

ANDY ZAUGG

Sterne Koch

Angebote



ARTHAIOS AG
roundaboutmedia



ARTHAIOS

2017 ERÖFFNET, VERBINDET ARTHAIOS IN DÄNIKEN (SO) DIE VORTEILE EINER PROFESSIONELLEN EVENT-LOCATION MIT EINER HOHEN AUFENTHALTSQUALITÄT. «EAGLE-INN» BESTICHT DURCH SEIN WOHNLICHES INTERIEUR, DAS GANZ IM MODERNEN INDUSTRIAL CHIC GEHALTEN IST.

DAS FILMSTUDIO, WELCHES SICH IM SELBEN GEBÄUDE BEFINDET, VERLEIHT ANLÄSSEN MIT BIS ZU 300 GÄSTEN EINEN GLAMOURÖSEN RAHMEN. DAS PROFESSIONELL AUSGESTATTETE KOCHATelier ERMÖGLICHT KOCHKURSE AUF HÖCHSTEM NIVEAU UND DIE GEMÜTLICHE LOUNGE NEBEN EINEM PRASSELNDEN CHEMINÉEFEUER IST DER PERFEKTE ORT FÜR GUTE GESPRÄCHE.









ÜBERBLICK

- Zentrale Lage zwischen Aarau und Olten in Däniken
- Basel, Bern, Luzern und Zürich sind in weniger als 1 Stunde erreichbar (ÖV oder Auto)
- 30 Parkplätze (kostenlos)
- Ganzes Gebäude behindertengerecht eingerichtet
- Geeignet für Kundenevents und für geschlossene Veranstaltungen



EVENTHALLE EAGLE-INN

- 190 m²
- zwischen 70 - 100 Personen
- Bankett | bis 72 Personen
- Stehanlässe | bis 100 Personen



FILMSTUDIO

- 396 m²
- zwischen 200 - 300 Personen
- Bankett | bis 200 Personen
- Stehanlässe | bis 300 Personen



KOCHATELIER

- 58 m²
- bis 12 Personen



APERORICHE

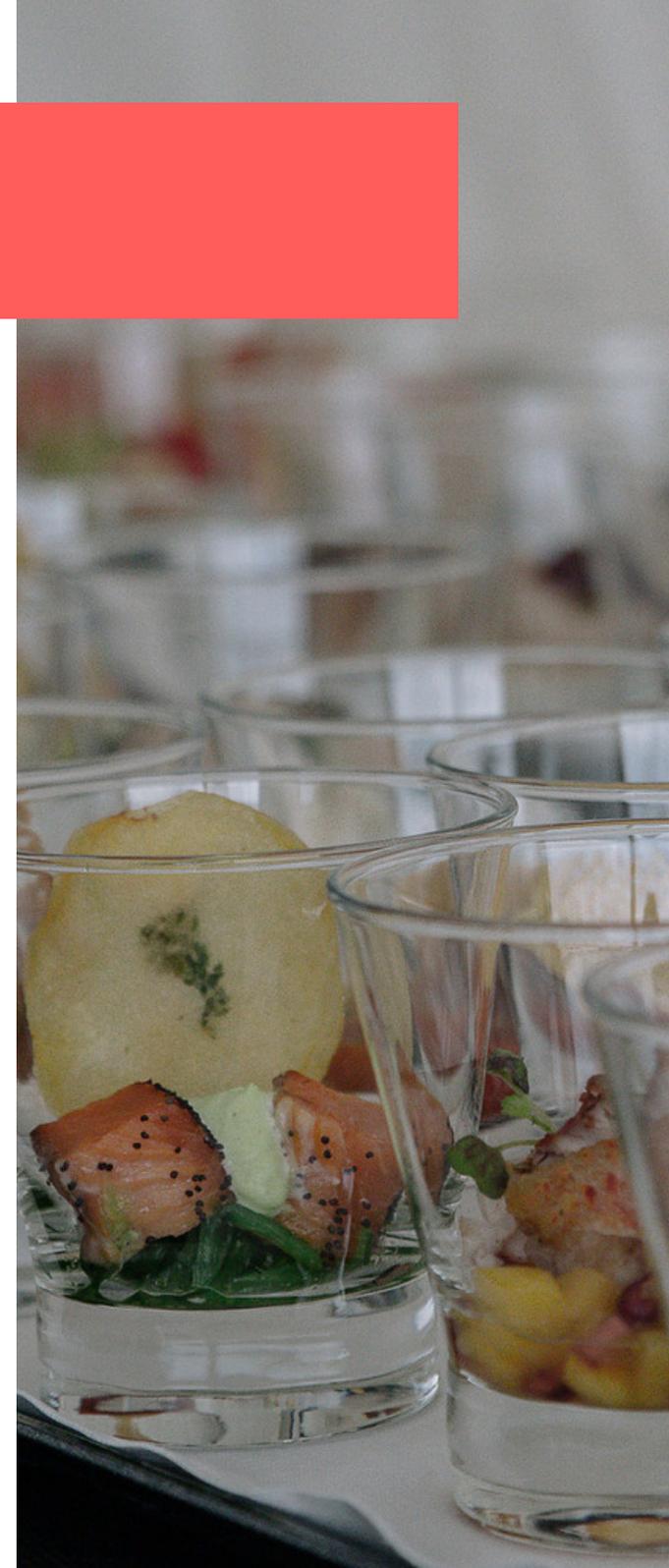
▶ **APEROMEETS FINE DINING -
EXQUISITE KÖSTLICHKEITEN FÜR
STEHANLÄSSE IM «EAGLE-INN»**

▶ **MENUVORSCHLAG NACH
ABSPRACHE**

▶ **AUCH IN KOMBINATION MIT
LIVE COOKING**

▶ **WEINE VON WEINPARTNER
BAUR AU LAC VINS**

▶ **FÜR MAX. 400 GÄSTE**



BANKETTE

**FÜR KUNDENEVENTS UND
GESCHLOSSENE
VERANSTALTUNGEN**

**MENU, WIE MAN ES AUS DER
SPITZENGASTRONOMIE KENNT**

**SAISONALER MENUVORSCHLAG
ODER NACH ABSPRACHE**

**WEINE VON WEINPARTNER
BAUR AU LAC VINS**

BIS 272 GÄSTE



STERNEKOCHKURS

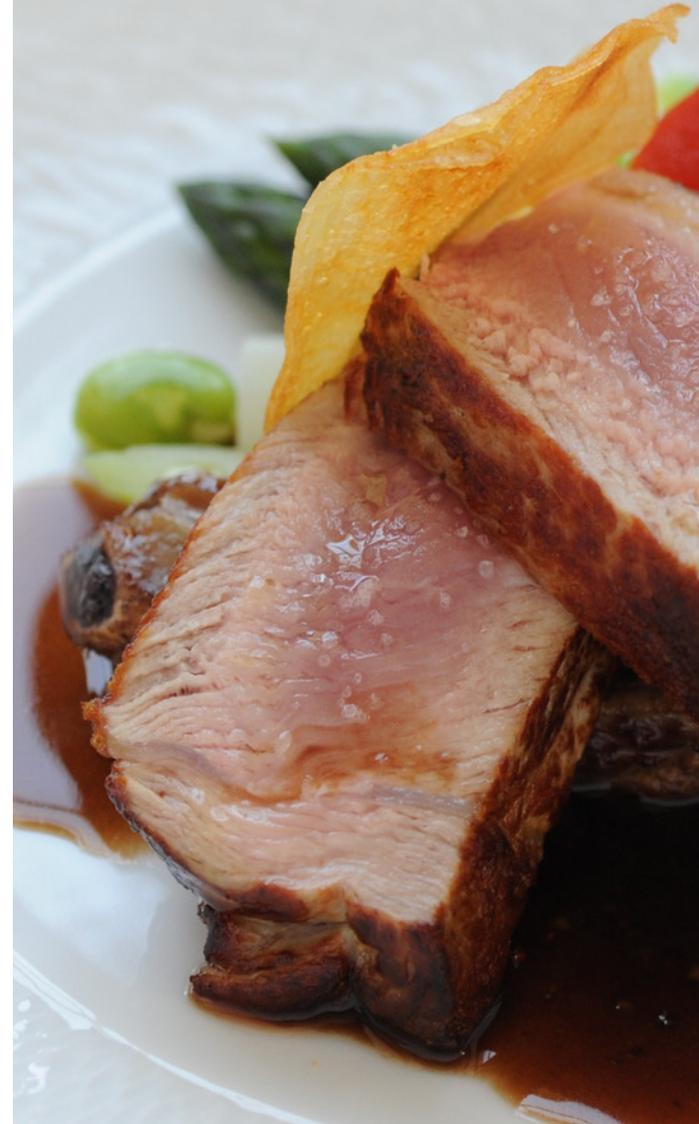
**ZUBEREITUNG EINES
STERNEMENUS ZUSAMMEN MIT
ANDY ZAUGG UND SEINEM
TEAM**

**SENSORIK-MODUL OLIVENÖL
MIT VERKOSTUNG**

**VIELE TIPPS FÜRS NACHKOCHEN
UND AUSFÜHRLICHES
REZEPTBOOKLET**

FÜR MAX. 12 GÄSTE

CHF 300.- p.P. inkl. Getränke



CHEFSTABLE

▶ **ERLEBNIS PUR - SEHEN SIE ANDY ZAUGG UND SEINEM TEAM BEIM ENTSTEHEN IHRES GOURMETMENUS ZU**

▶ **SAISONALER MENUVORSCHLAG ODER NACH ABSPRACHE**

▶ **WEINE VON WEINPARTNER BAUR AU LAC VINS**

▶ **FÜR MAX. 12 GÄSTE**



SENSORIKEVENTS

**OLIVENÖL, SCHOKOLADE ODER
WEIN IN ZUSAMMENARBEIT MIT
BAUR AU LAC VINS**

**SPANNENDER MIX AUS
INFORMATION, DEGUSTATION
UND GENUSS**

**MIT ODER OHNE AKTIVES
MITKOCHEN**

FÜR MAX. 36 GÄSTE



Saisonaler Menuvorschlag Oktober

Apéro

Andy's Amuse Bouche Variationen

Menu

Krabbenfleisch-Ravioli
mit Schnittlauch und Buttersauce

Rehrückenfilet
an Tonka-Pfefferjus
Duo der Botzi-und Goji-Birne
und Kartoffelsellerieepüree

Vermicelles mit Meringue und Doppelrahm

Saisonaler Menuvorschlag

November

Apéro

Amuse Bouche Variationen

Menu

Andy's Salat mit Blattsalaten,
gepickeltem Saisongemüse,
Fleur de Sel, Gartenkräutern und
Extra Vergine selected by Andy Zaugg

Bouillabaisse Marseillaise
mit Muscheln, Krustentieren und Fischen
Rouilles und geröstetem Baguette
mit Knoblauch

Mandarinensorbet mit Campari

Saisonaler Menuvorschlag

Dezember

Apéro

Andy's Amuse Bouche Variationen

Menu

Wolfsbarsch von der Angel (Wildfang)
auf Sauerkraut mit Speck und Schnittlauch
an Senfsauce

Rindsfilet- oder Randen-Wellington
mit Wurzelgemüse und Thymian-Rotweinjus

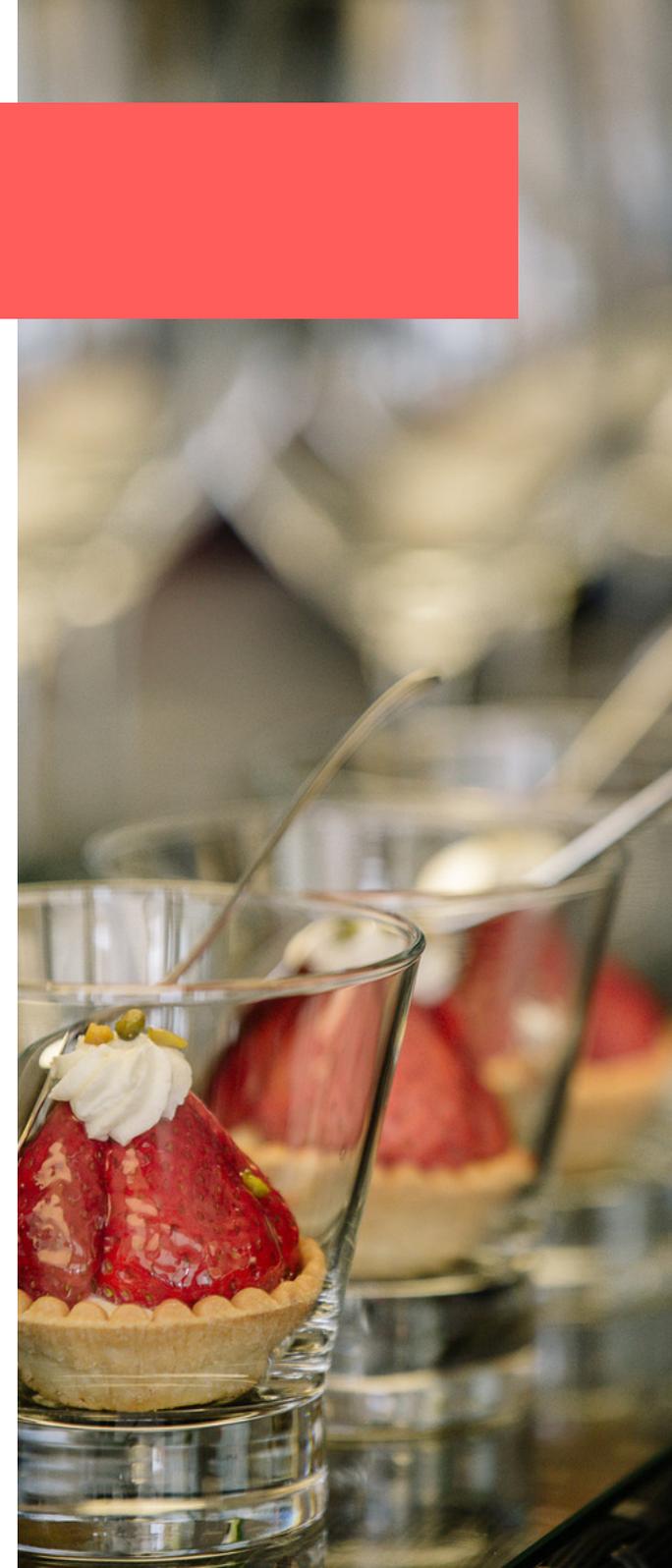
Schokoladen-Bûche mit Pistazienglace
und Himbeercoulis

KONTAKT

▶ Bei Fragen stehen wir Ihnen
jederzeit gerne zur Verfügung:

Andy Zaugg Sternekoch
St. Urbangasse 37
4500 Solothurn

+41 79 667 39 61
andy@andyzaugg.ch
andyzaugg.ch
@AndyZauggSternekoch



ÜBER ANDY ZAUGG STERNEKOCH

ANDY ZAUGG, DER SICH MIT DEM RESTAURANT ZUM ALTEN STEPHAN IN SOLOTHURN (1* MICHELIN, 17 PUNKTE GAUTMILLAU) EINEN NAMEN GEMACHT HATTE, STEHT FÜR EINE KÜCHE, DIE VIEL FREUDE BEREITET. SIE IST GEPRÄGT VON EINER GROSSEN HARMONIE DER AROMEN UND TEXTUREN. RAFFINIERT, ELEGANT UND IM KERN DOCH IMMER SEHR EINFACH. HEUTE PRÄSENTIERT ANDY ZAUGG SEINE SOUVERÄNE HANDWERKSKUNST ZUSAMMEN MIT SEINER GESCHÄFTSPARTNERIN UND EHEFRAU ROBERTA ZAUGG SCHWEIZWEIT ALS CATERER. IN STERNEKOCHKURSEN UND ALS COACH VERMITTELT ER SEINE LEIDENSCHAFT FÜRS KOCHEN, GENIESSEN UND DIE SENSORIK. MEHR ÜBER ANDY ZAUGG STERNEKOCH ERFAHREN SIE UNTER ANDYZAUGG.CH.