

# 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.**

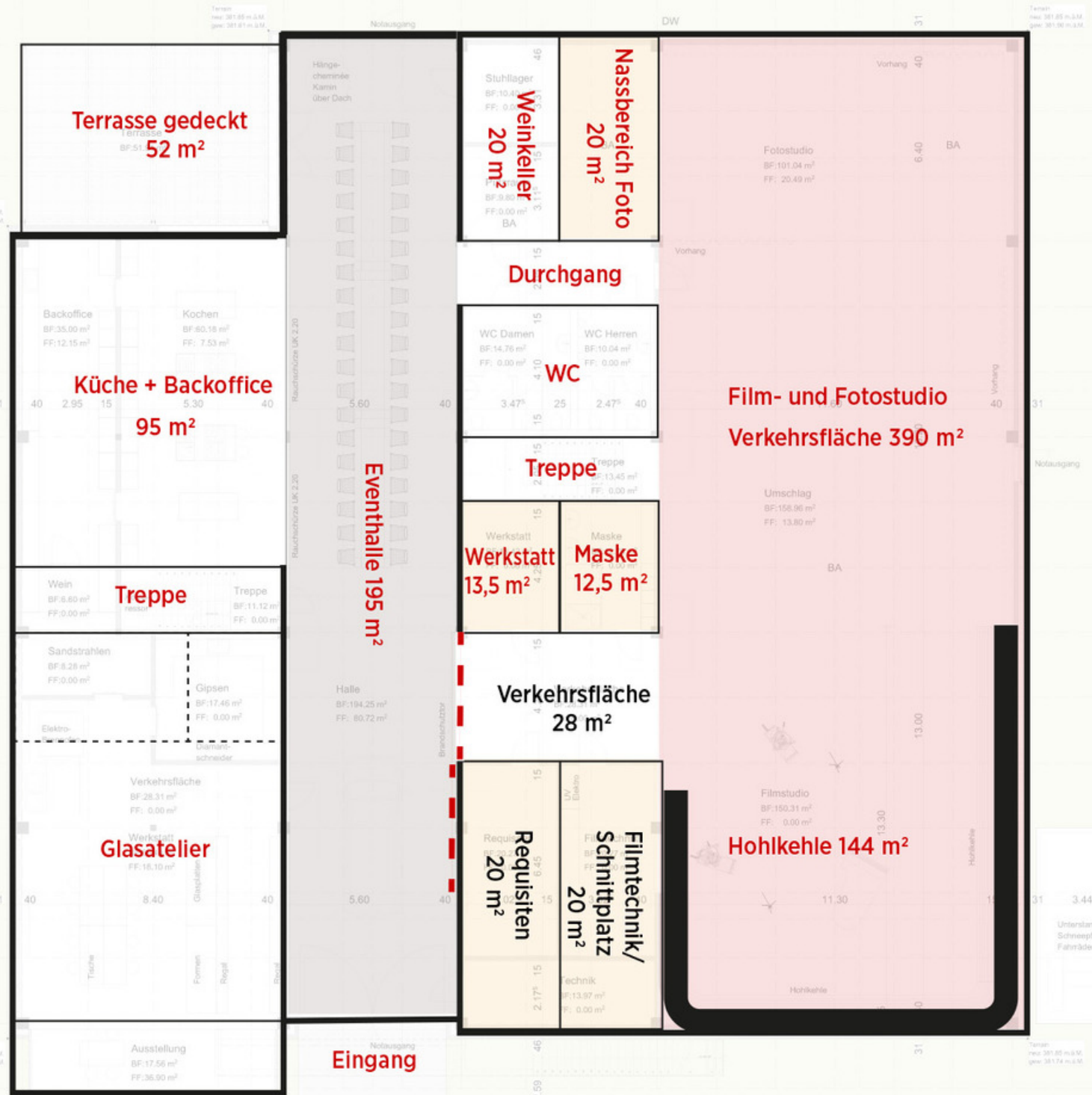








# Grundriss EG Arthaios AG



# 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 m<sup>2</sup>
- zwischen 70 - 100 Personen
- Bankett | bis 72 Personen
- Stehanlässe | bis 100 Personen



# FILMSTUDIO

- 396 m<sup>2</sup>
- zwischen 200 - 300 Personen
- Bankett | bis 200 Personen
- Stehanlässe | bis 300 Personen



# KOCHATELIER

- 58 m<sup>2</sup>
- 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](http://ANDYZAUGG.CH).