



Ausbildungszentrum Aarwangen

# Restaurant



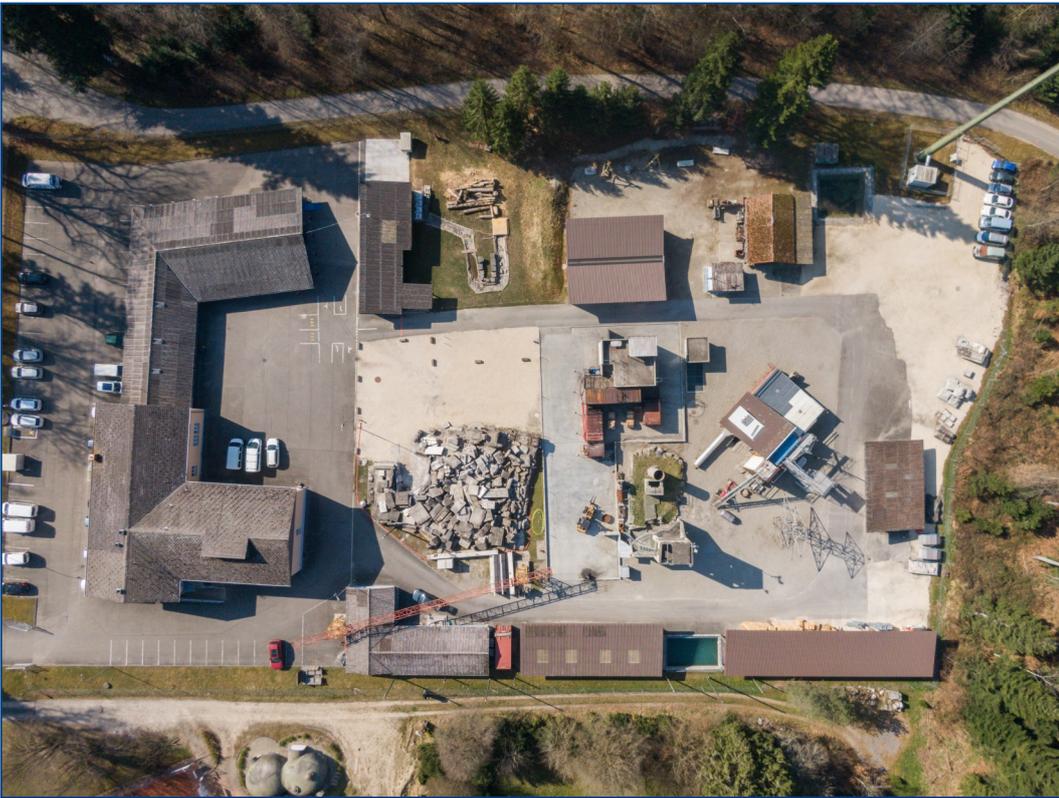
**ZAR Emmental- Oberaargau AG**

Wynaustrasse 101  
CH - 4912 Aarwangen

[www.zar-ag.ch](http://www.zar-ag.ch)

[info@zar-ag.ch](mailto:info@zar-ag.ch)

Tel 062 916 40 20



## Unsere Kernkompetenz ist die realitätsnahe, einsatzorientierte Aus- und Weiterbildung

Die ZAR AG ist das dynamische Ausbildungszentrum im obergauischen Aarwangen. Als regional verankertes Unternehmen bieten wir unseren Kunden auch ausserhalb unseres Kurswesens eine optimale Infrastruktur, um Schulungen, Seminare und Ausbildungen in jeglichem Rahmen durchzuführen.

Wir legen grossen Wert auf Qualität und bieten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz. Wir respektieren alle gesetzlichen Vorgaben und legen einen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Ein attraktives Gastronomieangebot rundet unser Tätigkeitsfeld ab. Unser öffentlich zugängliches Restaurant bietet allen Gästen eine geschmackvolle und ausgewogene Verpflegung.

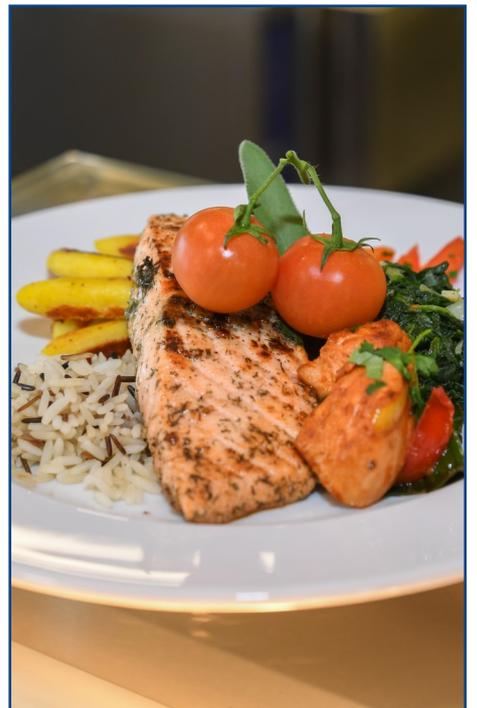
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Restaurant

Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant von frischen Kreationen unseres Küchenteams verwöhnen. Wir bieten saisonale Gerichte an und verwenden regionale Produkte und Schweizer Fleisch.

Wir bieten unsere Kreationen und Dienstleistungen auch gerne in Form eines Caterings an. Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Es würde uns sehr freuen, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!



## Verpflegungsmöglichkeiten Kurse

Während unseren Kursen bieten wir Ihnen verschiedene Verpflegungsmöglichkeiten an. Alle anderen Bezüge können Sie den jeweiligen Preislisten entnehmen. Jede Verpflegungsmöglichkeit beinhaltet ein reichhaltiges Mittagessen à discretion mit Suppe und Salat.

		Seminarpauschale (Ganzer Tag)	Halber Tag (Vormittag)	Halber Tag (Nachmittag)
Vor dem Kurs	1 Kaffee	X	X	
	1 Gipfeli	X	X	
Pause Vormittag	1 alkoholfreies Getränk oder Kaffee	X	X	
	Obst	X	X	
	1 Gebäck oder Süssware	X	X	
	1 kleines Sandwich			
Mittagessen à discretion	Tagessuppe	X	X	X
	Salatbuffet	X	X	X
	Tagesmenü (auch Vegi)	X	X	X
	1 alkoholfreies Getränk	X	X	X
	1 Kaffee	X	X	X
	Kleines Dessert			
Pause Nachmittag	1 alkoholfreies Getränk oder Kaffee	X		X
	Obst	X		X
	1 Gebäck oder Süssware (excl. grosse Sandwich)	X		X
Nach dem Kurs	1 alkoholfreies Getränk oder Kaffee	X		X
Während der Schulung	Mineralwasser im Klassenzimmer	X	X	X
	Mineralwasser pro Klasse und Tee am Ausgabestandort			
<b>Preis in CHF</b>		<b>45.-</b>	<b>30.-</b>	<b>30.-</b>

- Das Bezugsrecht gilt pro Person
- Mengen und Bezüge können nicht kumuliert oder kompensiert werden
- Es gelten die aktuellen AGB der ZAR AG



## Getränkeangebot

Mineralwasser still/laut	5 dl Pet	CHF 3.50
Mineralwasser still/laut	1,5 lt Pet	CHF 6.00

### Süssgetränke

Coca Cola / Coca Cola Zero	5 dl Pet	CHF 3.50
Rivella	5 dl Pet	CHF 3.50
Apfelschorle Ramseier	5 dl Pet	CHF 3.50
IceTea mit Zitronenaroma	5 dl Pet	CHF 3.50
Orangensaft	33 cl Pet	CHF 3.50
Sinalco	5 dl Pet	CHF 3.50
Red Bull	25 cl Alu	CHF 3.50
Süssgetränke ( <i>auf Bestellung</i> )	1,5 lt	CHF 8.00

### Biere

Brandlöscher (4,8 Vol.%)	33 cl	CHF 3.50
Appenzeller Quöllfrisch (5,3 Vol.%)	50 cl	CHF 5.50

### Weine

Tosone Vino Bianco (12.5 Vol.%)	75 cl	CHF 19.00
Ancora Galotta-Merlot (13.0 Vol.%)	75 cl	CHF 28.00

### Warme Getränke

Kaffee/Espresso		CHF 3.00
Milchkaffee/Cappuccino/Latte Macchiato/Espresso Macchiato		CHF 3.50
Tee (diverse Sorten)		CHF 3.00
Ovomaltine/Schoggi		CHF 3.50

Weitere Getränke besorgen wir auf Wunsch und beraten Sie gerne!

# Apéro / Znüni / Zvieri

Für Ihren Anlass oder Ihre individuelle Verpflegung, bieten wir Ihnen eine breite Palette an Möglichkeiten an. Auf Anfrage bereiten wir selbstverständlich auch gerne andere Gerichte zu und beraten Sie bei der Wahl der Kreationen aus unserer Küche. Für externe Konsumation wird der Mehr-Aufwand separat offeriert.

## Znüni / Zvieri

Verschiedene Gebäcke	Stk.	CHF 2.50
Sandwich gross	Stk.	CHF 5.50
Sandwich klein	Stk.	CHF 3.50

## Apéro

Nüssli, Sacks und Chips	p. P.	CHF 3.50
Käse und Fleischplatte	p.P	CHF 13.50
Apéro klein excl. Getränke (3-4 Positionen zur Auswahl)	p.P	CHF 13.00
Apéro mittel excl. Getränke (5-6 Positionen zur Auswahl)	p.P	CHF 19.50
Apéro gross excl. Getränke (7-8 Positionen zur Auswahl)	p.P	CHF 26.00
Positionen zur Auswahl	Stk.	CHF 3.25

- ✓ *Pikante Sables mit Gruyere und Rosmarin*
- ✓ *Gewürzte Cashewkerne (Curry, Wasabi, Mexican)*
- ✓ *Gebrochener Parmesan im Weckglas*
- ✓ *Focaccia mit Kräutern und getrockneten Tomaten*
- ✓ *Verschiedenes Blätterteiggebäck*
- ✓ *Blätterteigschnecken gefüllt mit Oliventapanade, Basilikumpesto oder Tomatenfrischkäse*
- ✓ *Marinierte Oliven*
- ✓ *Datteln in Speckhülle*
- ✓ *Speckzopf*
- ✓ *Crostini mit Frischkäse, Salami, Schinken, Ei, Thon*
- ✓ *Crostini mit Gemüsesalat und Minze*
- ✓ *Tomaten- Basilikumbruschetta*
- ✓ *Mini Sandwich (Tomaten- Mozzarella, Salami, Schinken, Käse, Ei, Thon)*
- ✓ *Belegte Brötchen (Ei, Thon, Schinken, Salami, Sellerie, Pouletcurry, Käse)*
- ✓ *Tomaten- Mozzarella- Spiessli mit Basilikumpesto*
- ✓ *Gemüestängeli mit verschiedenen Dipsaucen (Curry, Cocktail, Kräuterquark)*
- ✓ *Wildlachs- Meerrettichroulade mit Rucola*
- ✓ *Apfel- Käsesalat im Gläsli*
- ✓ *Belugalinsen- Gemüsesalat mit Senf- Honigdressing im Gläsli*
- ✓ *Fruchtspiessli*
- ✓ *Mini Hotdog mit versch. Saucen/Füllungen*
- ✓ *Mini Burger mit Hackfleisch oder Pulled Pork*
- ✓ *Mini Meatballs mit Tomatensauce*
- ✓ *Mini Momos mit Gemüse und Fleisch gefüllt*
- ✓ *Saisonsüppchen*
- ✓ *Risotto (Geschmacksrichtung?)*
- ✓ *Mini Käsequiche / Mini Quiche Lorraine*
- ✓ *Mini Spinatküchlein / Mini Broccoliquiche*
- ✓ *Mini Wurstweggen*
- ✓ *Mini Wienerli im Teig*
- ✓ *Mini Satay- Pouletspiessli mit Erdnussauce*
- ✓ *Mini Schinkengipfeli*
- ✓ *Mini Frühlingsrolle mit sweetandsour*
- ✓ *Mini Pizzas / Mini Flammkuchen*
- ✓ *Mini Flammkuchenrollen oder Pizzarollen*
- ✓ *Mini Knoblauchknoten*
- ✓ *Mini Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta*
- ✓ *Chili con Carne im Schälchen*
- ✓ *Mah Mee im Schälchen*
- ✓ *Falafel- Balls mit Dipsauce*
- ✓ *Poulet- Sweet and Sour mit Basmatireis*
- ✓ *Kichererbsen- Gemüse Curry mit Reis*



# Menüvorschläge

Für Ihren Anlass oder Ihre individuelle Verpflegung, bieten wir Ihnen eine breite Palette an Menüvorschlägen an. Auf Anfrage bereiten wir selbstverständlich auch gerne andere Gerichte zu und beraten Sie bei der Wahl der Kreationen aus unserer Küche. Für externe Konsumation wird der Mehr-Aufwand separat offeriert.

## Vorspeisen serviert

Saisonale Suppe	p.P	CHF 5.00
Grüner Salat	p.P	CHF 5.00
Gemischter Salat	p.P	CHF 7.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (Saison)	p.P	CHF 9.00

## Warme Gerichte serviert (Vorschläge)

<i>Schweinsnitzel mit Champignonsrahmsauce Nudeln, Saisonales Gemüse Pfirsich mit Rahmrosette</i>	<i>Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutte Pommesfrites Saisonales Gemüse</i>	<i>Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen Kräuterjus Kartoffelgratin, Saisonales Gemüse</i>
<i>Rindshackbraten Kräuterjus Rosmarinkartoffeln Saisonales Gemüse</i>	<i>Paprika- Rindsgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzli Saisonales Gemüse</i>	<i>Pouletgeschnetzeltes mit Curry- Kokossauce Pilawreis Saisonales Gemüse, Früchtegarnitur</i>
<i>Kasseler Braten Kräuterjus Kartoffelgratin Saisonales Gemüse</i>	<i>Pouletragout sweet and sour Jasminreis Gemüse</i>	<i>Pouletschenkelsteak Kräuterjus Pilawreis Saisonales Gemüse</i>
<i>Schweinshaxen cremolata Kräuterjus Bramata Polenta Saisonales Gemüse</i>	<i>BBQ Pouletunterschenkel Safranrisotto Saisonales Gemüse</i>	<i>Schweins- Picatta Tomatensauce Spaghetti Saisonales Gemüse</i>

## Grill-Plausch (draussen) Selbstbedienung

verschiedene grillierte Fleischsorten,  
Salate vom Buffet  
Beilagen nach Auswahl

CHF 33.00

## Tagesgerichte (Selbstbedienung)

Tagesmenü inkl. Salat, Suppe + hausgemachter Tee (kalt)

Preis variabel

Tagessuppe

Stk. CHF 3.00

Salatbuffet (Glasschäli)

Stk. CHF 4.00

Salatbuffet (grosser, weisser Teller)

Stk. CHF 10.00

## Brunch

p.P nach Aufwand



## Desserts

Unsere hausgemachten Desserts runden das Angebot des Restaurants ab. Gerne beraten wir Sie und stellen das Dessert nach Ihren Wünschen zusammen.

### Dessertkreationen (serviert)

Gebrannte Creme mit Schlagrahm	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 6.50
Süssmost-Creme	CHF 6.50
Schoggi-Haselnusskuchen	CHF 5.50
Panna Cotta mit Fruchtgelees	CHF 7.00
Vermicelles mit Rahm (Saison)	CHF 6.50
Tagesdessert (Selbstbedienung)	CHF 2.50

## Anlass-Planung

Als Gedankenstütze zur Planung Ihres Anlasses, finden Sie nachfolgend einige wichtige Punkte.

- ✓ Datum
- ✓ Beginn & Ende
- ✓ Dauert das Fest länger als 00:00 Uhr?
- ✓ Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon)
- ✓ Anzahl Gäste (Kinder/Kleinkinder)
- ✓ Tischanordnung und Bestuhlung
- ✓ Darbietungen
- ✓ Technische Hilfsmittel (Musik, Projektor etc.)
- ✓ Dekoration, Blumen
- ✓ Spezialmenüs (Vegetarier etc.)
- ✓ Willkommensgetränke / Apéro
- ✓ Speise & Getränkeauswahl
- ✓ Programmablauf des Essens (Unterbrüche / Reden / Spiele / Tanz)
- ✓ Kaffee, Spirituosen Schlummertrunk—wo, wer zahlt?
- ✓ Menükarten
- ✓ Kosten & Bezahlung (Anzahlung/Rechnung)
- ✓ AGB: Fragen?



## Kontakt

Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter!

### **ZAR Emmental- Oberaargau AG**

Wynaustrasse 101  
CH - 4912 Aarwangen

[www.zar-ag.ch](http://www.zar-ag.ch)

[info@zar-ag.ch](mailto:info@zar-ag.ch)

Tel 062 916 40 20