

Bankettvorschläge

2024



Fairyhouse

Café & Restaurant

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch

www.fairyhouse.ch

062 843 00 59



5034 Sufir

Törtlifee

Tortenmanufaktur & Confiserie

Tramstrasse 25

info@toertlfee.ch

www.toertlfee.ch

062 530 67 13



Vorwort

Wir freuen uns über jeden Anlass, den wir bei uns durchführen dürfen.

Unsere Speisen sind regional und die Produkte stammen aus der näheren Umgebung.

Durch die Regionalität sind gewisse Produkte nicht in allen Monaten verfügbar, gerne informieren wir sie darüber.

Wir öffnen gerne unsere Türen ausserhalb der Öffnungszeiten. So haben sie die Möglichkeit das Fairyhouse exklusiv zu geniessen.

Unser Wintergarten bietet Platz für bis zu 55 Personen.

Falls sie Änderungen an den Menüvorgaben haben, oder ein Lieblingsgemüse oder Dessert haben, zögern sie nicht uns dies mitzuteilen. Bei uns können Träume wahr werden.

Bei uns geht niemand mit Hunger nach Hause. Gerne servieren wir Ihnen zum Hauptgang unaufgefordert unser Supplement. Dies wird nicht zusätzlich verrechnet, sondern ist ebenfalls im Preis inbegriffen.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, bitten wir sie uns dies früh genug mitzuteilen. Gerne zaubern wir auch für diese Gäste etwas Gluschtiges.

Kinder sind unser aller Zukunft. Deshalb freuen wir uns, wenn sie Ihre Kleinsten mitnehmen. Wir bieten Ihnen ein Spielzimmer für unsere kleinsten Gäste, sowie genügend Kinderstühle.

Kinder bis 5 Jahre laden wir ein.

Kinder von 5-12 Jahre zahlen den halben Preis.

Gerne kreieren wir auch exklusive für Ihren Anlass eine Menükarte, welche wir auf den Tischen verteilen werden.

Bei einer Konsumation ab CHF 3000.- entfallen die CHF 500.- welche wir für die Bankette ausserhalb der Öffnungszeiten, verrechnen.

Gerne dekorieren wir Ihnen die Tische im passenden Motto oder Stil, alle Materialien welche wir bereits im Haus haben sind kostenlos. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich.

Für Stofftischtücher und Stoffservietten verrechnen wir pro Person 3.00 Chf..

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Apero Häppchen

Vegi:

Dreierlei Blätterteiggebäck	1 Stk.	0.50 Fr.
Frittierte Mozzarellabällchen	1 Stk.	1.20 Fr.
Antipastispiessli	1 Stk.	1.50 Fr.
Olivenbruschetta	1 Stk.	1.70 Fr.
Tomatenbruschetta	1 Stk.	1.50 Fr.
Marinierte Tomaten – Mozzarella Spiessli	1 Stk.	1.70 Fr.
Hummus mit Gemüsestängeli	1 Gläsli	2.00 Fr.

Fleisch:

Pouletspiessli mit Dip	1 Stk.	2.50 Fr.
Hausgemachte Rind-Meatballs, Tomatensauce	1 Stk.	2.50 Fr.
Hausgemachte Schinkengipfeli	1 Stk.	2.50 Fr.

Fisch:

Lachsrollen	1 Stk.	1.70 Fr.
Rauchlachstatar auf Pumpernickel	1 Stk.	2.70 Fr.

Optional Vegi/ Fleisch:

Mini Wrap mit Poulet/ Lachs / Vegi	1 Stk.	1.70 Fr.
Grillierte Piadine	1 Stk.	2.00 Fr.
Flammkuchen Schnecken	1 Stk.	2.50 Fr.
Dreiecksandwich nach Wahl	1 Stk.	2.50 Fr.
Mediterrane Scones	1 Stk.	2.50 Fr.
Salzige mini Cup Cake nach Wahl	1 Stk.	2.50 Fr.

Häppchen Angebote

Die Häppchen kosten zwischen CHF 0.50 und CHF 3.00

Wenn sie die Häppchen gerne zum Apero möchten, empfehlen wir zwischen 5-6 Häppchen pro Person.

Falls sie einen Apero Riche möchten, besprechen wir Ihr persönliches Angebot nach Terminvereinbarung gerne vor Ort. Bei einem Apero Riche können wir zusätzlich auch Suppen und diverse warme kleine Gänge für sie kreieren.

Um den Apero abzurunden reichen wir gerne auch Chips, Nüssli und Salzstängeli dazu, für einen pauschalen Preis von Chf. 2.00 pro Person.

Warme Vorspeisen

Suppen warm:

Hausgemachte Gemüsebouillon	1 Portion	6.50 Fr.
Hausgemacht Rindsbouillon	1 Portion	6.50 Fr.
Apfel – Selleriesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Ingwer – Limettensuppe mit Kokos	1 Portion	6.50 Fr.
Kürbiscremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Rüebli – Kokossuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Rüebli – Orangensuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Pilzcremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.
Spargelcremesuppe	1 Portion	6.50 Fr.

Suppen kalt:

Gurken Gazpacho mit Creme fraiche	1 Portion	6.50 Fr.
Melonen Gazpacho	1 Portion	6.50 Fr.
Tomaten Gazpacho	1 Portion	9.50 Fr.

Wir besitzen verschiedene Suppeneinlagen, welche sie gerne dazu nehmen können:

Croutons, Flädli, Eierstich, Backperlen, Gemüsebrunoise, Käseschnittli, Rindfleischklösse, Knödel

Suppen Angebot

Alle unsere Suppen werden mit frischen Zutaten direkt in unserer Küche angesetzt. Sie enthalten keine künstlichen Konservierungsstoffe.

Falls Ihre Lieblingssuppe nicht dabei ist, zögern sie nicht, uns dies mitzuteilen. Die Auflistung dient lediglich als Anhaltspunkt, was wir Ihnen zubereiten könnten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und kreieren für sie eine neue Suppe oder Ihre Wunschsuppe.

Kalte Vorspeisen

Salate:

Saisonaler Blattsalat	1 Person	7.50 Fr.
Gemischter Salat	1 Person	9.50 Fr.
Saisonaler Blattsalat mit Speck und Pilzen	1 Person	9.50 Fr.
Selleriesalat mit Mandarinen und Nüssen	1 Person	8.50 Fr.
Tomaten – Mozzarella Salat	1 Person	9.50 Fr.
Blattsalat mit Kirschen, Quinoa, Kürbiskernen	1 Person	9.50 Fr.
Spargelsalat auf Blattsalatbeet	1 Person	10.50 Fr.
Avocado – Mangosalat auf einem Ruccolabeet	1 Person	9.50 Fr.
Linsensalat mit Apfelstückchen	1 Person	9.50 Fr.
Saisonaler Kräutersalat mit Crevettenspiessli	1 Person	12.50 Fr.
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons	1 Person	11.50 Fr.

Unsere Saucenoptionen sind folgende:

Frenchdressing, Italiandressing, Vinaigrette mit Balsamico und Olivenöl, Kürbiskerndressing, Kirschendressing, Mangodressing, Ceasardressing

Zu den Vorspeisen reichen wir Tischbrötchen.

Kalte Vorspeisen:

Tomaten, Zucchini Carpaccio mit Mozzarella	1 Person	10.50 Fr.
Duo von der Rauchforelle mit Blattsalat	1 Person	10.50 Fr.
Rindscarpaccio mit Vinaigrette, Ruccola und Parmesanspänen	1 Person	13.50 Fr.
Kleines hausgemachtes Tatar mit Toast, Butter	1 Person	13.50 Fr.
Dreierlei vom Lachs (Gebraten, geräuchert und Tatar)	1 Person	14.50 Fr.
Jakobsmuscheln im Speckmantel, auf Salatbeet und Vinaigrette	1 Person	14.50 Fr.
Rohschinken mit Melonen	1 Person	12.50 Fr.

Kaltes Vorspeisen Angebot:

Die Vorspeisen werden mit viel Liebe kreiert und auf den Teller gebracht. Sie werden hübsch ausgarniert und sind auch für das Auge einen Schmaus.

Die Portionen sind so gerechnet, dass man ein 3 bis 4 Gänge Menü essen kann.

Falls sie einen anderen Salat wünschen, zaubern wir Ihnen einen Salat oder eine kalte Vorspeise nach Ihren Vorstellungen.

Hauptgerichte

Fleisch:

Aargauer Braten mit Zwetschgen, Jus, Kartoffelgratin und gemischtem Gemüse	1 Person	28.50 Fr.
Hausgemachter Hackbraten, Rosmarinjus, Kartoffelstock und Erbsli & Rüepli	1 Person	28.50 Fr.
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln und grünen Bohnen	1 Person	29.50 Fr.
Schweinspiccata mit Tomatensauce und Spaghetti	1 Person	29.50 Fr.
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Cognacsauce, Croquette und mediterranem Ofengemüse	1 Person	31.50 Fr.
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Bratenjus, Weissweirisotto und gemischtem Gemüse	1 Person	35.50 Fr.
Pouletstreifen in Thaicurrysauce, Reis und Gemüse	1 Person	29.50 Fr.
Pouletgeschnetzeltes Dörrotomenjus, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse	1 Person	29.50 Fr.
Gebratene Maispoulardenbrust an Kräuterjus, Pommes Frites und glasierten Karotten	1 Person	33.50 Fr.
Pouletbrust gefüllt mit Mango und Frischkäse, Reis und Wurzelgemüse	1 Person	34.50 Fr.
Roastbeef an Sauce Bearnaise mit Pommes Frites und gemischtem Gemüse	1 Person	46.50 Fr.
Lamm Rack unter der Kräuterkruste mit Sellerie-Kartoffelstampf und gebratene Zucchetti	1 Person	48.50 Fr.
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli und Peperonata	1 Person	48.50Fr.

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Hausgemachte Kräuterspätzli mit Gemüse, überbacken mit Käse	1 Person	25.50 Fr.
Hausgemachte Rösti mit Tomaten und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei	1 Person	25.50 Fr.
Gefüllte Peperoni mit Quinoa an Pilaw Reis	1 Person	23.50 Fr.
Safranrisotto mit Gemüse	1 Person	24.50 Fr.
Gemüse Stroganoff mit Nudeln	1 Person	24.50 Fr.
Gemüsepiccata an Tomatensauce mit Spaghetti	1 Person	24.50 Fr.
Kokoscurry mit Saitanstreifen, Gemüse	1 Person	31.50 Fr.

Fisch:

Lachs im Lattichmantel mit Reis	1 Person	32.50 Fr.
Lachs im Blätterteigmantel mit versch. Salaten	1 Person	35.50Fr.
Dorschfilet unter der Pistazienkruste mit Gemüserisotto	1 Person	34.50 Fr.
Earl Grey marinierter Wolfsbarsch gebraten mit Pommes Frites und Gemüse	1 Person	38.50 Fr.
Jakobsmuscheln gebraten mit Mangochutney und Basmatireisrolle	1 Person	45.50 Fr.

Beilagenauswahl:

Spätzli, Rösti, Teigwaren, Spaghetti, Reis, Basmatireis, Risotto, Pommes
Frites, Ofenkartoffel, Kartoffelgratin,

Gemüseauswahl:

Glasierte Karotten, Zucchetti, gemischtes Wurzelgemüse, Rahmlauch,
gebratenes Sommergemüse, gebackener Kohl, Fitnessgemüse garnitur

Saucenauswahl:

Pilzrahmsauce, Bernaise, Jus, Kräuterjus, Rahmsauce, Kräuterbutter,
Kräuterrahmsauce, Tomatensauce, Cognacsauce, Biersauce

Hauptgericht Angebot

Bei unseren Hauptgängen dürfen sie für die Gruppe gerne ein Fleischmenü und ein vegetarisches Menü aussuchen. Gerne passen wir Saucen und Beilagen nach ihrem Geschmack an.

Für weitere Wünsche und Ideen sind wir offen und gehen sehr gerne auf Ihr Gousteau ein.

Gerne beraten wir sie persönlich und stellen Ihr Wunschmenü individuell zusammen.

Für die kleinsten Gäste zaubern wir gerne kindgerechte Speisen nach ihren Vorstellungen.

Dessert und Kuchen

Dessert Karussell

1 Person 15.50 Fr.

Lassen sie sich von unserem Dessert Karussell begeistern.

Wir servieren Ihnen auf Etageren viele verschiedene kleine Desserthäppchen aus der Törtlifée Manufaktur.

Es hat für jeden etwas dabei: Cupcakes, Mini Blondies & Brownies, Gläslidessert, div. Cookies.

Wenn sie gerne ein spezielles Dessert möchten, können wir Ihnen diesen Wunsch gerne erfüllen.

Kuchen / Torten

Wenn sie einen bestimmten Torten - oder Kuchen Wunsch haben beraten wir sie gerne persönlich in Zusammenarbeit mit unserer Tortenmanufaktur Törtlifée.

Wir servieren im Fairyhouse ausschliesslich Gebäck und Torten der Törtlifée.

.

Tea Time

Tea Time Buffet à discrétion (exklusiv Getränke)	1 Person	38.50 Fr.
---	----------	-----------

Wir bieten für Gruppen ab 5 Personen das Tea Time Buffet à discrétion von Dienstag bis Samstag an.

Getränkepauschale (ohne Alkohol)	1 Person	10.00 Fr.
----------------------------------	----------	-----------

Dieses Angebot gilt nur bei bestätigter Reservierung



Fairyhouse

Café & Restaurant

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch

www.fairyhouse.ch

062 843 00 59



5034 Suhr

Törtlifée

Tortenmanufaktur & Confiserie

Tramstrasse 25

info@toertlifée.ch

www.toertlifée.ch

062 530 67 13

