

ZOFINGER STADTKELLER

I  Tatarenhut

Adresse: Gerbergasse 14
4800 Zofingen

Telefon: +41 62 751 11 49

Internet: www.zofingerkeller.ch
www.ilovetatarenhut.ch

geöffnet: Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis 23.00

Bankette: für Gruppen ab 9 Personen mit Einheitsmenü
auch ausserhalb der offiziellen Zeiten möglich!

Staff: Patricia Zbinden (Küchenchef)
Stefanie Mumenthaler (Koch)
Fatime Zimberi (Hilfskoch)
Roman Kalchofner (Hilfskoch)

Ihr Anlass im Zofinger Stadtkeller

Der Betrieb

Das spezielle Speiselokal unter den Strassen der Altstadt von Zofingen, lädt mit seinen Gewölbekellern und seinem Motto „I love Tatarenhut“ zum unvergesslichen Event ein. Der Zofinger Stadtkeller wurde im Jahre 2012, sanft renoviert und neu dekoriert. Es erwarten Sie kulinarische Genüsse in einmaligem Ambiente.

Die Zigarrenlounge

Für unsere Gäste die rauchen möchten, steht im Erdgeschoss, die gemütliche Cigar Lounge zur Verfügung. Dort bieten wir Ihnen auch ein auserlesenes Angebot an Zigarren.

Havanna

Im Erdgeschoss des Hauses befindet sich das Restaurant und Bar Havanna. Hier können Sie nach dem Besuch im Stadtkeller den Abend in bei toller Musik, mit einem fruchtigen Cocktail oder einem guten Glas Wein ausklingen lassen. Das Havanna hat während der Woche bis 24 Uhr und am Wochenende bis 2 Uhr geöffnet.

Die Räumlichkeiten

Gesamter Stadtkeller:	Bankette bis 64 Personen (zwei Räume)
Stadtkeller vorne:	mit 4er - 7er Tischen bis 44 Personen eine lange Tafel bis 32 Personen
Stadtkeller hinten:	Blocktisch bis 16 Personen oder zwei 10er Tische
Zigarren Lounge:	mit gemütlichen Sesseln bis 12 Personen

Für Sie sind wir da:

Mit dem Zofinger Stadtkeller haben Sie die richtige Wahl für Ihren Anlass getroffen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Apéro- und Menü-Vorschläge präsentieren zu dürfen.

Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre eigenen Ideen oder Ergänzungen entgegen, die wir nach Ihren Wünschen ausführen.

Die Menüvorschläge sind jeweils für Gruppen ab 10 Personen gedacht. Bei allen Vorschlägen können einzelne Gerichte oder Beilagen ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass in diesem Fall die Preise von uns neu kalkuliert werden müssen.

Für Gäste mit Speziellen Kostformen, kochen wir Ihnen gerne entsprechende Gerichte. Bitte lassen Sie uns die Wünsche und Bedürfnisse frühzeitig wissen.

Bei Bankett-Anlässen mit Essen steht Ihnen der Raum selbstverständlich gratis zur Verfügung. Gerne vermieten wir Ihnen die Räumlichkeiten auch für eine Sitzung oder eine Tagung. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und versichern Ihnen qualitativ hochstehende und professionelle Dienstleistungen.

Herzlichst Ihr Havanna und Stadtkeller Team

Oli P. Jost

Geschäftsführer

Zum Aperitif

Klein aber Fein

Knabbereien für das kurze Beisammensein

Erdnüsse, Paprika- und Naturechips	p.P. 3.5
Nachos: Rassige Chilli Tortilla Chips mit Guacamole, Sour Cream und Salsa Roja Mexicana	p.P. 5.5
Marinierte Oliven und Parmesanstückchen	p.P. 6.5

Partybrötli

Wir empfehlen je nach Zeit und Dauer des Aperitifs 5-8 Brötli p.P.

grosse Auswahl pro Stück 3.0

Aperovorschlag „Tapas“

Auf Platten präsentiert zum selber „picken“

Seranoschinken und Chorizo, grillierte Zucchetti, Auberginen und Peperoni, Fetakäse, marinierte Oliven und Rindfleischbällchen an Tomatensalsa, knuspriges Baguette

p.P. 17.5

Aperovorschlag „klassisch“

Eine Auswahl der beliebtesten Aperitif Häppchen

Gemüestängeli mit Dip, warme Schinkengipfeli, Mini Lauch-, Käse- und Spinatquiches, Rindfleischbällchen an Tomatensalsa, Crostini mit Tomatenwürfeli

p.P. 21.5

Aperovorschlag „asiatisch“

Glasnudelsalat, Mini-Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе, Knusprige Krevetten Chips, Pouletsatay-Spiesschen in Erdnussauce, Lachstatar Crostini mit Koriander, Kokossüppchen im Shotglas

p.P. 23.5

Zum Dinner

SPEZIALITÄT NR. 1: TATARENHUT

Vorspeise

Zum Anfang als Vorspeise servieren wir bunte Blattsalate an einer hausgemachten Balsamicovinaigrette.

Hauptgang à discrétion

Zum Hauptgang zum Grillieren soviel Sie mögen: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Crevetten und Speck.

Als Beilage dazu servieren wir Pommes Frites, frisches Gemüse und 6 verschiedene Saucen:

- Sour Cream
- Smoky BBQ
- Knobli
- Sherry Pfeffer
- Roxy
- Havanna

Dessert

Sorbet (Saison)
mit marinierten, exotischen Früchten

3-Gang-Menü: Tatarenhut

p.P. 54

SPEZIALITÄT NR. 2: "HEISSE STEI"

Vorspeise

Zum Anfang als Vorspeise servieren wir bunte Blattsalate an einer hausgemachten Balsamicovinaigrette.

Hauptgang

Zum Hauptgang pro Person ein Schweizer Rindsfilet (200g). Sie braten jeweils zu Zweit auf einem heissen Granitstein in der Tischmitte.

Als Beilage dazu servieren wir Pommes Frites, frisches Gemüse und 6 verschiedene Saucen:

- Sour Cream
- Smoky BBQ
- Knobli
- Sherry Pfeffer
- Roxy
- Havanna

Dessert

Sorbet (Saison)
mit marinierten, exotischen Früchten

3-Gang-Menü: „Heisse Stei“

p.P. 49.50

Braten auf Gotthard-Granit: spritzt und raucht nicht

Version 2016_05 / OPJ

Menü: „Schweizerisch“

Bunter Blattsalat

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Butternudeln

Vanilleglace mit heissen Beeren

p.P. 36.5

Menü: „Hauch von Asien“

Karotten- Ingwer Suppe

Pouletbrüstchen mit Kokos- Currysauce
Gemüsestrauss und Mandelreis

Marinierte Ananasscarpaccio mit Minzzucker
und Zitronensorbet

p.P. 38.5

Menü: „Fein & Guet“

Bunter Blattsalat

Kürbiscremesuppe

Rindshuftwürfel „Stroganoff“
mit knusprigen Butterspätzli

Gebrannte Caramel Creme

p.P. 46.5

Menü: „Marinara“

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitter
an Balsamicodressing

Risencrevetten in Knoblauch-Kräuter Öl
mit Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse

Gebackene Bananen mit Honig und Vanilleglace

p.P. 49.5

Menü: „Mediterran“

Tomaten- Mozzarella Salat
mit frischem Basilikum

Saltimbocca vom Kalb
mit Ratatouille und Safranrisotto

Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Früchten

p.P. 52.5

Menü: „Chef“

Blattsalat mit sautierten Champignons

Kalbskarre am Stück gebraten an einer delikaten
Weissweinsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse

Blätterteigkissen mit marinierten
Kirschen und Mascarpone Füllung

p.P. 56.5

Menü: „Zofingen“

„Zofinger Salat“
Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Aargauer Rüeblisuppe

Schweinefilet im Blätterteigmantel
mit Speck und Kräutern, dazu Reis
und gemischtes Marktgemüse

Gebrannte Caramel Creme
nach Grossmutter's altem Hausrezept

p.P. 58.5

Menü: „Klassisch“

Gemischter Salat
mit Blatt- und Gemüsesalaten

Bouillon mit Sherry

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und knackigem Mischgemüse

Helles und dunkles Schokoladenmusse
Mit Rahm und Früchten garniert

p.P. 65.5

Für die aktuelle Wein-, Getränke-
, Vodka- und Digestifkarte,
besuchen Sie bitte unsere
Homepage:

www.zofingerkeller.ch

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Zudem sollte das ausgewählte Menu einheitlich sein. Sind es weniger als 10 Gäste, so empfehlen wir Ihnen, Ihr Menu aus der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants zusammen zu stellen. Ausnahmen: Kinder, Vegetarier oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen.

Mit der definitiven Reservation oder der Menübestellung für Ihren Anlass akzeptieren Sie unsere AGB's.

Saalmiete Stadtkeller:

ganzer Tag (08.00 -17.00 Uhr) CHF 180.00
halber Tag (Morgen od. Nachmittag) CHF 100.00

Wünschen Sie den Stadtkeller am Abend zu mieten, gelten spezielle Bedingungen. Bitte verlangen Sie unsere Offerte.

Bei Bankettenanlässen am Morgen und am Nachmittag (bis 17.00 Uhr) mit Speisen und Getränken über 30.- Durchschnittskonsumation p.P. entfällt die Saalmiete.

Preise:

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Alle Preise sind Bruttopreise pro Person (p.P.), inklusive Mehrwertsteuer.

Gültigkeit der Offerte:

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Fax oder Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation provisorisch und wir behalten uns die Möglichkeit offen, die Räumlichkeiten weiter zu vermieten.

Gästezahl:

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl an.

Die uns 24 Stunden (einen Arbeitstag) vor dem Anlass gemeldete Zahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet.

Verlängerungen:

In der Regel schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: Für jede angebrochene Stunde nach 24 Uhr berechnen wir einen Unkostenanteil von CHF 120.00 pro Stunde

Detailbesprechung:

Bitte melden Sie sich frühzeitig (ca. 3–4 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung an. Tel. 062 751 11 49. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Annulation:

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses gilt Folgendes:

	Im Minimum CHF 250.00
21 bis 8 Kalendertage vorher	35 % des Arrangements
7 bis 3 Kalendertage vorher	65 % des Arrangements
2 bis 0 Kalendertage vorher	90 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir Menüpreis x Personenzahl. Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annulationen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Rechnungsstellung:

Wir akzeptieren Bargeld, EC-Direkt, VISA, Mastercard, Diners, American Express und Postcard. Nach vorheriger Absprache, senden wir Ihnen auch gerne eine Rechnung zu, welche sofort nach Erhalt fällig wird.