



**Geniessen Sie Ihren schönsten Tag in der
ELFA Eventhalle in Aarau.**

**Wir unterstützen Sie, damit Ihre Hochzeit zum
unvergesslichen Fest wird.**



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



Apéro

Fingerfood - Variation 1

11.50

Variation von gefüllten Mini-Brötchen
Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert
Brie-Trauben-Aprikosen-Spiessli
Cherrytomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli
Choux gefüllt mit Rauchlachsmousse

Fingerfood - Variation 2

17.50

Variation von gefüllten Mini-Brötchen
Crevetten mit Guacamole-Mousse auf Pumpernickel
Italienische Focaccia mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella
Zucchetti-Speckröllchen mit Feta
Variation von Antipasti-Gemüse-Spiessli
Geräucherte Lachstranche im Mini-Croissant mit Meerrettichbutter

Fingerfood - Variation 3

19.00

Weizentortilla gefüllt mit Rohschinken und Rucola
Variation von Antipasti-Gemüse-Spiessli
Italienische Focaccia mit Frischkäse, Strauchtomaten und Sprossen
Poulet-Ananas-Spiessli mit Zitronengras und Ingwer mariniert
Früchtespiessli mit Melone, Kiwi, Ananas und Traube
Hauswurst, Sbrinzmöckli, marinierte Oliven, Speck- und Naturezopf

Pimp your Prosecco Bar

Peppen Sie nach Lust und Laune Ihren Prosecco mit einer Auswahl an Sirup und Früchten auf.

Pimp your Prosecco pro Flasche

75cl

35.00

Erfrischung an warmen Sommertagen

Hausgemachter Eistee / nur im Sommer erhältlich

100cl

9.00



Vorspeisen / Salate

Frische Pflücksalate mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und Sprinzspähnen	12.00
Sommerlicher Blattsalat mit Melonenperlen, luftgetrocknetem Rohschinken und einem fruchtigen Himbeerdressing	12.00
Hausgemachte Hüttenkäseterrine mit frischem Schnittlauch, knackigen Radieschen und Chutney der Saison	10.50
Swiss-Alpine Frischlachstatar mit Sauerrahm und Limette mariniert	15.50

Warme Vorspeisen

Limoncello-Risotto mit Crevetten, Rucola und Parmesansplittern	15.00
Randensuppe mit Apfel trifft Rüebli-Orangensuppe mit Bourbon-Vanille	8.00
Frutiger Stör an Basilikumsauce mit Linsen und Balsamicoperlen	17.00
Ravioli mit Ricotta an Tomatenrahmsauce und saisolalen Pilzen	14.00



Hauptgänge

Vom Kalb

Am Stück rosa gebratenes Kalbscarré an Morchelsauce mit saisonalem Kartoffelstock 39.50

Saftiger Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt 27.50

Italienische Kalbspiccata auf Marsalajus mit Safranrisotto und Ratatouille 28.00

Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet an rosa Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt 43.50

Vom Schwein

Mit Dörrzwetschgen gespickter Schweinsbraten, dazu Kartoffelgratin und glasierte Rüebli 24.00

Schweinsfilet im knusprigen Speckmantel an kräftigem Kräuterjus mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse vom Markt 32.50

Schweinsfilet am Stück gebraten 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

Maispoulardenbrust im Pancettamantel mit saisonalem Kartoffelstock und Gemüse vom Markt 26.50



Vom Rind

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli und Gemüse vom Markt 26.50

Italienischer Rindsschmorbraten in einer kräftigen Rotweinsauce mit Polenta und mediterranem Gemüse 27.50

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef an Limoncellosauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt 37.50

Am Stück rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffelsauce mit Schupfnudeln und Gemüse vom Markt 41.50

Vegetarisch

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus 24.50

Kartoffelgnocchi in leicht rahmiger Randensauce mit Spinat und gehobeltem Sbrinz 24.50

Casarecce all`arrabbiata - in einem würzigen Ragout von sonnengereiften Tomaten mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Sbrinz 24.50

Veganes Geschnetzeltes mit Reis und Broccoli 25.50

Linsencurry mit Kreuzkümmel aromatisiert, Schlangenbohnen und Okraschoten dazu Randenfalafel und Soja-Dip 25.50



Vorspeisenbuffet

Salatbuffet

12.50
ab 20 Personen

Rüebli Salat mit Orangen und frischer Minze, Randensalat mit Apfel
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 Kerne, Croutons, geröstete Cashewnüsse, Oliven, frische Kräuter und Brotvariation

Mediterranes Buffet

16.50
ab 20 Personen

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 Pinienkerne, sonnengereifte Tomaten, Nüsse, Schnittlauch und Brotvariation

Vorspeisenbuffet

17.50
ab 20 Personen

Carpaccio vom Rind an Erdnussöl vinaigrette mit Sbrinzspänen und gerösteten Nüssen
Bio Mangroven-Crevettensalat mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili und Olivenöl angemacht
Variation von Räucherfischen
Vitello tonnato vom Kalb unter einer Thunfisch-Sardellensauce mit Kapernäpfeln garniert
Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta



Hauptgangbuffet

Heiss & Saftig

Rosa gebratenes Roastbeef mit argentinischer Chimichurri
Gebratenes Lammkarree mit Barolojus
Zartes Pouletschenkelsteak
Kartoffel-Muskatgratin und Gemüse vom Markt
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus

35.50
ab 40 Personen

Home sweet Home

Schweinsfilet im knusprigen Speckmantel an kräftigem 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 Kartoffelpüree und mediterranes Gemüse
Casarecce all'arrabiata - in einem würzigen Ragout von sonnengereiften Tomaten mit frischen Kräutern, Chili und gehobeltem Hartkäse

31.50
ab 30 Personen

Dessert

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

Servierte Dessertkreationen

saisonale Überraschung aus unserer Pâtisserie

10.00 - 12.00

Torten

Wünschen Sie eine auserlesene Torte? Wir haben eine passende Adresse um Ihr Fest zu versüssen.
www.toertlilfe.ch



Mitternachtsnack

Tanzen macht hungrig!

Nachfolgend finden Sie einige Ideen, welche wir gerne nach Ihren Wünschen erweitern:

Ein Paar Weisswürstli mit Laugenbrezel und süssem Senf	9.00
Kartoffelsuppe mit einem Paar Wienerli	8.00
Reichlich garnierte kalte Fleisch- und Käseplatte	14.50

Kindermenu

Vorspeise

Grüner Salat mit französischem Dressing	4.00
Rüebli Salat	4.00

Hauptgang

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	12.00
Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rüebli	12.00
Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	9.50

Zeitablauf

Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung den Zeitbedarf unsererseits pro Gang für Ihr rundum Wohlfühlpaket

	50 Pers	100 Pers	200 Pers
Vorspeise	45 Min	45 Min	60 Min
Zwischengang	30 Min	30 Min	45 Min
Hauptgang	60 Min	60 Min	60-90 Min
Dessert	offen	offen	offen



Getränkeangebot

Softgetränke

Orangensaft	100cl	7.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	4.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	125cl	6.50
Rivella rot	100cl	5.00
Ice Tea Lemon	150cl	6.50
Hausgemachter Eistee - Auf Vorbestellung	100cl	9.00

Bier

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

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee		3.50
-----------------------	--	------

Schaumwein

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

Weisswein-Empfehlungen

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

Rotwein-Empfehlungen

Rioja Crianza DOCa (Tempranillo), Rioja, Spanien	75cl	29.50
Ripasso della Valpolicella, Veneto, Italien	75cl	33.50
In Exelsis rouge, Vin de Pays Suisse (Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets)	75cl	32.00

Bargetränke

Longdrinks (Whiskey Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic)		8.00
Longdrinks Spezial		10.50
Aperol Spritz		7.00
Cocktails		9.50
Digestif		7.00



Konditionen und Allgemeines

ELFA mieten

Die ELFA bietet sehr viel für Ihren individuellen Anlass. Transparente Kosten sind für uns der Beginn einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Unsere Halle vermieten wir ausschliesslich mit den Dienstleistungen sowie Essen/Getränke des Thommen Gastronomie Caterings.

Sonntag - Donnerstag	500.00
Freitag - Samstag	950.00

Inklusive

Musikanlage für Grundbeschallung, Lichttechnik, 1 Discokugel, 2 Mikrofone, 1 Head-Set, 1 Beamer, 1 Leinwand, 4 Pinnwände, 1 Flipchart

Mitarbeitende pro Stunde

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

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükarten, wir empfehlen pro 4 Personen 1 Karte	pro Stück	2.50
--	-----------	------

Bestellung und Teilnehmerzahl

Die Getränke- und Speisebestellungen müssen spätestens 3 Wochen vor dem Anlass eingehen.

Die Anzahl Personen, welche 5 Arbeitstage im voraus gemeldet wird, gilt als verbindlich und wird mindestens in Rechnung gestellt.

Zusätzlich

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

Tortengedeck

Für mitgebrachte Torten verrechen wir einen Unkostenbeitrag von 3.00 pro Person und erwarten qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Getränke

Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus.



Partnerfirmen

Eventtechnik

Stuhlhusen

Torten

Blumen & Dekoartion

www.event-one.ch

www.stuhlhusen24.ch

www.toertlifee.ch

www.allerartblumen.ch

+41 62 295 53 80

+41 79 400 88 84

+41 62 530 67 13

+41 62 212 93 40

Annullierungen

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

10-6 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

5 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% MwSt.

Richtpreis pro Person mit Apéro / 3-Gänge Menu

beinhaltet Apéro, Menu, Mitarbeitende, Hallenmiete / exkl. 8.1% MwSt. und Getränke

115.00 - 137.00

Richtpreis pro Person ohne Apéro / 3-Gänge Menu

beinhaltet Apéro, Menu, Mitarbeitende, Hallenmiete / exkl. 8.1% MwSt. und Getränke

102.00 - 124.00