

Mittlerer Rebbergweg 1
4147 Aesch BL
061 753 07 72
www.weinbau-monikafanti.ch



Menüvorschläge für Gruppenanlässe

ab mindestens 15 Personen

(z.B. Geburtstage, Firmenanlässe etc.)

Geschätzte Kundschaft

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Winzerbeizli. Es freut uns, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Bitte beachten Sie bei der Planung Ihres Anlasses, dass wir für maximal 36 Personen Platz haben. Die Wiese können wir aus witterungsabhängigen Gründen nicht mit einbeziehen. Unser Winzerbeizli ist jeweils von Freitag bis Sonntag geöffnet. Mittwoch und Donnerstag bedienen wir gerne Gruppen ab mindestens 10 Personen auf Vorreservation. Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage.

Die Mindestanzahl für diese Menüvorschläge ist ab 15 Personen. Ansonsten bitten wir Sie, etwas aus den Menüvorschlägen für Wanderer auszusuchen. Für eine geschlossene Gesellschaft ist die Mindestanzahl 30 Personen. Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu beschränken. Ausgenommen sind selbstverständlich Angebote für Kinder, Vegetarier und Allergiker. Vegane Speisen können wir nicht anbieten.

Bitte geben Sie uns die definitive Anzahl Personen (Bestellung) spätestens zwei Tage vor Ihrem Besuch bekannt. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellungen, welche nicht 2 Tage vor dem Anlass storniert werden, müssen wir in Rechnung stellen.

Haben Sie besondere Wünsche, welche Sie nicht in unseren Menüvorschlägen finden? Wenden Sie sich an uns. Wir werden sie gerne erfüllen, sofern es unsere Möglichkeiten erlauben.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Für eine Vorbesprechung bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und einen gemütlichen Aufenthalt haben.

Monika Fanti und das Winzerbeizli-Team

Die Preise gelten ab 1.4.2023 und ersetzen alle vorgängigen Preislisten.
Preisänderungen vorbehalten

Apéro

	Fr.
Blätterteiggebäck Sonne, hausgemacht	3.80
Gefüllte Oliven	3.80
Gemüsesticks mit Dip	4.50
Speckgugelhopf	4.90
Apérospiessli auf Rebwurzeln (pro Person 3 Stk.)	13.00

Die obigen Angebote können zu einem Apéro-Buffer zusammengestellt werden.

Pro Angebot mindestens 10 Portionen

Preise gelten pro Portion/Person

Vorspeisen

Salate	Fr.
Grüner Blattsalat	6.50
Tomaten Mozzarella mit Balsamico Dressing	9.80
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons nur saisonal erhältlich	12.50

Suppen	
Riesling x Sylvaner Weinsuppe	9.50
Suppe, z.B. Gemüse-, Tomate-, Spargelcrèmesuppe etc.	6.80

Hauptgang

Kalte Gerichte	Fr.
Roastbeefsteller garniert, mit Tartar Sauce	29.50
als Vorspeise	20.50
Tacchino Tonnato (mit Trutenbrust)	25.80
als Vorspeise	17.80

Warme Gerichte

Hausgemachte Pouletpastetli mit Reis, Erbsen und Karotten	25.50
Pouletbrust an Calvadossauce mit Nudeln und Gemüse	26.80
Schweinssteak 200g mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin	27.50
Lammnierstück an Rosmarinjus, gebratene Polentaschnitte und Saisongemüse	38.50
Schweinsmedaillon an grüner Pfefferrahmsauce mit Spätzli und Saisonalem Gemüse	39.50

Unser Grillangebot ab April bis Ende Oktober

Grillplatte I	
Poulet, Spareribs und Kalbsbratwurst 250g pro Person	
Inklusive 3 Saisonsalate, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln	35.80
Grillplatte II	
Poulet, Schwein, Rind und Lamm 250g pro Person	
Inklusive 3 Saisonsalate, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln	44.50
Winzerfondue	
Poulet, Schwein, und Rind 250g pro Person	
5 hausgemachte Saucen, Reis, Spätzli, Senfrüchte etc.	49.50

Dessert

Caipirinha Torte	7.20
Mousse und Crèmes	7.50
Schokoladen-Mousse, Panna cotta, Himbeerquark-, Mango- oder Mandarine-Crème. (Aromen je nach Saison)	
Hausgemachte Parfait-Glace,	9.50
Zitronen-Joghurt-, Zimt-, Himbeere-, Mango-, Passionsfrucht-, Aprikose-, Grand-Marnier oder Eiercognac (Aromen je nach Saison)	
Tiramisu mit Früchten saisonal	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace	12.50