

Schlossbistro Lenzburg

APÉROVARIATIONEN (AB 10 PERSONEN)

Steh-Aperitif "Julie" Chips und Salztängeli	pro Person	4.00
Steh-Aperitif "Sophie" Speck- und Butterzopf	pro Person	5.00
Steh-Aperitif "Barbarossa" Kleine Laugen- und Rustico-Sandwich-Brötli gefüllt mit Käse, Salami, Fleischkäse und Schinken		
2 Brötli	pro Person	9.00
3 Brötli	pro Person	13.50
Steh-Aperitif "Franziska Romana" Sbrinzwürfeli, marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Schlosswurst-Rädli und frisches Brot	pro Person	14.50
Steh-Aperitif "Elsi" Tête de Moîne auf Birnbrot, Platte mit Trockenfleisch, Schlosswurst-Rädli und Sbrinzwürfeli, marinierte Oliven, Cherry-Tomaten, Melonenwürfeli und frisches Brot	pro Person	18.50
Steh-Aperitif "Christopher" Platte mit Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami, Speck und Käsewürfeli, mit frischem Brot		
Klein 100g (für de Gluscht)	pro Person	14.50
Mittel 150g (zum Zvieri)	pro Person	18.50
Gross 200g (zum Zmittag)	pro Person	22.50
Aufpreis mit Bündnerfleisch und Rohschinken	pro Person	4.00

Schlossbistro Lenzburg

MENUVORSCHLÄGE (AB 10 PERSONEN)

(Alle unten aufgeführten Hauptgänge verstehen sich inklusive einem Tagessalat)

Hauptgänge

Im Ofen gebackener Schloss Hackbraten mit Kohlrabigemüse und luftigem Kartoffelstock	33.50
Feines Piccata vom Poulet mit Spaghetti und fruchtigem Tomatensugo	33.00
"Osso Bucco" vom Schwein mit Blauburgunder, frischen Kräutern und buntem Gemüse geschmort serviert mit sämiger Polenta	34.50
„Aargauer Braten“ Bei Niedertemperatur gegarter Schweinshals gefüllt mit Zwetschgen an Zwetschgensauce mit Kohlrabi-Rüebbligemüse und neue Kartoffeln	37.50
Mit Blauburgunder und frischen Kräutern geschmorter Rindfleischvogel, auf luftigem Kartoffelstock mit Saisongemüse	37.00
Kalbsgeschnetzeltes Casimir, Trockenreis und Früchteragout	38.50
Gemüselasagne (Vegetarisch)	29.00

Desserts

Saisonale Früchtewähe / Torten mit Schlagrahm	5.50 6.50
Süsmostcreme mit karamellisierten Äpfeln im Glas	7.50
Beeren Panna Cotta mit Schlagrahm im Glas	7.50
Schokoladenmousse mit Schlagrahm im Glas	7.50

Da diese Speisen nicht im Schlossbistro zubereitet werden können, sondern vom Mercure Hotel Krone in Lenzburg geliefert wird, wird eine Cateringpauschale von CHF 150.00 pro Lieferung erhoben. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Schlossbistro Lenzburg

GETRÄNKEPAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)

Getränkepauschale „Wein“ zu den Aperitif- und Zmittag-Angeboten

Weisswein und Rotwein aus der Region oder mit Bezug zum jeweiligen Schloss, Orangensaft und Mineralwasser

pro Stunde	pro Person	14.00
jede weitere Stunde	pro Person	6.00

Getränkepauschale „Prosecco“ zu den Aperitif- und Zmittag-Angeboten

Prosecco sowie Orangensaft und Mineralwasser

pro Stunde	pro Person	16.00
jede weitere Stunde	pro Person	7.50

Bowle "Vitamin"

Mit saisonalen Beeren (alkoholfrei)

pro Liter 26.00

Bowle "Vitamin mit Schuss"

Mit saisonalen Beeren, Prosecco und Likör (mit Alkohol)

pro Liter 45.00

Wichtige Informationen:

Das Schlossbistro im Schloss Lenzburg wird vom Mercure Hotel Krone in Lenzburg betrieben und bietet als Selbstbedienungsbistro im Tagesgeschäft warme Gerichte, feine Kuchen und kleinere Snacks an.

Für Gruppen ab 10 Personen empfehlen wir eines dieser Angebote zu wählen, damit keine Wartezeiten entstehen. Alle diese Angebote sind nur auf Bestellung im Voraus erhältlich.

Für Fragen oder Reservationen kontaktieren Sie bitte direkt das Mercure Hotel Krone in Lenzburg, damit Ihre Veranstaltung auch professionell organisiert werden kann. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mercure Hotel Krone
Kronenplatz
5600 Lenzburg

Tel: 062 886 65 65

Mail: anlaesse@krone-lenzburg.ch

Lenzburg, im März 2023