

Bankettvorschläge

2020



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Törtlifee

Tramstrasse 25

info@toertlifee.ch
www.toertlifee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13

Vorwort

Gerne richten wir Ihr Fest bei uns aus. Wir verwenden ausschliesslich frische und regionale Produkte für unsere Speisen. Dementsprechend werden sie auch verstehen, dass nicht jede Speise zu jeder Jahreszeit machbar ist. In den Hauptgängen verwenden wir stets das aktuelle saisonale Gemüse. Ebenfalls beziehen wir unser Fleisch von unserer Dorfmetzgerei.

Wir bereiten die Speisen mit äusserster Sorgfalt, viel Hingabe und mit einer grossen Portion Liebe zum Detail zu.

Wir öffnen gerne unsere Türen ausserhalb der Öffnungszeiten. So haben sie die Möglichkeit das Fairyhouse exklusiv zu geniessen.

Unser Wintergarten bietet Platz bis zu 55 Personen.

Falls sie Änderungen an den Menüvorgaben haben, oder ein Lieblingsgemüse oder Dessert haben, zögern sie nicht uns dies mitzuteilen. Bei uns können Träume wahr werden.

Bei uns geht niemand mit Hunger nach Hause. Gerne servieren wir Ihnen zum Hauptgang unaufgefordert unser Supplement. Dies wird nicht zusätzlich verrechnet, sondern ist ebenfalls im Preis inbegriffen.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, bitten wir sie uns dies früh genug mitzuteilen. Gerne zaubern wir auch für diese Gäste etwas Gluschtiges.

Kinder sind unser aller Zukunft. Deshalb freuen wir uns, wenn sie Ihre Kleinsten mitnehmen. Wir bieten Ihnen ein Spielzimmer für unsere kleinsten Gäste.

Kinder bis 5 Jahre laden wir ein.

Kinder von 5-12 Jahre zahlen nur die Hälfte.

Für jeden Anlass ausserhalb unserer Öffnungszeiten werden wir den Tisch für sie mit schöner Tischwäsche und Stoffservietten eindecken.

Gerne kreieren wir auch exklusive für Ihren Anlass eine Menükarte, welche wir auf den Tischen verteilen werden.

Tischwäsche und Menükarten werden nicht zusätzlich verrechnet.

Bei einer Konsumation ab CHF 3000.- entfallen die CHF 500.- welche wir für die Bankette ausserhalb der Öffnungszeiten verrechnen.

Wenn sie eine Tischdekoration wünschen, werden wir diese gerne für sie organisieren.

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.

Apero Häppchen

Fingerfood

Dreierlei Blätterteiggebäck	1 Stk.	0.50 Fr.
Raclette-Fenchel Sablés	1 Stk.	0.50 Fr.
Frittierte Mozzarellabällchen	1 Stk.	1.00 Fr.
Antipastispiessli	1 Stk.	1.50 Fr.
Flammkuchen Schnecken	1 Stk.	1.50 Fr.
Lachsmacarons	1 Stk.	2.50 Fr.
Lachsrollen	1 Stk.	1.50 Fr.
Mini Wrap mit Randenhumus und Poulet	1 Stk.	1.50 Fr.
Olivenbruschetta	1 Stk.	1.50 Fr.
Thonrollen	1 Stk.	1.50 Fr.
Tomaten – Mozzarella Spiessli	1 Stk.	1.50 Fr.
Tomatenbruschetta	1 Stk.	1.50 Fr.
Grillierte Piadine	1 Stk.	2.00 Fr.
Jalapeno Bites	1 Stk.	2.00 Fr.
Kichererbsen Mousse im Chiccoreblatt	1 Stk.	2.00 Fr.
Spanische Enpanadas	1 Stk.	2.00 Fr.
Dreiecksandwich nach Wahl	1 Stk.	2.50 Fr.
Hausgemachte Meatballs an Tomatensauce	1 Stk.	2.50 Fr.
Hausgemachte Schinkengipfeli	1 Stk.	2.50 Fr.
Mediterrane Scones	1 Stk.	2.50 Fr.
Moneybag mit Frischkäse und Schinken	1 Stk.	2.50 Fr.
Pouletspiessli mit Dip	1 Stk.	2.50 Fr.
Rauchlastatar auf Pumpernickel	1 Stk.	2.50 Fr.

Häppchen Angebote

Gerne stellen wir Ihnen auch die Häppchen zusammen und machen Ihnen einen pauschalen Preis pro Person.

Die Häppchen kosten zwischen CHF 0.50 und CHF 3.00

Wenn sie die Häppchen gerne zum Apero möchten, empfehlen wir zwischen 5-6 Häppchen pro Person.

Falls sie einen Apero Riche möchten, besprechen wir Ihr persönliches Angebot nach Terminvereinbarung gerne vor Ort. Bei einem Apero Riche können wir zusätzlich auch Suppen und diverse warme kleine Gänge zusätzlich für sie kreieren.

Warme Vorspeisen

Suppen

Hausgemachte Gemüsebouillon	1 Portion	7.50 Fr.
Hausgemacht Rindsbouillon	1 Portion	8.50 Fr.
Oxtailsuppe	1 Portion	9.50 Fr.
Analuz Gazpacho	1 Portion	6.50 Fr.
Apfel – Selleriesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Bohnen - Bärlauchsuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Gemüsecremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Gurken Gazpacho mit Creme fraiche (kalt)	1 Portion	6.50 Fr.
Ingwer – Limettensuppe mit Kokos	1 Portion	6.50 Fr.
Kartoffel – Safransuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Kürbiscremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Melonen Gazpacho (kalt)	1 Portion	6.50 Fr.
Orientalische Peperonisuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Pastinaken – Suppe	1 Portion	6.50 Fr.
Pilzcremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Rüebli – Kokossuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Rüebli – Orangensuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Scharfe Erdbeer – Melonen Gazpacho (kalt)	1 Portion	6.50 Fr.
Schwarzwurzelsuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Spargelcremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Süsskartoffel – Aprikosensuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Süsskartoffelsuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Tomaten Gazpacho (kalt)	1 Portion	6.50 Fr.
Weissweinschaumsuppe	1 Portion	6.50 Fr.

Suppen Angebot

Alle unsere Suppen werden mit frischen Zutaten direkt in unserer Küche angesetzt. Sie enthalten keine künstlichen Konservierungsstoffe.

Falls Ihre Lieblingsuppe nicht dabei ist, zögern sie nicht, uns dies mitzuteilen. Die Auflistung dient lediglich als Anhaltspunkt, was wir Ihnen zubereiten könnten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und kreieren für sie eine neue Suppe oder Ihre Wunschsuppe.

Eine Portion ist ca.1,5dl. selbstverständlich hat es für jeden der möchte noch mehr Suppe.

Kalte Vorspeisen

Salate

Kleiner saisonaler Blattsalat	1 Person	5.50 Fr.
Kleiner gemischter Salat	1 Person	6.50 Fr.
Saisonaler Blattsalat mit Speck und Pilzen	1 Person	6.50 Fr.
Zucchini Chilli Minze Salat	1 Person	6.50 Fr.
Selleriesalat mit Mandarinen und Nüssen	1 Person	6.50 Fr.
Melonensalat im Körbchen	1 Person	6.50 Fr.
Tomaten – Mozzarella Salat	1 Person	6.50 Fr.
Nektarinen Maissalat im Salatschiffchen	1 Person	6.50 Fr.
Fenchelsalat mit Orangen und Mandeln	1 Person	6.50 Fr.
Salat mit Kirschen, Quinoa und Kürbiskernen	1 Person	6.50 Fr.
Erdbeeren – Avocado -Spinatsalat	1 Person	6.50 Fr.
Grüner und weisser Spargelsalat	1 Person	7.50 Fr.
Avocado – Mangosalat auf einem Ruccolabeet	1 Person	7.50 Fr.
Linsensalat mit Apfelstückchen	1 Person	7.50 Fr.
Saisonaler Kräutersalat mit Crevettenspiessli	1 Person	9.50 Fr.
Ruccolasalat mit saisonalen Beeren und Nüssen	1 Person	7.50 Fr.

Kalte Vorspeisen

Tomaten, Zucchini Carpaccio mit Mozzarella	1 Person	7.50 Fr.
Karottenterrine mit Rauchlachsstreifen	1 Person	8.50 Fr.
Forellentatar auf einem Salatbeet	1 Person	9.50 Fr.
Rindscarpaccio mit Haus Vinaigrette	1 Person	11.50 Fr.
Kleines hausgemachtes Tatar	1 Person	12.50 Fr.
Dreierlei vom Lachs (Mousse, geräuchert und Tatar)	1 Person	12.50 Fr.
Jakobsmuscheln auf einem Melonentatar	1 Person	13.50 Fr.
Randencarpaccio mit Vinaigrette und Moneybag gefüllt mit Frischkäse und Schinken	1 Person	9.50 Fr.

Kaltes Vorspeisen Angebot

Die Vorspeisen werden mit viel Liebe kreiert und auf den Teller gebracht. Sie werden hübsch ausgarniert und sind auch für das Auge einen Schmaus.

Die Portionen sind so gerechnet, dass man ein 3 bis 4 Gänge Menü essen kann.

Gerne servieren wir unsere Salate mit unserer Haussauce (French Basis) oder mit einem Balsamico Dressing.

Falls sie einen anderen Salat wünschen, zaubern wir Ihnen einen Salat oder eine kalte Vorspeise nach Ihren Vorstellungen.

Hauptgerichte

Speisen mit Fleisch

Aargauer Braten an Rotweinjus und saisonalem Gemüse	1 Person	27.50 Fr.
Hausgemachter Hackbraten an brauner Sauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	27.50 Fr.
Schweinsrahmschnitzel mit saisonalem Gemüse	1 Person	28.50 Fr.
Pouletstreifen an Cognacsauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	29.50 Fr.
Pouletgeschnetzeltes an Honig – Ingwersauce mit asiatischem Gemüse	1 Person	29.50 Fr.
Schweinspiccata mit Pilz-, Speck und Silberzwiebeln Garnitur mit saisonalem Gemüse	1 Person	29.50 Fr.
Schweinsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	30.50 Fr.
Gebratenes Maispoullardenbrüstchen an Orangensauce und saisonalem Gemüse	1 Person	32.50 Fr.
Pouletbrüstchen gefüllt mit Mango, dazu saisonales Gemüse	1 Person	33.50 Fr.
Rindsschulterbraten aus dem Ofen an Champignonsauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	34.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	37.50 Fr.
Roastbeef an Sauce Bernaise mit saisonalem Gemüse	1 Person	45.50 Fr.
Lamm Rack unter der Kräuterkruste aus dem Ofen auf saisonalem Gemüse	1 Person	48.50 Fr.
Rindsfilet Stroganoff mit Peperoni, Pilzen und Gurken	1 Person	48.50Fr.

Hauptgerichte

Speisen mit Fisch

Pangasius im Honig – Knuspermantel an Ingwersauce mit saisonalem Gemüse	1 Person	28.50 Fr.
Lachs im Lattichmantel mit Weissweinschäumchen auf saisonalem Gemüse	1 Person	31.50 Fr.
Dorschfilet unter der Pistazienkruste mit saisonalem Gemüse	1 Person	34.50 Fr.
Earl Grey marinierter Wolfsbarsch mit saisonalem Gemüse	1 Person	38.50 Fr.
Jakobsmuscheln an Vanillesauce auf saisonalem Gemüse	1 Person	52.50 Fr.

Vegetarische Speisen

Hausgemachte Kräuterspätzli mit Gemüse überbacken mit Käse	1 Person	21.50 Fr.
Hausgemachte Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei	1 Person	22.50 Fr.
Gefüllte Peperoni mit Quinoa an Pilaw Reis	1 Person	23.50 Fr.
Safranrisotto mit Gemüse – Tempura	1 Person	23.50 Fr.
Gemüse Stroganoff serviert mit Reis	1 Person	23.50 Fr.
Süsskartoffletäschi auf buntem Gemüsebeet an Rüeblisauce	1 Person	23.50 Fr.
Gemüsepiccata an Tomatensauce und Spaghetti	1 Person	25.50 Fr.
Kokoscurry mit Saitanstreifen, Gemüse und Basmatireis	1 Person	29.50 Fr.

Hauptgericht Angebot

Unsere Hauptgänge sind jeweils mit saisonalem Gemüse. Wenn sie ein Lieblingsgemüse haben, werden wir dies gerne in das Gericht einbauen. Wir achten darauf, dass das Gemüse Saison gerecht ist. Wir freuen uns darauf Ihre Wünsche mit Ihnen zu besprechen.

Beilagen zu den Fleisch - und Fischgerichten bieten wir individuell an. Sie können aus den folgenden Komponenten aussuchen:

Hausgemachter Kartoffelgratin, Rösti Krokette, Butternüdeli, Spaghetti, Weissweinrisotto, hausgemachter Kartoffelstock (saisonal zweifarbig mit blauen Kartoffeln), Pilaw Reis, Basmatireis

Gerne beraten wir sie persönlich und stellen Ihr Wunschmenü individuell zusammen.

Dessert und Kuchen

Dessert Karussell

1 Person 12.00 Fr.

Lassen sie sich von unserem Dessert Karussell begeistern.

Wir servieren Ihnen auf Etagereen viele verschiedene kleine Desserthäppchen aus der Törtlifee Manufaktur.

Es hat für jeden etwas dabei: Cupcakes, Mini Blondies & Brownies, Gläslidessert, div. Cookies.

Wenn sie gerne ein spezielles Dessert möchten, können wir Ihnen diesen Wunsch gerne erfüllen.

Kuchen / Torten

Wenn sie einen bestimmten Torten - oder Kuchen Wunsch haben beraten wir sie gerne persönlich in Zusammenarbeit mit unserer Tortenmanufaktur Törtlifee.

.

Spezial Angebote

Gruppen z Morge

Gruppe zMorge à discrétion 1 Person 26.50 Fr.

Wir bieten für Gruppen ab 10 Personen ein grosses z'Morge à discrétion von Dienstag bis Samstag an.

Am Sonntag haben wir unseren regulären Brunch, welchen wir auch für Gruppen anbieten.

Das zMorge beinhaltet folgendes:

Kleine Brötli und Gipfeli

Fleisch und Käseplatte auf dem Tisch

Butter und hausgemachte Konfi

(Wird auf dem Tisch serviert)

Individuell können folgende Speisen frisch für sie zubereitet werden:

3 Minuten Eier, Rührei oder Spiegeleier, gebratener Speck sowie Birchermüesli

Dessertvariation mit Cup Cakes auf der Etagère

Im Preis inbegriffen sind folgende Getränke:

Alle Heissgetränke (Tee, Kaffee, Ovo & Schoggi)

Suhrer Wasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Hauseistee

Dieses Angebot gilt nur bei bestätigter Reservierung

Tea Time

Tea Time Buffet à discrétion (exklusiv Getränke)	1 Person	34.00 Fr.
---	----------	-----------

Wir bieten für Gruppen ab 5 Personen das Tea Time Buffet à discrétion von Dienstag bis Samstag an.

Dieses Angebot gilt nur bei bestätigter Reservierung

Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Törtlifee

Tramstrasse 25

info@toertlifee.ch
www.toertlifee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13