

SCHLOSS
RUEDE
1796

EVENTS

Hotel Schloss Rued
Schlossstrasse 34, 5044 Schlossrued
info@hotelschlossrued.ch
www.hotelschlossrued.ch



INHALT

TAGEN MIT WEITBLICK

Die stilvoll renovierten Räume verbinden historische Atmosphäre mit moderner Technik und bieten Platz für kleine Gruppen ebenso wie für grössere Anlässe bis rund hundert Personen.

SEITE 2

LOVE & LAUGHTER

Im Schloss Rued wird Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in historischer Kulisse, umgeben von Schlossmauern, Gartenromantik und stilvoller Atmosphäre.

SEITE 7

SEMINARE UND INCENTIVES

Ein erfolgreiches Meeting oder Seminar bedarf sorgfältiger Planung. Wir unterstützen und begleiten Sie gerne bei der Organisation und Durchführung. Von uns bekommen Sie mehr als Sie erwarten!

SEITE 9

BANKETTE UND EVENTS

Für reguläre Menus für Firmenfeste, Geburtstage, Feierlichkeiten und Leidmale beraten wir Sie gerne für ein passendes Menu.

SEITE 11

SCHLAFEN IM BAUDENKMAL

12 Sorgfältig eingerichtete Hotelzimmer für die ruhige Nacht nach dem gelungenen Anlass.

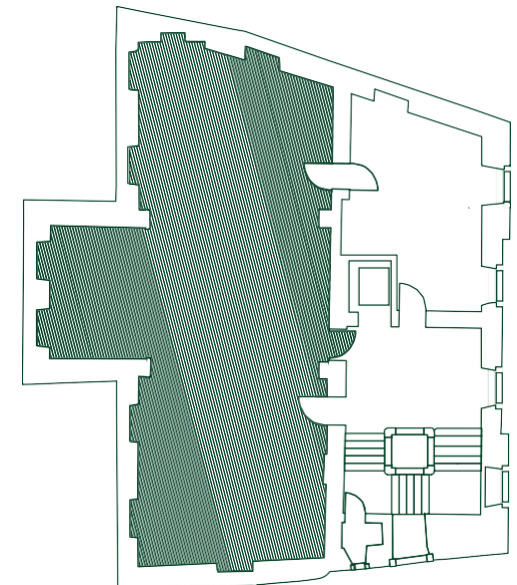
SEITE 16

SAAL

SCHLOSS SAAL

144 M², BIS 100 PERSONEN

Mit seinen hohen Fenstern, dem historischen Parkett und dem Blick über das Ruedertal bietet der Schloss Saal einen einzigartigen Rahmen für Hochzeiten, Bankette und festliche Anlässe. Der Raum lässt sich vielseitig gestalten und vereint historische Atmosphäre mit moderner Funktionalität – ideal für Feiern, Seminare oder Konzerte, die in Erinnerung bleiben.

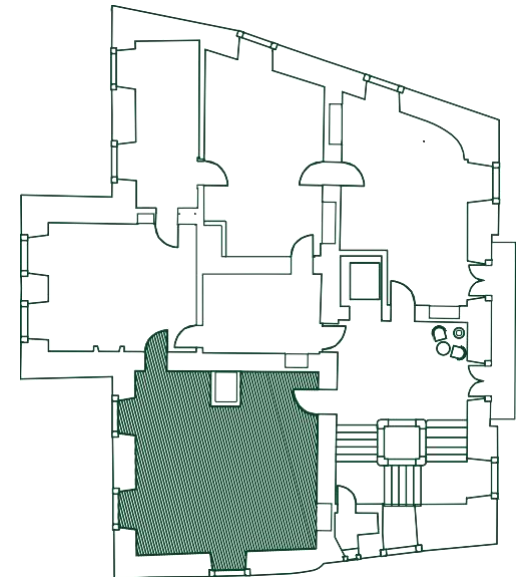


JULIE

RAUM JULIE VON MAY

48 M², BIS 40 PERSONEN

Mit seinen hohen Fenstern, dem historischen Parkett und dem Blick über das Ruedertal bietet der Schloss Saal einen einzigartigen Rahmen für Hochzeiten, Bankette und festliche Anlässe. Der Raum lässt sich vielseitig gestalten und vereint historische Atmosphäre mit moderner Funktionalität – ideal für Feiern, Seminare oder Konzerte, die in Erinnerung bleiben.



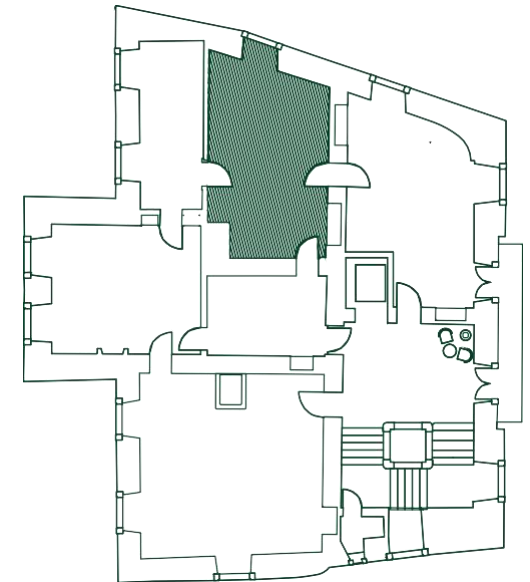
JUNKER

JUNKERZIMMER

25 M², BIS 24 PERSONEN

Das Junkerzimmer beeindruckt mit seiner Intimität und klaren Struktur. Es ist ideal für Workshops, Sitzungen oder Aperitifs im kleinen Kreis. Die denkmalgeschützten Elemente verleihen dem Raum Charakter, während seine Grösse und Proportionen Flexibilität bieten – ein Ort für Gespräche, Ideen und Begegnungen auf Augenhöhe.

Das Junkerzimmer ist ein offizielles, von der Gemeinde Schlossrued anerkanntes, Traulokal.

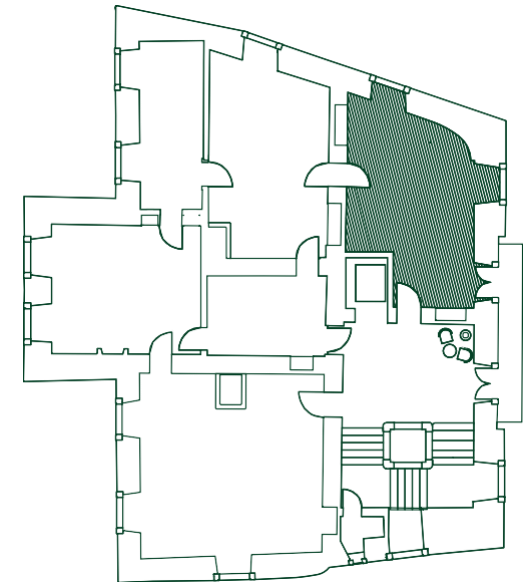
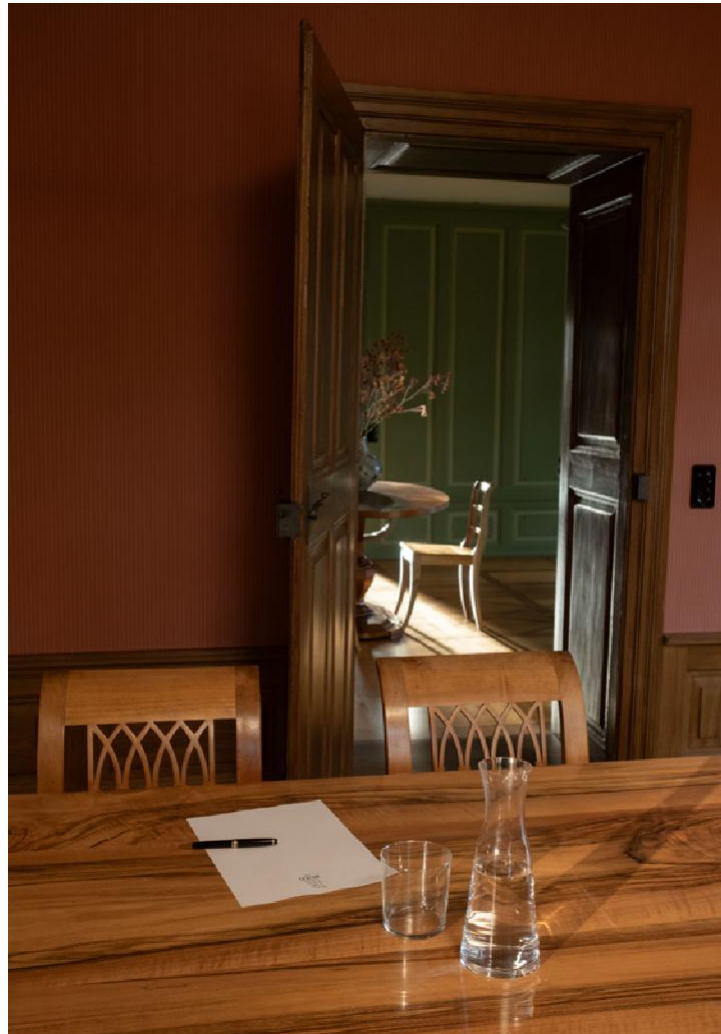


SALON

SALON VON SINNER

25 M², BIS 20 PERSONEN

Der Salon von Sinner, benannt nach dem Baumeister des Schlosses, ist ein eleganter Rückzugsort für vertrauliche Gespräche, Besprechungen oder kleine Runden. Die Kombination aus historischen Materialien und zeitgemässer Einrichtung schafft eine Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Hier entstehen Ideen in ruhigem, inspirierendem Rahmen.



TROTTE

TROTTE

60 M², BIS 45 PERSONEN

Unsere Trotte liegt etwas abseits des Hauptgebäudes und überzeugt durch seine schlichte Architektur und den offenen Charakter. Mit Platz für bis zu 45 Personen eignet es sich für Seminare, Workshops oder Feiern mit Musik und Bewegung. Die grossen Fenster öffnen den Blick ins Grüne und lassen den Raum mit Licht und Leben füllen. Ein Ort, der Leichtigkeit und Kreativität verbindet.



HEIRATEN



ANGEBOT

LOVE & LAUGHTER

Wir erarbeiten mit Ihnen zusammen Ihre individuelle Hochzeits-Bankett-Lösung. Als Ausgangspunkt dient uns das Basisangebot.

Das Basisangebot wird jedes Jahr neu überarbeitet und spiegelt die aktuellen Trends im Hotel Schloss Rued wider. Vor der Buchung erstellen wir keine individuellen Offerten, da es meist noch mindestens ein Jahr dauert, bis die Veranstaltung durchgeführt wird.

Wichtig ist, dass wenn Euch unser Basisangebot gänzlich missfallen sollte, was wir natürlich nie hoffen, wir vermutlich nicht der richtige Partner für Ihre Hochzeit sind.

Die individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Offerte erhalten Sie, bei einer verbindlichen Anfrage, nach der persönlichen Besichtigung vor Ort und unserem Kennenlern- und Beratungsgespräch.

HOCHZEITSBANKETTE MENU-INSPIRATION

Frischer, bunter Saisonsalat mit Kernen

Hochzeitsüppi mit Aargauer Schaumwein vom Bickgut

Filet vom Engadiner Jungrind mit gebratenen Quarkpizokel,
Jus und feinem Gemüse

Hausgemachte Cremeschnitte mit Beeren

Preis/Person: CHF 119,-

GETRÄNKE

Wasser, Bier, Aperio-Wein, Weisswein, Rotwein, Cocktails, Kaffee

Gesellschaft mit geringem Konsum: ca. CHF 80,- pro Person

Gesellschaft mit mittlerem Konsum: ca. CHF 100,- pro Person

Gesellschaft mit höherem Konsum: ca. CHF 140,- pro Person

Zapfgeld für Weine CHF 35.- pro Flasche

Die Hochzeitsbankettpauschale (CHF 35,- pro Person) beinhaltet die Ausstattung des Saals, die Verlängerung der Polizeistunde, die Technikanlage, das Mobiliar, die Tischwäsche und die Beschallung.

SEMINARE



ANGEBOT

PAUSCHALE

Halbtagespauschale pro Person: CHF 94.-

Ganztagespauschale pro Person: CHF 119.-

INKLUSIVLEISTUNGEN

Halbtag: 1 Kaffeepause, 3-Gang-Lunch (Chef's Choice), Wasser mit und ohne Kohlensäure.

Ganztage: 2 Kaffeepausen, 3-Gang-Lunch (Chef's Choice), Wasser mit und ohne Kohlensäure

STUNDENPAUSCHALE

ALTERNATIVE ZU DEN PAKETEN

Ab 2 Stunden buchbar: CHF 150 pro Stunde, inkl. Raum & Wasser

BUCHBARE ADD-ONS

PREIS UND ANGEBOt PRO PERSON, ZUSÄTZLICH ZUR PAUSCHALE

Begrüßungskaffee & Gipfeli in der grünen Bar mit Barista Kaffeemaschine und Service für CHF 8.-

Früchtekorb für CHF 4.-

Kaffeepause PLUS

- Vormittags mit Gebäck und Orangensaft für CHF 7.-
- Nachmittag mit Süßgebäck und Fruchtsaft für CHF 6.-

Power Break (statt Kaffee PLUS)

- Morgen: 1x Power-Smoothie, 2x Power Balls, 1x Granola Müesli CHF 9.50
- Nachmittag: 1x Power-Smoothie, 2x Power Balls, 1x Acai Bowl CHF 9.50

SEITE 10

MENUOPTIONEN

Falls ein anderes Menu als das Chef's Choice Menu gewünscht wird, wird das gewählte Menu gemäss Bankettangebot effektiv verrechnet.

SEMINARAUSSTATTUNG

Unsere Räume sind optimal ausgestattet für produktive Workshops und Meetings: Flipchart, Moderationskoffer, TV, Blöcke & Stifte, Kostenfreies WLAN & Pinnwände

RÄUME

MINDESTKONSUMATIONEN (FALLS DAS GEWÄHLTE ANGEBOt NIEDRIGER IST, GILT DER MINDESTPREIS)

Sinner: ab CHF 300.-

Junker: ab CHF 500.-

Julie von May: ab CHF 900.-

Trotte: ab CHF 1'200.-

Grosser Saal (Seminar): ab CHF 2'800.-

Grosser Saal (Feste): ab CHF 15'000.-

EXTRAS

RAHMENPROGRAMM (NACH AUFWAND)

Softgetränke, Schlossrundgang, Brauerei-/Bier-Tour, Bier-Degustation, Wein-Masterclass. Gerne stellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Programm zusammen.



EXTRAS

SCHLOSSRUNDGANG

Erleben Sie einen spannenden Rundgang durch das Schloss Rued und tauchen Sie ein in seine Geschichte und besondere Atmosphäre. Anschliessend geniessen Sie in der Grünen Bar unser hausgebrautes Bier oder ein Glas Prosecco.

Der Schlossrundgang findet auf Anfrage statt und ist für Gruppen bis maximal 15 Personen* geeignet.

Der Preis beträgt CHF 100.– für bis 5 Personen; jede weitere Person kostet CHF 20.–

BRAUEREIFÜHRUNG INKL. KOSTPROBE

Erleben Sie die Kunst des Bierbrauens hautnah bei unserer Brauereiführung. Tauchen Sie ein in die Welt von Hopfen, Malz und Hefe und erhalten Sie spannende Einblicke in den gesamten Brauprozess – von den Rohstoffen bis zum fertigen Bier. Im Anschluss an die Führung geniessen Sie eine Verkostung unserer Biere.

Die Führung findet auf Anfrage statt und ist für Gruppen ab 8 bis maximal 15 Personen*.

Der Preis beträgt CHF 20.– pro Person.

BRAUI APERO MIT DEM BRAUMEISTER

Ein geselliger Apero rund ums Bier: Entdecken Sie die Braukunst bei einer Degustation verschiedener Biere, begleitet von spannenden Geschichten und persönlichen Einblicken unseres Braumeisters – dazu servieren wir passende Häppchen.

Der Preis beträgt CHF 35.– pro Person.

*Bei grösseren Gruppen können mehrere Gruppen gebildet werden.

EVENTS

BANKETTE UND EVENTS

Für reguläre Menus für Firmenfeste, Geburtstage, Feierlichkeiten und Leidmale beraten wir Sie gerne für ein passendes Menu.





ANGEBOT

WARME HÄPPCHEN

Quarkpizokel im Glas, CHF 4.50

Aargauer Rüeblisüpli, vegan, CHF 4.-

Hackbällchen mit der geheimen Schlosssauce, CHF 4.50

Auberginenbällchen zum Dippen in pikanter Aji-Amarillo Chillisauce, vegan, CHF 4.50

Mini Kräuter-Risotto, vegan, CHF 3.-

Original St.Galler Kinderfestbratwurst, geschnitten und mit Currysauce zum picken, CHF 4.-

Hausgemachte Flammkuchen, 24-48 Stunden Teigruhe

«Original» mit Speck und Zwiebel, gebacken, geschnitten (12 Stk.) und gerollt, CHF 21.-

«Caprese» mit Tomatenwürfeli, Käse und Basilikum-Pesto, gebacken, geschnitten (12 Stk.) und gerollt CHF 21.-, vegetarisch

«Ruoda» mit Schlosskeller-gereiftem Coppaschinken, gebacken, geschnitten (12 Stk.) und gerollt, CHF 23.-

An der Schlossrueder Luft heissgeräucherte ganze Lachsseite

Vom Koch vor den Gästen portioniert, mit Maldon Sea Salt und Olivenöl verfeinert und serviert (CHF 149.-; ca. 30-40 Portionen pro Seite)

KALTE HÄPPCHEN

Schweizer Rindstatar, ca. 30g, CHF 7.-

Rüebli Tartar im Löffel, ca. 30g, CHF 6.-, vegan

Wurst-Käsesalat, CHF 4.50

Grissini in Gläsern, pauschal CHF 3.50 pro Gast

Taralli in Schalen, pauschal CHF 3.50 pro Gast

Oliven zum picken, pauschal CHF 4.50 pro Gast, vegan

Rindscarpaccio mit Rucola und Limonen-Olivenöl, CHF 6.50

Roastbeef-Tranche mit hausgemachter Sauce Tartare, CHF 4.50

Hummus im Glas mit Knusper-Kichererbsen und Olivenöl, CHF 4.-

Bruschetta mit Tomate, CHF 3.50

Bruschetta mit Oliventapenade, CHF 3.50

Käsebrett

mit reifem Parmesan, Feigensenf, Hobelkäse und Bergkäse (assortiert von weich bis hart). Auswahl vom Maître Frommager Rolf Beeler und Jumi, CHF 129.-

Platte mit Trockenfleischspezialitäten

Veltliner Bresaola, in unserem Schlosskeller gereifter, selbstgebeizter Coppaschinken und Salami, CHF 165.-

Deluxe Trockenfleisch-Platte

Rohschinken, Hirsch-Salsiz, Assoluto von der alten Kuh, Bündnerfleisch; alles von unserem Freund und Metzgermeister Ludwig Hatecke, CHF 179.-
Ab einer Gesellschaft von 60 Personen empfehlen wir 2-3 Platten als Ergänzung zu servierten Häppchen.





DESSERTS-HÄPPCHEN

Tiramisu, CHF 5.50

Panna Cotta mit Beerenpüree, CHF 5.50

Frische, saisonale Beeren – leicht mariniert, CHF 4.50

Hausgemachte Crèmeschnitte, CHF 6.50

Schoggikuchen, CHF 5.50

Glacé – diverse Geschmäcker, CHF 4.50

Gerne stellen wir für Vegetarier:innen und Allergiker:innen eine passende Alternative zusammen.

Hausgemachte Flammkuchen, 24-48 Stunden Teigruhe

«Öpfel» mit Apfelwürfel und Zimt, gebacken, geschnitten (12 Stk.) und gerollt, CHF 18.-

«Schoggi Banane» mit geschmolzener Schokolade und warmen Bananen, gebacken, geschnitten (12 Stk.) und gerollt, CHF 19.-

GETRÄNKE ZUM APERO

Gerne senden wir Ihnen zur Inspiration unsere kuratierte Schloss-Weinkarte.

Aus unserer Schlossbrauerei servieren wir Ihnen gerne die folgenden Biere:

- Schloss Bräu Bier, naturbelassen, CHF 4.80/30 cl (Stange)
- Schloss Bräu Bier, Rotkorn, CHF 5.40/ 30cl (Stange)
- Auf Anfrage brauen wir Ihnen exklusiv Ihr eigenes Hochzeitsbier. Ganz nach Ihrem persönlichen Gusto!

Weiter Empfehlen wir:

- Alkoholfreier Aperol-Spritz, CHF 8.50 pro Stk.
- Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (CHF 9.50/100cl)
- Softgetränke nach Wunsch

MENUVARIANTEN

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Vorspeise-Varianten

- Tatar vom Schweizer Rind mit Bauernbrot und Anke, 70g, CHF 23.-
- Aargauer Rüebl-Tatar mit Meerrettich – leicht pikant abgeschmeckt, CHF 15.-
- Frischer, gemischter Blattsalat mit Balsamico Sauce, CHF 9.-
- Saisonaler Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und französischer Sauce, CHF 11.- (saisonal)
- Wärmende Aargauer Rüeblisuppe, CHF 9.-

Hauptgang-Varianten

- Geschmortes Rindsbäggli mit Häröpfel-Püree und saisonalem Gemüse, CHF 34.-
- Grossmutter's Hackbraten mit Häröpfel-Püree, Jus-Seeli und glasierten Rüebl, CHF 29.-
- Geschnetzelt vom Kalb, mit Rahmsauce, Champignons und Rösti, 160g, CHF 52.-
- Filet vom Engadiner Jungrind, schonend im Ofen gegart, serviert mit Quarkpizokel, Rindsjus und herbstlichem Gemüse, 160g, CHF 59.-
- Hirschentrecôte, serviert mit saisonalen Beilagen, 200g, CHF 47.-
(Im Herbst mit den klassischen Wildbeilagen wie Rösliköhl, Spätzli, Rotweinbirne, Preiselbeeren und Marroni)
- Kräuterrisotto mit aromatischen Kräutern aus dem Schlossgarten und den umliegenden Wäldern sowie Sbrinzcrunch CHF 29.-

Déssert-Varianten

- Hausgemachte Glacés (Schoggi, Vanille, Malz, Waldbeer) Kugel à CHF 4.-
- Aargauer Rüebl-Chueche, CHF 7.-
- Warmer Schoggi-Chueche, kombinierbar z.B. mit Vanille-Glacé, CHF 7.-
- Kaffee von der Rösterei Rast, Espresso & Kaffee, CHF 4.50
- Kuchen "Zapfgeld" CHF 3.50 pro Person



SCHLAFEN



HOTELZIMMER

SCHLAFEN IM BAUDENKMAL

11 Doppelzimmer, 1 Suite

Im Hotel Schloss Rued erwarten Sie 12 individuell gestaltete Zimmer in vier Kategorien, jedes mit eigener Geschichte, eigenem Stil und einem gemeinsamen Anspruch: Echter Komfort in denkmalgeschütztem Ambiente.

Alte Mauern, sorgfältig restaurierte Details und zeitgemässe Ausstattung schaffen Räume, die Geschichte spürbar machen, ohne auf modernen Luxus zu verzichten. Ob klein und fein, grosszügig und elegant oder mit Blick über das Ruedertal.

Alle Zimmer sind auch als Twin-Zimmer und alle Doppelzimmer sind auch als Einzelbelegung buchbar. Im Preis inkludiert sind das Schlossfrühstück, die Benützung der Sauna und des Eisbades, die Mehrwertsteuer sowie ein Aussenparkplatz.

