



## SEMINARANGEBOT

(VERPFLEGUNG FINDET IM SCHLOSSBISTRO / BERNERHAUS STATT)

Begrüssungskaffee mit Kaffee/Tee, Fruchtsäften und Gipfeli	8.50
Kaffeepause (Vormittag / Nachmittag) mit Kaffee / Tee, Fruchtsäften und Naschereien	je 10.00
Liter Flaschen Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure im Raum. Pro Flasche Verrechnung nach Verbrauch	10.00

## APÉROVARIATIONEN (AB 10 PERSONEN)

<b>Steh-Aperitif "Julie"</b> Pommes Chips und Salzstängeli	pro Person	4.50
<b>Steh-Aperitif "Sophie"</b> Speck- und Butterzopf	pro Person	6.00
<b>Steh-Aperitif "Barbarossa"</b> Kleine Laugen- und Rustico-Sandwich-Brötli gefüllt mit Käse, Salami, Fleischkäse und Schinken		
2 Brötli	pro Person	10.00
3 Brötli	pro Person	14.50
<b>Steh-Aperitif "Franziska Romana"</b> Sbrinzwürfeli, marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Schlosswurst-Rädli und frisches Brot	pro Person	15.50
<b>Steh-Aperitif "Elsi"</b> Tête de Moine auf Birnenbrot, Platte mit Trockenfleisch, Schlosswurst-Rädli und Sbrinzwürfeli, marinierte Oliven, Cherry-Tomaten und frisches Brot	pro Person	19.50
<b>Steh-Aperitif "Christopher"</b> Platte mit Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami, Speck und Käsewürfeli, mit frischem Brot		
Klein 100g (für de Gluscht)	pro Person	15.50
Mittel 150g (zum Zvieri)	pro Person	19.50
Gross 200g (zum Zmittag)	pro Person	23.50



## MENUVORSCHLÄGE (AB 15 PERSONEN)

(Alle unten aufgeführten Hauptgänge verstehen sich inklusive einem kleinen Tagessalat)

### Hauptgänge

Im Ofen gebackener Kalbs-Hackbraten mit Saisongemüse und Kartoffelstock	35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art im Rösti-Pastetli mit französischen Erbsen	42.00
Piccata vom Poulet mit Spaghetti und kräftigem Tomatensugo	36.50
Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	24.50
„Aargauer Braten“ Saftiger Schweinshals gefüllt mit Zwetschgen mit Rotweinjus, Saisongemüse und Kartoffelgratin	36.50
Im Rotwein und frischen Kräutern geschmorter Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Saisongemüse	36.50
Veganer Schloss-Burger – Quinoa-Petty im knusprigen Bun mit Guacamole, Tomate, Essiggurke und Soja-Dip	26.00

### Desserts

Saisonale Früchtewähe / Torten	6.50
Süssmostcreme mit karamellisierten Äpfeln im Glas	8.50
Beeren Panna Cotta mit Schlagrahm im Glas	8.50
Schokoladenmousse mit Schlagrahm im Glas	8.50

Da diese Speisen nicht im Schlossbistro zubereitet, sondern vom Mercure Hotel Krone in Lenzburg geliefert werden, wird eine Cateringpauschale von CHF 150.00 pro Lieferung erhoben (ausser Seminarangebot, Apérovariationen und nur Getränke).



## GETRÄNKE

Mineral & Süssgetränke	50cl	5.00
Kaffee, Espresso und Tee		4.50
Latte Macchiato, Cappuccino und Schale		5.50
Warme Schoggi / Ovi		4.50
Feldschlösschen Original & alkoholfrei Flasche	33cl	5.00
Vivo Prosecco DOC	20cl	13.00
Gespritzter Weisswein	20cl	9.00
Apérol Spritz	20cl	13.00
<b>WEISSWEIN</b>		
75cl Blanc de Noir vom Lenzburger Schlossberg <i>Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung Lenzburg, Aargau</i>	Flasche	39.00
75cl Schlossberger Riesling x Sylvaner <i>Monica Stauffer, Lenzburg</i>	Flasche	39.00
<b>ROTWEIN</b>		
75cl Pinot Noir Auslese vom Lenzburger Schlossberg <i>Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung Lenzburg, Aargau</i>	Flasche	39.00

### 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 15 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](mailto:anlaesse@krone-lenzburg.ch)