

Bankett - Dokumentation

Ihr Anlass in unserem
Restaurant Airpick
Flugplatz
Schupfart

Sehr geehrte Damen und Herren

Sie planen einen Event? Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Ihr Anlass auf dem Flugplatz Airpick in Schupfart wird zur historischen Begegnung und zu einem Erlebnis, welches Ihnen und Ihren Gästen lange in Erinnerung bleiben wird.

Wir haben das passende Ambiente, überraschende Ideen, eine einmalige Aussicht über das Fricktal und eine abwechslungsreiche, spannende Unterhaltung dank dem Flugbetrieb direkt vor unserem Haus.

Unser grosszügiger Spielplatz lässt für unsere jüngeren Gäste keine Wünsche offen und wen die Sehnsucht packt, der kann die Seele bei einem günstigen Rundflug baumeln lassen.

Sie erreichen uns bequem mit dem Auto oder dem Bus und wer es lieber Naturnah geniessen mag, den bringen seine Füsse auf den ruhigen Wanderwegen zu uns.

Lassen Sie sich bei einer unverbindlichen Besprechung von unserer jahrelangen Erfahrung in der Organisation von Anlässen jeglicher Art überzeugen. Unsere Stärke liegt in der individuellen Beratung und Flexibilität, mit denen wir auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen.

Ob Tagung, Seminar, Hochzeitsfeier oder Apéro, wir sind für Sie da.

Flugplatz Restaurant Airpick

Hasan Bekci

Menüvorschläge für Mittag oder Abendessen

Menü 1

Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli

* * *

Schweinsbraten mariniert mit Honig

Rosmarinsauce

Kartoffelstock

Bohnenbündeli

Aargauergemüse

* * *

Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm

* * *

Preis Pro Pers. Fr 44.50

Menü 2

Gemischter Salat mit Zwiebelprossen

* * *

Kalbsschnitzel gebraten an

Pilzrahmsauce

Butternüdeli

Broccoligemüse mit Mandeln

* * *

Kaffeemousse mit Saisonfrüchte garniert

* * *

Preis Pro Pers. Fr 54.50

Menü 3

Blattsalat mit Lauwarme Pilzen

Balsamicodressing mit Pinienkerne

* * *

Schweins – Piccata auf Gemüsejulienne

Gratinierte Gnocchi Peperonigemüse

* * *

Tirami – Su "Haus Art"

* * *

Preis Pro Per. Fr 48.50

Menüvorschläge für Mittag oder Abendessen

Menü 4

Blattsalat mit Gebackenen Champignons

* * *

Rindsschmorbraten "Burgunder Art"

Risottoreis

Gemüsegarnitur

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Rahm

* * *

Preis pro Pers. Fr. 49.50

Menü 5

Kleiner Gemischter Salat garniert

* * *

Kalbssteak gebraten an

Morchelrahmsauce

Spätzli

Grilltomate

* * *

Zitronensorbet mit Pfefferminz und Wodka

* * *

Preis pro Pers. Fr. 59.50

Menü 6

Griechischer Salat mit Frischer Basilikum

* * *

Lammrückenfilet "Provencale"

Kräutersauce

Rösti-Croquetten

Gemüsegarnitur

* * *

Toblerone Schokoladen – Mousse

* * *

Preis pro Pers. Fr. 58.50

Menüvorschläge für Mittag oder Abendessen

Menü 7

Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch

* * *

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

* * *

Rindsfiletwürfel "Stroganoff"

Breitbandnudeln

Grilltomaten

* * *

Caramelköpfler mit Rahm und

Zimetöpfel garniert

* * *

Preis pro Pers. Fr. 62.50

Menü 8

Kartoffel - Gnocchi an Lauchmorcheln - Sauce

* * *

Kalbfleischpastete auf Selleriesalat

serviert mit Cumberlandsauce

* * *

Schweinsfilet medaillon mit Rosapfeffersauce

Butterreis

Gemüsekarussell

* * *

Exotischer Fruchtsalat mit Kirsch

* * *

Preis pro Pers. Fr. 69.50

Menüvorschläge für Mittag oder Abendessen

Menü 9

Seeteufel - Medaillons an Kräutersauce

Basmati – Reis

* * *

Ruccola Salat mit Balsamicosauce

Parmesan und Olivenspiessli

* * *

Gebratenes Schweins-Steak Steinpilzsauce

grosses Gemüsekarussell

Rösti – Croquetten

* * *

Waldbeerenschnitte mit Vanilleglace

* * *

Preis pro Pers. Fr. 69.50

Menü 10

Tomatencremesuppe parfümiert mit Gin

* * *

Saisonsalat mit Kalbsmilke an Vinaigrette

* * *

Schweinskronebraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Bohnen

* * *

Zwetschgensorbet im Champangerglas

* * *

Kleines Käsebuffet mit Früchten und

Bauernbrot

* * *

Preis pro Pers. Fr. 69.50

Menüvorschläge für Mittag oder Abendessen

Menü 11

Karottenschaumsuppe mit Ingwer

* * *

Gemüseragout an Kräutersauce
auf Blätterteigkissen

* * *

Frischer Lachsfilet auf Lauchbett
Wildreis

* * *

Parfait – Glacé Grand Marnier

* * *

Preis pro Pers. Fr. 54.50

Menü 12

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

* * *

Seeteufel – Medaillons an
Hummersauce

Basmati – Reis

Gemüsekarussell

* * *

Sorbetteller mit Früchten garniert

* * *

Preis pro Pers. Fr. 53.50

Menü 13

Gemischter Salat mit Brotwürfeli

* * *

Pangasiusfilet im Ei gebraten
auf Gemüsegratin

Rusticosauce

* * *

Dessert “ Surprice “

* * *

Preis pro Pers. Fr. 48.50

Liebe Konfirmanden – und Kommunionsgäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Wir werden alles daran setzen, damit es heute schon ein Erfolg wird.

Gerne verwöhnen wir Sie an Ihrem wichtigen Tag. Dafür haben wir etwas Spezielles für Sie ausgedacht, damit keine kulinarische Wünsche offen bleiben.

Menü 14

Gartenfrischer Blattsalat mit
Kräutercroutons

* * *

Pouletbrust gebraten an
Cognacsauce

Butternüdeli
Gemüse garnitur

* * *

Kleiner Coupe Romanoff

* * *

Preis pro Pers. 42.50

Menü 15

Kleiner Gemischter Salat mit
Zwiebelsprossen

* * *

Schweinsschnitzel gebraten an
Steinpilzsauce

Risottoreis/ Suplema Pommes
Grilltomate

* * *

Coupe Danmark mit Rahm

* * *

Preis pro Pers. 46.50

Menü 16

Tomatensalat mit frischem
Basilikum und Zwiebelringen

* * *

Schweinsfilet gebraten an
sämiger Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

* * *

Panna Cotta mit Früchten und
Rahm garniert

* * *

Prei pro Pers. 52.50

Menü 17

Spargelsalat mit Fetakäse
und Knoblauchbrot

* * *

Rindsfiletwürfel"Stroganoff"
Hausmachernüdeli

Suplema /Pommes frites
Gemüse garnitur

* * *

Sorbetteller mit Früchten und
Rahm garniert

* * *

Preis pro Pers. 57.50

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und heissen Sie schon heute herzlich Willkommen.

Mit freundlichen Grüßen

Hasan Bekci und sein Team

MENÜAUSWAHL

Bitte beachten Sie, dass wir aus serviertechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menü servieren, Ausnahmen sind Vegetarische Menüs. Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen. Erfahrungsgemäss essen Kinder nie ein komplettes Menü mit. In diesen Fällen halten wir eine spezielle Kinderkarte mit einigen Lieblingsmenüs für Ihre Kinder bereit. Unsere Menüs sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge, unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen. Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen! Wir bitten Sie uns 1 Woche vor dem Anlass die Verbindliche Personzahl und den Menüwunsch mitzuteilen. Angemeldete Gäste die am gleichen Tag des Bankettes nicht erscheinen müssen wir leider Verrechnen.

BLUMENDEKORATION

Unsere Standarddekoration besteht aus einen kleinen Blumensträusschen oder Rosensymphonie. Falls Ihnen ein eleganter Blumenschmuck besser gefällt, bestellen wir bei unserem Gärtner Blumenarrangements in verschiedenen Farben und Grössen. Selbstverständlich verrechnen wir diese Gestecke zum Selbstkostenpreis. Kerzen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

SERVICEPAUSEN

Bitte teilen Sie unserem zuständigen Servicemitarbeiter(in) allfällige Tischreden und Unterbrüche für Darbietungen vor Servicebeginn. (Nur bei Banketten ab 40 Personen.)