

Grüezi werter Gast und Freund

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Festivität in der Villa Aurum interessieren.
Nachfolgend haben wir Ihnen eine kleine Check-Liste, mit den wichtigsten Punkten zur Organisation Ihrer Feier zusammengestellt.

Menuvorschläge

Unsere Menuvorschläge gelten für Anlässe ab 15 Personen. Haben Sie weniger Gäste eingeladen, empfehlen wir Ihnen unsere täglich wechselnden Abendmenüs zur Auswahl. (Fleisch- / Fisch- / Vegetarisch) Preisklasse ab Fr. 80.00 bis Fr. 105.00 für 5 Gänge.

Selbstverständlich können wir Ihnen im Rahmen eines vorgegebenen Budgets und Ihren kulinarischen Wünschen individuelle Vorschläge unterbreiten.

Gästezahl

Um den Einkauf zu disponieren benötigen wir 3 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl.

Für die Verrechnung der Menüs ist die, 24 Stunden vor Beginn gemeldete Teilnehmerzahl massgebend.

Menubesprechung

Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie unbedingt um vorgängige telefonische Terminierung.

Parkplätze

Rund um die Villa stehen 8 Parkplätze zu Verfügung. Weitere Parkmöglichkeiten finden Sie im Parkhaus des Sonnenhof-Center (ab 24.00 Uhr geschlossen) oder auf dem öffentlichen Parkareal Tüchelweiher (3 Fussminuten entfernt)

Provisorische Reservationen können wir maximal zwei Wochen aufrecht erhalten.

Für definitive Buchungen, welche kurzfristiger als 10 Tage vor dem Datum annulliert werden, müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von Fr. 300.00 verrechnen.

Bei Anlässen ausserhalb der ordentlichen Öffnungszeiten (ab 15.00 Uhr - 18.00 Uhr und ab 24.00 Uhr) berechnen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 150.00 pro Stunde. (Lohnkosten)

Zimmer / Uebernachtungsmöglichkeiten

In unserem Guesthouse erwarten Sie drei elegante Doppelzimmer in gewohntem Aurum-Look. (Fr. 280.00 pro Zimmer inkl. Frühstück, Taxen, MWST, WLAN)

Für grösseren Zimmerbedarf empfehlen wir das Hotel Hirschen Rapperswil oder Seedamm-Plaza in Pfäffikon SZ (5 Autominuten entfernt)

Hotel Hirschen, Rapperswil	055/220'61'80	(www.hirschen-rapperswil.ch)
Hotel Seedamm-Plaza, Pfäffikon	055/417'17'17	(www.seedamm-plaza.ch)

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste zu bewirten und möchten alles Weitere gerne bei einer persönlichen Begegnung besprechen.

Bis bald,

Silvia Moser und Walti Merz

Zum Apero

(ab 15 Personen)

Kalte Snacks

-Mini-Brötli mit	-Serranoschinken	Fr. 3.80
	-luftgetrockneter Lammgigot	Fr. 3.90
	-Tête de moine	Fr. 3.50
	-geräucherter Entenbrust	Fr. 3.80
	-Rauchlachs	Fr. 3.50
-Blätterteigkissen mit	-Thonmousse	Fr. 3.50
	-Käsemousse	Fr. 3.20
	-geräuchertem Schwertfisch	Fr. 3.80
-Mini-Blätterteigcornet mit Ricotta-Gartenkräuterfüllung		Fr. 2.20
-Maispoulardenspiessli mit Thai-Currydipp		Fr. 3.50
-Won-Ton-Taschen mit süss-saurer Sauce		Fr. 3.80
-Rindfleischkugeln mit Pflaumencutney		Fr. 3.70
-Riesenkrevette mit Sesamdipping		Fr. 5.00
-Kleine Frühlingsrolle mit Kefirlimonensauce		Fr. 4.00
-Meerfischspiess mit Knoblauchsauerrahm		Fr. 3.50

Warme Snacks

-Blätterteigbonbon mit Geflügelfüllung	Fr. 3.10
-Lauchküchlein mit Rohschinken	Fr. 2.80
-Sesamteigtaschen mit pikanter Gemüsefüllung	Fr. 2.60
-Schinkengipfeli	Fr. 2.50

Ueberschungsbrod (18 Stk. Inhalt)

-mit Rauchlachs	Fr. 28.00
-mit Serranoschinken	Fr. 30.00
-mit luftgetrocknetem Lammgigot	Fr. 32.00
-mit Bachthalkäse	Fr. 28.00

Wintermenüs

Variante 1

Kleine Hausvorspeise

Grillierte Zackenbarsch-Tranche mit Zitronengras
auf fernöstlichem Gemüsesalat

Kürbis-Schaumsuppe mit Kokosmilch

Im Ofen gebratene Maispouardenbrust
mit Shi Take Pilzen, gebratener Reis
und Wokgemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen

und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person Fr. 78.00
(Käse zusätzlich + Fr. 15.00)

Variante 2

Kleine Hausvorspeise

Feinster Rauchlachs auf kleinem Apfel- Meerrettichkuchen
und buntem Wintersalat

Lauch-Schaumsuppe mit Kürbiskernöl

Geschmorte Kalbsbraten mit Thymianjus,
Stampf-Kartoffeln und feines Gemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen

und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person Fr. 77.00
(Käse zusätzlich + Fr. 15.00)

Variante 3

Kleine Hausvorspeise

Geräucherter und mariniertes Lammrücken
mit Senf-Sauerrahm auf Kartoffelgalette

Klare Kalbfleischsuppe mit feinem Gemüse
unter Blätterteig-Mütze

Lasagne aus Kaninchenfilet
mit Pilzen und Petersilien-Emulsion

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Naturjus,
Rotweinrisotto und feines Gemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen
und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person	Fr. 95.00
ohne III-Gang	Fr. 78.00
(Käse zusätzlich	+ Fr. 15.00)

Variante 4

Kleine Hausvorspeise

Dreierlei vom Thunfisch (Tatar, mariniert, im Mohnmantel)

Mais-Schaumsuppe mit Rohschinkenstreifen

Grilliertes Entenbrust-Medaillon
auf leichter Zitrusfruchtsauce und Ravioli

Im Ofen gebratenes Lammnüssli mit Gewürzjus,
Kartoffelgratin und feines Gemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen
und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person	Fr. 96.00
ohne III-Gang	Fr. 79.00
(Käse zusätzlich	+ Fr. 15.00)

Variante 5

Kleine Hausvorspeise

Grillierte Zander-Tranche
mit sonnengetrockneten Tomaten
auf Gemüsecarpaccio

Wein-Schaumsuppe mit Gewürzstange

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Portweinsauce
auf kleine Rösti und feines Gemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen
und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person Fr. 90.00
(Käse zusätzlich + Fr. 15.00)

Variante 6

Kleine Hausvorspeise

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuter-Pesto
und Blumenkohl Panna Cotta

Waldpilz-Schaumsuppe mit kleinem Rindfleisch-Burger

Saltimbocca aus Kaninchenfilet auf Spinatsauce
und Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffeln

Gemütlich gebratener Kalbsrücken mit Naturjus,
Quarkspätzli und feines Gemüse

Käseteller mit Birebrot und Nüssen
und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person Fr. 105.00
Ohne III- Gang Fr. 85.00
(Käse zusätzlich + Fr. 15.00)

Variante 7

Kleine Hausvorspeise

Gebratene Eden Riesenkrevette mit Zitrusfrucht-Chili Sauce
und buntem Wintersalat

Kurz gebratene Jakobsmuschel auf Knollenselleriepüree
und Sesam-Vinaigrette

Grillierte Zander-Tranche auf Weinkraut
und Rauchfisch-Emulsion

Im Ofen gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransauce,
Carnaroli-Risotto und Blattspinat

Käseteller mit Birebrot und Nüssen
und/oder

Surprisedessert „Aurum“

*

Pro Person	Fr. 101.00
Ohne III- Gang	Fr. 83.00
(Käse zusätzlich	+ Fr.15.00)

Variante 8

Wählen Sie Ihr Festmenu
direkt aus unseren Abendmenus
„Aurum – Fisch- Vegetarisch“

Täglich aktualisiert
auf unserer Website