

 ch media

RAMPE

CATERINGMAPPE

ALLES IM ÜBERBLICK

Die Location

Technik & Infrastruktur

Konditionen Events

Catering

Apéros

Saisonale Menüvorschläge

Getränke

Weine

Build your own

Gut zu wissen

LOCATION

Mitten im Aarauer Telli-Quartier, am Hauptsitz von CH Media, verbindet die Rampe modernen Industriecharme mit einer einladenden und unkomplizierten Atmosphäre. Wo früher die Anlieferungsrampe des Hochregallagers der Zeitungsdruckerei war, ist heute eine vielseitige Eventlocation mit besonderem Charakter entstanden. Ob Business-Event, Workshop, Generalversammlung, Firmenfeier, Apéro oder privates Fest – die Rampe lässt sich flexibel auf deinen Anlass abstimmen.

Der Innenbereich verteilt sich auf zwei Ebenen und bietet Platz für bis zu 300 Personen, davon bis zu 120 Sitzplätze. Bestuhlung, Einrichtung und Raumaufteilung gestalten wir passend zu deinen individuellen Bedürfnissen. In den Sommermonaten erweitert unser Aussenbereich die Möglichkeiten zusätzlich, ideal für entspannte Apéros, sommerliche Feste oder einen geselligen Grill-Anlass. Mit moderner Eventtechnik, professioneller Gastroküche und einem vielseitigen Cateringangebot bietet die Rampe alles aus einer Hand.

TECHNIK & INFRASTRUKTUR

Für einen reibungslosen Ablauf deiner Veranstaltung bieten wir dir eine moderne technische Infrastruktur sowie flexible Bestuhlungsvarianten für unterschiedliche Veranstaltungsformate. Gerne richten wir den Raum individuell nach deinen Wünschen ein und unterstützen dich bei der Planung und Umsetzung.

Technikausstattung:

- HD-Beamer mit Leinwand
- Professionelle Audioanlage
- Funkmikrofone
- Referententisch
- Bühne
- Stehtische inkl. Houssen
- Lichttechnik

EVENT KONDITIONEN

Die gesamte Rampe kann für Business-Events und private Anlässe inklusiv Catering gemietet werden. Ob Firmenanlass, Workshop, Feier, Apéro oder ein ganz individuelles Veranstaltungsformat, wir gestalten den Rahmen passend zu deinen Vorstellungen.

Jeder Anlass ist anders. Deshalb beraten wir dich persönlich und stellen ein Angebot zusammen, das individuell auf deine Wünsche, Bedürfnisse und den Charakter deiner Veranstaltung abgestimmt ist.

Nimm dazu bitte direkt mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns darauf, deinen Anlass gemeinsam mit dir zu planen.

rampe@chmedia.ch

RAMPE Café Bar Restaurant

CATERING

Kulinarischer Genuss ist ein wichtiger Bestandteil jeder gelungenen Veranstaltung. Ob Business-Lunch, Apéro, festliches Dinner oder individuelles Buffet, wir verwöhnen dich und deine Gäste mit frischen, saisonalen Speisen und einem auf deinen Anlass abgestimmten Angebot.

In dieser Cateringmappe findest du eine Auswahl an unseren Menü- und Cateringvorschläge. Diese dienen als Inspiration und können flexibel an deine Wünsche angepasst werden. Gerne gehen wir individuell auf deine Bedürfnisse, dein Budget und den Charakter des Anlasses ein. Gerne beraten wir dich und stellen dir ein passendes kulinarisches Angebot zusammen.

APÉROS

Basis

- Chips
- Nüssli
- Salzstängeli

CHF 5.50 / Person

Basis Plus

- Apéro Basis
- Gemischtes
Aperogebäck
(Schinkengipfeli, Mini
Käsekuchen, Mini Pizza
etc.)

CHF 10.50 / Person

Apéro Riche

- Apéro Basis Plus
- Parmesan-Pops
- Poulet Teriyaki Spiessli
- Gefüllte Mini-Brötli
- Antipasti
- Gemüsesticks mit Dip
- Crostini mit
 - Lachs
 - Kräuterfrischkäse
 - Hummus

CHF 25.50 / Person

Build your own

Kontaktiere uns – gemeinsam
planen wir deinen
individuellen Apéro

Preis auf Anfrage

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

HERBST 2026

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Ingwer und Croutons
CHF 6.00 / Person

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons
CHF 9.50 / Person

Im Haus gebeizter Lachs mit
Randenvariation und Frischkäse
CHF 14.50 / Person

Hauptgänge

Poulet-Saltimbocca mit Kürbisrisotto und
Maronipüree
CHF 25.50 / Person

Schweinsfilet Medaillons mit
hausgemachten Spätzli, Rotkraut und
Portweinjus
CHF 29.50 / Person

Rindsfilet-Stroganoff mit hausgemachten
Spätzli
CHF 46.50 / Person

Desserts

Joghurt-Espuma mit Birnenkompott und
Buttercrumble
CHF 6.50 / Person

Warmer Apfelstudel mit Vanillesauce
CHF 8.50 / Person

Cheesecake-Crema Catalan mit Zimtglace
CHF 9.50 / Person

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

HERBST 2026

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Nüssen, Ei, Croutons
CHF 14.50 / Person

Randentatar mit geräucherter Creme-Fraiche
und Ziegenkäse
CHF 14.50 / Person

Hauptgänge

Gebratener Kräuterseitling auf Kürbisrisotto
mit Maronipüree
CHF 22.50 / Person

Sellerie Medaillons mit hausgemachten
Spätzli und Rotkraut und Portweinjus
CHF 23.50 / Person

Pilz-Stroganoff mit Spätzli und Creme Fraiche
CHF 26.50 / Person

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

WINTER 2026

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus

Vorspeisen

Getrübte Maronissuppe mit Croutons
CHF 7.50 / Person

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons
CHF 9.50 / Person

Onsen-Ei mit Kartoffelespuma, getrübtem
Spinat und Speck
CHF 14.50 / Person

Hauptgänge

Pouletbrust mit Kartoffelgratin, Wirz und Jus
CHF 20.50 / Person

Schweinsfilet im Speckmantel mit
Rahmbramata, Wurzelgemüse und
Portweinjus
CHF 25.50 / Person

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit
Weissweinsrisotto, geschmorten Rüebli und
Trüffeljus
CHF 48.50 / Person

Desserts

Nuss-Nougat-Espuma mit Apfelröster und
Meringue
CHF 8.50 / Person

Vermicelle im Glas mit Meringue und Rahm
CHF 9.50 / Person

Mini Tarte Tatin mit Zimt-Glace
CHF 11.50 / Person

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

WINTER 2026

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Gegrillte Pfirsich mit Burratina und gerösteter Focaccia

CHF 14.50 / Person

Hauptgänge

Gegrillte, marinierte Zucchini mit Couscous-Salat und Joghurtsauce

CHF 18.50 / Person

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit geschmorten Cherrytomaten und Bergkäse

CHF 23.50 / Person

Miso-Aubergine auf Basmatireis mit asiatischem Gemüse

CHF 26.50 / Person

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

GRILLBUFFET

Wir planen zusammen dein **Grillbuffet** inkl. **Beilagen, Vorspeisen und Dessert** vom Grill.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

ab 32.50 CHF / Person

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

- Eptinger mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Rivella rot
- Rivella blau
- Apfelschorle
- Vitamin Focus Water
- Quid weiss / rot
- Fizzy
- Mate original / zero

CHF 5.00 / 33cl

Biere & Aperitif

- Verschiedene Biere
der Brauerei Stadtwächter
CHF 6.50 / 33cl
- Verschiedene Apérogetränke

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

WEINE VOM BICKGUT

Schaumwein

Brut	75cl	CHF 63.00
------	------	-----------

Weisswein

Sauvignon Blanc	75cl	CHF 42.00
-----------------	------	-----------

Roséwein

Rosamunde	75cl	CHF 39.00
-----------	------	-----------

Rotwein

Pinot Noir	75cl	CHF 39.00
------------	------	-----------

Bicker Réserve du Patron	75cl	CHF 53.00
--------------------------	------	-----------

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

BUILD YOUR OWN

In unserer Cateringmappe fehlt genau das, was du suchst?

Kein Problem – gemeinsam planen wir deinen Event, vom ersten Snack bis zum letzten Gang.

Wir sind offen und kreativ und machen deinen Anlass zu etwas ganz Besonderem.

Ihr Ansprechpartner:

Benjamin von Felten

Betriebsleitung Rampe

E-Mail: rampe@chmedia.ch

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

GUT ZU WISSEN

Mehrwertsteuer

Alle Preise für Verpflegung und Personal verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Anpassungen:

Das Angebot kann saisonal variieren.

Allergien

Bitte informiere uns über Allergien und Unverträglichkeiten, damit wir darauf Rücksicht nehmen können. Unser Restaurantteam steht dir gerne für Auskünfte zu Allergenen in unseren Produkten zur Verfügung.

Anpassung Gästezahl

Die Gästezahl kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei angepasst werden. Ab diesem Zeitpunkt gilt die zuletzt gemeldete Gästezahl als verbindlich.

Annulationen

Annulationen sind bis 7 Tage vor dem Event möglich. Danach wird der volle Rechnungsbetrag fällig.