



ELFA
EVENTHALLE

ELFA MENUVORSCHLÄGE //

ELFA Eventhalle Aarau
Rohrerstrasse 78 / 5000 Aarau
Telefon 062/849 42 28 - elfa@thommen-gastro.ch

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Apéro ab 25 Personen

Bitte beachten Sie jedoch, dass sie keine vollen Mahlzeiten ersetzen.

Triologie vom Blätterteig

Tomaten Quadrate mit Provence Kräutern, Frischkäseschnecken und Blätterteigstangen mit Pesto verde

4.50

Apéro – Variation

Variation von Sbrinzmöckli, mediterranen Oliven, Cashewnüssen, Dörrtomaten und gewürfelte Foccacia

6.00

„Urchig ond guet“

Hauswurst, Sbrinzmöckli, Speck- und Naturezopf

6.50

Gespiesstes

Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert

Weizentortilla gefüllt mit Rohschinken und Rucola

Brie-Trauben-Aprikosen-Spiessli

Italienische Foccacia mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella

Variation von Antipasti-Gemüse -Spiessli

Cherrytomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli

13.50

Fingerfood – Variation

Pesto von sonnengetrockneten Tomaten auf Pumpernickel

Bio Mangroven-Crevettenspiessli mit Mango und roter Peperoni

Thunfisch „Saku“ in schwarzem Sesammantel mit Wasabimayonnaise

Choux mit Rauchlachsmousse

Zucchetti-Speckröllchen mit Feta

Variation von Gemüsesticks mit Dip im Glästli

15.00

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Apéro Riche Flying Service ab 50 Personen

Bieten Sie Ihren Gästen ein vielfältiges Apéro riche und laden Sie sie dazu ein, sich zu bewegen, zu diskutieren und zu geniessen.

Prime Time //

38.00

Kalte Leckereien

Luftiges Tomatenmousse mit feinem Büffelmozzarella, frischem Basilikum und knusprigem Olivenpanini

Trutenbrust an Thon-Limettensauce mit Kapern und Oliven

Swiss-Alpine Lachs Ceviche mit Avocado und Mango

Heiss und saftig

Rind- und Lammmerguez mit saisonalem Kartoffelpüree und Paprikasauce

Pouletragout an Steinpilzsauce mit Spätzli

Casarecce all`arrabiata - in einem würzigem Ragout von sonnengereiften Tomaten mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Sbrinz

Süsser Abschluss

Dessertvariation im Weckgläsli

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Apéro Riche Flying Service ab 50 Personen

Bieten Sie Ihren Gästen ein vielfältiges Apéro riche und laden Sie sie dazu ein, sich zu bewegen, zu diskutieren und zu geniessen.

Deluxe //

43.00

Kalte Leckereien

Fein mariniertes Salat von Pouletbrust mit Mango, indischem Curry und Joghurt

Beluga-Linsensalat mit Bio Mangroven-Crevetten

Avocado-Bohnensalat mit frischer Chili und tropischer Papaya

Heiss und saftig

Rosa gebratene Kalbsfiletwürfeli an Limetten-Sherrysauce mit Rucola und sautierten Schupfnudeln

Bio Pouletbrust an rosa Pfeffersauce mit Orecchiette und Blattspinat

In Salbei sautierte Kartoffelgnocchi an Rahmsauce

Süsser Abschluss

Dessertvariation im Weckgläsli

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Salate und Vorspeisen

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen persönlich an den Tisch

Salate //

Blattsalat mit Kräutern sautierten Waldpilzen und Speckscheiben	12.00
Griechischer Bauernsalat mit Olivenöl, sonnengereiften Tomaten, Peperonchini und mariniertem Feta	11.00
Frische Pflücksalate mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Sbrinz	11.50
Ceasar Salad - Knackiger Romanasalat in leichtem Parmesandressing mit Pouletbrust, Speck und Croûtons	13.00
Knackiger Nüsslisalat mit lauwarmen Speckwürfeli, gehacktem Ei und Croûtons	12.00
Sommerlicher Blattsalat mit Melonenperlen, luftgetrocknetem Rohschinken und einem fruchtigen Himbeerdressing	12.00
Fein mariniertes Salat von grünem Spargel mit frischen Erdbeeren, grünem Pfeffer und Balsamicoglace	12.00

Vorspeisen //

Hausgemachte Hüttenkäseterrine mit frischem Schnittlauch, knackigen Radieschen und Chutney der Saison	10.50
Hausmarinierter Graved Lachs auf Buchweizenblinis mit Sauerrahm und Balsamicokaviar	12.50
Swiss-Alpine Frischlachstatar mit Sauerrahm und Limette mariniert	14.50

Suppenduett //

Rüebli-Orangensuppe trifft Randensuppe mit Apfel	8.00
Thailändische Tom Ka Gai mit Kokosmilch und Zitronengras trifft kalte Gemüse-Brotssuppe	8.00

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Hauptgänge

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen persönlich an den Tisch

Vom Kalb //

Am Stück rosa gebratenes Kalbscarée an Morchelsauce dazu Kartoffelstock und Gemüse vom Markt	39.50
Saftiger Kalbsbraten an Rosmarinjus dazu ein Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	27.50
Italienische Kalbspiccata auf Marsalajus mit Safranrisotto und Ratatouille	28.00
Rosa Kalbsfilet am Stück gebraten mit rosa Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt	43.50

Vom Schwein //

Feines Geschnetzeltes vom Schwein Zürcher Art mit hausgemachten Spätzli und Gemüse vom Markt	22.50
Mit Dörrzwetschgen gespickter Schweinsbraten dazu Kartoffelgratin und glasierten Rüebli	24.00
Schweinsfilet im knusprigen Speckmantel an kräftigem Kräuterjus mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse vom Markt	33.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf einer rahmigen Calvados-Apfelsauce mit Schupfnudeln und Ratatouille	32.50

Vom Geflügel //

Pouletschnitzel in Parmesanpanade mit sautierten jungen Kartoffeln und Gemüse vom Markt	26.50
Thailändisches „red Curry“ mit knackigem Gemüse, Sojasprossen, Pouletgeschnetzeltem und Basmatireis	26.00
Maispouardenbrust im Pancettamantel mit saisonalem Kartoffelstock und Gemüse vom Markt	26.50

Vom Rind //

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli und Gemüse vom Markt	27.50
Rindsroulade mit Appenzelkäse und Moschtbröckli an kräftigem Jus mit saisonalem Kartoffelpüree und Rotkraut	28.50
Italienischer Rindsschmorbraten in einer kräftigen Rotweinsauce dazu Ribelmals-Polenta und mediterranes Gemüse	27.50
Rosa gebratenes schweizer Roastbeef auf Limoncellosauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt	35.50
Am Stück rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffelsauce mit Schupfnudeln und Gemüse vom Markt	41.50

Vegetarisch //

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	23.50
Kartoffelgnocchi in leicht rahmiger Randensauce mit Spinat und gehobeltem Sbrinz	23.50
Casarecce all`arrabiata - in einem würzigem Ragout von sonnengereiften Tomaten mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Parmesan	23.50
Veganes Stroganoff mit Reis und Broccoli	23.50
Veganes Linsencurry mit Kreuzkümmel, Schlangenbohnen und Okraschoten dazu Randenfalafel und Soja-Dip	23.50

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Dessert Frühling & Sommer

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen persönlich an den Tisch

Dessert Frühling //

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù mit Erdbeersalat und Blätterteigstange	10.00
Schokoladen-Mandelschnitte mit Passionsfruchtgelée und Ananassalat	10.00
Holunderblüten Panna cotta in der Schokoladentulpe mit Beerenkompott	10.00
Waldmeister Crème brûlée mit Erdbeersalat und Rhabarberküchlein	10.50
Rhabarberstreusselküchlein mit Erdbeer-Minzsalat und Joghurtmousse	10.50

Dessert Sommer //

Schokoladenmousse mit Kirschenkompott im Glas	9.00
Lauwarmes Kirschartelette mit Gewürzkirschenkompott und Vanillemousse	10.00
Pfirsich-Joghurtschnitte auf Pistazienbiskuit mit Beerensalat	10.00
Limetten-Sauerrahmschnitte mit Nektarinenkompott und Himbeershot	10.50
Panna cotta mit Pfirsichgelée, Johannisbeerstreusselküchlein, Himbeer-Tiramisù mit Beerensalat	12.00

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Dessert Herbst & Winter

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen persönlich an den Tisch

Dessert Herbst //

Haselnussmousse mit Birnen im Glas	9.00
Panna cotta in der Schokoladentulpe mit Zwetschgenkompott	10.00
Birnen-Williamsroulade mit Schokoladenmousse und Preiselbeersauce	10.00
Marroni-Schokoladenmousseschnitte mit Birnenfächer und Preiselbeerküchlein	10.50
Marroni Panna cotta mit Traubengelée, Apfelcrumble und Zwetschgen-Tiramisu	10.50

Dessert Winter //

Schokoladen-Kardamommousse mit Orangensalat im Glas	9.00
Grand Marnier Mousse in der Schokoladentulpe mit Orangensalat und Zimtmuffin	10.00
Brownie mit Apfel-Cranberrykompott und Sauerrahmmousse	10.00
Passionsfruchtschnitte mit Ananas-Granatapfelsalat und Pistazienmousse	10.50
Mandarinen-Tiramisù, lauwarmes Schokoküchlein und Gewürzorangensalat	12.00

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Vorspeisenbuffet

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen in einer ansprechenden Buffetform

Salatbuffet //

Rüebli Salat mit Orangen und frischer Minze, Randensalat mit Apfel
 Bunter Salat von Datteltomaten mit Mozzarella an einem Balsamicodressing
 Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta, Maissalat an Currydressing mit Ananas
 Variation von verschiedenen Blattsalaten mit dreierlei Dressings
 geröstete Kernen, Croûtons, geröstete Cashewnüsse, Oliven, frische Kräuter und Brotvariation

12.50
ab 20 Personen

Mediterranes Buffet //

Mariniertes Grillgemüse, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
 Nizzasalat mit Kartoffeln, Bohnen, Peperoni, Oliven und Thon
 Bio Mangroven-Crevettensalat mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili und Olivenöl angemacht
 Bunter Salat von Cherrytomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 Orecchiettesalat mit Basilikum, Artischocken, Knoblauch und Rucola
 Bresaola, Coppa und Salami Ventricina
 Variation von Blattsalaten mit zweierlei Dressing
 Hartkäse, geröstete Pinienkernen, sonnengereifte Tomaten, Nüssen, Schnittlauch und Brotvariation

16.50
ab 20 Personen

Mediterranes Buffet //

Carpaccio vom Rind an Erdnussölvinaigrette mit Sbrinzspäne und gerösteten Nüssen
 Bio Mangroven-Crevettensalat mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili und Olivenöl angemacht
 Variation von Räucherfischen
 Vitello tonato vom Kalb unter einer Thunfisch-Sardellensauce mit Kapernäpfel garniert
 Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta
 Bunter Salat von Cherrytomaten mit Mozzarella an einem Balsamicodressing
 Auswahl von gezupften Wilkräutersalaten mit zweierlei Dressing und Brotvariation

17.50
ab 20 Personen

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Hauptgangbuffet

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen in einer ansprechenden Buffetform

Heiss & Saftig //

Rosa gebratenes Roastbeef mit argentinischer Chimichurri
 Gebratenes Lammkarrée mit Barolojus, Pouletschenkelsteak
 Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt
 Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus

35.50
 ab 40 Personen

Home sweet Home //

Schweinsfilet im knusprigen Speckmantel an kräftiger Kräuterjus
 Sanft gegarte Kalbsschulter an rahmiger Waldpilzsauce
 Gebratene Jungkartoffeln, Spätzli und Wurzelgemüse
 Älplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus und Sbrinz

33.50
 ab 30 Personen

The Italian Job //

Piccata vom Kalb an einer fruchtigen Tomatensauce
 Italienischer Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
 Cremige Polenta, saisonales Kartoffelpurée und mediterranes Gemüse
 Casarecce all'arrabiata - in einem würzigem Ragout von sonnengereiften Tomaten
 mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Sbrinz

31.50
 ab 30 Personen

Feuer trifft Pfanne //

Wiener Kalbsrahmgulasch mit saisonalem Kartoffelstock
 Bio Pouletwürfel an Morchelsauce mit Spätzli
 Conchiglie an Mascarpone-Pestosauce mit Dörrtomaten und Pinienkernen

34.50
 ab 30 Personen

Asia Style //

Thailändisches „red Curry“ mit knackigem Gemüse, Sojasprossen und Pouletgeschnetzeltem
 Bio Mangroven-Crevetten „Nuad Pad“ mit Broccoli und Cashewnüssen und Basmatireis
 Veganes Geschnetzeltes „Sweet & Sour“*

32.50
 ab 40 Personen

Pimp your Burger //

Buns - Meersalzpfeffer
 Saucen - Guacamole, BBQ, Salsa Ranchera und Gurkenrelish,
 Fleisch - Rindspatty und „Green Mountain“ Vegi Burger
 Toppings - Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Rucola und rote Zwiebelring, Greyerzer
 Beilagen - Country Fries mit Sourcream

31.50
 ab 30 Personen

Fondue Chinoise //

Fleisch 300g - Rind, Kalb und Schwein
 Beilagen - Reis und Bratkartoffeln
 Saucen - Cocktail, Knoblauch, Tartar, BBQ und Kräuterbutter
 Toppings - Frische Ananas, Gurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cherrytomaten

38.00
 ab 30 Personen

Fondue Chinoise Buffet mit exotischen Früchten

48.00
 ab 30 Personen

Käsefondue //

Käsefondue mit Weisswein und Kirsch verfeinert, ofenfrischem Fondue-Brot und Geschwellten

32.00
 ab 30 Personen

Schweizer Tradition //

Würziger Raclettekäse, serviert mit Geschwellten, klassischen Gewürzen (Pfeffer, Paprika, Raclettegewürzmischung),
 dazu feine Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen

29.00
 ab 40 Personen

ELFA MENUVORSCHLÄGE // Dessertbuffet

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen in einer ansprechenden Buffetform

Dessertbuffet //

Als gebührenden kulinarischen Abschluss stellen wir Ihnen eine süsse Kreation aus unserer Pâtisserie zusammen.

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie saisonale Crème, Tiramisù, Panna cotta und Mousse

11.00
ab 20 Personen

Torten //

Wünschen Sie eine auserlesene Torte? Wir haben eine passende Adresse um Ihr Fest zu versüssen. Fragen Sie nach unserem spezialisiertem Tortenbäcker.

ELFA GETRÄNKEANGEBOT //

Geniessen Sie passende Weine sowie Softgetränke aus unserem Angebot

Softgetränke //

Orangenjus	1L	7.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1L	4.50
Coca Cola	75 cl	5.00
Rivella rot	1L	5.00
Ice Tea Lemon, Coca Cola Zero	1.5L	6.50

Bier //

Bier Offenausschank	30 cl	3.50
---------------------	-------	------

Warme Getränke //

Kaffee / Espresso / Tee	75 cl	3.50
-------------------------	-------	------

Auf Vorbestellung //

Hausgemachter Eistee	1L	9.00
----------------------	----	------

Schaumwein //

Prosecco Spumante DOC	75 cl	29.50
-----------------------	-------	-------

Weissweineempfehlung //

Pinot Grigio DOC, Venetien, Italien	75 cl	28.00
Simué Verdejo, Rueda, Spanien	75 cl	29.50
Exelsis blanc / Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier	75 cl	33.50

Rotweineempfehlung //

Rioja Crianza DOCa, Tempranillo, Rioja, Spanien	75 cl	29.50
Ripasso della Valpolicella, Veneto, Italien	75 cl	33.50
Exelsis rouge / Galotta, Gamaret, Cabernets-Sauvignon und Merlot	75 cl	35.50

ELFA KONDITIONEN // Events, Partys, Geburtstage

feiern, tagen, geniessen

ELFA mieten //

Die ELFA bietet sehr viel für Ihren individuellen Anlass.

Transparente Kosten sind für uns der Beginn einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Die ELFA Eventhalle Aarau vermieten wir ausschliesslich mit den Dienstleistungen sowie Essen/Getränke des Thommen Gastronomie Catering.

Hallenmiete //

Sonntag - Donnerstag	500.00
----------------------	--------

Freitag - Samstag	950.00
-------------------	--------

Mitarbeitende //

Eventleiter	pro Stunde	68.00
Küchenchef	pro Stunde	68.00
Service	pro Stunde	52.00
Küchenteam und Backoffice	pro Stunde	52.00
Endreinigung	pro Stunde	52.00

Inklusive //

Musikanlage für Grundbeschallung der Halle

Lichttechnik, 1 Discokugel

2 Mikrofone, 1 Head-Set

1 Beamer, 1 Leinwand

1 Pinnwand, 1 Flipchart, 4 White Board

Zusätzlich //

Bühnenelement	pro Stück	25.00
Verlängerung 24h00 - 2h00	pauschal	150.00
Tischtuch	pro Stück	10.00

Partnerfirmen //

Die ELFA bietet sehr viel für Ihren individuellen Anlass.

Transparente Kosten sind für uns der Beginn einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Die ELFA Eventhalle Aarau vermieten wir ausschliesslich mit den Dienstleistungen sowie Essen/Getränke des Thommen Gastronomie Catering.

Teilnehmerzahl //

Eventtechnik

Stuhlhussen

Torten

Blumen & Dekoartion

www.event-one.ch

www.stuhlhussen24.ch

www.toertlfee.ch

www.allerartblumen.ch

0041 62 295 53 80

0041 79 400 88 84

info@toertlfee.ch

0041 62 212 93 40

Annulierungen //

Bei Annullierungen eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

30 - 15 Tage vor dem Anlass: 25 % der vereinbarten Leistungen

14 - 6 Tage vor dem Anlass: 50 % der vereinbarten Leistungen

5 - 0 Tage vor dem Anlass: 100 % der vereinbarten Leistungen

Bei einer Reduzierung der Teilnehmenden oder Gäste um mehr als 20% gegenüber der Reservationsbestätigung werden folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmenden in Rechnung gestellt:

bis 11 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

10-5 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

4 Tage und weniger Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Auftragserteilung //

Jede Bestellung wird schriftlich per E-Mail bestätigt.

MwSt //

Alle Preise verstehen sich in CHF und exkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Kontakt //

ELFA Eventhalle Aarau / Rohrerstrasse 78 / 5000 Aarau / Telefon 062/849 42 28 - elfa@thommen-gastro.ch