aromawasser, 2 Säfte

### Pause 2

- Verschiedene Plundergebäcke  
und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser,  
Hausgemachter Eistee

## B LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 110.00 PRO PERSON

- Rieslingschaumsuppe
  - Kleiner Siedfleischsalat
- 

- Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli, Apfelspalten und Sbrinz
  - Gemüsestrudel an Karottenschaum
- 

- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Birnenkompott
  - Früchte-Streuselkuchen
- 

- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli,  
Früchte-Power-Stick
- Kaffee, Tee, Aromawasser, 2 Säfte

### Pause 2

- Mini-Berliner und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser,  
Hausgemachter Eistee

---

### Pausen

Die zwei Pausen sind zeitlich individuell wählbar.

### Getränke

Im Seminarraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

# EVENTPAUSCHALE L

Gültig von Januar bis März 2018

## A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET & SERVIERT

CHF 125.00 PRO PERSON

- Broccoli-Crèmesuppe
  - Karotten-Gurkensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
  - Hausgeräucherter Alaska-Rotlachs an Dill-Senfsoße mit Quinoasalat
  - Bündnerfleisch Tatar auf Polentabödeli
- 
- Zuzacher Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit Röstitalern
  - Kichererbsen-Gemüsecurry mit Parfurreis
  - Bergsaibling an Pernodschaum mit glasiertem Gemüse
- 
- Badener Tiramisù
  - Exotischer Fruchtsalat
  - Trafo Schokoladenküchlein mit Rahm
- 
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee, Mojo Sparkling Fruit Drink

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli, Birchermüesli
- Kaffee, Tee, Aromawasser, 3 Säfte

### Pause 2

- Donuts, Miniberliner und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

## B LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET & SERVIERT

CHF 125.00 PRO PERSON

- Rieslingschaumsuppe
  - Landrauchsinken mit pikantem Linsensalat
  - Gravad Lax mit Apfel-Gurkensalat an Sauerrahmdressing
  - Tomaten-Hüttenkäse Terrine an Basilikumpesto auf Pumpernickel
- 
- Ungarischer Rindsgulasch mit Sellerie-Kartoffelmousseline
  - Fusilli mit grilliertem Gemüse an kaltgepresstem Olivenöl und Parmesanlamellen
  - Zandermedaillon an Limettenschaum und Gemüse-Pilaw Reis
- 
- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Birnenkompott
  - Waldbeer-Pannacotta im Glas
  - Früchte-Streuselkuchen
- 
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee, Mojo Sparkling Fruit Drink

### Pause 1

- Vollkorn- und Buttergipfeli, Birchermüesli
- Kaffee, Tee, Aromawasser, 3 Säfte

### Pause 2

- Aargauer Rüeblischnitten und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Hausgemachter Eistee

## Pausen

Die zwei Pausen sind zeitlich individuell wählbar.

## Getränke

Im Seminarraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

# ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN

Gültig von Januar bis März 2018

## Suppen

(+ CHF 4.00/Person/Auswahl)

- Broccoli-Crèmesuppe
- Rieslingschaumsuppe
- Saisonale Gemüse-Crèmesuppe

## Kalte Vorspeisen

(+ CHF 4.50/Person/Auswahl)

- Kleiner Wurstkäsesalat
- Landrauchsinken mit pikantem Linsensalat
- Hausgeräucherter Alaska-Rotlachs an Dill-Senfsauce mit Quinoasalat
- Gravad Lax mit Apfel-Gurkensalat an Sauerrahmdressing
- Karotten-Gurkensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Tomaten-Hüttenkäse Terrine an Basilikumpesto auf Pumpernickl

## Hauptgerichte

(+ CHF 6.00/Person/Auswahl)

- Mägenwiler Poulardenstroganoff  
Hausgemachte Quarkspätzli
- Zurzacher Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit Röstitalern
- Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli, Apfelspalten und Sbrinz
- Ungarischer Rindsgulasch mit Sellerie-Kartoffelmousseline
- Zandermedaillon an Limettenschaum  
Gemüse-Pilaw Reis
- Bergsaibling an Pernodschaum mit glasiertem Gemüse
- Karotten-Spinat Timbale an Kräuter-Mascarpone-sauce  
Kartoffelgnocchi
- Kichererbsen-Gemüsecurry mit Parfumreis
- Gemüsestrudel an Karottenschaum
- Fusilli mit grilliertem Gemüse an kaltgepresstem Olivenöl und Parmesanlamellen

## Desserts

(+ CHF 4.50/Person/Auswahl)

- Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
- Badener Tiramisù
- Trafo Schokoladenküchlein mit Rahm
- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Birnenkompott
- Exotischer Fruchtsalat
- Waldbeer-Pannacotta
- Früchte-Streuselkuchen

---

### EVENTPAUSCHALEN S/M:

Fügen Sie zu Ihrer bestehenden **EVENTPAUSCHALE** zusätzliche Gerichte hinzu oder ersetzen Sie ein Gericht.

### EVENTPAUSCHALE L:

Ersetzen Sie bestehende Gerichte aus Ihrer **EVENTPAUSCHALE** mit obengenannten Gerichten.

# KAFFEEPAUSEN

- Morgenpause** (CHF 9.00)  
Kaffee, Tee, Aromawasser und  
3 verschiedene Fruchtsäfte

- Nachmittagspause** (CHF 10.50)  
Kaffee, Tee, Aromawasser, hausgemachter  
Eistee und Aargauer Süssmost

Ergänzen Sie Ihre Pausen mit feinen Köstlichkeiten.

## Speisen (Preise pro Person)

- Früchtebrot mit Frischkäse CHF 3.00
- Butter- oder Vollkornkipfeli CHF 1.80
- Profiteroles, gefüllt CHF 3.00
- Streuselkuchen nach Saison CHF 3.00
- Diverse Bagels, gefüllt CHF 4.50
- Aargauer Rüeblischnitte CHF 3.00
- Schoggikuchenherz CHF 3.30
- Dörrfrüchte und Nüsse CHF 3.00
- Hausgemachtes Birchermüesli CHF 2.50
- Diverse Minisilserli, gefüllt CHF 3.50
- Diverse Miniplundergebäcke CHF 3.50
- Mini Muffins CHF 3.50
- Pain au chocolat CHF 2.50
- Früchte-Power-Stick CHF 0.80
- Früchtejoghurt CHF 2.50
- Diverse Croissini, gefüllt CHF 4.50

## Getränke

- Aargauer Süssmost CHF 9.00/l
- Frisch gepresster Orangensaft CHF 15.00/l
- Hausgemachter Eistee CHF 9.00/l

## Früchteschalen

- 3 Sorten Saisonfrüchte  
in Glasschalen für 75 Gäste CHF 150.00
- 3 Sorten Saisonfrüchte in  
Glasschale für max. 40 Gäste CHF 90.00

# APÉROHÄPPCHEN

Gültig von Januar bis März 2018

Ein Apéro eignet sich als Appetizer zur Begrüssung vor einem Dinner oder als krönender Abschluss einer Tagung oder Präsentation (für eine komplettere Mahlzeit empfehlen wir Ihnen, Ihren Apéro mit warmen Speisen zu ergänzen).

## Fleisch

- Pikantes Rindfleischtartar auf Rustico Crostini
- Filotorteleetts mit mariniertem Huhn, Oliven und Frühlingszwiebeln
- Truthahn-Pflaumenmousse-Praliné
- Hacktätschli auf Brioche

## Fisch

- Tatar von geräuchertem Lachs in Crêperolle
- Rauchlachs auf Kartoffelblinis mit Limonen-Sauerrahm

## Vegetarisch

- Kartoffelsüppchen mit Morchelschaum (+CHF 1.00)
- Tomatengelée mit Mozzarella und Pesto
- Filotorteleetts mit Ruccola, geräuchertem Ziegenkäse
- Peperoni-Nuss-Tapenade auf Olivenciabatta
- Kräuterfrischkäse auf Früchtebrotbödeli
- Wildreis-Frühlingszwiebelküchlein mit Avocado-Limonen-Salsa
- Trüffelondue im Glas (+CHF 2.00)

## Kleine Knabbereien

- Marinierte schwarze und grüne Oliven
- Pikante Nussvariation
- Sbrinzmöckli mit Balsamico
- Sbrinzpraline im Dörrfruchtmantel
- Speck-Kräuterzopfroulade (+ CHF 2.00)
- Diverse Croissini, belegt
- Apfel-Gurken-Shot mit Zitronenmelisse

## Warme Speisen zum Ergänzen

(+ CHF 6.00 / Person / Auswahl)

- Zurzacher Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce mit Röstitalern
- Ungarischer Rindsgulasch mit Sellerie-Kartoffelmousseline
- Zandermedaillon an Limettenschaum mit Gemüse-Pilaw Reis
- Kichererbsen-Gemüsecurry mit Parfumreis
- Gemüsestrudel an Karottenschaum

---

## Apéro-Preise

Für einen Apéro vor dem Essen empfehlen wir 5 Häppchen pro Person. Für Apéros, welche eine Mahlzeit ersetzen, empfehlen wir 6 Häppchen, ergänzt durch 2-3 warme Speisen serviert in kleinen Schälchen. Wir servieren und verrechnen pro Person:

Vier Häppchen	CHF	15.60
Fünf Häppchen	CHF	19.50
Sechs Häppchen	CHF	23.00

Wenn Sie sich für ein gekennzeichnetes Gericht, z.B. mit (+ CHF 2.00), entscheiden, wird der Preis pro Person mit diesem Betrag in Klammern erhöht. Die Preise gelten für Gruppen ab 50 Personen.

## **TRAFO BADEN. DIE EVENTLOCATION.**

Trafo Baden Betriebs AG | T +41 56 204 08 88 | [info@trafobaden.ch](mailto:info@trafobaden.ch) | [www.trafobaden.ch](http://www.trafobaden.ch)

