

Bankettkarte.

Herzlichen Dank, dass ...

... Sie sich für das Restaurant Gais interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Unser gesamtes Team wird alles daransetzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Festtag feiern können.

Die Küchencrew bereitet für Sie aus marktfrischen Zutaten fantasievolle Apéros und Menüs zu. Wir garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität auf dem ganzen Sortiment. Geniessen Sie das schöne Ambiente und lehnen Sie sich zurück. Sie werden von unseren Mitarbeitenden freundlich und zuvorkommend betreut – entsprechend dem Standard unseres Hauses. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bei uns im Restaurant Gais für ein unverbindliches Beratungsgespräch.

Unseren Bewohnerinnen und Bewohnern bieten wir auch an, den Anlass in ihrer Wohnung auszurichten.

Wir freuen uns, Sie bald begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Kulinarische Grüsse

Ihr Restaurant Gais Team

Deklaration/Allergene:

Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten.

Angebote.

Geburtstagsangebot

pro Person 49.00

Aperitif nach Wahl
3-Gang-Menü mit Torte oder Dessertplatten zum Nachtisch
Grunddekoration auf dem Tisch
Personalisierte Menükarten

Weihnachtsangebot

pro Person 69.00

Glühwein-Aperitif
Lebkuchen, Mandarinen & Nüsse zum Selberknacken
4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung
Weihnachtliche Grunddekoration
Personalisierte Menükarten

Traueressen

pro Person individuell. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Aperitif nach Wahl
2-Gang-Menü oder Platten
Grunddekoration auf dem Tisch
Personalisierte Menükarten

Räumlichkeiten

Restaurant Gais:
ca. 140 m², 60 Sitzplätze

Gaisstübli, 1. OG:
ca. 75 m², 20 Gäste

Technische Ausstattung:
Leinwand, Beamer und Musikanlage

Raummierte: Preis auf Anfrage

Frühstücksangebot.

Für einen gelungenen Start in den Tag.

Sie können täglich von 7.30 Uhr – 10.00 Uhr aus unserem Frühstücksangebot wählen. Das Frühstück servieren wir Ihnen direkt am Tisch oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse.

Gais-Zmorge

pro Person 18.00

1 Kaffee, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato, Schoggi, Ovo, Tee
1 O-Saft
Brot und 1 Gipfeli
Konfitüren, Honig, Butter
Kleine Auswahl an Käse und Wurst
1 Fruchtsalat oder Birchermüsli

Eierspeisen nach Wahl:

Omelette, Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei

Aufpreis 5.00

Apéro.

Kleine Häppchen

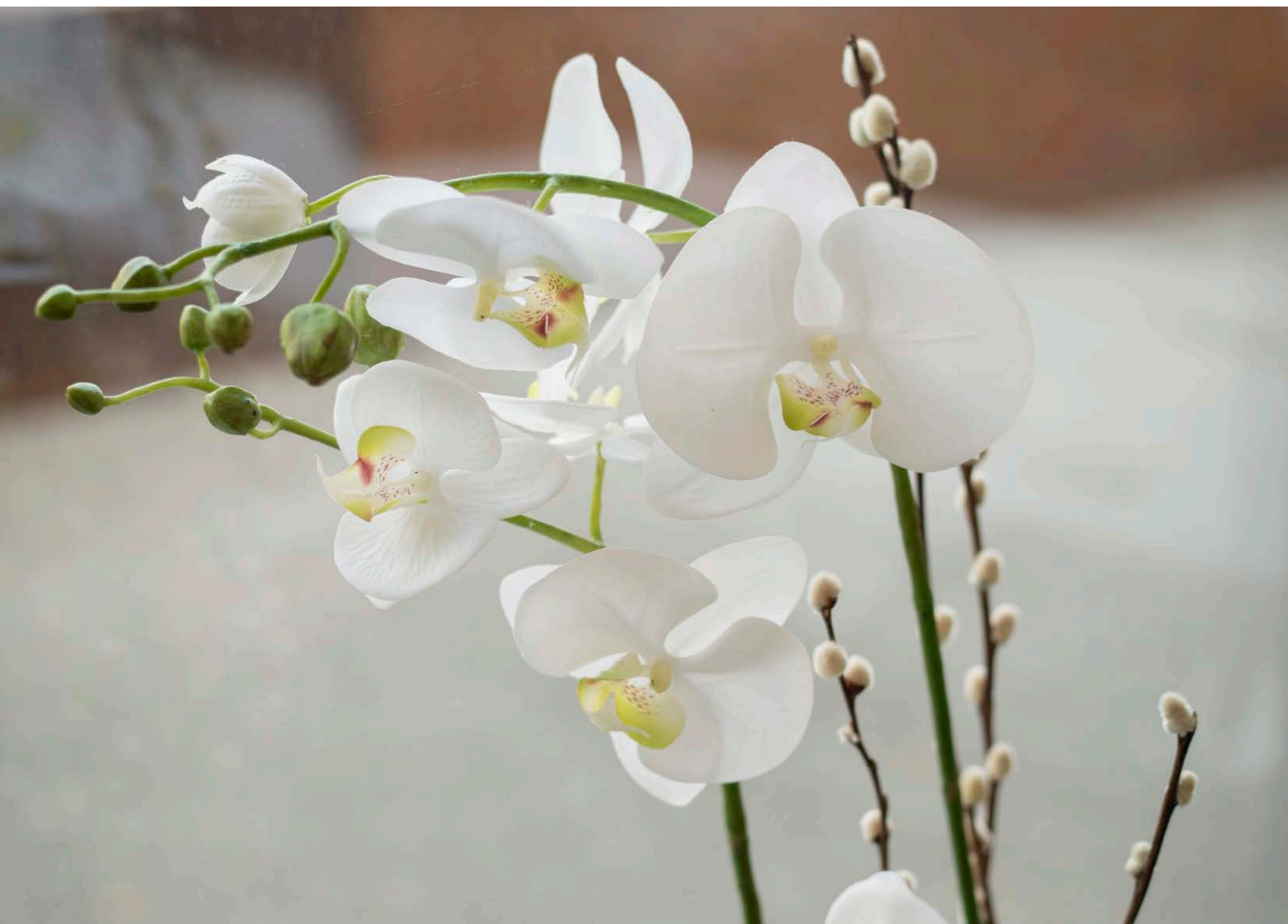
pro Stück

Lachsbrötli 1/4	3.50
Minipastetli mit Frischkäse, garniert	3.00
Gemüsedipp im Glas mit verschiedenen Saucen	3.00
Gemüseterrine garniert auf Porzellanlöffel	3.00
Blätterteigkissen mit Roastbeef und Tatarsauce	3.00
Hausgemachte Blätterteiggebäcke	3.00
Antipasti	3.00
Minipastete	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	3.00
Feige im Speckmantel	3.00
Tsatsiki auf Gurkenscheibe	3.00
Belegte Brötli mit Ei	3.00
Marinierter Feta mit Olive	3.00
Melone im Rohschinken	3.00
Fruchtspiessli	3.00
Zwiebelkonfit mit Käsechips	3.00
Rauchfischtatar garniert	3.50

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre Wünsche und stellen dementsprechend ein serviertes Menü, einen Stehlunch, Fingerfood-Kreationen oder ein feines Dessert für Ihren Anlass zusammen. Bitte lassen Sie es uns einfach wissen.

Apéro im Gaisstübli

Traditioneller Gais-Apéro Trockenfleisch und Hobelkäse garniert dazu frisches Brot	pro Person	19.00
Aktiver Gais Apéro Smoothie im Glas mit Früchten und Gemüse, Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen, Trockenfrüchte und Nüsse, Knoblibrot	pro Person	15.00
Kreativer Gais-Apéro 3 salzige Häppchen aus unserem Angebot mit Dessert im Gläschen nach Wunsch	pro Person	12.00





Vorschläge Bankettmenüs.

Menü 1

pro Person 28.00

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum

Pastetli mit Kalbsbrätchügeli-Champignonssauce & Erbsen mit Rüeblli

Gebrannte Creme mit Vanille-Nidle und hausgemachten Friandises

Menü 2

pro Person 36.00

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce

Tagliatelle, frische Früchte und Broccoli

Hausgemachte Linzerschnitte mit Caramelglace

Menü 3

pro Person 32.00

Aargauer Rüeblisuppe mit Most und Apfelchips

Zarte Pouletstreifen mit fruchtiger Curryrahmsauce im Reising, saisonales Gemüse und Früchte

Feine Zabaione mit Vanilleglace



Saisonale Klassiker.

Frühling

pro Person 38.00

Spargelcremesuppe

Lammnierstück mit Sauce hollandaise

Mandelkartoffeln

Frühlingsgemüse

Brownie mit hausgemachtem Limettensorbet

Sommer

pro Person 45.00

Rohschinken mit Honigmelonen

Partyfilet vom Schwein

Feiner Butterreis

Sommersgemüse

Nidlechueche mit Schoggi- und Früchtlenglace

Herbst

pro Person 38.00

Kürbiscremesuppe mit Curry und gerösteten Nüssen

Hirschpfeffer mit Pilzen

Hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

Rotweincrème mit Trauben, Sauerrahmglace

Winter

pro Person 58.00

Nüsslisalat mit Croûtons und Ei

Kalbssteak an Calvadosauce

Tagliatelle

Glasiertes Wintergemüse

Zabaione mit Vanilleglace



Weine.

Weisswein

1 dl 7.5 dl

Terre Alte Bianco
Tessin · Merlot Blanc

6.50 38.00

Pinot Grigio Bianco Collezioni
Venezien · Pinot Gris

6.00 30.00

Rotwein

1 dl 7.5 dl

Zweigelt Reserve
Österreich · Zweigelt

6.60 38.00

Barbera d'Asti La Tota
Piemont · Barbera

6.60 38.00

168 Dalian – Primitivo
Cuvée 2018
Italien · Primitivo, Negroamaro, Malvasia

6.00 35.00

Roséwein

1 dl 7.5 dl

Le Caprice de Clémentine rosé
Frankreich · Grenache, Cinsault

6.00 33.00

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihre Weine oder sonstigen Getränke selbst mitbringen. Dafür berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von 10.00 CHF pro Flasche für Service und Material.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Senevita Gais

Hintere Bahnhofstrasse 90 | 5000 Aarau
Telefon 062 387 00 00 | gais@senevita.ch
www.gais.senevita.ch