

Bankett - Dokumentation

Der Gasthof zum Ochsen ist ein traditionsreicher Familienbetrieb mit über 200 Jahren Tavernen-Recht. Ob Geburtstagsfeier, Taufe, Hochzeit, Generalversammlung, Firmenfest oder Jubiläum – wir schaffen den passenden Rahmen für Ihr Fest.

Unsere Räume mit moderner Infrastruktur bieten Platz für 10 bis 360 Gäste; 100 Parkplätze stehen Ihnen bequem zur Verfügung. Im Erdgeschoss ist der Gasthof barrierefrei und mit einer behindertengerechten Toilette ausgestattet.

In verkehrsgünstiger Lage finden Sie zwei moderne Konferenz- und Seminarräume, einen großen, wie auch einen kleinen Saal – ideale Voraussetzungen für Ihre Veranstaltung.

Gern informieren wir Sie über unsere weiteren Dienstleistungen und richten alles ganz nach Ihren Wünschen aus. Sie können Ihr Menü selbst zusammenstellen oder sich von unseren Gastgebern inspirieren und beraten lassen.

Wir schenken Ihnen freundlichen, zuvorkommenden Service, eine hervorragende Küche mit frischen, hausgemachten Spezialitäten und eine persönliche Betreuung durch unsere Bankettleitung und das komplette Ochsen-Team – damit Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird.

Ihr Ochsen Team

Opéra Riche

Deluxe

pro Person | 72.00 Fr.

Als Vorspeise:

Verschiedene Canapé | *Lachs, Ei, Schinken & Thon*
Bruschetta mit Tomaten | Bruschetta mit Avocado
Rohschinkengrissini

Als Hauptgang:

Mini – Burger | Gemüsedipp mit Cocktailsauce
Frühlingsrollen | Kalbfleischbällchen mit Dipp
Pouletspiess | Schinkengipfeli | Chäschüechli
Mini Pizza | Flammkuchen

Als Dessert:

Schoggimousse im Glas | Mini Patisserie | Fruchtsalat

Standard

pro Person | 49.00 Fr.

Als Vorspeise:

Verschiedene Canapé | *Lachs, Ei, Schinken & Thon*
Bruschetta mit Tomaten

Als Hauptgang:

Mini – Burger | Gemüsedipp mit Cocktailsauce
Kalbfleischbällchen mit Dipp | Schinkengipfeli
Chäschüechli | Mini Pizza

Als Dessert:

Schoggimousse im Glas

Nüssli | Chips | Salzstängeli

pro Person | 3.00 Fr.

Suppen

Aargauer Rüblicrèmesuppe	9.80 Fr.
Bouillon Flädli	8.50 Fr.
Kraftbrühe Royale	10.00 Fr.
Tomatencrèmesuppe Rahmhaube	12.50 Fr.
Broccolisuppe Lachsstreifen	12.50 Fr.
Weissweinsuppe Brotcrôutons	10.00 Fr.

Salate

Grüner Blattsalat	9.90 Fr.
Gemischter Salat	12.60 Fr.
Bunter Blattsalat gebratenem Speck frischen Champignons	17.00 Fr.
Nüsslisalat Kaninchenleber Saison	19.40 Fr.
Tomaten-Mozzarella „Caprese“ Saison	14.50 Fr.

Kalte Vorspeisen

Gemüsetatar Salatbouquet	12.00 Fr.
Melone mit Rohschinken Saison	24.50 Fr.
Hausgemachter Graved Lachs Toast Butter	22.00 Fr.
Klassischer Crevetten Cocktail	17.00 Fr.
Rindstatar traditionell (CH) Salatbouquet Toast Butter	23.50 Fr.
Lachstatar garniert mit Salatbouquet Toast & Butter	22.50 Fr.
Rindscarpaccio Parmesan Ruccolasalat	26.50 Fr.

Vom Schwein

Schweinsbraten aus hauseigener Metzgerei CH Rotweinjus Kartoffelgratin Saisongemüse	31.50 Fr.
Saltimbocca Romana aus hauseigener Metzgerei CH Risotto	33.00 Fr.
Schweinsfilet aus hauseigener Metzgerei CH Calvados Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Saisongemüse	35.00 Fr.
Schweinssteak aus hauseigener Metzgerei CH vom Schweinsnierstück Senfrahmsauce Kroketten Saisongemüse	31.50 Fr.
Schweinsvoren aus hauseigener Metzgerei CH Grossmutter – Art Kartoffelstock Saisongemüse	30.00 Fr.
Mailänder Piccata aus hauseigener Metzgerei CH Tomaten Spaghetti oder Risotto	33.50 Fr.

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes aus hauseigener Metzgerei CH Pfeffersauce Spätzli Saisongemüse	32.00 Fr.
Rindsfiletstreifen IRL Stroganoff Butternudeln Saisongemüse	37.00 Fr.
Rindsfilet am Stück gebraten IRL Sauce Béarnaise Kroketten Saisongemüse	42.00 Fr.
Rindsschmorbraten aus hauseigener Metzgerei CH Rotweinjus Kartoffelstock Saisongemüse	39.00 Fr.
Rindsentrecôte aus hauseigener Metzgerei CH Pfeffersauce Butternudeln Saisongemüse	45.50 Fr.
Roastbeef rosa gebraten aus hauseigener Metzgerei CH Sauce Béarnaise Pommes Frites Saisongemüse	45.50 Fr.

Vom Kalb

Piccata Milanese aus hauseigener Metzgerei CH Tomaten Spaghetti oder Risotto	38.50 Fr.
Kalbssteak aus hauseigener Metzgerei CH von Kalbsnierstück Morchelrahmsauce Butternudeln Saisongemüse	45.00 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes aus hauseigener Metzgerei CH Champignon Rahmsauce Kroketten Saisongemüse	37.50 Fr.

Fleischbuffet in verschiedenen Variationen

Kreieren Sie Ihr eigenes Fleischbuffet Rindsentrecôte Picanha Rindsfilet Schweinskrustenbraten Bürgermeisterstück Kalbsnuss Braten Pouletspiess Pouletbrust	.
Passende Beilagen inkl. Pommes Frites Kroketten Pommes Dauphine Butternudeln Rösti	Ab 62.50 Fr

Fisch - & Krustentiere

Saibling CH Dijon-Kräuterschaumsauce	Vorspeise 21.00 Fr. Hauptgang 45.50 Fr.
Eglifilet gebraten CH Mandeln	Vorspeise 24.00 Fr. Hauptgang 46.50 Fr.
Zanderfilet DE Safransauce	Vorspeise 23.00 Fr. Hauptgang 45.50 Fr.
Riesencrevetten VNM Knoblauchbutter	Vorspeise 25.00 Fr. Hauptgang 48.50 Fr.
Lachsschnitte SCT Sauce Béarnaise	Vorspeise 22.00 Fr. Hauptgang 42.50 Fr.

Klassiker

Beinschinken aus hauseigener Metzgerei CH Kartoffelsalat Brot Senf	28.50 Fr.
Hackbraten aus hauseigener Metzgerei CH Kartoffelstock Saisongemüse	28.00 Fr.
Fleischkäse aus hauseigener Metzgerei CH Pommes Frites Saisongemüse	28.00 Fr.
Gehacktes Hörnli aus hauseigener Metzgerei CH Käse Apfelmus	28.00 Fr.
Spaghetti – Plausch Ab 15 Personen All' Arrabiata Bolognese Carbonara Basilikum Pesto	29.50 Fr.

Dessert

Caramelchöpfli Rahm Ab 20 Personen Caramelschnitte	9.50 Fr.
Gebrannte Crème	9.50 Fr.
Frischer Fruchtsalat Rahm	11.50 Fr.
Frischer Fruchtsalat Kirsch	14.00 Fr.
Gebackene Apfelküchlein Vanille Glace	10.50 Fr.
Hausgemachtes Schoggimousse Früchte	14.50 Fr.
Coupe Hot Berry	11.50 Fr.
Coupe Dänemark	11.50 Fr.
Zitronensorbet Colonel	11.50 Fr.
Zwetschensorbet Vieille Prune	11.50 Fr.
Cremeschnitten Bäckerei Richner	9.50 Fr.
Picassoteller Schoggimousse Fruchtetörtli Kugel Glace Vermicelles Caramelschnitte	19.00 Fr.
Dessertbuffet Ab 50 Personen Exotische Früchteplatte div. Glacesorten Tiramisu Cremeschnitten Schoggimousse Fruchtsalat Div. Mini Patisserie Merengues	30.50 Fr.
Div. Torten Wähen	Auf Anfrage