



Menüvorschläge

Restaurant-Pizzeria-Gelateria la Dolce Vita Alzbach
Urso Giuseppe & Lopez Jesus
Alzbachstrasse 10
5734 Reinach

Tel: +41 62 771 71 16

info@pizzeria-dolcevita.ch
www.pizzeria-dolcevita.ch

Dienstag ab 14 Uhr und Mittwoch Ruhetag,
für Bankette auf Anfrage geöffnet

Lieber Gast

Vielen Dank dass Sie Ihren Anlass im Dolce Vita Alzbach durchführen wollen. Es freut uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüssen und Sie mit unserer Dienstleistung von Küche und Service verwöhnen zu dürfen.

Ihr Anlass wird im Dolce Vita Alzbach zum Erlebnis!

Ein paar Informationen

Menüvorschläge	Die folgenden Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen für das gleiche Menü. Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie können das Menu Ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Zuvor finden Sie auf den folgenden Seiten alle nötigen Angaben welche Ihnen bei der Durchführung Ihres Bankettes behilflich sein könnten.
Bestellung	Wir bitten Sie Ihre Menübestellung bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter 062 771 71 16.
Personenzahl	Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Verrechnung ist die 36 Stunden vor dem Anlass gemeldete Zahl der Gäste massgebend.
Pauschalen	Wünschen Sie ein Bankett mit einem fixen Preis gemäss Ihrem Budget? Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.
Geburtstags- und Hochzeitstorten	Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen in unserer Hausbäckerei. Selbstverständlich können Sie diese auch bei Ihrem Lieblingskonditor bestellen und im Alzbach liefern lassen. In diesem Falle verrechnen wir Fr. 3.00 pro Person für Gedeck und Service. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.
Menükarten	Wir verfügen über eine Menüvorlage, welche wir gerne mit Ihrer gewünschten Anschrift oder Sujet versehen. Ihr Foto oder Firmenlogo drucken wir sehr gerne für Sie in Farbe.
Tischreden, Darbietungen	Informieren Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind. Sprechen Sie mit uns über Beiträge welche eine spezielle Infrastruktur oder Umstände erfordern.
Musikalische Unterhaltung	Wir bitten Sie höflich, Musikverträge bis maximal 00.00 Uhr abzuschliessen.
Verlängerung	Verlängerungen sind bis maximal 2.30 Uhr möglich und müssen vorgängig angemeldet werden. Für die Bewilligung und den Mehraufwand unserer Mitarbeiter verrechnen wir folgendes: 1. Stunde: Fr. 160.00 Jede weitere halbe Stunde: Fr. 100.00

Parkplatz	Ein eigener Parkplatz für über 50 Fahrzeuge direkt beim Alzbach steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.
Weine / Zapfengeld	Für die passende Weinauswahl oder eine Degustation stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Musterflaschen verrechnen wir Ihnen zum Einstandspreis. Sollten Sie sich dazu entschliessen Wein, Champagner oder Spirituosen selber zu organisieren, stellen wir dies Ihnen für unseren Service wie folgt in Rechnung. Wein: Fr. 20.00 pro 7.5dl Flasche Fr. 30.00 pro Magnumflasche Champagner: Fr. 38.00 pro 7.5 dl Flasche Destillate: Fr. 30.00 pro 5.0 dl Flasche Fr. 50.00 pro 7.5 dl Flasche
Brennbare Materialien Feuerwerk	Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie höflichst auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen). Bitte informieren Sie auch Ihre Organisatoren. Bei Brand oder Sengschäden wird jede Haftung abgelehnt.
Rauchen	Das ganze Haus ist rauchfrei. Vor dem Haus befindet sich ein Raucherplatz. Das Restaurant Dolce Vita Alzbach lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.
Versicherung	
Preise	Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer pro Person. Preisänderungen vorbehalten.
Definitive Reservationen	Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen sind für den Alzbach wie auch für den Kunden bindend.
Dekoration	Für die Dekoration sind wir besorgt. Selbstverständlich können Sie diese auch selber organisieren und am Veranstaltungstag zu uns im Dolce Vita Alzbach liefern lassen.
Annullationsbedingungen	Absagen verrechnen wir:folgendes: Absage 3 bis 1 Tage vor dem Anlass: 50% der reservierten Leistungen Absage am Anlasstag: 100% der reservierten Leistungen
Rechnung	Wir bitten Sie uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Unsere Rechnung ist innert 14 Tagen ab Ausstellungsdatum zahlbar. Das Alzbach ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen.
Zahlungsmittel	Wir akzeptieren EC- und Postkarten. Ebenfalls akzeptieren wir alle gängigen Kreditkarten, hierfür verrechnen wir zusätzlich 3% zum gesamten Rechnungsbetrag für die Kartengebühren.

VORSPESIEN

Grüner Blattsalat		7.00
Gemischter Salatteller		9.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Champignons		10.50
Salatbowle mit Blattsalat und angemachten Salaten		8.00
Grüner Blattsalat mit geräuchten Entenbruststreifen an Balsamicodressing		13.50
Hausmarinierter Lachs mit Meerrettichsauerrahm und kleinem Salat		17.50
Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce, Zitrone, Butter und knusprigem Toast		16.00
Crevetten an Cocktailsauce mit Avocadofächer		16.00
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Grana Padano		16.00
Vitello tonnato mit Salatgarnitur		17.50
Melone mit Tessiner Rohschinken		13.50
Frischer Meeresfrüchtesalat		18.00
Büffelmozzarella mit Tomaten- und Rucolasalat		14.00
Gebratenes Zanderfilet auf Meerrettichrisotto	Fr. 17.50	31.00
Pochierte Seezungenröllchen mit Tomaten und Trockenreis	Fr. 19.50	35.00
Pochierte Felchenfilets „Zuger Art“ mit Petersilienkartoffeln	Fr. 16.00	29.00
Limonenrisotto mit gebratenen Riesencrevetten à la provençale	Fr. 16.50	29.50
Blätterteigpastelli mit Pilzragout	Fr. 15.00	
Pappardelle mit Chorizo und Peperoni	Fr. 13.00	23.00
Kürbisrisotto mit gebratener Wachtelbrust	Fr. 14.50	
Pappardelle mit sautierten Steinpilzen	Fr. 15.00	25.00
Spargelrisotto mit gebratener Jakobsmuschel und Mascarponeschaum	Fr. 15.00	

Suppen

Kräftige Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Bouillon mit Flädli	7.00
Bouillon Royal mit Eierstich	7.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	9.50
Gemüsecremesuppe	8.50
Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Schnittlauch	8.50
Sauerkrautsuppe mit Speck	7.00
Rote Currysuppe mit Zitronengras	7.50
Bärlauchsuppe mit Sauerrahm	7.50
Kürbis-Curry-Ingwersuppe	7.00
Karotten-Vanillecappuccino	7.00
Morchelsuppe mit Rahmhaube	10.50
Selleriecrèmesuppe mit Pfefferkäse	7.00
Melonen-Proseccokaltschale	9.00
Kalte Sommersuppe mit viel Gemüse Fr.	9.50
Weissweinsüppchen mit geräucherten Lachsstreifen	11.50
Rote Curry-Kokossuppe mit Zitronengras und Crevetten	11.50
Spargelcrèmesuppe	7.00
Tomatencrèmesuppe	7.00

vegetarische Gerichte

Gorgonzola-Risotto mit Frühlingszwiebeln und Artischocken	21.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce auf Parmesanrisotto	20.50
Frittierte Reiskugeln, gefüllt mit Käse auf Tomatensauce und Rucola	19.50
Spaghetti mit frischen Gemüsen	19.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne	20.50
Spätzlipfanne mit buntem Gemüse und mit Käse überbacken	21.00
Äplermagronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und pochierten, warmen Apfelschnitzen	18.50
Vegi-Frühlingsrollen mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce	20.50
Hausgemachter Gemüse-Quark-Strudel	19.50
Risotto mit verschiedenen Pilzen und frischem Gemüse	18.50
Gnocchigratin mit Tomatensauce und Mozzarella	20.00

Hauptgerichte vom Kalb

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur	34.00
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Butterrösti	32.00
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto und Gemüse garnitur	32.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	30.00
Kalbsrahmschnitzel an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	33.00
Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Croquetten und Marktgemüse	34.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	43.00
Kalbsleber an Balsamicojus mit Kräuterrösti	32.00

Hauptgerichte vom Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	23.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	24.00
Piccata mit Tomatenspaghetti und Zucchini	25.00
Paniertes Schweinskotelette mit Pommes frites	24.00
Schweinssteak an Pfeffersauce mit Pommes frites und Gemüse	24.00
Chämibraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	27.00
Aargauer Braten mit Kartoffelstock und Gemüse	29.00
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse	33.00
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Rosmarinjus mit Croquetten und Marktgemüse	34.00
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	37.00
Schweinscarrebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	31.00
Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse dazu Pommes frites und Gemüse	27.00

Hauptgerichte vom Rind und Lamm

Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.00
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.00
Rindsfilet Medaillon "Cafè de Paris" mit Pommes frites und Gemüse garnitur	42.50
Rindsfiletstreifen Stroganow dazu Butternudeln oder Reis	37.50
Roastbeef Englisch gebraten an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	42.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte auf Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	32.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur	34.00
Lammentrecôte "provençale" serviert mit Croquetten und Gemüse garnitur	34.00
Lammkoteletten an rassisger Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	38.00

Hauptgerichte vom Fisch & Co.

Forellenfilet Müllerinart mit Salzkartoffeln und Gemüse	25.00
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce mit Lauchgemüse und Wildreis	30.00
Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	35.00
Eglifilets auf Spargelrisotto mit Rieslingsauce und Spinat	34.00
Pochiertes Lachsmedaillon an Dillrahmsauce mit Trockenreis und Spinat	29.00
Gebratene Dorade auf Weissweinsrisotto mit geschmortem Fenchel	35.00
Egli-Knusperli mit knackigem Blattsalat und marinierten Salaten, dazu Sauce Tartare	27.50
Fisch & Chips, Pangasius-Knusperli mit Kartoffelecken, dazu Sauce Tartare	24.50
Riesencrevetten mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeli, Cognac und Knobli (leicht scharf)	29.50
Rotes Thai-Curry mit Crevetten (leicht scharf) dazu Basmatireis	24.50
Gebratene Wolfsbarschfilet auf Peperonata und Kartoffel-Gnocchi	32.50

Desserts

Tiramisù della casa	8.00
Panna cotta mit Waldbeeren	8.00
Mocca-Panna-cotta mit Schokoladensauce	7.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	8.50
Caramelköpflì mit Schlagrahm	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50
Ananascarpaccio mit Pistazienglacé	9.50
Hausgemachte Torte nach Wahl	6.00
Mousse au Chocolat	8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
Waldbeeren-Quark-Strudel mit Vanillesauce	8.50
Apfelbeignets mit Vanillesauce	10.50
Ananasbeignets mit Vanillesauce	10.50

Menüvorschläge für Versammlungen, Leidessen und Vereine

Kleiner grüner Salat	7.00
Salatbowle mit Blattsalat und angemachten Salaten	8.00
Kleiner gemischter Salat	9.00
Tagessuppe	6.00
Chämibraten an Rosmarinjus dazu Kartoffelstock und Gemüse	27.00
Schweinsbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse	24.00
Schweinsvossen mit Kartoffelstock und Gemüse	23.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Teigwaren	21.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	21.00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	27.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	23.00
Piccata vom Schwein mit Tomatenspaghetti	25.00
Schweinssteak an Pfeffersauce mit Pommes frites und Gemüse	27.00
Panierte Schweinskotelette mit Tomatenspaghetti	24.00
Ofenfrischer Fleischkäse mit Kartoffelsalat	18.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Garnituren	18.00
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites	18.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti und Kräutertomate	21.00
Hausgemachte Rindshacktätschli mit Pilzrahmsauce dazu Kartoffelstock und Gemüse	19.50
Rindsgehacktes mit Hörnli serviert mit Reibkäse und Apfelmus	18.00
Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	27.00
Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Karotten	23.00
Rippli vom Nierstück mit Senf, Salzkartoffeln und Bohnen	24.00
Pouletbrust an Orangensauce mit Pommes frites und Gemüse	20.00

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis		19.00
Pouletgeschnetzeltes "Stroganow" dazu Trockenreis		22.00
Hackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse		23.00
Spaghettibuffet mit dreierlei Saucen		21.00
Äplermagronen		19.00
Fitnessteller mit:		
- zwei panierten Schweinsschnitzel		20.00
- mit Pouletbrust und Kräuterbutter		20.00
- mit Schweinssteak und Kräuterbutter		24.00
- mit Pangasiusknusperli		23.00
- mit zarten Kalbsschnitzel		33.00
- Frühlingsrollen Süss-Sauer-Sauce		21.00
zusätzlich Pommes frites zum Fitnessteller	plus	2.00

