

## ZIMMERPREISE

gültig ab 1. Januar 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Taxen (zuzüglich CHF 2.00 pro Person), Preisänderungen vorbehalten!

Alle unsere Zimmer verfügen über schallisolierte Fenster, Klimaanlage, Dusche/WC, Zimmersafe, TV, Radio, Direktwahl mit eigener Telefonnummer und W-LAN.

	Montag bis Donnerstag	Freitag bis Sonntag
Doppelzimmer Standard, Strassen-Bahnseite Innenhof	CHF 190.– CHF 220.–	CHF 150.– CHF 180.–
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung Standard, Strassen-Bahnseite Innenhof	CHF 150.– CHF 185.–	CHF 120.– CHF 145.–
Einzelzimmer Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 125.–	CHF 115.–

Während regionalen und nationalen Grossanlässen gelten die folgenden Einheitspreise (auch an den Wochenenden):

Doppelzimmer	CHF 360. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung	CHF 250. – pro Zimmer und Nacht

Während regionalen und nationalen Grossanlässen gelten die folgenden Einheitspreise (auch an den Wochenenden):

Doppelzimmer	CHF 360. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung weniger als drei Nächte	CHF 280. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung mehr als drei Nächte	CHF 250. – pro Zimmer und Nacht

Annullationsbedingungen bei Grossanlässen:

bis 30 Tage vor Ankunft	ohne Verrechnung
bis 21 Tage vor Ankunft	25% der reservierten Kapazitäten
bis 14 Tage vor Ankunft	50% der reservierten Kapazitäten
bis 7 Tage vor Ankunft	75% der reservierten Kapazitäten
bis Ankunftsstag	100% der reservierten Kapazitäten

## ALL IN ONE - ANGEBOTE

gültig ab 1. Januar 2019

Alle unsere all in one - Angebote sind buchbar ab 10 Teilnehmenden  
Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

**ALL IN ONE** pro Person und Tag CHF 86.00

---

Plenarsaal	Tageslicht Flip-Chart Pinwand Beamer mit Leinwand Moderationskoffer (Karten, Stifte, Klammern, etc.) Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discretion Saalmiete
Kaffeepause  (morgens und nachmittags)	Ein Kaffee oder Tee pro Person und Pause (alle weiteren werden zu CHF 4.00 verrechnet.) Diverse Sorten Tee Auswahl von verschiedenen Fruchtsäften Äpfel Croissants (am Morgen) Auswahl aus verschiedenen Gebäck- und Kuchenstücken (am Nachmittag)
Mittag	Leckeres 3-Gang-Mittagessen mit einer Vegetarischen- und Fisch Variante oder einem Stehlunch.

**ALL IN ONE SUPERIOR** pro Person und Tag CHF 96.00

---

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE:

Kaffeepause Mittag	reichhaltiger Früchtekorb (morgens und nachmittags) Kaffee oder Espresso Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
-----------------------	--

**SLEEP TIGHT** pro Person und Nacht CHF 240.00

---

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE:

Ein leckeres 3-Gang Dinner mit einer Vegetarischen- und Fisch Variante.

Übernachtung im grosszügigen Doppelzimmer zur Einzelbenützung.  
In allen Zimmern genießen Sie unsere «neue Ruhe» dank den schallisolierten Fenstern. Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche, WC, Haarföhn, Safe, TV, Radio und Ihrer eigenen Telefonnummer!

Reichhaltiges Frühstücksbuffet am nächsten Morgen

Lust zum «Surfen» am Abend?  
In allen unseren Zimmern empfangen Sie Wireless LAN (kostenlos).

**SLEEP TIGHT SUPERIOR** pro Person und Nacht CHF 250.00

---

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE UND SLEEP TIGHT:

Kaffeepause Mittag – und Abendessen	reichhaltiger Früchtekorb (morgens und nachmittags) Kaffee oder Espresso Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
--	--

## SAALMIETEN

gültig ab 1. Januar 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

### HALBER TAG MIT ESSEN

08.00 - 12.00 Uhr, 13.30 - 17.00 Uhr, abends ab 18.30 Uhr

### Halber Tag ohne Essen

Saal 16 m <sup>2</sup>	140.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	170.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	200.-
Saal 50 m <sup>2</sup>	270.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	350.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	400.-

Saal 16 m <sup>2</sup>	180.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	210.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	230.-
Saal 50 m <sup>2</sup>	320.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	470.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	570.-

### Ganzer Tag mit Essen

### GANZER TAG OHNE ESSEN

Saal 16 m <sup>2</sup>	180.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	210.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	250.-
Saal 50 m <sup>2</sup>	300.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	400.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	460.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	900.-

Saal 16 m <sup>2</sup>	240.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	280.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	300.-
Saal 50 m <sup>2</sup>	350.-
Saal 68 - 75 m <sup>2</sup>	600.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	700.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	1600.-

### AUSSTELLUNG

Saal 100 m <sup>2</sup>	750.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	2000.-

Für Gruppenräume zusätzlich zu einem Plenarsaal gelten die Preise MIT Essen.

Mietpreise **MIT Essen** gelten, wenn mindestens 75% der Seminargäste am Essen/Stehlunch/Apéro teilnehmen.  
Mindestkonsumation 25.- / Person

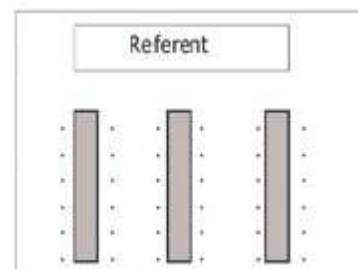
## BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

gültig ab 1. Januar 2019

Seite 1 von 2

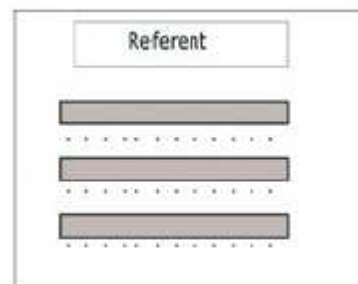
### REIHENBESTUHLUNG

Saal 1&2	150 Personen / 200m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 1&2	130 Personen / 200m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 1	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 1	60 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 2	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 2	60 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 3	48 Personen / 75m <sup>2</sup>	
Saal 4	40 Personen / 68m <sup>2</sup>	
Saal 5	24 Personen / 50m <sup>2</sup>	
Saal 6	60 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 6	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 8	24 Personen / 50m <sup>2</sup>	



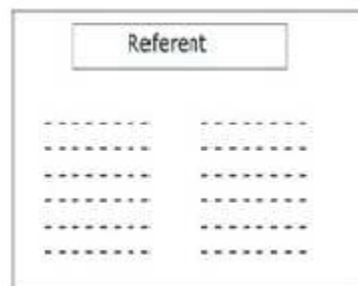
### SEMINARBESTUHLUNG

Saal 1&2	100 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	24 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 4	24 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	20 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	20 Personen / 50m <sup>2</sup>



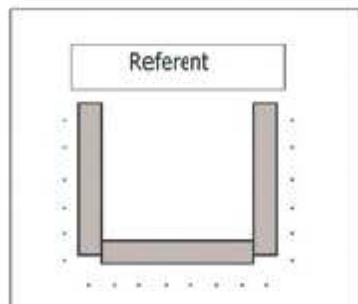
### KONZERTBESTUHLUNG

Saal 1&2	150 Personen / 200m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 1&2	170 Personen / 200m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 1	100 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 1	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 2	100 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 2	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 3	50 Personen / 75m <sup>2</sup>	
Saal 4	40 Personen / 68m <sup>2</sup>	
Saal 5	30 Personen / 50m <sup>2</sup>	
Saal 6	100 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(ohne Verpflegung)</i>
Saal 6	80 Personen / 100m <sup>2</sup>	<i>(mit Verpflegung)</i>
Saal 8	30 Personen / 50m <sup>2</sup>	



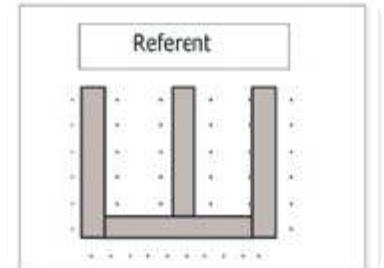
### U-FORM

Saal 1&2	60 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	18 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 4	16 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	14 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	14 Personen / 50m <sup>2</sup>



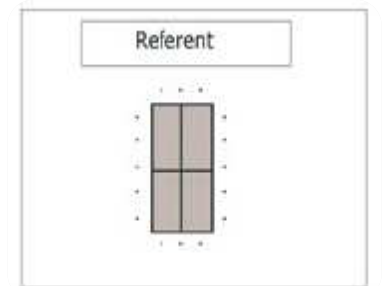
E-FORM

Saal 1	40 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	40 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	30 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 6	40 Personen / 100m <sup>2</sup>



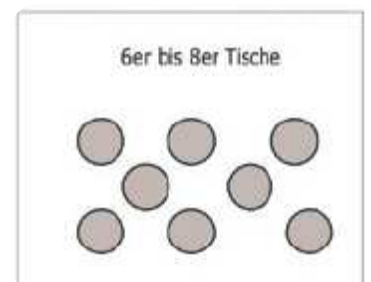
BLOCK

Saal 1&2	70 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	32 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	32 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	22 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 4	20 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	15 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	32 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 7	14 Personen / 35m <sup>2</sup>
Saal 8	15 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 205	8 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 212 & 214	12 Personen / 32m <sup>2</sup>
Saal 212	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 214	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 305	8 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 312 & 314	12 Personen / 32m <sup>2</sup>
Saal 312	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 314	6 Personen / 16m <sup>2</sup>



BANKETT

40 bis 100 Personen



## TECHNISCHE HILFSMITTEL

gültig ab 1. Januar 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

In den Saalmieten ist folgende Infrastruktur enthalten: Bereitstellung, Abräumen, Reinigung, Heizung, Strom, technische Hilfsmittel wie Flip-Chart, Moderationskoffer und Leinwand.

Zusatzmaterial wird wie folgt in Rechnung gestellt:

extra Flip-Chart	15.–	Podium	100.–
extra Leinwand	15.–	Videorecorder (VHS oder DVD) mit Monitor gross / klein	80.–
Pinwand	15.–		
Videobeamer mit Tagespauschale	kostenlos	Videobeamer ohne Tagespauschale	100.–
Videobeamer halber Tag	50.–	Videobeamer bei Saal mit 200m <sup>2</sup>	150.–
Laptop mit Tagespauschale	100.–	Laptop ohne Tagespauschale	150.–
Laptop halber Tag	100.–		
CD-Player	15.–	Rednerpult	gratis
Standardmikrofon	35.–	Lautsprecheranlage mit Mikrofon	150.–
extra Hellraumprojektor	30.–	Visualizer	50.–
WIRELESS LAN	kostenlos	Spezialanschlüsse für Strom	35.–
Telefonate	Preis nach Aufwand	Folienkopien	1.50 / Seite
Fax ausgehend Inland	2.– / Seite	Fax ausgehend Übersee	4.– / Seite
Fax ausgehend Ausland	3.– / Seite	Fax eingehend	0.50 / Seite
Fotokopie A4 schwarz-weiss	0.30 / Seite	Fotokopie A3 schwarz-weiss	0.60 / Seite
Fotokopie A4 farbig	1.50 / Seite	Fotokopie A3 farbig	3.00 / Seite
Schreibblock	2.– / Stück	Bleistift	1.– / Stück
Tischtücher	4.– / Stück	Sekretariatsarbeiten	60.00 / Stunde
Bestuhlungsänderungen während des Anlasses	Preis nach Aufwand		
Spezialreinigung	Preis nach Aufwand Zeigestab, Filzschreiber, Schreiber für Hellraumprojektoren werden bei Fehlen in Rechnung gestellt.		

## INDIVIDUELLE PAUSENVERPFLEGUNG

gültig ab 1. Januar 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

### KAFFEEPAUSEN

Einfach pro Person CHF 6.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.00 verrechnet.)

Standard pro Person CHF 9.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Äpfel, Gipfeli morgens oder Kleingebäck nachmittags

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.00 verrechnet.)

Superior pro Person CHF 11.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Früchte, Gipfeli morgens oder Kleingebäck nachmittags

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.00 verrechnet.)

Kaffeemaschine im Saal pro Tasse CHF 4.00

Gerne stellen wir Ihnen eine Kaffeemaschine im Saal bereit – Bedienen Sie sich selbst!

### ZNÜNI

Kaffee, Tee, Orangensaft, gefüllte Silserli mit Schinken und Salami pro Person CHF 14.00

Pausensandwiches, assortiert pro Stück CHF 9.00

Früchtekorb, assortiert pro Frucht CHF 2.00

### GETRÄNKE

Mineralwasser, in den Konferenzräumen 0,75 Liter CHF 7.80

Orangensaft pro Liter CHF 12.50

### VERPFLEGUNG

2-Gang-Menu, mit Fleisch ab CHF 24.00

2-Gang-Menu, vegetarisch ab CHF 22.00

3-Gang-Businesslunch (in Pauschale inkl.) pro Person CHF 38.00

3-Gang-Abendessen mit vegetarischer Variante (in Pauschale inkl.) pro Person CHF 40.00

## MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Seite 1 von 5

### Unsere Kreationen mit Fleisch

Menu 1/14 CHF 37.00

Bunte Blattsalate mit karamellisierten Nüssen und Gurken an einer Honig-Senfsoße  
Zart geschmorte Rindsrippen an BBQ Sauce mit Ofenkartoffeln und Cole Slaw  
Zitronentarte mit Fior di Latte Glace

Menu 2/14 CHF 39.50

Cremige Karottensuppe mit Orangenfilets  
Grillierte Schweinsfiletmedaillons an Rotweinjus auf Safranrisotto mit glasierten Zucchini  
Hausgemachtes weisses Schokoladenmousse mit Nüssen

Menu 3/14 CHF 52.00

Dreierlei Bruschetta (Tomaten, Rauchlachs und Rindstatar) mit einem Salatbouquet  
Gebratenes Kalbssteak an Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und glasiertem Gemüse  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 4/14 CHF 39.00

Rauchlachsroulade gefüllt mit Basilikum-Frischkäse auf einem Stangensellerie Salat  
Sautierte Maispouardenbrust an Chimicurrysauce auf Venerereis und Bohnen  
Hausgemachter Cheesecake New York Style mit Früchten

Menu 5/14 CHF 47.00

Tomaten-Basilikumtürmchen mit roten Zwiebeln an einer Roquefortsauce  
Grillierte Lammkotelettes auf Ratatouille mit Kartoffelwedges und hausgemachtem Ketchup  
Karamellisiertes Ananastrifle mit Vanille-Glace

Menu 6/14 CHF 64.00

Entenleberterrinen mit Brioche und Apfel Chutney  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

### Unsere Fisch Kreationen

Menu 7/14 CHF 38.00

Klassischer Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan  
Pochiertes Lachsfilet auf Venere Risotto dazu grilliertes Gemüse mit einem Safranschaum  
Hausgemachtes Cupcake mit Karamell-Fleur de Sel Topping und Joghurt-Glace

Menu 8/14 CHF 53.00

Hummerbisque mit einem Vanille-Milchschaum  
Kurz grillierter Thunfisch auf einem Wokgemüse-Kartoffelragoût mit Sojasauce verfeinert  
Zitronengras Panna cotta mit Mangosalat

Menu 9/14 CHF 45.50

Tomaten-Mozzarella Mille Feuille mit einem Salatbouquet und Brot Chips  
Sautierter Zander auf Gnocchi mit Rucola, Pinienkernen, Oliven und getrockneten Tomaten serviert mit Kräuteröl  
Feines Schokoladenmousse mit Meringue Streusel



### Unsere vegetarischen Kreationen

Menu 10/14 CHF 33.50

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse  
Spinat-Ricotta Ravioli auf mediterranem Gemüse an einem Kräuterschaum  
Hausgemachter Cheesecake je nach Saison mit Früchten

Menu 11/14 CHF 31.50

Sämige Tomaten-Süsskartoffelsuppe  
Zucchetti gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf und Tomatensugo  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 12/14 CHF 37.50

Kichererbsenpralinés auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto  
Fruchtiges Gemüse-Tofu-Curry mit Zitronengras Reis  
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

### Unsere saisonalen Kreationen Winter (Dezember bis Februar)

Menu 13/14 CHF 45.00

Sämige Hummerbisque mit einem Crevettenragoût  
Grillierte Lachstranche serviert auf Limetten-Quinoa und glasierten Gurken  
Hausgemachtes Mandarinen Tiramisù

Menu 14/14 CHF 62.00

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse  
Gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus auf Mascarpone Polenta mit Wurzelgemüse  
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Glace

Menu 15/14 CHF 49.00

Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Couscoussalat mit pikanter Chimicurrisauc  
Geschmorte Kalbshaxen auf Rosmarin-Kartoffelstock mit geschwenkten Karotten  
Hausgemachtes Cupcake mit einem Karamell-Fleur de Sel Topping begleitet von marinierten Früchten

Menu 16/14 CHF 32.00

Nüsslisalat mit gebackenen Nüssen an einer Honig-Senfauce  
Offenes Kürbis-Pastinakenravioli auf geschmortem Lattich an Safransauce  
Hausgemachte Marroni – Crèmeschnitte mit exotischen Früchten

**Unsere saisonalen Kreationen Frühling (März bis Juni)**

Menu 17/14 CHF 39.00

Bunter Blattsalat mit Spargeln und Cherrytomaten  
Gebratene Maispouardenbrust auf Bärlauchrisotto mit glasiertem Gemüse und an Tomatenpesto  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 18/14 CHF 48.00

Gefüllte Rauchlachsroulade mit Basilikum-Meerrettichfrischkäse serviert mit einem Salatbouquet  
Schweinssteak an Morchelsauce dazu Nudeln und glasiertes Gemüse  
Erdbeer – Rhabarber Tiramisù

Menu 19/14 CHF 45.00

Frühlingsrandencarpaccio mit Ziegenfrischkäse an Kräuterpesto  
Grillierte Zandertranche auf Petersilien Couscous mit Cherry Tomaten und Zitrusöl  
Lauwarmes Schokoladen Törtchen mit Joghurt-Glace

Menu 20/14 CHF 38.50

Crémige Spargelsuppe mit seiner Einlage  
Gebackene Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf  
Knusprige Aprikosentarte mit Joghurt-Glace

**Unsere saisonalen Kreationen Sommer (Juli bis Mitte September)**

Menu 21/14 CHF 54.00

Cavaillon Melone mit Serrano Rohschinken und gezupftem Mozzarella  
Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Auberginen  
Pflirsichkompott begleitet von einer Tonkabohnen-Crème Brûlée

Menu 22/14 CHF 59.00

Gebratene Riesencrevetten auf einem Mango-Avocadobeet mit einer Limettenaioli  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse  
Luftiges Erdbeermousse mit einem prickelnden Erdbeer-Shot

Menu 23/14 CHF 46.00

Erfrischende Gazpacho mit einem Chorizo-Crostini  
Grillierte Lammkotelettes serviert auf Pitabrot mit geschwenktem Ruccola, Oliven und Tomaten  
dazu Tzatzikisauce  
Himbeerclafouti mit einem Brownie

Menu 24/14 CHF 35.00

Hausgemachtes Kichererbsenpraliné auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto  
Paniertes Tofuschnitzel auf mediterranem Gemüse mit Tomatensugo  
Marinierte Melone mit Beeren und Erdbeer-Glace

**Unsere saisonalen Kreationen Herbst (Oktober bis November)**

Menu 25/14 CHF 45.00

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und süss-saurem Kürbis  
Pochierter Seeteufel auf Safranrisotto mit Orangen-Fenchel an einer Noilly Pratsauce  
Klassische Pumpkin Pie mit Joghurt-Glace

Menu 26/14 CHF 58.00

Sämige Kürbissuppe mit einem Ahornsyrup-Marshmallow  
Gebratenes Hirschentrecôte auf Rotkraut mit Käsespätzli und glasierten Marroni und Äpfeln  
Luftiges Macaron mit einer Cranbeery Crème gefüllt auf Cranberry-Kompott mit Zimt-Glace

Menu 27/14 CHF 52.00

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Essiggemüse und einem Salatbouquet  
Gebratene Perlhuhnbrust mit Steinpilzen gefüllt auf Süsskartoffelpüree mit Wurzelgemüse  
Klassisches Vermicelles mit hausgemachten Meringues

Menu 28/14 CHF 38.00

Sämige Marronisuppe mit seiner Einlage  
Gebackener Kürbis auf Gemüselinsen serviert mit Steinpilzen  
Quitten-Cheesecake mit Meringue-Glace

Sämtliche Menus bereiten wir ab 10 Personen zu.

Haben Sie bei Ihrem Anlass Personen, denen ein vegetarisches Menu besser schmeckt?

Gerne servieren wir Ihnen als Alternative zu Ihrem Hauptgang mit Fleisch / Fisch eine vegetarische Hauptspeise.

Wir bitten Sie, sich bei der Vorspeise und beim Dessert auf jeweils ein Gericht festzulegen.

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz, Deutschland
Rind	Schweiz, Irland, England, Brasilien
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	Schweiz, Neuseeland

## STEHLUNCH BUFFET (ab 10 Personen)

(Änderungen werden mit einem Aufpreis von CHF 3.00 pro Person in Rechnung gestellt)

Seite 5 von 5

"OLTEN" pro Person CHF 29.00

---

Mini Sandwich mit Fleisch und Käse  
 Tomaten Mozzarella Spieße  
 Gebratene Lachswürfel auf Süssmaispüree  
 Teriyaki marinierte Pouletspiessli auf einem Glasnudelsalat  
 Kartoffelstock mit Hackbraten  
 Kartoffelstock mit Ratatouille  
 Mit Ratatouille gefüllte Zucchetti mit Fetakäse  
 Fruchtsalat  
 Saisonaler Cheesecake

"KLASSIK" pro Person CHF 35.00

---

Mini Sandwich mit Fleisch und Käse  
 Tomaten Mousse mit Basilikum  
 Kichererbsenpralinen auf einem Avocado-Mangosalat  
 Suppe je nach Saison (kalt oder warm)  
 Gebratene Riesencrevetten auf einem Wakamesalat  
 Rosmarin-Speckkartoffeln  
 Exotische Früchteplatte  
 Schokoladenkuchen ohne Mehl



"BUSINESS" pro Person CHF 39.00

---

Crostini Misti mit Broccoli, Tomaten und Mozzarella  
 Mini Sandwich mit Fleisch und Käse  
 Grillierter Thunfisch auf Pak Choi  
 Mediterraner Gemüse Couscous Salat mit Pfefferminz  
 Suppe je nach Saison (kalt oder warm)  
 Edamame (Sojabohnen)  
 Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrusöl  
 Kartoffelstock  
 Kalbsscaloppini mit Zitronensauce  
 Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Salbei  
 Rosmarin-Speckkartoffeln  
 Ratatouille mit Fetastreusel  
 Früchte Spiessli  
 Hausgemachte Cupcakes mit Topping



## APEROVORSCHLÄGE

gültig ab 2019

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Seite 1 von 3

### Kalte mundgerechte Köstlichkeiten

Canapés (je eine viertel Scheibe Toastbrot) mit:

Salami

Schinken

Kräuter – Frischkäse

Mini Sandwich



Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 3.00

Crostini Misti (geröstetes Baguettebrot) mit:

Tomaten und Basilikum

Büffel Mozzarella und Pesto

Waldpilztatar und Kräutersauerrahm

Serrano Rohschinken

Graved Lachs

Tatar (Rindfleisch oder Lachs)

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 3.50

Stk. CHF 3.50

Stk. CHF 3.50

Tomaten und Mozzarellaspiess

Auberginen – Röllchen gefüllt mit Fetakäse und Pfefferminz

Antipasti Spiess

Gemüse Sushi

Lachs Sushi

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 3.50

Stk. CHF 3.50

Stk. CHF 4.50

Gourmet Chips aus Schottland

Tortilla Chips mit Guacamole

Rosmarin Focaccia mit Tomaten Tapenade

Marinierte schwarze und grüne Oliven

Gemüse Sticks mit drei Dips

Hausgemachte Oliven – Grissini mit Serrano Rohschinken

Hartkäsemöckli

pro Pers. CHF 4.50

pro Pers. CHF 3.50

pro Pers. CHF 3.50

pro Pers. CHF 3.50

pro Pers. CHF 3.50

pro Pers. CHF 4.50

pro Pers. CHF 4.50

### Warme mundgerechte Köstlichkeiten

Mini Quiche Lorraine

Schinkengipfeli

Mini Pizza

Mini Käseküchlein

Mariniertes Riesencrevettenspiessli

Yakitori Spiessli mit Soya und Honig

Hackfleisch Bällchen an kräftigem Kräuterjus

Mini „Gyrosspiessli“ mit Poulet, Pitabrot und Tzatzikisauce

Mini Hot Dog mit Cheddarsauce

Mini Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln

Mini Vegi Burger

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF 2.50

Stk. CHF

2.50

Stk. CHF 5.00

Stk. CHF 4.50

Stk. CHF 3.50

Stk. CHF 4.50

Stk. CHF 5.00

Stk. CHF 5.00

Stk. CHF 4.00

## STEHAPERO BUFFETS (ab 10 Personen)

(Änderungen werden mit einem Aufpreis von CHF 3.00 pro Person in Rechnung gestellt)

Seite 2 von 3

"Klein aber fein" pro Person    CHF    22.00

---

Tortilla Chips mit Guacamole  
 Marinierte schwarze und grüne Oliven  
 Gemischte Canapés (2 Stück pro Person)  
 Rindfleischtatar  
 Gemüse Sticks mit drei Dips  
 Käseküchlein  
 Schinkengipfeli  
 Mini Pizza



"Berkel 1942" pro Person    CHF    35.00

---

Bündner Rohspeck  
 Bündnerfleisch  
 Parmaschinken  
 Chorizo  
 Salami Nostrano  
 Mortadella  
 Salsiz  
 Parmesan  
 Oliven  
 Holzofen Brot



"Tapas Platte" pro Person    CHF    29.00

---

Marinierte schwarze und grüne Oliven  
 Avocadosalat mit einem Kichererbsenpraliné  
 Tortilla Chips mit Guacamole  
 Mozzarelline mit Basilikumpesto  
 Trockenwurst  
 Thunfisch Sashimi mit Wasabigurken  
 Rosmarin Focaccia mit Tomaten Tapenade  
 Hartkäsemöckli  
 Rindstatarbrötli

"Apero riche" pro Person    CHF    35.00

---

Gemischte Crostinis (2 Stück pro Person)  
 Tomaten Mozzarella Spieße  
 Tomatensalat Shot mit Feta  
 Crevettensalat mit Avocado und Grapefruits  
 Rindstatar  
 Rauchlachsroulade mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
 Gebackene Riesencrevetten im Kokosmantel an Sweet Chili Sauce  
 Mini Hot Dog mit Cheddarsauce  
 Mini „Gyrosspiessli“ mit Poulet, Pitabrot und Tzatzikisauce  
 Mini Frühlingsrollen  
 Mini Quiche Lorraine  
 Kalte Passionsfrucht-Ananassuppe



"Apero superieur" pro Person    CHF    52.00

---

Gemischte Crostini  
 Zarter Schweinebauch mit Süsskartoffelpüree  
 Tomatensalat Shot mit Feta  
 Tomaten Mozzarella Spieße  
 Doraden Ceviche mit Koriander, Mango und Avocado  
 Rindstatar  
 Sushi Platte  
 Suppe je nach Saison in der Espresso Tasse serviert  
 Gebratene Riesencrevetten mit Wokgemüse  
 Sautierte Lachswürfel auf Süssmaispüree  
 Mini „Gyrosspiessli“ mit Poulet, Pitabrot und Tzatzikisauce  
 Zart geschmortes Rindfleisch im Brötli mit Cheddarsauce  
 Mini Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln  
 Mini Vegi Burger  
 Mini Frühlingsrollen auf sautierten Shitakee Pilzen und Sojasprossen  
 Mini Schinkengipfeli  
 Mini Käseküchlein  
 Cupcakes (Karamell-Fleur de Sel und Banane)  
 Saisonales Panna Cotta  
 Fruchtsalat  
 Cheesecake New York Style  
 Schokoladenkuchen ohne Mehl

"Ice cream truck" pro Person    CHF    15.00

---

Unser Carrettino mit 6 hausgemachten Gelatisorten:  
 Schokolade, Joghurt-Mango, Pistazien, Cappuccino, Passionsfrucht und Erdbeere.  
 Die Gäste dürfen ihr Lieblingsgelati im Becher oder im Cornet geniessen.  
 Die perfekte Alternative zu einem Dessert oder Dessertbuffet.

Fleischherkunft

---

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz, Deutschland
Rind	Schweiz, Irland, England, Brasilien
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Rohschinken	Schweiz, Spanien



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

gültig ab 1. Januar 2019

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das gemeinsame Essen muss spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn unserer Reservationsabteilung mitgeteilt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Regelung wird automatisch die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt.
2. Der Veranstalter haftet uns gegenüber für die Bezahlung, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen, Getränke und Ähnlichem.
3. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Nach Veranstaltungsschluss müssen die Räumlichkeiten wieder in ihren Ursprung gebracht werden.
4. Soweit das Hotel Olten vereinbarungsgemäß für den Besteller technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt das Hotel Olten in Namen und für Rechnung des Bestellers. Der Besteller haftet für die sorgfältige Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt das Hotel Olten von allen Ansprüchen Dritter frei.
5. Sollten Störungen oder Defekte an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für die sofortige Abhilfe besorgt sein. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden.
6. Polizeistunde ist normalerweise 23.30 / 00.30 Uhr. Gerne beantragen wir für Ihren Anlass eine Verlängerung, welche wir Ihnen mit CHF 50.- in Rechnung stellen werden.
7. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Demonstration, etc.) behält sich das Hotel das Recht vor, von diesem Vertrag zurückzutreten.
8. Unsere Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
9. a Bei Abbestellung von Konferenzräumen oder Banketten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. (Basis hierzu ist die schriftliche Bestätigung):

bis 60 Tage vor Ankunft	keine Kosten
bis 30 Tage vor Ankunft	50 % auf Saalmieten, keine Kosten für Mahlzeiten
bis 15 Tage vor Ankunft	80 % der vereinbarten Leistungen
weniger als 15 Tage vor dem Anlass	100 % der vereinbarten Leistungen
9. b Technische Hilfsmittel müssen bis 2 Tage vor dem Anlass abbestellt werden, ansonsten wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% des vereinbarten Mietpreises verrechnet.
10. a. Annullation bis 3 Zimmer:  
Annullationskosten für Hotelzimmer: bis 48 Stunden vor Anreise kostenlose Stornierung möglich.  
Nach dieser Frist werden Annullationen, Änderungen sowie No-show zu 100% in Rechnung gestellt für die erste Nacht.  
Check In ab: 14.00 Uhr Check Out bis: 11.00 Uhr
10. b. Annullationskosten ab 4 Zimmer und Grossanlässen:

Annullation bis 30 Tage vor Ankunft	ohne Verrechnung
Annullation bis 21 Tage vor Ankunft	25% der reservierten Kapazitäten
Annullation bis 14 Tage vor Ankunft	50% der reservierten Kapazitäten
Annullation bis 7 Tage vor Ankunft	75% der reservierten Kapazitäten
Annullation bis zum Ankunftstag	100% der reservierten Kapazitäten
10. c Bei Gruppenreservierungen gelten die abgemachten Reservationsbedingungen.
11. Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der bestellten Räumlichkeiten bestehen, entfallen die oben errechneten Kosten ganz. Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen.
12. Mitarbeiterkosten nach 23.00 Uhr werden zusätzlich belastet.
13. Bei selbst mitgebrachten Weinen wird für jede geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 15.— in Rechnung gestellt. Handelt es sich um eine Degustation, wird für jede geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 5.— in Rechnung gestellt.
14. Preisänderungen für Saalmieten, Speisen und Getränke vorbehalten.
15. Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Olten vereinbart. Dem Hotel Olten steht es jedoch frei, auch am Wohnort bzw. Sitz des Bestellers zu klagen.