Gültig ab 1. Juli 2025

HAUS FÜR BILDUNG UND BEGEGNUNG
HERZBERG 062 878 16 46 – 5025 Asp ob Aarau – www.herzberg.org

Feiern auf dem Herzberg!

Menüvorschläge

Salate - Suppen - warme Vorspeisen

	CHF / pro Person
grüner Salat mit Herzberg-Salatsauce, garniert	10.00
gemischter Salat mit Herzberg-Salatsauce	14.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckstreifen (nur in Saison)	16.00
Salatbuffet (4 Gemüse- und 2 Blattsalate) à discretion	15.00
Italienisches Vorspeisenbuffet: mariniertes Gemüse, Artischockenherzen	12.00
Klare Suppe mit Gemüsestreifen oder Eierflädli	9.00
Bündner Gerstensuppe (vegetarisch)	12.00
Crèmesuppe mit Saisongemüse	9.50
Gemüsequiche (lauwarm) mit Blattsalat	10.50
Felchenröllchen mit Dipp und Blattsalat	13.00

Hauptgerichte vegetarisch

	CHF / pro Person
Pilzragout an Cognacrahmsauce mit Pilaw-Reis Saisongemüse	32.00
Tofu-Spiessli an Estragonsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsejulienne	29.00
Gemüsepiccata an Weissweinrahmsauce mit Safranrisotto, Pilzgarnitur	32.00
Lupinengulasch, Ofenkartoffeln, Saisongemüse	31.00
Linsenbraten, Spätzli, Rahmsauce mit Pilzen Saisongemüse	32.00

Hauptgerichte mit Fleisch

	CHF / pro Person
Spaghettiplausch à discrétion mit vier Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Thonsauce	35.00
Pouletbrüstli an Currysauce mit Basmatireis und Früchtegarnitur	36.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art mit Dörrpflaumen gefüllt mit hausgemachten Spätzli oder Kartoffelgratin und zwei Saisongemüse	36.00
Kalbspiccata Jäger Art an Sauce Madère, Safranrisotto mit Pilzgarnitur	45.00
Lammrückenfilet unter Kräuterkruste mit Jus und Thymiankatoffeln und Saisongemüse	49.00
Rindsvoressen, Polenta und Saisongemüse	32.00
Rindsbraten, Rosmarinjus, Bratkartoffeln, glasierte Rüebli	48.00

Grill-Plausch (ab 20 Personen)

Rinds-, Lamm- und Pouletfleisch sowie verschiedene Würste, vegi: Süsskartoffelburger, Ofen-Gemüse und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark-Dipp 3 verschiedene Gemüse-Salate und Blattsalat mit Herzberg-Dressing: französisch und italienisch

-Fleischvariante	CHF 56.00 pro Person
-vegetarische Variante mit Süsskartoffelburger	CHF 48.00 pro Person

Hauptgerichte mit Fisch

	CHF / pro Person
Forellenfilet in Butter gebraten, Sauce Tartare, Salzkartoffeln, Saisongemüse	38.00
Lachstranche an Safransauce Pilaw-Reis, Saisongemüse	35.00
Fischragout, Ofenkartoffeln, Saisongemüse	35.00

Gültig ab 1. Juli 2025

Desserts	CHF/pro Person
Hausgemachte Cakes	2.50
Brownie	4.00
Brownie mit Rahm	4.50
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	7.50
Caramelköpfli mit Rahm garniert	7.50
Frischer Fruchtsalat nature	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und 1 Kugel Glacé	9.50
Panna cotta mit Beerensauce	8.50
Hausgemachtes Beeren-Parfait	9.50
Früchte-Tiramisù	9.00

Dessertbuffet
Das Herzberg-Dessertbuffet ist ein regelrechter Sinnesparcours bestehend aus:
Mousse au Chocolat, Früchte-Tiramisù, Brönnti Creme, frisch zubereitetem Fruchtsalat, Rahm à discretion, Cake-Platte, Glace und Sorbet, Käseplatte mit Nussbrot

Ab 20 Personen: SFr. 28.00 pro Person

Brunch
Bei einem herrlich gedeckten Brunchbuffet verweilen, geniessen:

Verschiedene Brote und Zopf, Butter, Konfitüre, Cerealien, Nature-Joghurt, Fruchtsalat, Käseplatte, Früchtekorb, Rührei, Bio-Salami zum selber Schneiden, Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch, Ovomaltine, Schoggi

Ab 15 Personen: SFr. 32.00 pro Person

In den Preisen sind enthalten: Bankettgedecken (Tischtücher, grosse Servietten, 2 Gläser) und Nachservice. - Getränke werden separat abgerechnet

Preisreduktion: Kleinkinder bis 3 Jahre gratis, 4 bis 11 Jahre 50 % Reduktion auf alle Preise in dieser Liste

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten. Die aufgeführten Menus sind als Ganzes kalkuliert, bei Änderungen auf Wunsch werden die Preise neu berechnet.