



Gastroangebot für Events Curling-Restaurant CCA

Kontakt:

Martin Furrer

furrer.martin@gmx.ch

079 653 41 28

Stand: 01.10.2023

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Event in der Curling Halle Aarau durchführen.

Nach Ihrem Plauschanlass auf dem Eis verwöhnen wir Sie gerne kulinarisch in unserem Curling-Restaurant.

Curling ist eine Wintersportart. Nach dem Spass in der kühlen Curling Halle bieten sich deshalb die klassischen Wintergerichte Raclette, Fondue oder Fondue-Chinoise an. Wir sind eingerichtet, um Gruppen bis zu 70 Personen zu bedienen.

Auf Wunsch kochen Ihnen unsere Catering-Partner – alles Restaurants aus der Region - ein feines Menü. Eine Auswahl davon finden Sie nachfolgend in unserem Gastro-Angebot.

Sie können auch nur unsere Infrastruktur nutzen und Ihren Catering-Partner nach Wahl bestimmen. Pro Person wird eine Abgabe für die Infrastruktur und Gedeck von CHF 15.00 verrechnet. Zusätzlich ist eine Person vom Curling-Club Aarau vor Ort, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Diese Person verrechnen wir nach Aufwand, zu einem Ansatz von CHF 45.00 pro Std. Ein allfälliges Zapfengeld beträgt CHF 15.00 pro Flasche. Bier, Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee müssen über den Curling-Club bezogen werden.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche und freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Unsere Catering-Partner:

Metzgerei Strässle, Suhr
Toni's Treffpunkt, Aarau
Prima Delikatessen, Aarau

Restaurant Schützen, Aarau
L'Arco dei Sapori, Lenzburg
Traitaфина, Lenzburg

Apéro *(Preis pro Person)*

01	Einfacher Apéro mit Nüssli, Salzstängel und Chips	CHF	3.00
02	Apéro-Plättli mit Fleisch- und Käse klein	CHF	18.00
03	Apéro-Plättli mit Fleisch- und Käse gross	CHF	22.00

Menüs für die Gemütlichkeit *(Preis pro Person)*

04	Chäs-Fondue Spezial (220g Käse) mit knusprigem Brot	CHF	25.00
05	Raclette à discrétion mit Gschwellti und Garnituren	CHF	28.00
06	Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Schwein) mit Beilagen und Reis	CHF	45.00

Catering-Menüs *(Preis pro Person)*

	Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen Salate in der Schüssel	CHF	5.50
07	Gehacktes vom Rind mit Hörnli und Apfelmus	CHF	19.00
08	Äpler Makronen mit Apfelmus	CHF	19.00
09	Chili con Carne mit Basmati-Reis	CHF	19.00
10	Beinschinken mit Kartoffel- & Rüebli Salat (Strässle)	CHF	25.00
11	Klassischer Poulet-Eintopf mit Reis (Strässle)	CHF	25.00
12	Rinds-Stroganoff mit Reis (Strässle)	CHF	28.00

Auf Wunsch kochen Ihnen unsere Catering-Partner auch ein ganz spezielles Menu.
Nehmen Sie diesbezüglich frühzeitig Kontakt mit uns auf, wir beraten Sie sehr gerne.

Desserts *(Preis pro Person)*

20	Klassisches Tiramisu	(Minidessert im Weckglas)	CHF	7.00
21	Gebrannte Crème	(Minidessert im Weckglas)	CHF	7.00
22	Zweifarbige Schoggi-Mousse	(Minidessert im Weckglas)	CHF	7.00
23	Frischer Fruchtsalat	(Minidessert im Weckglas)	CHF	7.00
24	Panna Cotta	(Minidessert im Weckglas)	CHF	7.00

Getränke

Mineralwasser Süssgetränke	CHF	4.00
Möhl Apfelsaft mit & ohne Alkohol	CHF	5.50
Bier Cardinal Stange Feldschlösschen Alkoholfrei	CHF	4.00
Stadtwächter Bier	CHF	4.50
Feldschlösschen Bügel Bier	CHF	5.50

Wein 5 dl

Yvorne AOC Chablais, weiss	CHF	25.00
Valpolicella CLASSICO, rot	CHF	25.00

Flaschenweine weiss

Pinot Grigio	CHF	32.00
Yvorne AOC Chablais	CHF	35.00

Flaschenweine rot

Rivola VDT, Spanien	CHF	30.00
Beronia Rioja Reserva, Spanien	CHF	35.00
Valpolicella CLASSICO Ripasso, Italien	CHF	35.00
Bellmunt Tinto, Priorat Spanien	CHF	38.00
Bellmunt Tinto, Priorat Spanien (Magnum)	CHF	65.00
Sor Ugo Bolgheri Superiore, Italien	CHF	50.00
Abadia Retuerta, Selección Especial VDT, Spanien	CHF	50.00
Abadia Retuerta, Selección Especial VDT, Spanien (Magnum)	CHF	95.00

Schaumwein

Prosecco Superiore di Valdobbiadene, 75 cl	CHF	36.00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene, 20 cl	CHF	8.00