



*Restaurant Schützen Rheinfelden. Bankettdokumentation*

## Inhalt

Wir heissen Sie herzlich willkommen	3
Unser Angebot im Detail	4
Apéro-Vorschläge	5
Menü-Vorschläge	7
«à la carte»-Vorschläge	10
Kleingedrucktes von A-Z	16
Anreise	19



Wir heissen Sie herzlich willkommen

Feste feiern! Ob im hellen Restaurant, in einem unserer privaten Räume oder im schönen Schützen-Garten - bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihren Anlass.

Wir freuen uns, Sie individuell zu beraten und Sie gemeinsam mit Ihren Gäste durch Ihre Feier zu begleiten. Wir helfen Ihnen, aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen.

Wir freuen uns auf Sie!

### **Ihr Kontakt**

Veranstaltungen

T +41 (0)61 836 25 05

bankett@hotelschuetzen.ch

Rienkje van Heel

Chef de Service

T +41(0)61 836 25 21

rienkje.vanheel@hotelschuetzen.ch

Marcin Bystry

Chef de Service

T +41(0)61 836 25 12

marcin.bystry@hotelschuetzen.ch

## Unser Angebot im Detail

### Räumlichkeiten

#### **Restaurant Schützen**

Feierlichkeiten im gediegenen Rahmen finden für bis zu 140 Personen im Restaurant Schützen statt. Ihnen steht auch der lauschige Schützen-Garten zur Verfügung, welcher Platz für bis zu 80 Personen bietet.

#### **Salon und Schützenstube**

Für die Feier im kleinen Kreis (bis zu 20 Gäste) empfehlen wir unseren Salon und unsere Schützenstube. Dabei können die beiden Räume einzeln genutzt oder miteinander verbunden werden.

### Zusatzangebot

#### **Catering Schützen**

Wir bringen kulinarisch hochstehende Vielfalt zu Ihnen nach Hause und überall dort hin, wo Sie und Ihre Gäste etwas Besonderes zu feiern haben. Geboten werden kreative Vorschläge, massgeschneiderte Angebote und eine professionelle Durchführung vom kleinen Apéro, über die Grillparty bis hin zu Ihrem Firmenfest. Unsere Stärke ist das Eingehen auf Ihre individuellen Wünsche.

#### **Solebad und Spa**

Gönnen Sie sich Entspannung und Ruhe im Solebad mit Sauna und Dampfbad in unserem nahegelegenen Partnerhotel EDEN im Park. Musse für Körper, Geist und Seele bietet der EDEN Spa mit seinem abwechslungsreichen Massage-, Pflege- und Kosmetikangebot.



## Apéro-Vorschläge, ab 10 Personen

### «Schützen-Apéro»

*CHF 9.– pro Person*

- Eiersalat auf Baguette
- Polarbrot mit Rauchlachs
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Käseküchlein

### «Apero Riche»

*CHF 35.– pro Person*

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Mini-Speck-Muffin
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Mini-Fruchtküchlein
- Waldbeeren-Grütze

### Zusätzliches zum Apéro

*Portion für 5 Personen*

- |                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| • Chips (150 g)                             | 8.–  |
| • Erdnüssli (150 g)                         | 5.–  |
| • Salzstängeli (150 g)                      | 8.–  |
| • Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g)     | 10.– |
| • Gemischte marinierte Oliven (250 g)       | 15.– |
| • Parmesan, gebrochen (250 g)               | 16.– |
| • Gemüsestängeli (500 g)<br>mit Kräuterdipp | 15.– |



Sie möchten Ihren Apéro selber zusammenstellen?

*Häppchen CHF 3.- pro Person*

**Kalte Häppchen**

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen
- Mini-Bagels mit Landrauchschinken-Mousse
- Lachstatar Canneloni
- Eiersalat auf Baguette
- Mini-Speck-Muffins
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Mini-Muffins mit Kräutern und getrockneten Tomaten

**Warme Häppchen**

- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Käse Windbeutel
- Käseküchlein
- Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Tomaten Ricotta Feuilleté

**Süsses**

- Waldbeeren-Grütze
- Mini-Fruchtküchlein
- Vanille Windbeutel
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Schoggi-Mousse mit Orangensalat



## Unsere Menü-Vorschläge ab 10 Personen

### Menü 1, 50.–

#### *Kleine Salat Bowl*

dazu hausgemachtes Essig-Gemüse mit italienischem Dressing

\*\*\*

#### *Gebratenes Schweinssteak* \*

mit Waldpilzpfanne und Rahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

#### *Apfelstrudel*

mit Vanillesauce und Schlagrahm

---

### Menü 2, 55.–

#### *Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum*

\*\*\*

#### *Gebratenes Lachsfilet an sämiger Safransauce* \*

serviert mit Pilaw-Reis und Marktgemüse

\*\*\*

#### *Tiramisù*

garniert mit saisonalen Früchten

\* Nachschlag 10.–/Person



---

**Menü 3, 60.–**

*Salat Bowl*

dazu Pickles

\*\*\*

*Zarter Kalbsschulterbraten mit rassigem Jus \**

dazu Tagliolini und Marktgemüse

\*\*\*

*Passionfrucht-Mango Panna-cotta*

mit Schokoladedekoration

---

**Menü 4, 65.–**

*Lachstartar-Canneloni*

mit Basilikum Sauce

\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet an Riesling Sauce \**

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen*

mit Himbeerherz und Vanilleglace

---

**Menü 5, 70.–**

*Crevettensalat mit Avocado und Mango*

an rassisger Salsa, mit kleinem Salat-Bouquet

\*\*\*

*Parmesancremesuppe mit Milchschaum*

\*\*\*

*Schweinsmedaillons mit Spitzmorchelsauce \**

serviert mit Babygemüse und Spätzlipfanne

\*\*\*

*Vanille Crème Brûlée*

\* Nachschlag 10.–/Person





---

**Menü 6, 80.–**

*Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb*  
mit saisonalem Salat-Bouquet und Grissini

\*\*\*

*Geflügelcremesuppe*  
verfeinert mit saisonalem Trüffel

\*\*\*

*Am Stück gebratenes Roastbeef\**  
mit Schalottensauce, Kartoffelgratin  
und saisonalem Gemüse

\*\*\*

*Erdbeer-Entremet*  
mit Basilikum-Glace

\* Nachschlag 10.–/Person





## Unsere «à la carte»-Vorschläge ab 10 Personen

### Kalte Vorspeisen

<i>Salat Bowl</i> dazu Pickles	12.–
<i>Antipasti-Teller</i> grilliertes Gemüse dekoriert mit Oliven jungem und gereiftem Parmesan	15.–
<i>Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb</i> serviert mit saisonalem Salat-Bouquet und Grissini	16.–
<i>Lachstartar Canneloni</i> mit Basilikum-Sauce	16.–
<i>Crevettensalat mit Avocado und Mango</i> an rassisger Salsa, mit kleinem Salat-Bouquet	18.–

### Warme Vorspeisen

<i>Risotto mit Pilzen und getrockneten Tomaten</i> dazu Parmesan-Streifen, geröstete Kürbiskernen und ihr Öl	14.–
<i>Saisonale Pilzpfanne</i> mit roten Zwiebeln und Petersiliensauce	21.–

### Suppen

<i>Aargauer Rüeblischaumsuppe</i>	12.–
<i>Saisonale Suppe</i>	12.–

## Hauptgerichte

### Kalb

#### *Gebratenes Kalbsrückensteak*

mit Pilzrahmsauce (oder Jus), Spätzli und Marktgemüse

49.–

Nachschlag 10.–/Person

### Rind

#### *Am Stück gebratenes Roastbeef*

mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

42.–

#### *Schonend gegartes Rindsfilet*

mit rassigem Jus, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

46.–

#### *Über Nacht gegarter Rindsschulterbraten*

serviert in seiner Sauce durchzogen mit weissem Balsamico

dazu reichen wir saisonales Gemüse-Bouquet und Parmesan-Risotto

32.–

Nachschlag 10.–/Person

## Geflügel

### *Gebratene Maispouardenbrust*

serviert auf einem Kompott von gelben und roten Zwergtomaten  
parfümiert mit Estragon, dazu junge Bratkartoffeln und saisonales Gemüse 34.–

Nachschlag 10.–/Person

## Schwein

### *Am Stück gebratenes Schweinsnierstück*

serviert mit Kräuter-Senf-Sauce, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln 30.–

### *Traditioneller Aargauer Braten*

serviert mit einer geschmackvollen Bratensauce  
Kartoffelstock und saisonalem Gemüse-Bouquet 30.–

Nachschlag 10.–/Person

## Lamm

*Lammhaxe sieben Stunden gegart*  
mit Safranrisotto und jungem Gemüse

36.–

Nachschlag 10.–/Person

## Fisch

*Gebratenes Zanderfilet*

an einer Riesling Sauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

38.–

*Gebratene Eglifilets*

serviert mit gerösteten Mandeln

an einer Zitronen-Butter-Sauce

mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse

33.–

Nachschlag 10.–/Person





## Vegetarisch

### *Sämig gerührter Carnaroli-Risotto*

parfümiert mit Morcheln, reichhaltig dekoriert mit saisonalem Gemüse und gereiften Parmesan-Streifen

26.–

### *Kartoffelgnocchi*

in Basilikum-Rahm  
gratinert mit Tomaten und Büffel-Mozzarella

26.–

### *Risotto mit Pilzen und Trockentomaten*

mit Parmesan-Streifen  
gerösteten Kürbiskernen und ihrem Öl

26.–

Nachschlag 10.–/Person



## Desserts

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> mit Himbeerherz und Vanilleglace	12.–
<i>Passion-Mango Panna-cotta</i> mit Schokoladendekoration	12.–
<i>Tiramisù-Kreation «Schützen»</i> garniert mit saisonalen Früchten	14.–
<i>Traditioneller Apfelstrudel</i> serviert mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.–
<i>Erdbeer-Entremet</i> mit Basilikum-Glace	16.–
<i>Traditionelles Zitronensorbet mit Wodka</i>	12.–
<i>Zitronengrassorbet mit Minze</i>	6.–
<i>Fricktaler Apfelsorbet mit Apfelschümli</i>	12.–



## Kleingedrucktes von A–Z

### **Annullationsbedingungen**

Wir bitten Sie, eine Annullierung in schriftlicher Form vorzunehmen. Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommen folgende Bedingungen zum Tragen:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 21 Tage vor dem Anlass	20 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
20 bis 13 Tage vor dem Anlass	40 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
12 bis 7 Tage vor dem Anlass	60 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
6 bis 1 Tage vor dem Anlass	80 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich der Menü-Preis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

### **Bestuhlung**

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die für Sie passende Tischordnung.

### **Blumen**

Unsere saisonale Tischdekoration inklusive Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung.

### **Freinacht/Nachtzuschlag**

Die Gebühr der Stadt Rheinfelden für das Einholen der Freinachtsbewilligung beträgt CHF 80.–, diese wird Ihnen auf der Gesamtrechnung belastet.

Wir wollen Ihr Fest nicht abbrechen, wenn es am Schönsten ist. Wir verrechnen Ihnen:

Von Mitternacht bis 1 Uhr	CHF 150.–
Von Mitternacht bis 2 Uhr	CHF 300.–
Für jede weitere Stunde	CHF 300.–

### **Feuerwerk**

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es verboten, Feuerwerkskörper ohne Bewilligung der Polizei Rheinfelden abzufeuern.

### **Gästezahl**

Wir bitten Sie, uns die definitive Gästezahl 14 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Gästezahl 24 Stunden vor dem Anlass ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

**Haftung**

Für allfällige von Ihnen oder Ihren Gästen verursachten Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien etc. werden die Kosten in Rechnung gestellt. Um Schäden vorzubeugen, bitten wir Sie das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen im Vorfeld mit uns ab zu stimmen.

**Hussen**

Gerne stellen wir Ihnen unsere wunderschönen und dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung. Für diesen Aufwand verrechnen wir pro Husse CHF 12.-.

**Menü-Absprache**

Um genügend Zeit für Ihre Detailabsprache einplanen zu können, bitten wir Sie, drei Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit einem unserer Chef de Service oder mit dem Veranstaltungsbüro einen Termin zu vereinbaren.

Telefon 061 836 25 05, [bankett@hotelschuetzen.ch](mailto:bankett@hotelschuetzen.ch) oder  
Telefon 061 836 25 21, [rienkje.vanheel@hotelschuetzen.ch](mailto:rienkje.vanheel@hotelschuetzen.ch) oder  
Telefon 061 836 25 12, [marcin.bystry@hotelschuetzen.ch](mailto:marcin.bystry@hotelschuetzen.ch)

**Menü-Karten**

Wir drucken Ihr Menu mit Ihrem gewünschten Menu-Titel. Ganz persönlich wirken Menü-Karten mit einem Bild oder etwas Fantasievollem von Ihnen.

**Nachtruhe**

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn verlegen wir unsere Gastronomie nach 23 Uhr vom Schützen-Garten in unser Restaurant. Ebenfalls ab 23 Uhr sind die Fenster im Salon, in der Schützenstube und im Restaurant geschlossen zu halten.

**Parkplatz**

Direkt gegenüber vom Hotel Schützen befindet sich ein gebührenpflichtiger öffentlicher Parkplatz.

**Probe-Essen**

Gerne stellen wir unser Können bei einem Probeessen auf Ihre Kosten unter Beweis. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

**Rauchen**

Alle Räume im Schützen sind rauchfrei. Für eine genüssliche Zigarette steht der Schützen-Garten zu Verfügung.

**Technik**

Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir wie folgt:

Beamer und Leinwand	CHF	100.–
Mikrofonanlage	CHF	300.–
Flipchart oder Leinwand	CHF	30.–
Podest	CHF	200.–

**Torten**

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 3.–. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessert-Buffer integriert ist.

**Wunderkerzen**

Wir bitten Sie, auf das Abbrennen von Wunderkerzen zu verzichten. Falls Sie dies trotzdem wünschen, machen wir Sie höflichst darauf aufmerksam, dass Brandlöcher im Parkett, in der Tischwäsche usw. in Rechnung gestellt werden.

**Zahlungsbedingungen**

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Wir bitten Sie um Begleichung in bar direkt nach Anlass oder Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

**Zapfengeld**

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40.– pro Flasche (75 cl).



## Anreise

### Mit dem Auto

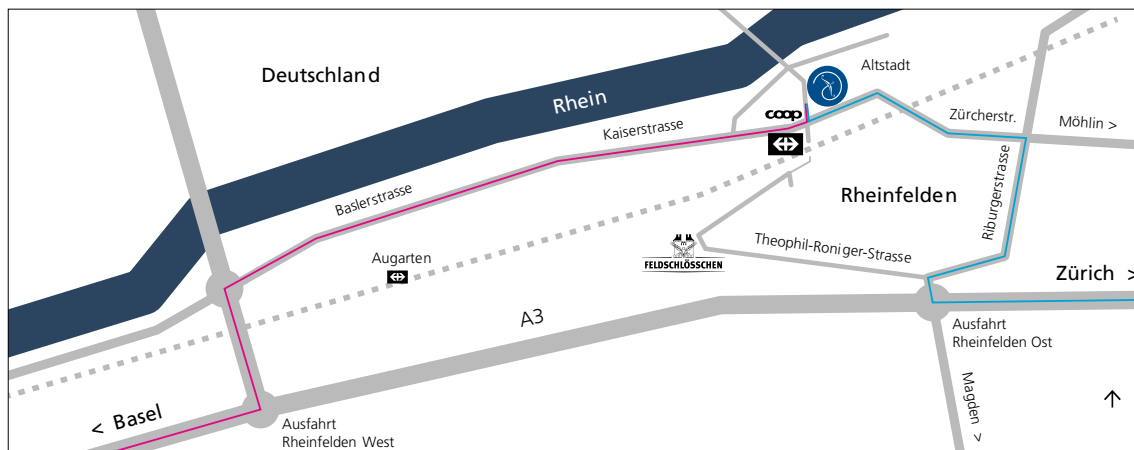
Von Zürich: Ausfahrt Rheinfelden Ost, Wegweiser «Stadt Hotels – Hotel Schützen» folgen.

Von Basel/Deutschland: Ausfahrt Rheinfelden West, Wegweiser Richtung Rheinfelden, nach der Ortseinfahrt Wegweiser Richtung Hotel Schützen folgen.

Gebührenpflichtige Parkplätze befinden sich auf dem gegenüberliegenden öffentlichen Parkplatz.

### Mit dem Zug

Das Restaurant Schützen Rheinfelden befindet sich rund 300 Meter nördlich vom Bahnhof SBB (Richtung Altstadt).



## Unser Angebot im Detail

### Räumlichkeiten

#### **Restaurant Schützen**

Feierlichkeiten im gediegenen Rahmen finden für bis zu 140 Personen im Restaurant Schützen statt. Ihnen steht auch der lauschige Schützen-Garten zur Verfügung, welcher Platz für bis zu 80 Personen bietet.

#### **Salon und Schützenstube**

Für die Feier im kleinen Kreis (bis zu 20 Gäste) empfehlen wir unseren Salon und unsere Schützenstube. Dabei können die beiden Räume einzeln genutzt oder miteinander verbunden werden.

### Zusatzangebot

#### **Catering Schützen**

Wir bringen kulinarisch hochstehende Vielfalt zu Ihnen nach Hause und überall dort hin, wo Sie und Ihre Gäste etwas Besonderes zu feiern haben. Geboten werden kreative Vorschläge, massgeschneiderte Angebote und eine professionelle Durchführung vom kleinen Apéro, über die Grillparty bis hin zu Ihrem Firmenfest. Unsere Stärke ist das Eingehen auf Ihre individuellen Wünsche.

#### **Solebad und Spa**

Gönnen Sie sich Entspannung und Ruhe im Solebad mit Sauna und Dampfbad in unserem nahegelegenen Partnerhotel EDEN im Park. Musse für Körper, Geist und Seele bietet der EDEN Spa mit seinem abwechslungsreichen Massage-, Pflege- und Kosmetikangebot.

