

DIE **EVENT**PAUSCHALEN

TRAFO
HALLEN

BADEN

TRAFO
HOTEL

BADEN

www.trafobaden.ch

GÜLTIG VON
APRIL BIS
JUNI 2018



EVENTPAUSCHALE S

Gültig von April bis Juni 2018

A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 95.00 PRO PERSON

- Spargel-Crèmesuppe
- Kräuter-Sprossensalat mit Hausdressing

- Fusilli mit Vegetarischer Carbonarasauce
- Fusilli mit Pouletstreifen «Zürcher Art»

- 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

- Karotten-Schaumsuppe mit Ingwer
- Caesar Salad mit Croutons und Parmesanlamellen

- Schwedische «Köttbular» mit Karoffelstock
- Vegetarische Älplermakronen, Röstzwiebeln und geriebener Sbrinz

- Fruchtsalat

- Kaffee, Tee, Aromawasser, hausgemachter Eistee

Pause 1

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

Pause 2

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

Pausen

Die zwei Pausen sind zeitlich individuell wählbar.

Getränke

Im Seminarraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

EVENTPAUSCHALE M

Gültig von April bis Juni 2018

A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET

CHF 110.00 PRO PERSON

- Spargel-Crèmesuppe
- Kleiner griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

- Mägenwiler Poulet-Ragout an leichter Bärlauchsauce und Quarkspätzli
- Hausgemachte Gemüse-Lasagne

- Erdbeer-Tiramisù
- Trafo-Schokoladenküchlein mit Rahm

- 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

- Badener Riesling-Schaumsuppe
- Salat von Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen und Balsamicovinaigrette

- Rindfleischstreifen «Szechuan Art» mit Gemüserais
- Kichererbsen-Medaillon mit Basilikumschaum und Gemüserais

- Zitronengras Crème mit Mandeln
- Trafo-Schokoladenküchlein mit Rahm

- 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 April bis Juni 2018

A LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET & SERVIERT

CHF 125.00 PRO PERSON

- Spargel-Crèmesuppe
 - Eisbergsalat an Gorgonzola Dressing mit Speckstreifen
 - Hausgeräucherter Alaska-Rotlachs an Dill-Senfsauce mit Quinoasalat
 - Mostbröckli-Tatar im Windbeutel
-
- Zuzacher Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce mit Tagliatelle
 - Penne an Roter Pesto und Grillgemüse
 - Zandermedaillon mit Safranschaum und Gemüsebeet
-
- Erdbeer-Tiramisù
 - Exotischer Fruchtsalat
 - Trafo-Schokoladenküchlein mit Rahm
-
- Kaffee, Tee, Aromawasser, hausgemachter Eistee, Mojo Sparkling Fruit Drink

Pause 1

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

Pause 2

- Donuts, Miniberliner und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Süssgetränke, hausgemachter Eistee

B LUNCH 3-GANG MITTAGSBUFFET & SERVIERT

CHF 125.00 PRO PERSON

- Badener Riesling-Schaumsuppe
 - Döttinger Rohschinken mit Spargelsalat
 - Tranchen von Gravad Lax mit Fenchel-Apfelsalat
 - Praline von Kräuterfrischkäse im Dörrfrüchtemantel
-
- Zuzacher Kalbsragout «Marengo» mit Bärlauch Kartoffelstock
 - Fusilli mit grilliertem Gemüse an kaltgepresstem Olivenöl und Parmesanlamellen
 - Bremgarter Forellenfilet auf Provençalischem Ratatouillegemüse
-
- Schokoladenmousse mit Baileys
 - Erdbeer-Pannacotta
 - Hausgemachte Blaubeer-Muffins
-
- Kaffee, Tee, Aromawasser, hausgemachter Eistee, Mojo Sparkling Fruit Drink

Pause 1

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

Pause 2

- Aargauer Rüeblischnitten und Dörrfrüchte
- Kaffee, Tee, Aromawasser, Süssgetränke, hausgemachter Eistee

Pausen

Die zwei Pausen sind zeitlich individuell wählbar.

Getränke

Im Seminarraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN

Gültig von April bis Juni 2018

Suppen

(+ CHF 4.00/Person/Auswahl)

- Spargel-Crèmesuppe
- Badener Riesling-Schaumsuppe
- Karotten-Schaumsuppe mit Ingwer

Kalte Vorspeisen

(+ CHF 4.50/Person/Auswahl)

- Kleiner Wurst-Käsesalat
- Kräuter-Sprossensalat mit Hausdressing
- Hausgeräucherter Alaska-Rotlachs an Dill-Senfsauce mit Quinoasalat
- Döttinger Rohschinken mit Spargelsalat
- Praline von Kräuterfrischkäse im Dörrfrüchtemantel
- Tranchen von Gravad Lax mit Fenchel-Apfelsalat
- Caesar Salad mit Croutons und Parmesanlamellen
- Salat von Cherrytomaten mit Mozzarella-perlen und Balsamicovinaigrette
- Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

Hauptgerichte

(+ CHF 6.00/Person/Auswahl)

- Mägenwiler Poulet-Ragout an leichter Bärlauchsauce und Quarkspätzli
- Kichererbsen-Medaillon mit Basilikumschaum und Gemüsereis
- Zurzacher Kalbsgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce mit Tagliatelle
- Penne an Roter Pesto und Grillgemüse
- Bremgarter Forellenfilet auf Provençalischem Ratatouillegemüse
- Zurzacher Kalbsragout «Marengo» mit Bärlauch Kartoffelstock
- Rindfleischstreifen «Szechuan Art» mit Gemüsereis
- Fusilli mit grilliertem Gemüse an kaltgepresstem Olivenöl und Parmesanlamellen
- Zandermedaillon mit Safranschaum und Gemüsebeet

Desserts

(+ CHF 4.50/Person/Auswahl)

- Exotischer Fruchtsalat
- Schokoladenmousse mit Baileys
- Erdbeer-Pannacotta
- Trafo-Schokoladenküchlein mit Rahm
- Zitronengras Crème mit Mandeln
- Erdbeer Tiramisù
- Früchte-Streuselkuchen
- Hausgemachte Blaubeer-Muffins

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 oben genannten 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
Glasschalen für max. 40 Gäste CHF 90.00

APÉROHÄPPCHEN

Gültig von April bis Juni 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 Rindfleischtatar auf Rustico-Crostini
- Filo-Torteletts mit mariniertem Huhn, Oliven und Frühlingszwiebeln
- Mini Swiss-Burger mit Coleslawsalat
- Zurzacher Kalbs-Vitello im Knusperkörbchen
- Truthahn-Pflaumenmousse-Praliné

Fisch

- Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Vollkorn-Crostini
- Tatar von geräuchertem Lachs auf Erbsenmousse
- Rauchlachs auf Kartoffelblinis mit Limonen-Sauerrahm

Vegetarisch

- Tomatensüppchen mit Bärlauchschaum
- Steinpilzparfait mit Portweingelee
- Bärlauchsüppchen mit Rahmhaube
- Filo-Torteletts mit Rucola und geräuchertem Ziegenkäse
- Spargelmousse im Millefeul
- Sbrienzmousse mit Trafo-Honig auf hausgemachtem Fruchtebrot

Kleine Knabbereien

- Marinierte schwarze und grüne Oliven
- Pikante Nussvariation
- Sbrienzmöckli mit Balsamico
- Diverse Minisilserli, belegt
- Pikante Chorizo-Prussiennes
- Spiessli vom Schweizer Brie mit Dörrfrüchten

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 4.50), entscheiden, wird der Preis pro Person mit diesem Betrag in Klammern erhöht. Die Preise gelten für Gruppen ab 50 Personen.

Warme Speisen zum Ergänzen

(+ CHF 6.00 / Person / Auswahl)

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

Desserts zum Ergänzen

(+ CHF 4.50 / Person / Auswahl)

- Exotischer Fruchtsalat
- Schokoladenmousse mit Baileys
- Erdbeer-Pannacotta
- Trafo-Schokoladenküchlein mit Rahm
- Zitronengras Crème mit Mandeln
- Erdbeer Tiramisù
- Früchte-Streuselkuchen
- Hausgemachte Blaubeer-Muffins

TRAFO BADEN. DIE EVENTLOCATION.

Trafo Baden Betriebs AG | T +41 56 204 08 88 | info@trafobaden.ch | www.trafobaden.ch

