

WEINBERG SAAL

RESTAURANT WEINBERG, ERLINSBACHERSTRASSE 2,
5000 AARAU



Der Saal wurde 1879 erbaut und diente in früheren Jahren als Tanzsaal. Damals befand sich im Restaurant Weinberg auch eine Brauerei. Nachdem der Saal jahrelang der Öffentlichkeit nicht mehr zugänglich war, da er als Malerwerkstatt und Lagerraum genutzt wurde, diente er anschliessend als Weinhandlung. Im Jahr 2011 wurde der Saal renoviert und mit einer Heizung ausgestattet. Später erfolgten der Anbau einer Veranda und eine umfassende Fassadenrenovation. Die Fassade wurde 2017 als Aarauer Kulturschutzobjekt gewürdigt.

Allerlei Wissenswertes

- | | |
|------------------|--|
| Saal | Der Saal eignet sich für 30 bis 70 Personen. Wählen Sie selbst, wie Sie die Tische anordnen möchten. |
| Kegelbahn | Die Kegelbahn bietet Platz für bis zu 20 Personen. |
| Veranda | Die Veranda kann als gedeckter Sitzplatz für maximal 25 Personen oder für Stehapéros mit bis zu 45 Personen genutzt werden. |
| Saalmiete | Saal inkl. Kegelbahn: Fr. 500.00
Kegelbahn: Fr. 100.00
20 % des konsumierten Betrages wird bei der Miete in Abzug gebracht.
Somit ist beispielsweise der Saal ab einem Umsatz von Fr. 2'500.00 kostenlos. |
| Tischdekoration | Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten an, vom einfachen Tischset bis zum festlichen Weiss mit Stofftischtüchern.
Für die festliche Version verrechnen wir Fr. 3.00 pro Person. |
| Essen | Stellen Sie sich Ihr Menü aus unseren Vorschlägen selbst zusammen. Fehlt Ihr Lieblingsessen? Gerne kreieren wir Ihr Wunschmenü. |
| Getränke | Wir beraten Sie gerne bei der passenden Weinbegleitung in Ihrem Preisrahmen. |
| Vegi, Allergiker | Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Vegetarier, Allergiker oder Gäste mit anderen Ernährungsformen 24 Stunden im Voraus bekannt geben können. |

Brösmeligeld	Falls Sie eine eigene Torte zum Dessert mitbringen möchten, verrechnen wir Fr. 2.00 pro Person.
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 20.00 für den Service und die Gläser.
Schluss	Ab 24:00 Uhr erheben wir eine Gebühr von Fr. 100.00 pro angebrochene Stunde (nur am Freitag und Samstag möglich).
Musik	Die Fenster müssen bei musikalischer Unterhaltung ab 22:00 Uhr geschlossen bleiben. Ab Mitternacht gilt Zimmerlautstärke.
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5 % werden in Rechnung gestellt.
Öffnungszeiten	Montag – Donnerstag: Bis 24:00 Uhr Freitag – Samstag: Bis 02:00 Uhr Sonntag: Bis 22:00 Uhr
Parkplätze	An der Weinbergstrasse stehen nur wenige Parkplätze zur Verfügung. Wir empfehlen Ihnen, das Parkhaus Flösserplatz zu benutzen. Der Saal ist in 5 Gehminuten erreichbar.
ÖV-Anbindung	Die Haltestelle "Aarepark" der Buslinien 1 (Küttigen), 2 (Erlinsbach, Barmelweid) und 4 (Biberstein) sowie der Postautolinien 135 (Frick, Laufenburg) und 136 (Frick) liegt in unmittelbarer Nähe.

Menü

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro auf der schönen Terrasse vor dem historischen Saal.

Die Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 30 Personen gedacht. Kleinere Anlässe führen wir gerne im Restaurant durch.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Menüabfolge mit verschiedenen Varianten zusammengestellt. Selbstverständlich können auch einzelne Gänge weggelassen werden.

Fehlt Ihr Lieblingsessen? Fragen Sie uns, wir freuen uns über Anregungen und erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Suppentopf aus Grossmutterns Zeiten

Die Suppe wird in einer Schüssel auf den Tisch gestellt. Jeder Gast kann sich nach Herzenslust bedienen.

Salatbuffet

Wir stellen Ihnen ein Buffet mit verschiedenen gartenfrischen Salaten bereit. Auf Wunsch ergänzen wir das Buffet mit kalten Vorspeisen: Von Tapas bis zu Frühlingsrollen steht eine grosse Auswahl zur Verfügung.

Hauptgang

Lust auf ein Züri-Geschnetzeltes, rosa gebratenes Roastbeef oder auf ein saftiges Stroganoff? Oder möchten Sie in die Ferne schweifen und etwas Neues ausprobieren?

Dessert

Schoggimousse, Caramelchöpfli, Fruchtsalat, Rüeblitorte und Tiramisu? Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet zusammen oder Sie wählen ein einzelnes Dessert aus unserem Angebot.

Buffet

Ab 40 Personen stellen wir Ihnen gerne ein Themenbuffet mit verschiedenen Hauptgerichten und Beilagen zusammen. Ergänzt wird das Buffet auf Wunsch durch eine Suppe, ein Salatbuffet und ein Dessert. Teilen Sie uns Ihre Budgetvorstellungen mit und wir beraten Sie gerne.

Ob Fleischliebhaber oder Seafoodfan, unsere Buffets lassen keine Wünsche offen. Gerne zaubert Ihnen die Wirtin Elinda ein Buffet aus ihrer Heimat, den Philippinen. Unser Koch Kumar freut sich, Sie mit seinem indischen Buffet in die Welt der asiatischen Küche einzuführen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere verschiedenen Buffetvariationen vorzustellen. Lassen Sie sich inspirieren.

Plauschmenüs

Möchten Sie einen ungezwungenen Abend verbringen? Geniessen Sie zusammen mit Ihren Gästen eines unserer Plauschmenüs.

Spaghettiplausch

Mit vier verschiedenen Saucen, zwei davon vegetarisch
Geriebener Parmesan

Käsefondue

Mit rezenter Hausmischung

Fondue Chinoise

Mit handgeschnittenem Kalbs-, Rind- und Trutenfleisch
Verschiedene hausgemachte Saucen

Partyfood aus dem Feuertopf (Veranda)

Möchten Sie eine grössere Anzahl Gäste einladen? Party machen ohne Gala-Menü, aber auch nicht nur Apérohäppchen servieren? Mit unserem grossen Kochtopf riskieren Sie keine Nüssli-Chips-Überdosis. Wir sind dafür besorgt, dass Ihre Gäste für Fr. 12.50 bis Fr. 15.00 pro Person nicht hungrig bleiben.

Chili con carne

Mit Rindfleisch und Bohnen, zubereitet mit eigener Gewürzmischung
Serviert mit hausgemachtem Mais-Fladenbrot

Äpler Makronen

Feine Teigwaren, Kartoffelwürfel und Zwiebeln an sämiger Rahmsauce
Serviert mit geriebenem Alpkäse und Apfelmus

Hörnli mit G'hackets

Mit rassiger Rindfleischsauce
Serviert mit geriebenem Alpkäse und Apfelmus
Zusätzlich für Vegetarier mit Calvados-Tomaten-Rahmsauce

Chicken Curry Korma

Indischer Eintopf mit Poulet, Linsen und Gemüse
Kokosmilch, Mandeln und Tomaten machen dieses milde Curry zu einem echten Genuss
Serviert mit hausgemachtem Naan Fladenbrot
Auch vegetarisch erhältlich mit dem indischen Frischkäse Paneer



Plauschmenüs (Kegelbahn, 8 bis 16 Personen)

Für ein gemütliches Zusammensein in unserer nostalgischen Kegelbahn haben wir folgende Plauschmenüs für Sie parat, die wir gerne dort servieren:

Spaghettiplausch

Mit vier verschiedenen Saucen, zwei davon vegetarisch
Geriebener Parmesan

Käsefondue

Mit rezenter Hausmischung

Fondue Chinoise

Mit Kalbs-, Rind- und Trutenfleisch
Verschiedene hausgemachte Saucen

Raclette Plausch

Halber Raclettekäse zum selber streichen oder mit Tischöfeli
Mit Speckwürfeli und gehacktem Knobli zum mitrösten

Dazu servieren wir Ihnen gerne einen bunt gemischten Blattsalat



Bezahlung Sie bezahlen bar oder gegen Rechnung innert 10 Tagen. Bei grösseren Rechnungsbeträgen verlangen wir in der Regel eine Anzahlung, die drei Tage vor dem Anlass eingegangen sein muss.

Minimalumsatz In den Monaten November und Dezember wird der Saal an Wochenenden nur für Anlässe mit einem Minimalumsatz von Fr. 3'000.00 vermietet. Kurzfristig ist auch eine Ausnahme möglich.

Haftung Für Sachbeschädigungen haftet der Veranstalter.



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Restaurant Weinberg, Erlinsbacherstrasse 2, 5000 Aarau
Erlinda Cleton, Telefon 062 822 34 34
E-Mail: info@weinberg-aarau.ch