

LägerereBräu

BIER.MACHEN.ERLEBEN

Anlass-Dokumentation Schalander Eventraum



Ein Ort für besondere Momente

LÄGEREBRÄU AG, KLOSTERSTRASSE 40, CH-5430 WETTINGEN, TEL. 056 4261954
WWW.LAEGEREBRAEU.CH EVENTS@LAEGEREBRAEU.CH

Liebe LägererBräu-Freunde

Auf der wunderschönen Klosterhalbinsel Wettingen gelegen,
unmittelbar neben der Klosteranlage der
ehemaligen Zisterzienserabtei Maris Stella,
befindet sich unsere Brauerei, die LägererBräu AG.

Seit 2008 wird hier an Ort und Stelle ein unvergessliches Biererlebnis geschaffen.
Wir sind das glückliche Lachen aus dem Biergarten, die Kreativität beim Brauen,
die strahlenden Augen der Gäste. Wir machen Bierspezialitäten und holzfassgereifte Raritäten.
Wir sind stolz auf unsere Biere. Wir sind LägererBräu.

Am besten schmeckt Bier dort, wo es gebraut wurde - auf der Klosterhalbinsel.
Hier genießt man das frische LägererBräu direkt neben der Brauerei
und die Gastronomie bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Unser Eventraum Schalander bietet Platz für max. 75 Personen.
Trendig im Industriedesign kommt er daher,
nicht kühl, sondern cool, nicht trocken sondern durstig.
So ist er genau das Richtige für Privat- und Firmenanlässe aller Art –
einfach LägererBräu.

Auf den folgenden Seiten finden sich unsere Anlass-Angebote.
Wir organisieren gerne mit Euch einen unvergesslichen Event.

Ein Anlass nach Euren Bedürfnissen!
Wir machen (fast) alles möglich...

Wir freuen uns, Eure Gastgeber sein zu dürfen.

Euer LägererBräu Gastro-Team

Apéro - Häppchen

Unser Küchenchef, Markus Danuser, kocht aus Leidenschaft und weiss, unsere Gäste in aller Form zu bewirten. Mit regionalen, frischen Produkten kocht er alle Speisen nach eigener Rezeptur passend zu unseren Bieren. Lasst Euch von ihm kulinarisch verwöhnen...

Chips & Nüssli	p.P.	3.00
1 Weisswürste mit süssem Senf	Paar	8.50
Bierbrezel	Stk.	4.00
Flammkuchen geschnitten (mit Schinkenspeck oder vegetarisch)	Stk.	15.00
Brauer's Schinkelgipfeli	Stk.	2.50
Bruschetta mit Tomaten oder „Obatztda“ (Bierweickäse)	Stk.	2.50
Gemüse-Tortillas (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	25.00
Gemüestengeli mit Dipp (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	50.00
Hausgemachtes Treberbrot mit Hobelkäse (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	60.00



Gruppenmenüs – „Eines für alle“

Salate / Vorspeisen

Bunter Blattsalat, serviert pro 4 Personen in der Salatschüssel	6.00
Gemischter Salat auf Teller serviert	9.50
***Unsere leckere, hausgemachte Salatsauce kann man auch gerne in der 500ml Glasflasche käuflich erwerben ***	10.00

Suppen

Raffinierte Biersuppe	8.50
Saisonale Suppe nach Art des Küchenchefs	8.50

Hauptspeisen – auf Tellern serviert (ohne Nachservice)

Hausgemachter Bierfleischkäse 22.00

Probieren Sie unseren LägererBräu Bierfleischkäse und Sie werden begeistert sein! Diese Delikatesse wird von unserem Küchenchef hier im Haus selbst hergestellt. Dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Kartoffelsalat als Beilage.

Hackbraten nach Braumeister Art 27.00

Bereits ein Klassiker bei der LägererBräu. Unseren Hackbraten servieren wir mit Kartoffelstock, saisonalem Gemüse und einer herzhaften, hausgemachten Sauce.

Rindsgulasch „Stella Maris“ 29.00

Deftiges Rindsgulasch, verfeinert mit unserem Stella Maris, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Quark-Malzpizokel.

Aargauer Brauerbraten 38.00

Gefüllter Schweinshalsbraten mit Zwetschgen. Dazu servieren wir hausgemachte Eierspätzli und glasierte Karotten.

Vegetarische Hauptspeisen

Hausgemachter Soja-Gemüse-Burger 24.00

Schmackhafter Gemüse-Burger serviert mit sämigem Kartoffelstock

Gemüse-Bolognese mit Pasta 24.00

Serviert mit geriebenem Käse

Ein Anlass der besonderen Art....

Beer & Dine

Verwöhnt Eure Liebsten, Mitarbeiter, Kollegen und Kunden mit einem Anlass, der uns ganz besonders am Herzen liegt. Denn - Nicht nur Wein, auch Bier ist zum Essen fein!

Bier ist mehr als eine Stange: Der Gerstensaft ist mindestens so vielfältig wie Wein und hat viel mehr zu bieten, als nur einen Bierbauch. Nicht viele Erlebnisse sind schöner, als einen Schluck schäumendes und frisches Bier zum richtigen Zeitpunkt und zum richtigen Essen. Unser Küchenchef, Markus Danuser, verwöhnt euch mit einem Mehrgang-Menü. Den Abend begleitet unsere Biersommelière Martina Trottmann und serviert zu jedem Gang das richtige Bier im richtigen Glas.

Auf Anfrage erstellen wir gerne eine Offerte mit Menüvorschlag für min. 30 bis max. 50 Personen.

Die Kosten bewegen sich je nach Angebot und Budget zwischen CHF 75.- und CHF 120.-

Wir beraten Euch gerne!

Unsere Lägerer Bräu-Spezialitäten

Schalander Büffet 57.00

Grosse Fleischstücke vom Schwein, Rind und Lamm plus verschiedene Würste werden gebraten und am Buffet aufgeschnitten. Dazu gibt es ein Salatbuffet und Baked Potatoes mit Sour Cream oder Kartoffelgratin und Saisongemüse.

Bier-Käsefondue 35.00

Man sagt, unser Bierfondue sei das beste Fondue weit und breit. Die geheime Mischung aus verschiedenen Käsesorten und unserem Bier stammt aus dem Chäsegge Baden und wird serviert mit Brot, Kartoffeln und Früchten. Zur Vorspeise servieren wir hier marktfrische Blattsalate in der Salatschüssel.

Fondue Chinoise 55.00

Auch unser Fondue Chinoise ist ein Gaumenschmaus. Wir servieren Ihnen 5 verschiedene Fleischsorten, 250g pro Person (Supplément für 100g gemischtes Fleisch CHF 12.-), verschieden hausgemachte Saucen, Reis und diverse Beilagen (ab 30 Personen). Zur Vorspeise servieren wir hier marktfrische Blattsalate in der Salatschüssel.

Holzkohle Tischgrill 56.50

Unser Geheimtipp für alle Freunde der Erlebnisgastronomie:

Grillieren mit Holzkohle, direkt auf dem Tisch, mit speziellen Kupfer-Tischgrills.

Dies bei wohliger Wärme und gemütlicher Atmosphäre. Grill und Bier ist wie Hopfen und Malz!

Beides gehört zusammen und wir zelebrieren diese Kombination in Perfektion! Es gibt Poulet, Schwein, Rind, Lamm, Rinds-Chiliwürste & Crevetten, 250g pro Person (Supplément für 100g gemischtes Fleisch CHF 12.-). Dazu servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse als Beilage.

Das Erlebnis wird durch unsere hausgemachten Saucen abgerundet (ab 30 Personen).

Zur Vorspeise servieren wir hier marktfrische Blattsalate in der Salatschüssel.

Desserts

„Schoggichueche“ mit Rahm 8.00

Unser Dessertklassiker!

Frischer Fruchtsalat mit Rahm 10.00

Früchtestrudel (saisonal) mit Vanillesauce 9.50

Über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben wir bei Bedarf gerne detaillierte Auskunft.

Gut zu Wissen

Unsere Gruppenmenüs verstehen sich als „eines für alle“.

Wir bitten darum, ein einheitliches Menü (ausgenommen Vegetarier) zu wählen.

Wir freuen uns, bei der Menüauswahl zu beraten und berücksichtigen, wo möglich, gerne Sonderwünsche. Für ein persönliches Gespräch bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Die Menüauswahl soll bis **spätestens 4 Wochen vor Ihrem Anlass** erfolgen.

Die Meldung der Teilnehmer muss bis 4 Tage vor dem Event resp. des Anlasses an die LägererBräu AG erfolgen. Diese Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Nachservice: Bei den Hauptgerichten (auf Tellern angerichtet) ist kein Nachservice eingerechnet. Falls Nachservice gewünscht ist, bieten wir an, den Hauptgang in 2 Gängen zu servieren. Dies bedeutet einen Aufschlag des Hauptgerichtes um 20%.

Menükarten: Auf Wunsch drucken wir kostenlos Menükarten mit einer gewünschten Textzeile.

Preis Anpassungen: Wir behalten uns vor, gemäss marktbedingter Veränderungen unserer Produkte, Preis Anpassungen vorzunehmen.

Fleischdeklaration:

Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Südamerika
Lamm	Australien/Neuseeland
Fisch	Europa/Asien

Alle Preisangaben sind pro Person inkl. gesetzlicher MwSt. / Stand Januar 2019
Preis- und Programmänderungen vorbehalten.



Getränkekarte

Bier offen

Original 3dl / 5dl	4.50 / 6.50
Stella Maris 3dl / 5dl	5.00 / 7.00
Pale Ale 3dl / 5dl	5.00 / 7.00
Saisonbier 3dl / 5dl	5.00 / 7.00

Bier Flaschen

Weizen 5dl	6.50
India Pale Ale (IPA) 3,3dl	6.50
Meisterbier Barrigue Blend 3,3dl	9.50
Meisterbier Barrigue 7,5dl	49.00

Schaumweine

Prosecco Superiore 1dl	7.00
Prosecco Superiore 7,5dl	45.00

Weissweine

Wettinger Riesling Sylvaner 1dl	5.00
Wettinger Riesling Sylvaner, <i>Weinbaugenossenschaft Wettingen, AOC Aargau, 5dl</i>	22.00
Wettinger Pinot Gris AOC, <i>Meinrad Steimer, AOC Aargau, 2017, 7,5dl</i>	39.00
Hüuswiiss, <i>Chasselas/Pinot Blanc, Assemblage Corti, Wallis, 2017, 7,5dl</i>	42.00
Huno White Chardonnay, <i>Pago los Balancines, Spanien, 2015, 7,5dl</i>	45.00

Roséweine

Wettinger Rosé de Pinot Noir	39.00
<i>Weinbaugenossenschaft Wettingen, AOC Aargau, 2015, 7.5dl</i>	

Rotweine

Wettinger Classique 1dl	5.00
Wettinger Classique -	
<i>„Die Auslese“ Weinbaugenossenschaft Wettingen, Blauburgunder, 2015, 5dl</i>	22.00
Wettinger Malbec AOC, <i>Meinrad Steimer, AOC Aargau, 2016, 7,5dl</i>	49.00
Wettinger Herrenberg Exklusiv, <i>Paul Steimer, Wettingen, 2016, 7.5dl</i>	49.00
Cortipasso Cuvée Royale, <i>Corti Weine Baden, Waadtland, 2015, 7,5dl</i>	59.00
El Castro de Altos, <i>Rioja Reserva, Tempranillo, Laguardia – Spanien, 2011, 7,5dl</i>	52.00
Degani Ripasso, <i>Valpolicella Classico DOC Superiore, Italien, 2014, 7,5dl</i>	59.00

Verehrte Gäste

Wir bitten zu beachten, dass sich die Jahrgänge der Weine jederzeit ändern können.
Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche (à 7.5dl).
Wir danken für das Verständnis.

Getränkerte Fortsetzung

Alkoholfreies

Fassbrause 3,3dl	4.50
Müllerbräu Alkoholfrei 3,3dl	5.00
Mineral mit und ohne Kohlensäure 3dl / 5dl	3.50 / 5.00
Mineral mit und ohne Kohlensäure 1,5 Liter	10.00
Orangensaft 1 Liter	12.00
Coca Cola 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Cola Zero 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Citro 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Ice Tea 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Alle Süssgetränke 1.5 Liter	12.00

Warme Getränke

Kaffee / Espresso	4.00
Diverse Tee	4.00

Spirituosen (2cl)

Lägerer Bräu Bierschnapps	7.00
Bure Kirsch, Humbel, 2cl, 40% vol.	7.00
Bure Zwetschge, Humbel, 2cl, 40% vol.	7.00
Vieille Prune, Humbel, 2cl, 40% vol.	8.00
Vieille Williams, Humbel, 2cl, 40% vol.	8.00
Grappa Merlot Riserva, Autori della Grappa, 2cl, 41% vol.	9.00
Grappa Nebbiolo, Autori della Grappa, 2cl, 41% vol.	8.00
Grappa Fior die Vite, 2cl, 40% vol.	7.00

Spirituosen (4cl)

Bündner Röteli, 4cl, 22% vol.	7.00
Appenzeller, 4cl, 40% vol.	7.00
Jägermeister, 4cl, 35% vol.	7.00
Rum Havana Club Añejo Reserva, 4cl, 40% vol.	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label, 4cl, 40% vol.	12.00
Gin Hendricks, 4 cl, 41.4% vol.	12.00
Glenfiddich 12 years, 4cl, 40% vol. <i>Single Malt Whisky</i>	14.00
Vodka Grey Goose, 4 cl, 40% vol.	14.00

Schlander Raumplan – max. 75 Sitzplätze



Zusatzangebote

In unserem Angebot sind Gedecke, Servietten, Tischsets, Teelichter, Windlichter mit grossen Kerzen, eiserne Kerzenständer im Aussenbereich sowie auf Wunsch auch Menükarten enthalten.

Und zusätzlich zu unserem kulinarischen Angebot bieten wir auch technisches Zubehör, welches für einen Unkostenbeitrag von jeweils CHF 50.- pro Anlass gemietet werden kann:

- Leinwand
- Beamer
- Musikanlage mit kleinem Mischpult
- Mikrofon

Führungen & Degustationen

Ergänzt Euren Anlass mit einer Besichtigung unserer Brauerei, wo Euch die Geschichte der LägererBräu AG erzählt wird und Ihr gleichzeitig unsere Biere degustieren könnt.

Bei Interesse helfen wir gerne, das richtige Bier-Erlebnis für euch zusammenzustellen.

Wir freuen uns auf Eure Anfragen.



Geschenke

Ein kleines Präsent für Eure Gäste zur Erinnerung an einen unvergesslichen Anlass? Von Geschenkkörben über Handtaschen für Männer (und Frauen!) bis zu Geschenkgutscheinen und Bierflaschen mit personalisierten Etiketten bieten wir (fast) alles.

Oder verwöhnen Sie das Geburtstagskind, den Ehrengast, das Hochzeitspaar oder Ihre Mitarbeiter mit einer edlen Flasche von unseren Meisterbieren oder einen originellen Bierbügel für alle Bierfans...

Auf unserer Homepage finden Sie bestimmt genau das richtige Geschenk! Wir beraten Sie gerne, um das Passende zu finden.

https://laegerebraeu.ch/media/geschenke_katalog.pdf



Offerte nach Mass

Wir freuen uns, wenn wir Euren Geschmack getroffen haben. Gerne stellen wir eine individuelle Offerte zusammen, ganz nach Euren Wünschen.

Kontakt: Mirjam Weisshaupt
Leitung Gastronomie & Events



mirjam.weisshaupt@laegerebraeu.ch
www.laegerebraeu.ch
Tel. 056 426 19 54

Kostenbasis: Mindestkonsumation - Catering der LägereBräu 1500.00
4 Stunden, inkl. 2 Mitarbeiter
Jede weitere Stunde erfordert 75.- mehr Umsatz pro Mitarbeiter

Nur Raummiete mit externem Catering 1000.00
4 Stunden inkl. 2 Mitarbeiter, jede weitere Stunde 150.-
Zeit wird ab Ankunft bis Feierabend der LägereBräu Mitarbeiter gerechnet
Raum besenrein abzugeben, Getränke können mitgebracht werden
Geschirr, Gläser, Besteck kann von LägereBräu benutzt werden

Konditionen: Bei beiden Optionen gilt Konsumation der LägereBräu Biere als Pflicht

Lageplan:



Allgemeine Vertragsbedingungen für die Gastronomie der LägererBräu AG

1. Reservation und Vertragsabschluss

Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin so bald als möglich mit. Gerne nehmen wir eine provisorische Reservierung vor. Getätigte provisorische Reservierungen werden einen Monat vor Termin verbindlich und werden via E-Mail bestätigt. Sollte die LägererBräu AG an Ihrem provisorischen Termin eine neue Anfrage erhalten, werden Sie sofort informiert.

Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Annahme der von der LägererBräu AG gestellten Offerte zustande. Dieser Annahme gleichgestellt ist eine Annahme per E-Mail. Damit werden auch die Vertragsbedingungen akzeptiert. Von diesem Zeitpunkt an werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen wirksam. Vereinbarungen aus diesem Vertrag binden beide Parteien.

2. Zahlungsbedingungen

Eine Anzahlung ist nicht erforderlich. Der Gesamtbetrag ist 10 Tage nach Rechnungsdatum zu begleichen.

3. Annullierung eines Events resp. Anlasses

Eine Annullierung bis 30 Tage vor dem Event resp. Anlass ist kostenlos, danach werden 20% der Offerte in Rechnung gestellt.

4. Annullierung einzelner Teilnehmer

Die Meldung der Teilnehmerzahl muss bis 4 Tage vor dem Event resp. Anlass an die LägererBräu AG erfolgen. Diese Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

5. Preisanpassung und Programmänderung

Preisanpassung und Programmänderung bleiben ausdrücklich vorbehalten, wenn diese durch unvorhergesehene Umstände zwingend sind. Insbesondere haften wir nicht für Änderungen, die auf höhere Gewalt, staatlich verfügte Preiserhöhungen (z.B. Mehrwertsteuer) und Verspätungen Dritter zurückzuführen sind.

6. Falls der Event resp. der Anlass abgesagt werden muss

Bei höherer Gewalt, politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch LägererBräu aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Ersatzforderungen sind ausgeschlossen.

7. Mehrwertsteuer

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

8. Veranstalter / Vermittler

Für die, in der von der LägererBräu gestellten Offerte aufgeführten Leistungen treten wir als Veranstalter auf. Bei Einzelleistungen, wie z.B. Musik, Technik usw. tritt LägererBräu nur als Vermittler auf. Den Vertrag schliessen Sie direkt mit diesen Unternehmen ab, so dass deren Vertragsbedingungen gelten.

9. Offerte und Auftragsbestätigung

Die offerierten Preise sind 30 Tage gültig. Die Offerte versteht sich immer vorbehaltlich Verfügbarkeit, sofern nichts anders vermerkt ist.

10. Sorgfaltspflicht

Die Nutzung hat unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für darüber hinausgehende Schäden haftet der Organisator (Kunde).

11. Verlängerung

Wir verlangen keine zusätzlichen Gebühren für eine Verlängerung. Leider ist auch das schönste Fest einmal zu Ende und das ist bei uns spätestens um 02.00 Uhr. Ab dieser Zeit gibt es keinen Ausschank mehr und die Servicemitarbeiter beginnen aufzuräumen. Wir danken für Ihr Verständnis.

12. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Für die Rechtsbeziehung zwischen dem Auftraggeber und der LägererBräu AG sind diese Vertragsbedingungen massgebend. Gerichtsstand für Klagen gegen die LägererBräu AG ist Baden. Soweit nicht diese Vereinbarungen vorgehen, kommt das Schweizer Recht (OR) zur Anwendung.

