

Limpach's
RESTAURANT & EVENTS

EVENTS IM LIMPACH'S

Für Feiern im grossen Stil. Schön, dass Sie bald unser Gast sind.



Limpach's – hie chunsch hei



M E N U

HERZLICH WILLKOMMEN IM LIMPACH'S

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Limpach's interessieren. Inmitten im «Buechibärg» gelegen, bieten wir ein einzigartiges Ambiente für Ihr Fest: Ein altherwürdiges Bauernhaus kombiniert mit modernen Einflüssen, viel grüne Natur und die Schönheit des Limpachtals. Im Limpach's herrscht ein Zusammenspiel von Bodenständigkeit, Gastfreundschaft und ehrlichem Handwerk. Ob glanzvolle Hochzeit, Familienfeier im kleinen Kreis oder Frischluftapéro – wir bieten für unterschiedliche Events die passenden Räumlichkeiten.

Der Eventsaal – ein innenarchitektonisch einzigartiger Raum mit Galerie und grosszügigem Grundriss. Das Cheminee und die riesige Fensterfront verleihen jedem Anlass ein stimmungsvolles Ambiente. Der Eventsaal ist mit moderner Infrastruktur ausgerüstet und für Anlässe und Feste bis 140 Personen geeignet.

Die Burestube im Limpach's ist der ideale Ort, um im kleinen Kreis zu feiern. Sie bietet 50 Plätze und befindet sich im ehemaligen Wohnteil des Bauernhauses. Die erhaltenen Räumlichkeiten strahlen eine angenehme Wärme und Behaglichkeit aus. Die moderne stilvolle Inneneinrichtung schafft einen spannenden Kontrast zum rustikalen Gebäude und bietet das ideale Ambiente für kulinarische Höhenflüge.

Der Buregarten passt perfekt, um auch im Sommer eine Geburtstagsfeier, ein Familienfest oder eine Konfirmation zu feiern. Nostalgische Kuhglocken oder Grillenzirpen im Hintergrund lassen hierbei den Alltag vergessen.

In der nachfolgenden Bankettdokumentation finden Sie unsere kulinarischen Angebote und alle Informationen zu Ihrem Event im Limpach's. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung der Räumlichkeiten und zur Menübesprechung. Unser Eventteam freut sich auf die Kontaktaufnahme unter +41 58 568 40 40 oder per E-Mail an events@limpachs.ch. Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Anlass im Limpach's und sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Apéro	4
Apéro riche	5
Menüvorschläge	6
Buffetvorschläge	8
Weinempfehlung	10
Checkliste Hochzeitsgäste	12
Allgemeine Informationen	14



APÉRO

Buchbar ab 10 Personen.

Pro Person

Apéritifplättli Limpach's

Feine Käse- und Fleischspezialitäten mit Essiggemüse

Klein (passend für eine Apérodauer von ca. 45 Minuten) 18.–

Gross (passend für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten) 30.–

Apéritif – Chli und Fiin

17.–

Blätterteigschnecken gefüllt mit Kräuterpesto

Fleischplättli mit Salami und Essiggemüse

Marinierte Oliven

Solothurner Wysüpli

Zopf und Focaccia

Apéritif – Ä chli meh

25.–

Crostini mit karamellisiertem Ziegenkäse und Preiselbeerschaum

Fleischplättli mit Landrauchschinken und Essiggemüse

Marinierte Oliven

Gemügesticks mit Sauerrahmdip

Rauchlachsmousse mit Meerrettichschaum

Sbrinzwürfel

Zopf und Focaccia

Apéritif – Gnueg vo Auem

31.–

Blätterteigschnecken gefüllt mit Kräuterpesto

Marinierte Oliven

Gemügesticks mit Sauerrahmdip

Trockenfleischplättli

Klassischer Flammkuchen mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Speck

Solothurner Wysüpli

Sbrinzwürfel

Zopf und Focaccia

APÉRO RICHE

Buchbar ab 50 Personen.

Apéritif – Richhautig und gnueg

Blätterteigschnecken gefüllt mit Kräuterpesto
Feine Käse- und Fleischspezialitäten mit Essiggemüse
Marinierte Oliven
Gemüsesticks mit Sauerrahmdip
Rauchlachsmousse mit Meerrettichschaum
Rindstartar mit Kapern und Parmesanchip
Solothurner Wysüpli
Kalbsfleischbällchen mit Trüffelmayonnaise
Marinierte Crevetten vom Grill
Pouletspiessli
Fregola Sarda
Drei verschiedene Desserts im Glas

Pro Person

65.–



MENÜVORSCHLÄGE

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü mit 3, 4 oder 5 Gängen mit den folgenden Speisen zusammen. Buchbar ab 10 Personen.

Vorspeisen

Pro Person

Bunte Salatvariation mit Rohkost- und Blattsalaten
mit unserem feinen Hausdressing und Parmesanspänen 11.–

Carpaccio vom Rind mit fein gehobeltem Parmesan und Rucolapesto 18.–

Duett vom Tartar
Tartar vom Rind und Kalb mit Essiggemüse, Kapern, Rosmarinöl,
gefülltem Ei und geröstetem Brioche 22.–

Suppen

Limpach's Wysüpli mit Rahmhaube und Kräutercrostini 11.–

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Kräuterflädli 11.–

Saisonale Crèmesuppe nach Art des Hauses 11.–

Zwischengänge

Saisonales Sorbet 5.–

Zitronenbutter-Ravioli mit Trüffelschaum 14.–



Hauptgänge

Pro Person

Limpach's niedergegartes Kalbsnierstück
auf Apfelrahmsauce, gebratenen Apfelstücken,
saisonaalem Gemüse und Kartoffelstock 57.–

Rindsfilet mariniert und am Stück gegart
auf Rotweinjus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin 54.–

Sous-vide gegartes Schweinsfilet auf Morchelrahmsauce
mit saisonalem Gemüse und Bandnudeln 37.–

Pouletbrust-Saltimbocca (Rohschinken, Salbei)
an feiner Cognacjus, dazu saisonales Gemüse und Polentapätzli 35.–

Für unsere vegetarischen Gäste

Gemüse nach Wellington Art 32.–

Fregola Sarda mit feinem Gemüse und pochiertem Ei 30.–

Weissweinrisotto mit saisonalem Gemüse 26.–

Desserts

Schokotraum 15.–
(Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Praline und Fruchtdecoration)

Verführerische Dessertvariation im Glas 13.–
(Schokoladenmousse, Süssmostcrème und Panna Cotta)

Käse

Kleine regionale Käseplatte mit Birnenconfit und Früchtebrot 8.–

BUFFETVORSCHLÄGE

Wählen Sie sich Ihr passendes Buffetangebot aus.
Buchbar ab 50 Personen.

Salatbuffet

Pro Person

16.–

Maissalat, Randensalat, Hörnlisalat, Karottensalat, Coleslawsalat, Kartoffelsalat, saisonaler Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings und Brotauswahl

Erweitern Sie Ihr Salatbuffet mit

Räucherfischplatte mit Meerrettichschaum	+ 11.–
Grillierte Crevetten auf gebackenem Gemüse	+ 10.–
Antipasti-Variation	+ 6.–
Parmaschinken mit Melonenmousse im Weckglas (nur im Sommer erhältlich)	+ 6.–
Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikumpesto	+ 5.–

Hauptgangbuffet

67.–

Pouletschenkelsteak, Spareribs, Schweinssteak, Kalbsbratwurst, Quornschnitzel, Folienkartoffel, Zucchini, Auberginen und Champignons aus der Grillpfanne, BBQ-Sauce, Mango-Ketchup, Knoblauch-Mayonnaise und Sauerrahm mit Schnittlauch

Erweitern Sie Ihr Hauptgangbuffet mit

Rib-Eye-Steak und Rindsfilet	+ 14.–
Grillkäse und Tofu	+ 12.–
Lachsfilet mit Kräutern in der Folie	+ 10.–





Dessertbuffet

Pro Person

18.–

Schokoladenmousse, Früchteplatte nach Saison,
Süßmostcrème mit Rahmhaube und Panna Cotta mit Waldbeeren

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet mit

American Style: Cheesecake, grillierte Ananas & Banane, Brownies

+ 8.–

French Style: Crème Brûlée, Meringues mit Doppelrahm

+ 7.–

Glace mit zwei verschiedenen Sorten

+ 8.–

Käsebuffet: diverse regionale Käsesorten

+ 8.–



WEINEMPFEHLUNG

Unsere beliebtesten Weine

Schaumwein

Prosecco «ADORO» Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G. 75 cl 50.–

Veneto / Glera

Charakter: Schaumwein mit einer feinen und persistenten Perlung, fruchtig, leicht aromatisch und feiner Geschmack. Er wird aus 100 % Glera Trauben hergestellt und eignet sich perfekt als Apéritif.

Hausgemachtes Fruchtecüpli mit Prosecco 10 cl 5.–
oder alkoholfrei 10 cl 4.–

Champagner Bollinger Special Cuvée 75 cl 72.–

Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Charakter: Verführerische Aromatik mit langem Abgang. Florale Noten ergänzt von einem Hauch von Brioche. Eine einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Wenigkeit und Eleganz.

Weisswein

Cuvée Florence AOC 75 cl 45.–

Wallis / Chasselas, Pinot blanc, Petite Arvine

Charakter: Intensive, einladende Fruchtnote, im Gaumen finessenreich mit ansprechendem Volumen, weich und elegant.

Chardonnay Somereto DOC 75 cl 48.–

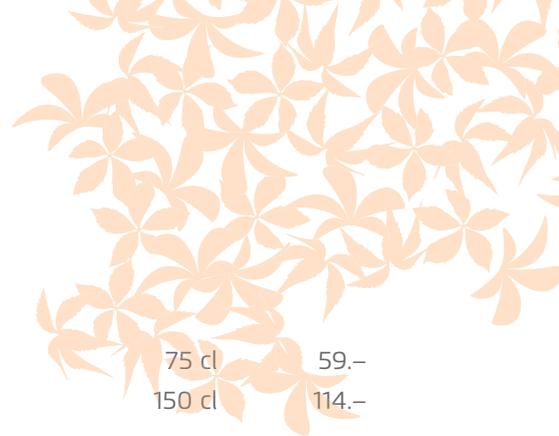
Südtirol / Chardonnay

Charakter: Fruchtig, intensives Bouquet von reifen Bananen und tropischen Früchten. Am Gaumen harmonisch und voluminös, sehr nachhaltig mit angenehmer Säure.

Basa Blanco 75 cl 41.–

Rueda DO / Telmo Rodriguez / Verdejo, Viura

Charakter: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein Duft von Zitrusfrucht und knackiger Aprikose. Am Gaumen erfrischend und reizvoll, leicht würzig und mit einem Hauch von Blütenhonig.



Rotwein

3 Ases Tinto

Ribera del Duero / Tempranillo

Charakter: Violette, saubere Farbe. In der Nase ein fruchtiger Ersteindruck mit schönen Noten von Kakao und Lakritze. Leicht rauchige Töne. Im Mund viel schwarze Frucht mit sehr schönen, weichen Tanninen. Vollmundig, mit Nuancen von geröstetem Holz. Fruchtiges Finale.

75 cl 59.–
150 cl 114.–

Antoñita Tinto

Rioja DOCa / Tempranillo

Charakter: Attraktive rubinrote Farbe. Das Aroma ist fruchtig mit Noten nach Waldbeeren, Blaubeeren und Brombeeren. Im Mund sehr frisch, weich und fleischig mit weichen Tanninen, die einladen, ihn weiter zu trinken.

75 cl 43.–

Feritas Rosso Corte alta Fumane

Veneto / Corvina, Rondinella, Merlot, Cabernet Sauvignon

Charakter: Rubinrot mit violetten Reflexen, würziges Bouquet mit Aromen reifer Früchte. Im Gaumen warm und elegant, erinnert vom Geschmack her an einen Amarone.

75 cl 58.–
150 cl 112.–

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Vigneti di Torbe DOC

Veneto / Corvina, Rondinella, Molinara

Charakter: Ein Wein mit Klasse und Profil. Verführerische Frucht von Brombeere und Kirsche mit Nuancen von Gewürzen wie Vanille, Zimt und Süssholz.

75 cl 51.–
150 cl 100.–



CHECKLISTE FÜR UNSERE HOCHZEITSGÄSTE

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses. Um Ihnen die Vorbereitung Ihres schönsten Tages zu erleichtern, haben wir für Sie einige wichtige Punkte zusammengetragen. Somit geht nichts vergessen und Sie geraten nicht unter Zeitdruck.

1 Jahr vor dem Hochzeitsfest

Hochzeitsdatum fixiert?

Datum:

Budget erstellt?

Budget:

6 Monate vor dem Hochzeitsfest

Trauzeugen angefragt?

Wer:

Gästeliste erstellt?

Anzahl Gäste:

Anzahl Kinder:

Einladungen verschickt?

Anzahl Antworten:

3 Monate vor dem Hochzeitsfest

Termin für Probeessen vereinbart?

Datum:

Hochzeitsmenü und Weine definiert?

Apéro und Menü:

Wein:

Anzahl Vegetarier / Allergiker:

Kindermenü:

Technische Hilfsmittel abgeklärt?

Technik:

Bestuhlungswunsch definiert?

Bestuhlung:

1 Monat vor dem Hochzeitsfest

Tischordnung festgelegt?

Tischordnung:

Tischplan dem Eventteam geschickt?

Dekoration, Blumen und Stuhlhussen festgelegt?

Deko:

Blumen:

Stuhlhussen:

Alle Fragen geklärt?

Fragen:

2 Wochen vor dem Hochzeitsfest

Programm mit Zeitablauf festgelegt?

Programm:

Definitive Gästeanzahl inklusive Spezialwünsche mitgeteilt?

Anzahl Gäste:

Kurzfristige Änderungen mitgeteilt?

Änderungen:

Datum Mitteilung:





ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM LIMPACH'S

Dekoration

	Wir übernehmen die Dekoration der Tische für Sie.	
	Stofftischtücher und -servietten	inklusive
	Menükarte Standard (1 bis 3 Stück pro Tisch)	inklusive
	Menükarte Standard (1 Stück pro Person)	1.–
	Kerzenständer Kerzenglas pro Tisch	15.–
	Blumenarrangement pro Tisch	nach Budget
Besonders edel	Stuhlhussen in verschiedenen Farben (inkl. Schleife), geliefert und montiert, pro Stück	12.–
	Wegpauschale	40.–

Bestuhlungsmöglichkeiten Die Sitzordnung erstellen wir nach Ihren Wünschen. Ihre Möglichkeiten mit folgenden maximalen Kapazitäten:

Eventsaal

Apéro: 200 Personen
Runde Tische für 8 – 10 Personen: 140 Personen

Burestube (aufgeteilt in zwei Räume)

Lange Tafel Raum links: 18 Personen
Lange Tafel Raum rechts: 24 Personen

Saalbenützung

Die Saalmiete setzt sich aus den Kosten für die Vor- und Nachbereitung sowie Reinigung zusammen:
Pauschal: CHF 700.–

Parkplätze

Ihnen stehen 100 kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant zur Verfügung.

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.

Im Eventhof

Unser Eventhof steht Ihnen bis 22.00 Uhr zur Verfügung.

Im Saal

Der Saal kann ab der vereinbarten Eintreffzeit bis 02.00 Uhr benützt werden.

Nachtzuschlag

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag verrechnet:

Pro Stunde CHF 150.–

Musik

Musik ist in angemessener Lautstärke bis 01.00 Uhr erlaubt.

Technik

Die Benützung der TV's, Mikrophon und Musikanlage ist kostenlos. Weitere technische Anlagen können wir Ihnen über unseren Technikpartner offerieren.

Feuerwerk

Feuerwerkskörper und Himmelslaternen sind in der Gemeinde Aetingen **nicht** erlaubt.

Hochzeitstorte

Auf Wunsch bestellen und organisieren wir Ihnen gerne eine spezielle Hochzeitstorte. Gerne beraten wir Sie persönlich über die verschiedenen Dessertmöglichkeiten, passend zum ausgewählten Menu.
Pro Person verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 3.–.

Zapfengeld	Sie möchten Ihren speziellen Wein mitbringen? Wir übernehmen das Handling und verrechnen Ihnen CHF 30.– pro Flasche 75 cl.
Probeessen & Weindegustation	Auf Voranmeldung laden wir Sie von Montag bis Donnerstag sehr gerne zu einem Probeessen mit Weindegustation ein. Sie sind zu zweit unsere Gäste. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Terminvorschläge frühzeitig mit, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die genaue, verbindliche Anzahl Gäste bis 14 Tage 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.
Annullation	<p>Bei Annullationen 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</p> <p>89 – 30 Tage vor Veranstaltung 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrages</p> <p>29 – 15 Tage vor Veranstaltung 75 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages</p> <p>14 – 3 Tage vor Veranstaltung 80 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages</p> <p>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 Annullation von Aperitifanlässen nebst der Raummiete einen Pauschalbetrag von CHF 30.– pro Person und bei Bankettanlässen CHF 130.– Person.</p>
Pandemiezusatz	<p>Bei einem durch die Behörden ausgesprochenen Veranstaltungsverbot wird die Reservation ohne Annullationskosten verschoben oder storniert. Ohne behördliches Veranstaltungsverbot gelten unsere allgemeinen Annullationsbedingungen.</p> <p>Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen gemäss limpachs.ch/services/agb</p>

