

SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

KÖNIG-BÜRGERLICHE ANLÄSSE 2021 / 2022





Was finden Sie wo?

DIE HABSBURG STELLT SICH VOR.....	3
RESTAURANT	
BANKETTRÄUMLICHKEITEN	
ANFAHRT/PARKPLÄTZE.....	
DAS SCHLOSSTEAM STELLT SICH VOR	4
BANKETTINFORMATIONEN VON A - Z.....	5 - 9
ABLAUF/ANSPRECHPERSONEN.....	5
APÉRO	5
BLUMEN/DEKORATION	5
HUSSEN	5
KINDER	5
MENUS	6
MENÜKARTEN	6
PROBEESSEN	6
TORTE.....	6
WEIN	6
SAAL-/PLATZMIETE	7
PLATZMIETE SCHLOSSTERRASSE.....	7
ZIVILE TRAUUNGEN & HOCHZEITSBÄNKLI	7
TEILNEHMERZAHL	8
REINIGUNGSPAUSCHALE	8
TRANSPORT	8
ÜBERNACHTUNGEN.....	8
 PREISE/ RECHNUNGSSTELLUNG	 9
VERLÄNGERUNG DER OFFIZIELLEN ÖFFNUNGSZEITEN.....	9



VORAUSZAHLUNGEN BEI HOCHZEITEN.....	9
RÜCKERSTATTUNG DER VORAUSZAHLUNG BEI STORNIERUNG.....	9
ZEITLICHE VERFÜGBARKEITEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME.....	9
DAS SCHLOSS.....	10 - 20
PLÄNE VOM SCHLOSS.....	11 - 12
RÄUMLICHKEITEN & TISCHPLANMÖGLICHKEITEN.....	13 - 20
RECHNUNGSBEISPIELE.....	21
APÉRO.....	22 - 27
APÉRO-VARIANTEN.....	23 - 24
APÉRO-IDEEN.....	25 - 27
RITTERSPIELE DER GERICHTE.....	28 - 37
MENU-VORSCHLÄGE.....	29 - 31
RITTERSPIELE DER GERICHTE.....	32 - 38
UNSER KÜCHENTEAM.....	39
WEINVORSCHLÄGE.....	40 - 43
WEISSWEINE.....	41
ROTWEINE.....	42
CHAMPAGNER/ SÜSSWEIN/ DIGESTIV.....	43
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN SEMINAR/VERANSTALTUNGEN.....	44 - 45

DIE HABSBURG STELLT SICH VOR...



RESTAURANT

In unserem gemütlichen Schlossrestaurant bereitet Ihnen unsere Küchencrew frische, regionale und altbekannte Gerichte zu. Dazu servieren wir Ihnen den passenden Wein. In den Sommermonaten geniessen Sie zudem die atemberaubende Aussicht von unserer grossen Schlossterrasse.



BANKETTRÄUMLICHKEITEN

Der Rittersaal im Schloss Habsburg bietet die perfekte Kulisse für Hochzeiten, Familienfeiern oder Firmenanlässe bis zu 100 Personen. Für Feiern im kleineren Rahmen bieten sich im Schloss drei weitere Räumlichkeiten für bis zu 30 Personen.



ANFAHRT / PARKPLÄTZE

Sie erreichen das Schloss Habsburg einerseits mit dem Bus bis zum Hauptplatz in Habsburg und dann zu Fuss innert fünf Gehminuten. Für Gäste, die mit dem Auto anreisen, befinden sich unterhalb vom Schloss rund 60 kostenlose Parkplätze.

DAS SCHLOSSTEAM STELLT SICH VOR...



„Schlossherr aus Leidenschaft“ Geschäftsführer und Küchenchef

Brayan Agramonte



„Hofköche mit viel Herz“

Brayan Agramonte

Küchenchef

Nicole Gjemulla

Sous Chef

Gernot Granig

Sous Chef

Nenad Djuric

Commis de Cuisine



„Unsere fürstlichen Ratgeber für Wohlfühlmomente“

Nizar Ben Slimene

Stv. Chef de Service

Wassim Mabrouk

Service Fachmann

Anita Christen

Service

Irene Waber

Service

Stefanie Kehrli

Service

Nadine Vetter

Service

Céline Bacher

Service

Alicia Leverkus

Service

Burgdamen für jeden Anlass

Angelina Laube

Bankettadministration

Tabea Schär

Bankettadministration

Roxana Munia

Bankettadministration



BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z

ABLAUF/ANSPRECHPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

APÉRO

Für Ihren Apéro empfehlen wir Ihnen unsere grosszügige Schlossterrasse oder bei schlechtem Wetter unseren Schloss-Weinkeller, der sich für bis zu 80 Personen eignet.

BLUMEN/DEKORATION

Bringen Sie die Arrangements selber mit oder dürfen wir die Blumen für Sie organisieren? Gerne empfehlen wir Ihnen Blumengeschäfte, mit denen wir bereits zusammen gearbeitet haben.

Gerne stellen wir Ihnen unsere königlich-fünfarmigen Kerzenständer zur Abrundung Ihrer Dekoration zur Verfügung. Für dies verrechnen wir CHF 20.00 pro Stück inkl. Kerzen für die kleinen Kerzenständer oder CHF 30.00 für die grossen Kerzenständer.

Gerne dürfen Sie auch ihre eigene Dekoration mitbringen.

HUSSEN

Auf Wunsch kleiden wir unsere Stühle mit weissen Stuhlhussen ein.

Pro Stück verrechnen wir CHF 5.00.

KINDER

Für Ihre jungen Gäste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Kindermenu zusammen.



BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z



MENUS

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen vereinbaren wir ein einheitliches Menu.
Dazu empfehlen wir Ihnen unsere Ritterspiele der Gerichte oder kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschmenü.
Wir stehen Ihnen bei der Auswahl beratend und unterstützend zur Seite.

MENUKARTEN

Für Ihren Anlass erstellen wir gerne die Menukarte, falls Sie diese nicht selber mitbringen.
Menukarten nur mit Text sind kostenlos, für Farbdrucke mit Bildern oder Logos verrechnen wir CHF 1.00 pro Karte.

PROBEESEN

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unsere Küchencrew bereitet nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor. Wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu vereinbaren. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

TORTE

Es ist uns ein Vergnügen Ihnen die Torte vom Konditor Ihrer Wahl zu servieren.
Pro Person verrechnen wir CHF 5.00 Schnittgeld für das Geschirr.

WEIN

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Veranstaltung. Unser Weinangebot ersehen Sie aus unserer Weinkarte. Änderungen betreffend unserem Angebot und den Jahrgängen sind vorbehalten.
Gerne dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen.
Für das Handling, den Ausschank und die Gläser verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche (7.5dl).

BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z



SAAL-/PLATZMIETE

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Banketträumlichkeiten kostenlos zur Verfügung. Während der Bankett-Hauptsaison vom 1. Juni – 30. September gilt jeweils am Samstag im Rittersaal eine Mindestkonsumation von CHF 7000.00 (Apéro, Abendessen und Hotelzimmer inklusive). Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

PLATZMIETE SCHLOSSTERRASSE

Für die Bereitstellung und Benützung unserer Schlossterrasse werden folgende Pauschalen verrechnet:

bis 10 Personen	CHF	50.00
ab 11 Personen	CHF	150.00
ab 31 Personen	CHF	300.00
ab 71 Personen	CHF	500.00

ZIVILE TRAUUNGEN

bis 10 Personen	CHF	250.00
ab 11 Personen	CHF	350.00
ab 30 Personen	CHF	500.00

In diesen Preisen sind folgende Leistungen enthalten: Trautisch mit einem fünfarmigen Kerzenständer und Stühle mit Hussens.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser Trauungsbänkli für CHF 80.00 bereit.

BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis zehn Tage vor dem Anlass die ungefähre, und bis 72 Stunden vor Anlassbeginn die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis.

REINIGUNGSPAUSCHALE

Für ausserordentliche Verunreinigungen behalten wir uns vor, die Reinigungskosten nach Aufwand zu verrechnen. Der Mindestbetrag beträgt CHF 50.00.

TRANSPORT

Gerne organisieren wir Ihnen einen Shuttle Service vom Schloss Habsburg zum Hotel Aarehof. Die aktuellen Preise und Kontaktdaten sind in unserer Offerte ersichtlich.

ÜBERNACHTUNGEN

Für Übernachtungen empfehlen wir Ihnen unser Partnerhotel Aarehof in Wildegg. Bei einer Veranstaltung im Schloss erhalten Sie für Übernachtungen im Hotel Aarehof folgende Preise.

Doppelzimmer (Grandlit- oder 2-Bettzimmer)	CHF	140.00
Einzelzimmer	CHF	99.00

Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstücksbuffet und Service, zuzüglich einer Tourismustaxe von CHF 1.00 pro Person und Nacht.



BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z

PREISE/RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen sind netto zahlbar innert 15 Tagen.

VORAUSZAHLUNGEN BEI HOCHZEITEN

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verrechnen wir eine Vorauszahlung von 100% der Raummiete und CHF 70.00 für den geschätzten Essensumsatz pro Person.

Die Vorauszahlung wird bei definitiver Buchung fällig.

Die Gültigkeit unserer Offerten für Hochzeiten beträgt 30 Tage falls nichts anderes vereinbart wurde.

VERLÄNGERUNG UNSERER OFFIZIELLEN ÖFFNUNGSZEITEN

Eine Verlängerung unserer offiziellen Öffnungszeiten ist möglich. Dienstag/Mittwoch bis Samstag ab 24.00 Uhr, Sonntag ab 22.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 200.00 für die zusätzlichen Stunden unserer Service Mitarbeiter. Jedes Fest hat mal ein Ende, bei uns ist dies um 3.00 Uhr.

VERLÄNGERUNG DER KÜCHE

Unsere Küche wirkt Dienstag/Mittwoch bis Samstag um 22.30 Uhr und am Sonntag bis 20.30 Uhr am Herd. Für spätere Leistungen durch unsere Küchenakrobaten verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 140.00.

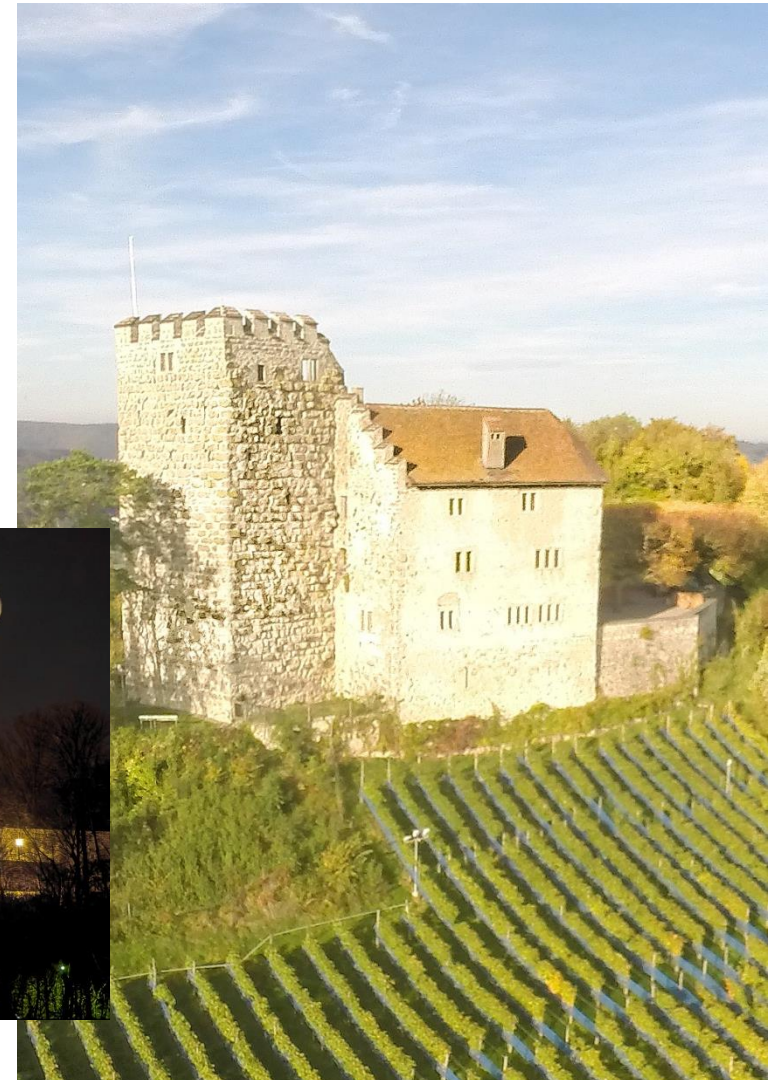
ZEITLICHE VERFÜGBARKEITEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME

Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Morgens	08.00 Uhr	bis	10.00 Uhr
Mittags	12.00 Uhr	bis	16.00 Uhr
Abends	18.00 Uhr	bis	24.00 Uhr
Verlängerung (Di-Sa)	24.00 Uhr	bis	03.00 Uhr
Verlängerung (So)	21.00 Uhr	bis	24.00 Uhr



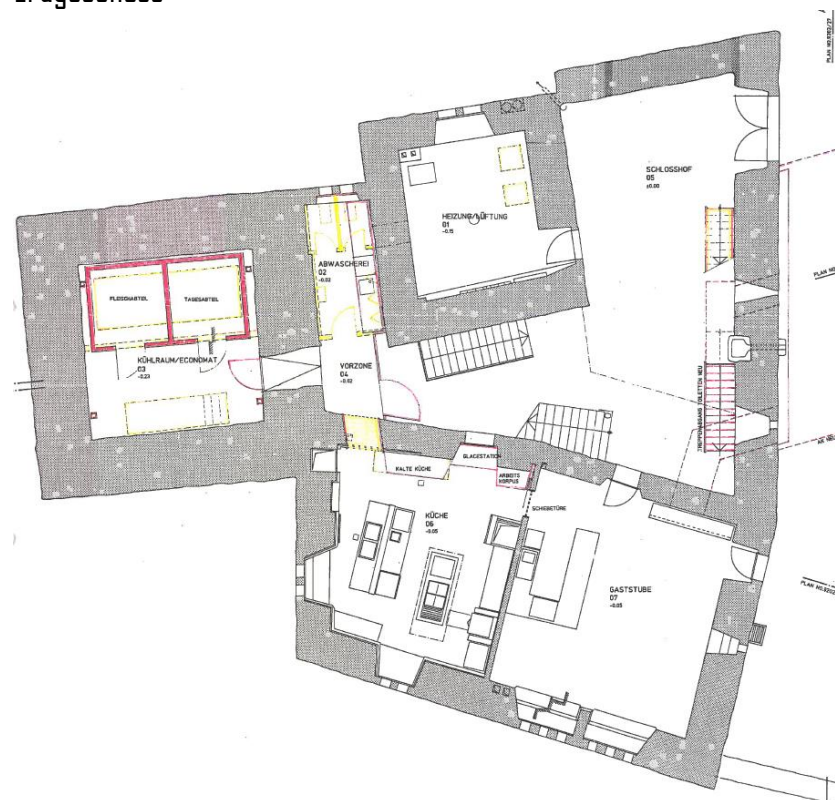
Das Schloss



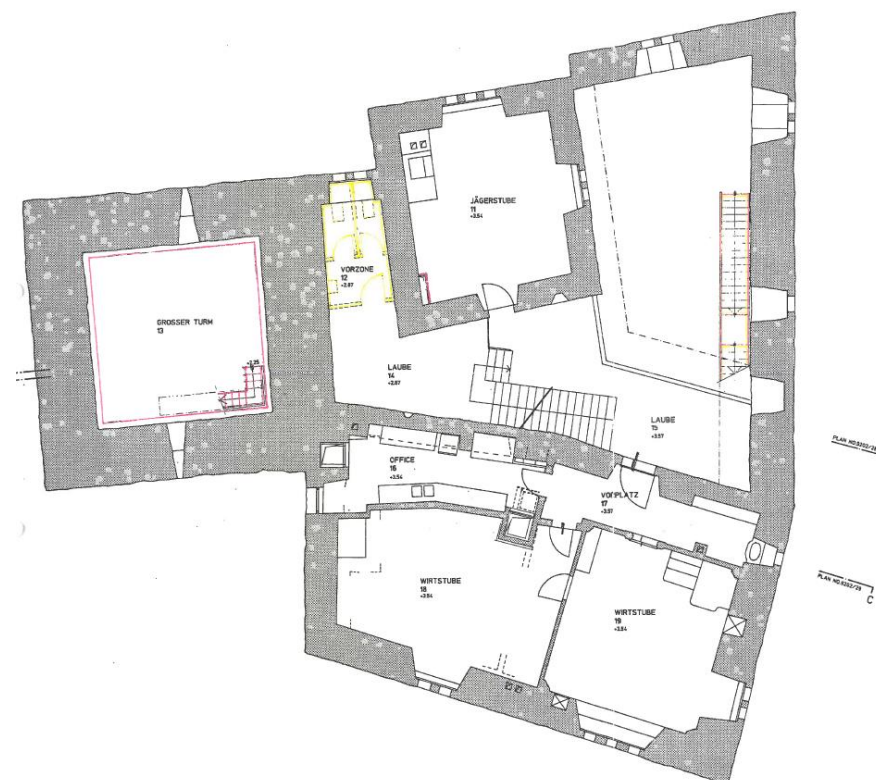


PLÄNE VOM SCHLOSS

Erdgeschoss



I. Stockwerk







RÄUMLICHKEITEN

SCHLOSSTERRASSE





RÄUMLICHKEITEN

WEINKELLER

Grösse: 86.45 m²

Länge: 6.50 m

Breite: 13.30 m

Kapazität: max. 80 Personen





RÄUMLICHKEITEN



GOTISCHE STUBE

Grösse: 31.66 m²

Länge: 5.30 m

Breite: 5.70 m

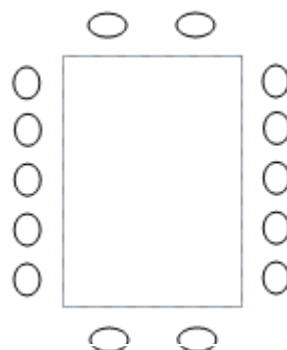
Kapazität: max. 20 Personen

Unsere Gotische Stube wird für spezielle Veranstaltungen, als à la carte Restaurant und für kleine Feiern genutzt.

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

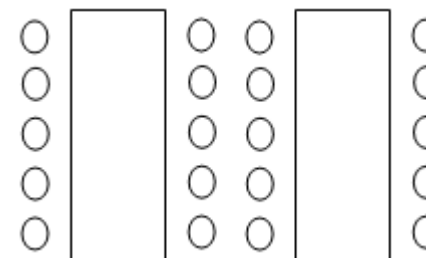
Möglichkeit 1

Blocktisch bis max. 14 Personen



Möglichkeit 2

Tischreihen bis max. 20 Personen





RÄUMLICHKEITEN



JÄGERSTUBE

Grösse: 28.53 m²

Länge: 5.05 m

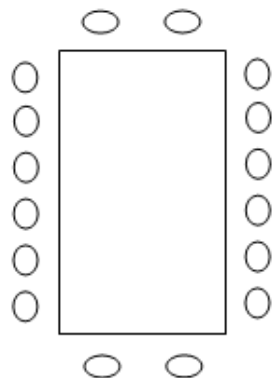
Breite: 5.65 m

Kapazität: max. 16 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

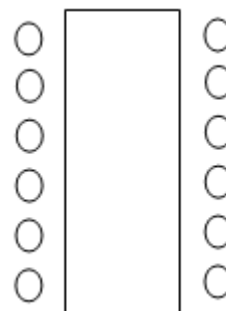
Möglichkeit 1

Blocktisch bis max. 16 Personen



Möglichkeit 2

Tischreihe bis max. 12 Personen





RÄUMLICHKEITEN



SCHLOSSSTUBE

Grösse: 33.82 m²

Länge: 7.60 m

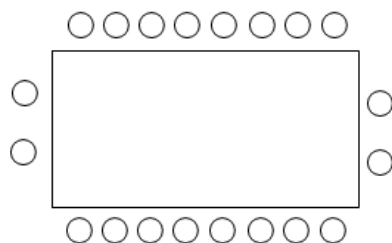
Breite: 4.45 m

Kapazität: max. 30 Personen

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

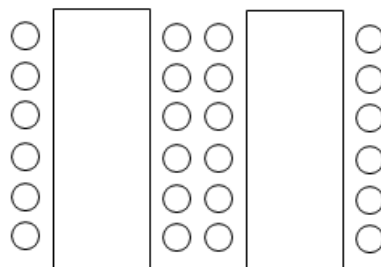
Möglichkeit 1

Blocktisch bis max. 20 Personen



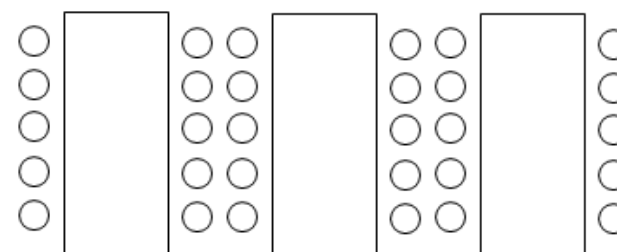
Möglichkeit 2

2 Tischreihen à max. 12 Personen



Möglichkeit 3

3 Tischreihen à max. 10 Personen





RÄUMLICHKEITEN



ITTERSAAL

Grösse: 94.43 m²

Länge: 13.30 m

Breite: 7.10 m

Kapazität: max. 100 Personen

Unser Ritteraal wird für Bankette, Hochzeiten, Seminare, Vorträge und Apéros genutzt.



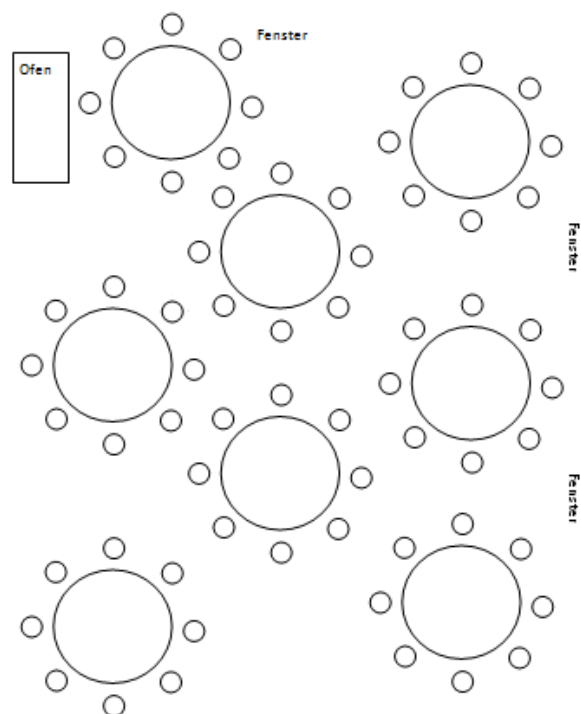


RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

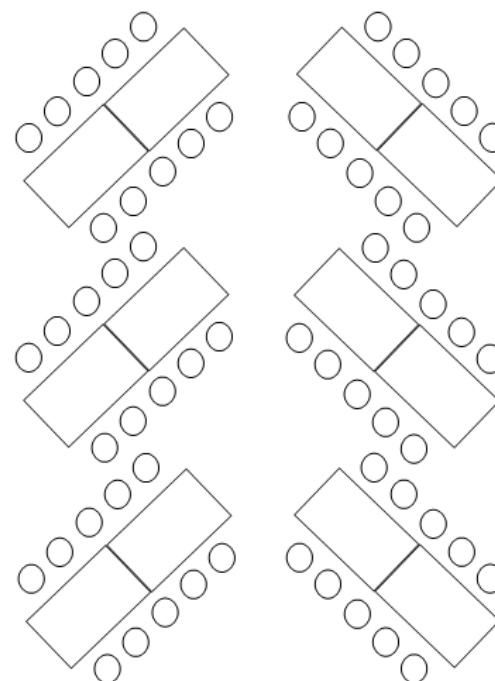
Möglichkeit 1

8 runde Tische à max. 8 Personen



Möglichkeit 2

6 Tischreihen à max. 10 Personen



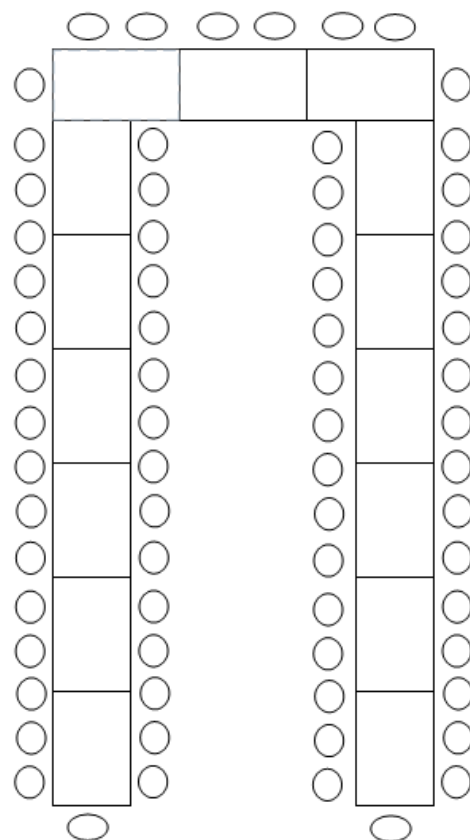


RÄUMLICHKEITEN

TISCHPLANMÖGLICHKEITEN

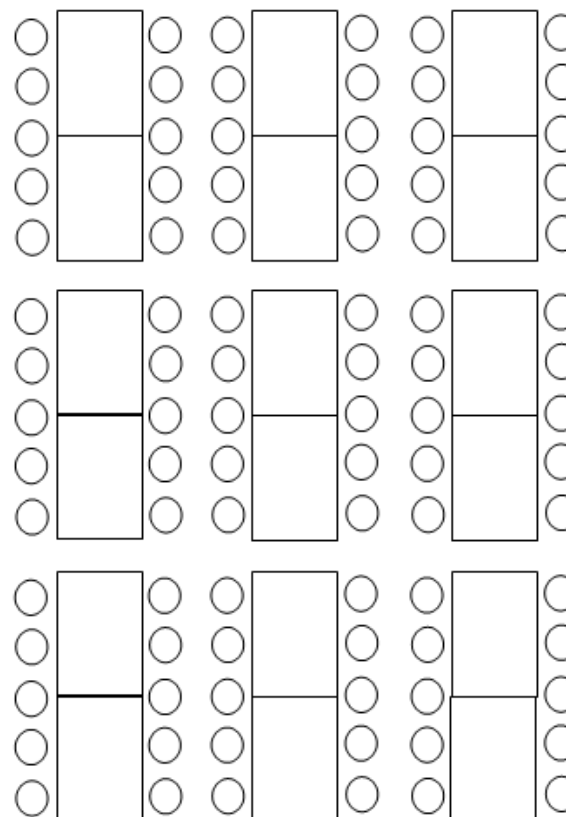
Möglichkeit 3

U- Bestuhlung bis max. 70 Personen



Möglichkeit 4

3 Tischreihen à max. 30 Personen





RECHNUNGSBEISPIELE

FÜR 10 GÄSTE ZIVILHOCHZEIT

1x Ziviltrauung bis 10 Personen	CHF	250.00
1x Apéro auf der Schlossterrasse bis 10 Personen	CHF	150.00
1x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	50.00
10x Ritterapéro pro Person à 12.50	CHF	125.00
10x 2 dl Sauvignon Blanc, Fam. Wehrli pro Person à 7.00	CHF	140.00
10x 2 dl Mineral pro Person Liter à 9.80	CHF	19.60
1x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	12.50
10x Menul pro Person à 88.00	CHF	880.00
10x 3 dl Cuvée Rouge du Valais Julius pro Person à 7.00	CHF	210.00
10x 5 dl Mineral pro Person à 4.90	CHF	49.00
10x Kaffee/Espresso à 4.20	CHF	42.00
Total	CHF	2'038.10

FÜR 20 GÄSTE BANKETT

1x Apéro auf der Schlossterrasse ab 11 Personen	CHF	150.00
20x Fürstenapéro pro Person à 18.50	CHF	370.00
20x 2 dl Schinznacher Pinot Gris, WGS pro Person à 6.80	CHF	272.00
20x 2 dl Mineral pro Person Liter à 9.80	CHF	39.20
2x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	25.00
20x Menu pro Person 68.00	CHF	1'360.00
20x 3 dl Primitivo Merlot SUD pro Person	CHF	414.00
20x 5 dl Mineral pro Person	CHF	98.00
20x Kaffee/Espresso à 4.20	CHF	84.00
Total	CHF	2'804.20

FÜR 50 GÄSTE HOCHZEIT

1x Apéro auf der Schlossterrasse ab 31 Personen	CHF	300.00
2x Blumen Streuen (Reinigung pro Örtlichkeit)	CHF	100.00
50x Schnittgeld Hochzeitstorte à 5.00	CHF	250.00
50x Stuhlhussen pro Stück à 5.00	CHF	250.00
1x Verlängerung bis 2.00 Uhr	CHF	400.00
50x Adelsapéro pro Person à 33.50	CHF	1'675.00
50x 1 dl Prosecco pro Person	CHF	444.40
50x 2 dl Sauvignon Blanc, Fam. Wehrli pro Person	CHF	735.00
50x 2 dl Mineral pro Person Liter à 9.80	CHF	98.00
5x Liter Orangensaft à 12.50	CHF	62.50
50x Hochzeitsmenu pro Person 98.00	CHF	4'900.00
50x 3 dl Ripassa pro Person à 8.50	CHF	1'275.00
50x 5 dl Mineral pro Person	CHF	245.00
50x Kaffee/Espresso à 4.20	CHF	210.00
Total	CHF	10'824.90



Apéro





APÉRO – VARIANTEN...



RITTER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

CHF 11.50

Bruschetta Tomaten-Basilikum
Buntes Gemüse mit Dip
Sbrinzwürfel
Marinierte Oliven
Chips & Nüssli

HABSBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)

CHF 15.50

Buntes Gemüse mit Dip
Bruschetta Tomaten-Basilikum
Meatballs an rassiger Tomatensauce (1Stk)
Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch
Sbrinzwürfel
Rüebli zopf

FÜRSTEN APÉRO (AB 10 PERSONEN)

CHF 18.50

Brot am Meter mit Rauchlachs und Thonmousse
Tortilla Chips mit Guacamole
Sbrinzwürfel
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse
Meat Balls an rassiger Tomatensauce
Mini-Quiche Spinat und Lorraine



APÉRO – VARIANTEN...

KÖNIGS APÉRO (AB 20 PERSONEN)

CHF 26.50

Sandwich am Meter mit Schinken, Salami und Käse

Buntes Gemüse mit Dip

Raumlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken im Glas

Melonen mit Rohschinken-Sticks

Tomaten-Mozzarella Spiesschen

Mini-Habsbuger

Mini-Quiche Spinat, Käse, Lorraine

Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce

ADELS APÉRO (AB 30 PERSONEN)

CHF 31.50

Habsburger „Clubsandwich“

Melone Rohschinken-Sticks

Bruschette Tomaten-Basilikum

Buntes Gemüse mit Dip

Riesengrillen im Kartoffelmantel auf marinierten Gurken

Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse

Pouletsatayspiessli mit Honig-Sojasauce

Fruchtspiessli

Tortilla Chips mit Guacamole

Fischknusperli mit Sauce Tatar

Saisonale Suppe in der Espresso Tasse



APÉRO – IDEEN...

KALTE HÄPPCHEN

Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse		CHF	je 15.00
Brot am Meter (54cm) gefüllt mit Rauchlachs oder Thonmousse		CHF	je 19.00
Bruschette mit Oliventapenade	pro Stück	CHF	2.50
Bruschette mit Beefsteak Tatar	pro Stück	CHF	3.80
Bruschette mit Tomaten-Basilikum	pro Stück	CHF	2.20
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	CHF	2.90
Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Pesto	pro Stück	CHF	2.00
Fruchtspiesschen mit Früchten je nach Saison	pro Stück	CHF	3.70
Buntes Gemüse mit Dip	pro Pers	CHF	2.30
Tortilla Chips mit Guacamole	pro Pers	CHF	3.00



APÉRO – IDEEN...

Melonen mit Rohschinken-Sticks	pro 2 Stück	CHF	4.20
Marinierte Dörrzwetschgen im Speckmantel	pro 2 Stück	CHF	2.90
Gurkenschiffchen mit Kräuterfrischkäse	pro Person	CHF	2.00
Sbrinzwürfel	pro Person	CHF	3.00
Marinierte Oliven	pro Person	CHF	2.00
Rohessspeck mit Schlossrueder Buurerauch	pro Person	CHF	3.50
Speckzopf, Rüeblizopf	pro Person	CHF	3.50
Wraps mit Dörrtomaten Frischkäse	pro Stück	CHF	3.50
Raumlachs-Meerrettichröllchen auf marinierten Gurken	pro Person	CHF	5.50
Chips & Nüssli	pro Person	CHF	2.00



APÉRO – IDEEN...

WARME HÄPPCHEN

Mini-„Habsburger“	pro Stück	CHF	3.00
Mini-Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	2.50
Mini-Quiche Käse	pro Stück	CHF	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.30
Riesencrevette im Kartoffelmantel serviert im Glas auf marinierten Gurken	pro Stück	CHF	4.50
Meat Balls an rassiger Tomatensauce	pro 2 Stück	CHF	2.80
Poulet-Satayspiessli an Honig-Soja Sauce	pro Stück	CHF	2.10
Fischknusperli mit Sauce Tatar	pro 2 Stück	CHF	6.50
Frühlingsrollen mit Sweet- Chilisauc	pro Stück	CHF	2.50
Limetten-Kräuterrisotto im Glas	pro Glas	CHF	4.50
Saisonale Suppe in der Espresso Tasse	pro Tasse	CHF	4.20



Ritterspiele der Gerichte





MENU - VORSCHLÄGE



BURGEN MAHL

Aargauer Rüebli-suppe mit Rahmhaube

Saftig gebratene Schweinssteak mit Jägersauce
begleitet von Pommes Duchesses und buntem Gemüse

Hausgemachte Süssmostcrème mit caramelisierten Äpfeln

CHF

48.50

ZOFEN MAHL

Rindsbouillon mit Flädli

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise
serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchten

CHF

58.50



MENU - VORSCHLÄGE



KNAPPEN MAHL

CHF 62.50

Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing
garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew- Kernen

Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus
begleitet von Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Klassisches Tiramisu im Glas begleitet von Pistazienglaceé und Früchten

FEST MAHL

CHF 82.50

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

Himbeersorbet mit frischen Beeren im Prosecco-Bad

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Ofengemüse

Mango-Papayamousse im Baumkuchenmantel mit exotischem Fruchtcoulis
und Schaumkuss mit Bitterschokolade



MENU - VORSCHLÄGE



KÖNIGLICHES MAHL

Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf Tomaten-Avocadotatar
mit Mangocoulis

Zitronengras-Kokossuppe mit Pouletwürfeln

Rosa gebratene Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein serviert mit Vanilleglacé
und Himbeerkompott

CHF

93.00



RITTERSPIELE DER GERICHTE



IM VORAUS

Nüsslisalat (Winter) oder bunter Blattsalat (Sommer) mit Ei, Speck und Croûtons	CHF	14.50
Bunt gemischte Blattsalate an feinem Hausdressing	CHF	8.50
Bunter Blattsalat an weissem Balsamico Dressing garniert mit Cherrytomaten, Gurken und Cashew- Kernen	CHF	12.50
Knusprig gebackenes Pouletsäckli mit Tomaten-Avacadotatar	CHF	16.50
Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Gemüse-Glasnudelsalat an Sojavinaigrette	CHF	17.50
Frischkäse-Gemüsetatar angerichtet auf Zucchetticarpaccio und Brotchips	CHF	14.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf Tomaten-Avacadotatar mit Mangocoulis	CHF	15.50



RITTERSPIELE DER GERICHTE



SUPPEN

Aargauer Rüebli-Ingwercremesuppe mit Rahmhaube	CHF	10.50
Rindfleischbrühe mit Flädli	CHF	8.50
Schaumiges Kürbiscrèmesüppchen beträufelt mit seinem Kernöl (je nach Saison)	CHF	12.50
Riesling-Schaumsuppe mit glasierten Trauben	CHF	12.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF	10.50
Zitronengras-Kokossuppe mit Pouletwürfeli	CHF	11.50

IMMER BELIEBTE GERICHTE OHNE FLEISCH

Halbe Aubergine gefüllt mit Risotto, garniert mit Grillgemüse und Tomatenragout	CHF	21.50
✓ Bulgurfrikadellen angerichtet mit Ofengemüse und roter Peperonsauce	CHF	26.50
✓ Basmatireis serviert mit Wokgemüse, Frühlingsrollen und Ananas Chilisauce	CHF	25.50



RITTERSPIELE DER GERICHTE



FISCHE

Gebratenes Zander-Filet mit Weissweinsauce
angerichtet mit Reis und Spinat

Hauptgang	CHF	32.50
Vorspeise	CHF	17.50

Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf
Safranrisotto garniert mit mediterranem Gemüse

Hauptgang	CHF	36.50
Vorspeise	CHF	19.50

Pochierte Lachsstreifen mit Safransauce
serviert auf Nudeln und Gemüsetreifen

Hauptgang	CHF	32.50
Vorspeise	CHF	19.50

Fischknusperli mit Sauce Tartar
serviert mit unserem Rittersalat (saisonal)

CHF	32.50
-----	-------



RITTERSPIELE DER GERICHTE



FLEISCHGERICHTE

Aargauerbraten vom Schweinshals gefüllt mit Dörzwetschgen an Rotweinjus begleitet von zweierlei Karotten und Kartoffelstock	CHF	28.50
Mit Rosmarin gebratenes Poulet „Suprême“ mit Jus angerichtet mit Haselnusspolenta und Wurzelgemüse	CHF	28.50
Saftig gebratenes Schweinssteak mit Jägersauce begleitet von Pommes Duchesses und buntem Gemüse	CHF	29.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse	CHF	50.50
Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus Bratkartoffeln und Ofengemüse	CHF	48.50



RITTERSPIELE DER GERICHTE



Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise serviert mit Polentaküchlein und buntem Gemüse	CHF	42.50
Gebratenes Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce begleitet von Nudeln und buntem Gemüse	CHF	27.50
Rosa gebratenes Rinds-Rib Eye angerichtet auf Pfefferjus begleitet von Kartoffelgratin und Speckbohnen	CHF	54.50
Kalbssaltimbocca mit Portweinjus angerichtet auf Safranrisotto und Broccoli	CHF	38.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln und buntem Gemüse	CHF	36.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus begleitet von Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF	37.50



RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTS

Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Vanilleglacé	CHF	9.50
Klassisches Caramelköpflì mit Früchten und Schlagrahm	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit gerösteten Haselnüssen	CHF	7.50
Süssmostcrème mit karamellisierten Äpfeln	CHF	8.50
Schokoladenmoussetropfen mit Früchten garniert	CHF	10.50
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	CHF	9.50
Apfelhüechli mit Zimt-Zucker umrandet von Vanillesauce	CHF	10.50
Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Himbeerkompott	CHF	14.50
Mango-Papayamousse im Baumkuchenmantel mit exotischem Fruchtcoulis und Schaumkuss	CHF	14.50
Dessertteller „Habsburg“ (4 Komponente)	CHF	16.50
Klassisches Tiramisu im Glas serviert mit Pistazienglacé und Früchten	CHF	12.50
Lauwarme Honigwaffel mit Kokosglacé und Ananassalat	CHF	14.50



RITTERSPIELE DER GERICHTE



DESSERTBUFFET KLEIN (AB 20 PERSONEN)

5 Komponente

CHF 22.50

DESSERTBUFFET GROSS (AB 20 PERSONEN)

8 Komponente

CHF 30.00

Hier unsere frei wählbaren Komponente;

- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu im Gläsli
- Schokoladenmousse
- Frische Früchte auf der Etagere serviert
- Gebrannte Crème im Gläsli
- Saisonales Frücthemousse
- Fruchttörtchen mit Vanillecrème
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Hüppen
- Marinierte Erdbeeren mit Vanillecrème (Mai-August)
- Caramelköpfl
- Diverse Glacé im Gläsli
- Brownies
- Joghurtmousse
- Pochierte Lavendelcrème
- Brüssler Waffeln
- Strawberrycheescake-Schnitten
- Marronimousse

UNSER KÜCHENTEAM



LIEBE UND LEIDENSCHAFT ZUM KOCHEN

Unser Küchenchef Brayan Agramonte legt grossen Wert auf die Frische unserer Produkte. Dabei steht stets die Qualität, sorgfältige Zubereitung und Nachhaltigkeit im Vordergrund. Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern und erleben Sie ein gelungenes Fest bei uns im Schlossrestaurant Habsburg.

Brayan Agramonte mit seinem jungen und kreativen Team freut sich, Sie kulinarisch zu verwöhnen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN SEMINAR / VERANSTALTUNGEN

1. Gültigkeit / Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt mit dem Eingang der vom Gast unterzeichneten Reservationsbestätigung zustande. Meldet der buchende Gast weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

2. Leistungen

Die konkreten Leistungen des Schlossrestaurant Habsburg richten sich nach der Reservations-Bestätigung.

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Schlossrestaurant Habsburg erbracht werden, so handelt das Schlossrestaurant Habsburg lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat verrechnet.

3. Nutzungsdauer

Reservierte Seminar- / Veranstaltungsräume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Schlossrestaurants Habsburg.

4. Teilnehmerzahl

Der Besteller verpflichtet sich, dem Schlossrestaurant Habsburg die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 3 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

5. Annullationsbedingungen bei Banketten

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

- Die Veranstaltung kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59 - 30 Tage vor Anreise wird 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 29 - 8 Tage vor Anreise wird 80% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8-0 Tage vor Anreise wird 100% der bestätigten Kosten verrechnet.

Bis 3 Tage vor der Veranstaltung sind Teilnehmerreduktionen bis 10% der bestätigten Personenzahl kostenfrei.

Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 70.00 pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullations beim Schlossrestaurant Habsburg.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullations nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

6. Annullationsbedingungen und Rückerstattung der Vorauszahlung bei Hochzeiten

Tritt das Brautpaar vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

- Bei einer Stornierung im Zeitraum bis 180 Tage vor Anreise wird 35% der bereits geleisteten Vorauszahlung rückerstattet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum ab 179 Tage vor Anreise erfolgt keine Rückerstattung der Vorauszahlung.

7. Preise und Zahlungspflicht

Die Preise ergeben sich aus der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Schlossrestaurant Habsburg ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Anzahlung zu verlangen.

Die Anzahlung wird an den geschuldeten Preis resp. allfällige Annullationskosten angerechnet.

Das Schlossrestaurant Habsburg kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen.

Die Anzahlung ist innert 10 Tagen oder innerhalb der vereinbarten Zahlungsfrist nach Erhalt der Bestätigung zu bezahlen. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann das Schlossrestaurant Habsburg nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 3 Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziff. 5 genannten Annullationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Schlossrestaurants Habsburg vor Abreise bzw. innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Sollte unsere Rechnung nach 30 Tagen noch nicht beglichen sein, wird ein Verzugszins von 5% verrechnet.

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

8. Mindestkonsumation

In den Monaten Juni – September gilt im Schlossrestaurant Habsburg im Rittersaal, eine Mindestkonsumation von CHF 7'000. Falls diese nicht erreicht wird, ist das Schlossrestaurant Habsburg berechtigt den Differenzbetrag ohne zusätzliche Leistung, auf die bezogene Konsumation aufzurechnen.

9. Extraleistungen

Die Preisangaben des Schlossrestaurant Habsburg für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur können aus der Seminar- bzw. Bankettdokumentation entnommen werden. Der Veranstalter von Seminaren verpflichtet sich alle Speisen und Getränke, die im Schlossrestaurant oder auf dessen Gelände konsumiert werden vom Schlossrestaurant Habsburg zu beziehen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN SEMINAR / VERANSTALTUNGEN

10. Haftung des Schlossrestaurant Habsburg

Das Schlossrestaurant Habsburg haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichtes Verschulden wird nicht gehaftet. Sollte der Gast zu Schaden kommen oder mit den Leistungen des Schlossrestaurant nicht zufrieden sein, so hat er dies dem Schlossrestaurant Habsburg unverzüglich zu melden. Andernfalls kann er keine Rechte mehr geltend machen. Sämtliche Forderungen gegenüber dem Schlossrestaurant verjähren innert 6 Monaten nach Vertragsende, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

11. Haftung des Gastes

Der Kunde haftet gegenüber dem Schlossrestaurant Habsburg für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Schlossrestaurant Habsburg dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

12. Fundgegenstände

Fundgegenstände werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer 3-monatigen Aufbewahrungsfrist entsorgt.

13. Gerichtsstand

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Lenzburg (Schweiz). Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Wildegg, 1. Januar 2012



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG



WIR FREUEN UNS IHRE GASTGEBER ZU SEIN.

IHRE WOHLFÜHLMANAGER VOM SCHLOSSRESTAURANT HABSBURG