



## **Der Eventsaal im Limpach's.**

Berauschend anders. – Schön, dass Sie bald unser Gast sind.

## Limpach's – der Eventsaal.

---

Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Anlass im Limpach's und sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Das Limpach's ist Ihr Haus zum Feiern, Erleben und Geniessen. Wir empfangen Sie und Ihre Gäste im wunderschönen Buregarte, im Hof oder in der Galerie. Anschliessend begeben Sie sich in den festlich dekorierten Eventsaal und lassen das Fest in der gemütlichen Lounge ausklingen.

Wir freuen uns darauf, Sie im Limpach's zu begrüssen.

## Limpach's – der Eventsaal.

Die Kulinarik	Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können. Selbstverständlich kreieren wir Ihnen unverbindlich nach Ihren Bedürfnissen und Ihrem Budget Ihr individuelles Menu. Haben Sie besondere Wünsche? Fragen Sie uns – 058 568 40 40	
Das übernehmen wir	Die Sitzordnung erstellen wir nach Ihren Wünschen. Runde Tische für 8 bis 10 Personen.	
Das verschönern wir	Wir übernehmen die Dekoration der Tische für Sie.	
	Kerzenständer   Kerzensglas pro Tisch Blumenarrangement pro Tisch	15.- nach Budget
Besonders edel	Stuhlhousen in vielen chicen Farben (inkl. Schleife) geliefert und montiert Wegpauschale	9.90 40.-

## Der grosse Tag – Auftakt und Einstieg.

---

Wir empfangen Sie im romantischen Buregarte, in der Lounge oder in der Burestube. Hier geniessen Sie und Ihre Gäste den Einstieg mit einem kulinarischen Auftakt.

---

Getränke	Hausgemachtes Früchtecupli mit Sekt	5.-
	oder alkoholfrei	4.-
	Weisswein 75cl	ab 39.-
	Prosecco	ab 50.-

---

Leckereien	Dazu empfehlen wir Ihnen unsere feinen Kleinigkeiten:	
	Flammkuchen Original, mit Speck, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln	9.-
	Crostini lauwarm serviert, mit Parmaschinken und Tomaten-Caprese mit Chipolotten	7.-
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	7.-

---

## Menuvariation Vier Elemente.

3-Gang-Menu	Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition, zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	102.-
Vorspeise Buffet	<p><b>Auf dem Feuer</b> Grillierte Rindspiesse und Fürtüüfeli, rassig mariniertes Gemüse</p> <p><b>Aus dem Wasser</b> Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich Gebratene Riesencrevetten mit Koriander und Ingwer</p> <p><b>Aus der Luft</b> Roastbeefbraten kalt aufgeschnitten auf Preiselbeerluft, Sauerrahm-Mousse mit luftgetrockneten Tomaten</p> <p><b>Aus der Erde</b> Knackige Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette Saisonale Gemüsesalate kreativ abgeschmeckt Hausgemachter Zopf und eine Auswahl an knusprigen Broten</p>	
Hauptgang serviert	<p>Glasierter Nierstückbraten vom Kalb schonend gegart auf Rosmarin und Knoblauch an einer Pfeffer-Cognacsauce Kartoffelgratin mit Rahm Saisonale Gemüse garnitur</p>	
Dessert Buffet	<p>Süssmostcrème nach altem Familienrezept Limpach`s Schokoladenmousse Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten Erfrischende Sorbets Lauwarme Schoggiküchlein Panna Cotta im Glas mit Waldbeeren</p> <p>Buechibärger Käseplatte mit vielen Garnituren und Früchtebrot Amaretti und Pralinés zum Kaffee</p>	

## Menuvariation Dolce Vita.

<b>3-Gang-Menu</b>	Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition, zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	<b>102.-</b>
<b>Vorspeise Buffet</b>	<p><b>Lombardei</b> Tomaten-Caprese-Salat Rassiges Tatar vom Rind mit Chili</p> <p><b>Venetien</b> Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico Pulpo San Marco</p> <p><b>Toskana</b> Grilliertes Antipasti-Gemüse mit Salame piccante Marinierte Waldpilze im Chiantisud</p> <p><b>Piemont</b> Parmaschinken mit Melonen und Honig auf zartem Rucola Vitello tonnato nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert</p> <p><b>Sardinien</b> Terrine nach Saison mit luftgetrockneten Tomaten, Ciabatta und Olivenbrot</p>	
<b>Hauptgang serviert</b>	Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus Getrüffeltes Risotto mit Mascarpone Saisonale Gemüsegarmitur	
<b>Dessert Buffet</b>	<p><b>Südtirol</b> Cremiges Tiramisu mit Straciatella Apfeltraum mit Sauerrahm</p> <p><b>Kalabrien</b> Panna cotta auf Früchtekompott Gelati misti</p> <p><b>Kampanien</b> Limonenmousse mit Limoncello Schokoladenluft mit Grappa di Reserva</p> <p><b>Sizilien</b> Lauwarme Cantuccini-Küchlein mit Orangen verfeinert Früchteplatte Dolce Vita</p>	

## Menuvariation Barbecue. „Deluxe“

3-Gang-Menu	Luxuriöses Grillen, nach amerikanischem Vorbild. Ein Festessen – für jung und trendy. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	109.-
Vorspeise	Coleslaw Salad mit Sauerrahm Corn Salad mit Ananas und Curry Ceasar Salad an Original-Dressing und Parmesan Mini-Cheeseburger-frisch aus dem Ofen Crevetten in Hummerbutter Pflaumen im knusprigen Speckmantel Roastbeef mit Tatare-Sauce Teufelssalat	
Hauptgang Buffet	Rinds-Entrecôte mit Meersalz und Pfeffer mariniert Schweinssteak – vom Nierstück in Honigsenf-Thymian Marinade Zarte Pouletbrust gegart auf einem Bett von Zitronen und Chillis Spare Ribs  Kräuterbutter, Sauerrahm-Sauce, Barbecuesauce, Mangoketchup und Chimichurri Folienkartoffeln Gemischte Gemüsepfanne, Buttermaiscolben, Baked Beans	
Dessert Buffet	Pancakes mit Ahornsirup Saisonale Früchteplatte, Blueberry Cream Marshmallows Apple Pie Brownies, New York Cheesecake	
	Buechibärger Käseplatte mit vielen Garnituren und Früchtebrot	

## Menuvariation Barbecue. „Easy“

3-Gang-Menu	Grillen, nach amerikanischem Vorbild. Ein Festessen – für jung und trendy. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person	85.-
Vorspeise	Coleslaw Salad mit Sauerrahm Corn Salad mit Ananas und Curry Ceasar Salad an Original-Dressing und Parmesan Crevettencocktail Pflaumen im knusprigen Speckmantel Roastbeef mit Tatar-Sauce Teufelssalat	
Hauptgang Buffet	Schweinebauch vom Grill, mariniert mit Thymian und Honig Pouletschenkel knusprig grilliert, mit Zitrone und Orange Rinds-Hohrücken mit Meersalz eingerieben, rosa grilliert Spare Rips  Kräuterbutter, Sauerrahm-Sauce, Barbecuesauce, Mangoketchup und Chimichurri Folienkartoffeln Gemischte Gemüsepfanne, Buttermaiscolben, Baked Beans	
Dessert Buffet	Pancakes mit Ahornsirup Saisonale Früchteplatte, Blueberry Cream Marshmallows Apple Pie Brownies, New York Cheesecake	



## Edel und serviert Unsere Drei- und Viergänger.

Wählen Sie aus verschiedenen Gängen aus und stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen.

3-Gänger	76.-
4-Gänger	91.-

---

Kalte Vorspeisen	<p>Rauchlachs Variation mit Meerrettich und Dill</p> <p>Ziegenkäsemousse auf Gemüse-Couscous</p> <p>Rindfleisch Tartar mit gepickelten Gemüsen und Zwiebelkonfit</p>
Suppen	Solothurner Wysesüpli mit Rahmhaube und Kräuterciabatta-Chips
Saisonale Suppen	<p>Spargeln (Frühling)</p> <p>Gazpacho (Sommer)</p> <p>Kürbiscrème (Herbst)</p>
Hauptgänge	<p>Kalbsnierstück rosa gegart, an Cognacsauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalen Gemüse</p> <p>Rindsfilet am Stück gegart an Rotweinjus, mit Thymianrisotto und saisonalen Gemüse</p> <p>Filet vom Schwein auf Trüffeljus, mit Rosmarinkartoffeln und saisonalen Gemüse</p>
Dessert	<p>Schoggimousse-Trilogie mit Toblerone, weisser Schokolade und brauner Surfin-Schoggi</p> <p>Limpach`s Dessert Überraschung</p>
Saisonale Desserts	<p>Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace (April bis August)</p> <p>Vermicelle mit Vanilleglace &amp; Rahm (September bis November)</p>
Käse	Käseteller mit 5 Regionalen Käsen und Früchtebrot

## Limpach's – Gut zu wissen.

---

Vor-   Nachbereitung Saal	Die Saalbenützung ist im Preis inbegriffen. Es werden lediglich Kosten für Vor-, Nachbereitung und Reinigung verrechnet: Pauschal : CHF 500.-
Zeiten	Wir achten auf die Bedürfnisse der Nachbarn. Deshalb bitten wir Sie, die Zeiten korrekt einzuhalten. Besten Dank, dass Sie auch Ihre Gäste darüber informieren.
Saal bis 01:00 Uhr	Der Saal kann ab der vereinbarten Eintreffzeit bis um 01:00 Uhr benützt werden.
Musik bis 01:00 Uhr	Musik ist in angemessener Lautstärke bis 01:00 Uhr erlaubt.
Technik	inkl. (Leinwand, Beamer, Mikrofon)
Feuerwerk	Feuerwerkskörper und Himmelslaternen sind in der Gemeinde Aetingen nicht erlaubt.
Dekorationen	Weisse Stofftischtücher und Servietten sind Standard. Wir empfehlen unsere dekorativen Kerzenständer und -gläser für CHF 15.- pro Tisch, ergänzt mit saisonalen Blumen und Dekorationen – Preis je nach Budget pro Tisch.
Hochzeitstorte	Auf Wunsch bestellen und organisieren wir Ihnen gerne eine spezielle Hochzeitstorte. Gerne beraten wir Sie persönlich über die verschiedenen Dessert-Möglichkeiten, passend zum ausgewählten Menu. Unser Partner: Linda`s Art Solothurn.
Zapfengeld	Sie möchten Ihren speziellen Wein mitbringen? Wir übernehmen das Handling und verrechnen Ihnen CHF 30.- pro Flasche 75cl.

---

## Limpach's – Gut zu wissen.

Märssi-Essen Weindegustation	Auf Voranmeldung laden wir Sie sehr gerne zu einem gemütlichen Essen und Weindegustation im Restaurant Limpach's ein, von Montag bis Donnerstag. Zudem können Sie bei diesem Essen Ihr ausgewähltes Menü probieren sowie zwei bis drei Weinvorschläge geniessen. Sie sind zu zweit unsere Gäste. Ihre Begleiter zahlen pauschal CHF 50.- pro Person inklusive alle Getränke.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die genaue, verbindliche Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass mit. Diese ist verbindlich und wird auch verrechnet.
Preise	Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt. und sind gegen Rechnung innerhalb von 10 Tagen zahlbar.
Annulation	<p>Bei Annulationen bis 20 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden keine Gebühren erhoben. Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten müssen dem Restaurant Limpach`s schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.</p> <p>139 – 90 Tage vor Veranstaltung 25% des voraussichtlichen Gesamtbetrages        89 – 30 Tage vor Veranstaltung 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrages        29 – 15 Tage vor Veranstaltung 75% des voraussichtlichen Gesamtbetrages        14 – 3 Tage vor Veranstaltung 80% des voraussichtlichen Gesamtbetrages        Weniger als 72 Std. vor Veranstaltung 100% des voraussichtlichen Gesamtbetrages</p> <p>Der voraussichtliche Gesamtbetrag setzt sich zusammen aus der vereinbarten Raummiete und den vereinbarten Dienstleistungen, multipliziert mit der zuletzt gemeldeten Gästeanzahl. Wurden noch keine Dienstleistungen vereinbart, verrechnen wir bei der Annulation von Aperitifanlässen nebst der Raummiete einen Pauschalbetrag von CHF 30.- pro Person und bei Bankettanlässen CHF 130.- Person.</p> <p>Es gelten die Limpach`s AGB`s (<a href="http://www.limpachs.ch">www.limpachs.ch</a>)</p>
Kontakt	<p>Limpach's        Restaurant &amp; Events        Unterdorf 8 · 4587 Aetingen        T 058 568 40 40  <a href="mailto:events@limpachs.ch">events@limpachs.ch</a>  <a href="http://www.limpachs.ch">www.limpachs.ch</a></p>