



Bankett- & Hochzeitsdokumentation

Inhalt

Herzlich Willkommen	3
Geschichte	4
Räumlichkeiten	6
Kapazität	8
Aperovorschläge	10
Menuauswahl	14
Saisonale Menuvorschläge	22
Hochzeitsmenüs.....	26
Buffetvorschläge.....	27
Fondue	30
Checkliste für das Brautpaar	31
A bis Z.....	33
Allgemeine Geschäftsbedingungen	36

In der Beilage finden Sie unsere Weinkarte!



Herzlich Willkommen bei uns im Storchen

- eintreten und sich wohlfühlen -
- raus aus der Hektik des Alltags -
- sich in heiterer Gelassenheit ausleben -
- gut essen und gemütlich wohnen -
- zusammen sein und zusammen gehören -
- einander treffen und einander finden -

Unser persönlich geführtes ****-Hotel liegt im Mittelland zwischen Aarau und Olten. Wir überraschen Sie mit gemütlichen Wohlfühlzimmern und extravaganen Suiten – modern und geschmackvoll eingerichtet. In unserem kleinen Wellness-Bereich lassen Sie die Seele baumeln, und entfliehen dem Alltag. Die marktfrische und feine Küche verwöhnt nicht nur Gourmets, oder Gäste die sportlich die Jura-Umgebung auskundschaften, auch grosse Veranstaltungen geniessen unsere kulinarischen Highlights.

Das Hotel Storchen bietet für Hochzeiten, Privatanlässe, Workshops oder Events aller Art verschiedene Räumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Für ganz besondere Anlässe mit historischem Touch ist das „La cuisine – exklusiv“ – DIE einzigartige Lokalität im Mittelland mit privatem Butler.

Nach dem Motto „der Storchen bringt's“ liefert unser Cateringservice Ihr ausgewähltes Menü an Ihren Lieblingssort!

Ein herzliches Willkommen

Ihre

Familie Peter und Monika Lustenberger-Meier

Treten Sie ein und freuen Sie sich auf.....

Professionelle Gästebetreuung mit viel Herzlichkeit
Vereinigung von Tradition und Vision
Verschiedene Bankett- und Seminarlokalitäten
Powertraining in der Sportlounge & relaxen im Dampfbad
Kulinarische Höhepunkte in zwei Restaurants
Kegelpic für urchige und sportliche Stunden
Catering mit Know-how

GESCHICHTE

Das Hotel Storchen in Schönenwerd – seit 1863 ein Begriff für ein traditionsreiches, kleines Grand Hotel an der alten Durchfahrtsstrasse zwischen Zürich und Bern. Vor allem für „Feinschmecker“ auf der Durchfahrt war es ein „Must zur Rast“. Während der Hochkonjunktur anfangs der 70er Jahre, erstellten die Bally Schuhfabriken nach einem Architektur-Wettbewerb - einen für diese Zeit hoch modernen Hotelneubau - inmitten des Dorfes. Dieser vielseitige Hotel- und Restaurationsbetrieb wurde während 25 Jahren durch zwei verschiedene Direktionen geführt und hatte auch das „interne“ Image der Firma Bally übernommen.

Im Trend der 90er Jahre wollte die Firma Bally Schuhfabriken das Haus wie alle anderen Nebenbetriebe „outsourcen“. Dadurch entstand die Gelegenheit aus einem mit Top Infrastruktur erbautem Haus unsere persönliche Vision zu verwirklichen. Nach 3 Jahren positiver Erfahrung als Mieter dieser Liegenschaft, wollten wir uns nun auch in baulichen Belangen selbständig machen und unsere Ideen & Konzepte vollumfänglich realisieren.

Seit Ende 1998 ist das Hotel Storchen im Privatbesitz von Peter Lustenberger. Geleitet wird dieser Betrieb mittels einer Management-Aktiengesellschaft. Unser Ziel ist es, das moderne und persönlich geführte Hotel Storchen als Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft zu pflegen und auszubauen.

Bereits im Jahr 1999 konnten die bestehenden Hotelzimmer auf der 2. Etage in moderne Wohlfühlzimmer mit verschiedenen Farben und zeitgemäßem Interieur ausgestattet werden. Die Seminar- und Bankettsäle wurden in ein attraktives, funktionelles „art business“-Center umgestaltet.

Im Jahr 2000 eröffnete das neu konzipierte Restaurant à la **cARTE** im trendigen „art deco“-Style. Wir pflegen in diesem Restaurant die mediterrane Esskultur auf gehobenem Niveau. Ausserdem wurden zwei grosszügige Storchen-Suiten und 2 Junior-Suiten als Aushängeschild für mehr Komfort und Exklusivität angebaut.

Das Bistro Giardino erhielt im Frühling 2002 mit neuer Einrichtung und gemütlichem Loungebereich einen neuen Look. Die Gartenterrasse wird zeitgleich um ein kleines Biotop mit lauschigem Sitzbereich erweitert.

2005 konnte die neue BELetage mit 14 Superior-Zimmern realisiert werden. Die Hotelerweiterung mit Ausbau eines neuen Dachstockes zur 3. Etage und zusätzlichem Fitness- & Sportbereich wurde am 1. Dezember 2006 eröffnet.

Im Jahr 2011 klassifizierte die Hotellerie Suisse das Hotel Storchen als erstes und einziges ***Superior-Hotel in der Region Aarau-Olten.

Am 15.01.2013 feierten wir die Eröffnung der Eventhalle „Atelier cuisine – Werkstatt der Gaumenfreude“ direkt neben dem Hoteltrakt. Aus einer privaten Sammlung präsentierten wir während 4 Jahren eine einzigartige Lokalität für Anlässe jeder Art. Dieses kulinarische Kochmuseum mit seiner speziellen Hotelgeschichte und kleinen Episoden aus der Geschichte grosser und namhafter Häuser lud zum dinieren und feiern ein.

GESCHICHTE

Alle Zimmer auf der 2. Etage wurden im Januar 2014 einer Totalrennovation unterzogen. Somit verfügt das Hotel nun über 35 Superior Zimmer im 4*-Komfort und ist auch nach SHV mit 4* ausgezeichnet.

Anfangs 2017 wurde eine weitere Restauranterweiterung mit Anbau eines neuen Frühstücksbuffet realisiert. Gleichzeitig entstand das neue F&B Konzept für unser Bistro-Lounge. Mit dem „la cuisine – wo essen zum Erlebnis wird“ haben wir das BESTE aus zwei konzipiert: Die Assemblage aus dem ehemaligen Kochmuseum Atelier und der französische Charme unseres à la CARTE Restaurant haben ein neues Produkt erschaffen.

RÄUMLICHKEITEN

UNTERGESCHOSS

KEGELPIC

Im gemütlichen Carnotzet lassen Sie nach einem erfolgreichen Workshop den Tag mit einem sportlichen Kegelschub und Apéro ausklingen. Für einen Fondue-Plausch mit Vereinskoleggen bietet dieser Raum ebenfalls den richtigen Rahmen. Die Kegelbahn kann auch von Privatpersonen gemietet und genutzt werden. Der Mietpreis für die Bahnen richtet sich nach der effektiven Spieldauer.

BISTRO GIARDINO

Das Bistro mit italienischem Flair lädt zum Essen und Verweilen ein. Geniessen Sie abwechslungsreiche Tagesmenüs und saisonale Gerichte in modernem Ambiente. Während den warmen Sommermonaten eignet sich die gedeckte Terrasse für ein prickelndes Glas Prosecco, einen „Coupe à deux“ oder einfach zum unkomplizierten Apéro.

RESTAURANT „la cuisine“.... wo essen zum Erlebnis wird

Das BESTE aus zwei: Die Assemblage aus dem einzigartigen Kochmuseum Atelier und dem französischen Charme unseres a la **cARTE** haben unser neues Restaurantkonzept erschaffen: La cuisine is(s)t die Leidenschaft für die traditionelle Küche inspiriert mit modernen Kreationen. Erleben Sie unsere Passion für die Hotellerie und Gastronomie eingebettet im la cuisine! Das Restaurant wurde bereits mehrmals mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Egal ob ein romantisches Tête à tête, Geburtstag, Kommunion/Konfirmation oder ein Geschäftsessen (bis 20 Personen) - wir verleihen Ihrem Anlass den passenden Stil.

La cuisine ist die ideale Bühne für außergewöhnliche Anlässe ab 25 Personen. Gerne stellen wir eine maßgeschneiderte Offerte für Ihren einzigartigen Event zusammen.

la cuisine exklusiv (über 25 zahlenden Gästen) kostenfrei
 bei der Wahl eines Menus ab CHF 80.00 pro Person

la cuisine exklusiv (unter 25 zahlenden Gästen) CHF 500.00
 inkl. Anekdoten und saboulieren durch unseren Maître

1. OBERGESCHOSS

PETITE CIGOGNE

Dieser Saal eignet sich für Workshops und Sitzungen, je nach Bestuhlung bis max. 25 Personen. Die grosszügige Fensterfront bietet viel direktes Tageslicht. Der Raum verfügt über eine eigene Klimaanlage, welche direkt im Raum bedient werden kann.

Fläche 45m² Länge 7,2m Breite 6,2m Höhe 2,5m

STORCHEN CLUB

Optimal nutzbar als Gruppenraum oder für Sitzungen bis max. 12 Personen. Auch dieser Raum verfügt über eine grosszügige Fensterfront mit direktem Tageslicht.

Fläche 28m² Länge 4,6m Breite 6,2m Höhe 2,5m

STORCHEN SAAL

Beste Voraussetzungen für Vorträge, Seminare, Workshops, private und geschäftliche Feiern, Events oder Vereinsanlässe bis max. 120 Personen (je nach Bestuhlung).

Storchensaal (I & II) Fläche 130m² Länge 14,4m Breite 8,2m Höhe 3m

Storchensaal I Fläche 52m² Länge 6,5m Breite 8,2m Höhe 3m

Storchensaal II Fläche 78m² Länge 8,9m Breite 8,7m Höhe 3m

RÄUMLICHKEITEN NEBENGEBÄUDE

CASINO-SAAL

Dieser Saal besticht mit seinem historischen, festlichen Charme und ist dem Hotel angegliedert. Der Casinosaal untersteht der Gemeinde, kann aber für Ihren Anlass direkt über das Hotel Storchen angemietet werden. Einzigartige Hochzeitsfeiern, aussergewöhnliche Events aller Art und grössere Seminare (je nach Bestuhlung bis max. 180 Personen) sind in diesem Raum möglich. Für einen erfrischenden Apéro, ausgedehnten Stehlunch während dem Seminar, oder Barbetrieb nach einem Event eignet sich die im Saal integrierte Empore bestens.

Casino Saal	Fläche 220m ²	Länge 18m	Breite 12m	Höhe 5,5m
Casino Empore	Fläche 100m ²	Länge 8m	Breite 12m	Höhe 3m

CATERING-SERVICE

Sie wünschen ein unvergessliches Fest an einem ungewöhnlichen Ort, oder benötigen Unterstützung bei der Planung Ihres speziellen Events? „Der Storchen bringt's“! Gerne unterstützen wir Ihnen eine passende Offerte für Ihr Catering.

WEINKELLER

Der ideale Ort für eine Degustation im kleinen Rahmen (max. 20 Personen) mit speziellem Ambiente. Geniessen Sie Ihre ausgesuchten Weinperlen mit unseren „Storchen-Weingeistern“.

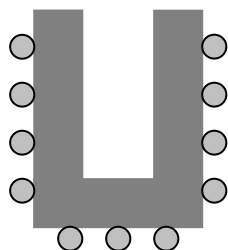
KAPAZITÄT

Saal	Konzert- bestuhlung	U-Form	Seminar	Blocktisch	Tafel/Reihen	Runde Tisch
Kegelpic	--	--	--	--	50	--
Petite Cigogne	40	23	18	22	24	--
Storchen Club	--	--	--	12	--	--
Storchen Saal 1+2	100	40	80	--	100	100
Storchen Saal 1	45	23	24	22	36	24
Storchen Saal 2	50	26	36	30	54	60
Casino Saal	300*	70	100	--	300* inkl. Empore	150*

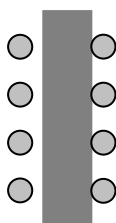
* keine Tanzfläche oder Buffet möglich (Bühnenbereich für Musik frei)

BESTUHLUNGSARTEN

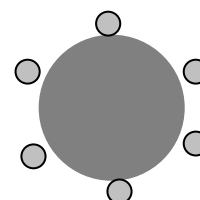
U-Form



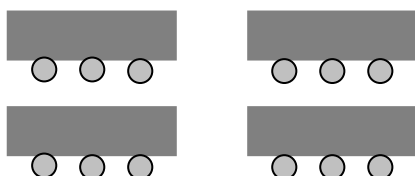
Tafel / Reihen



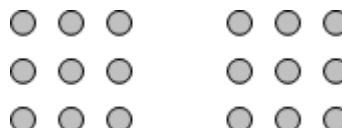
runde Tische



Seminarbestuhlung/Klassenzimmer



Konzertbestuhlung





Apero- & Menuvorschläge

APEROVORSCHLÄGE

GETRÄNKE

Bowle „Summertime“ mit saisonalen Früchten (alkoholfrei)	pro Liter	Fr. 26.00
Bowle „Bellissima“ Sommerfrüchte mit Weisswein und Likör (mit Alkohol)	pro Liter	Fr. 45.00
Bowle „Lady Champagne“ mit Champagner	pro Liter	Fr. 65.00
„Sangria“ Span. Bowle mit Rotwein, Fruchtsaft und Früchten	pro Liter	Fr. 32.00
Heißer Glühmost (alkoholfrei) oder Punsch (alkoholfrei)	pro Portion	Fr. 5.00
Hausgemachter Glühwein mit einem Hauch Chili Winterapéro im Schlittengarten mit Pfiff	pro Portion	Fr. 6.50

Für einen speziellen Apéro mit Magnumflaschen Prosecco oder Champagner unterbreiten wir Ihnen gerne unsere Auswahl an Grossflaschen.

APERRO

KALTE KNABBEREIEN

¼ Canapée <i>oder</i> Baguette (einfach belegt) mit Bündnerfleisch, Salami, Rindstatar, Bresaola, Schinken, Thon, Lachs, Käse, Ei	Fr. 2.50/ Stk.
Blätterteigflûte mit Rohschinken	Fr. 2.50/ Stk.
Bruschetta mit Tomate-Basilikum / Oliventapenade / Steinpilztatar	Fr. 2.50/ Stk.
Gemischte Oliven schwarz & grün (60 g)	Fr. 5.50/Port.
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr. 4.00/ Stk.
Parmesanwürfel mit Olio verde (60g)	Fr. 6.50/Port.
Portion Chips, Salznüssli, Salzstengel	Fr. 2.50/Port.
Mini Bouché <i>oder</i> Mini Cornet gefüllt mit diversen saisonalen Mousse	Fr. 3.00/ Stk.
Kleine Laugen- <i>oder</i> Rusticobrötli gefüllt mit Bündnerfleisch, Salami, Bresaola, Schinken, Thon, Lachs, Ei	Fr. 4.00/ Stk.
Schwedische Mini Club Sandwiches mit Rohschinken-Ruccola Brie-Tomate / Lachs-Meerrettich	Fr. 3.50/ Stk.
Kalte Mini-Shots mit Gazpacho (span. Gemüsesuppe) / Melonen / Rüebli-Ingwer	Fr. 3.50/ Stk.

MOSAİK – IM DEGU-GLÄSLI

Tomaten Panna cotta mit Camorza	Fr. 4.50/Stk.
Asian Glasnudelsalat mit Gemüseheu	Fr. 5.00/Stk.
Krevetten Cocktail „Calypso“ mit Ananas	Fr. 4.50/Stk.
Thunfisch-Sashimi mit Wasabi auf Thai-Papayasalat	Fr. 5.00/Stk.
Pouletsalat „Exotica“ mit Früchten und rotem Curry	Fr. 4.50/Stk.
Blacktiger-Krevette auf Mango-Cubes	Fr. 5.00/Stk.
Bündnerfleischtatar mit Gemüsestängel an Kräuter-Frischkäsedipp	Fr. 4.50/Stk.
Avocadomousse mit Bresaola Chips	Fr. 5.00/Stk.
Taboulé mit Lammfiletcrôutons	Fr. 5.00/Stk.

APERÖ

WARME HÄPPLI

RUSTICO

Greyerzer-Käsehüechli
Mozzarella-Stick mit Tomaten-Dipp
Dörripflaume im Speckmantel
Mini-Pizza-Schnecken
Olive di Riso / Risotto-Kroketten
Albondigas mit Dipp
Lauwarmes Speck- *oder* Rosmarinbrot
Gemischtes Blätterteiggebäck mit
Mandel, Mohn, Käse,
Sesam, Paprika

(Wählen Sie 4 Sorten aus)

Portion à 6 Stk.	Fr. 17.50
als Einzelstück	Fr. 3.50

SWISS

Emmentaler Schinkengipfel
Saisonale Gemüsejalousie
Veltliner Pilzstrudel
Mini Kalbs-/Schweinswürstli mit Dijonsenf, Semmeli
Mini Salsici (pikant) mit Semmeli
Portion Gemüsestängel mit 2-farbigem Dipp

(Wählen Sie 4 Sorten aus)

Portion à 6 Stk.	Fr. 17.50
als Einzelstück	Fr. 4.00

ASIAN

Mini-Frühlingsrolle mit sweet & sour
Poulet-Satay-Spiessli
Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minze-Dipp
Riesenkrevetten im Knuspermantel

(Wählen Sie 4 Sorten aus)

Portion à 6 Stk.	Fr. 17.50
als Einzelstück	Fr. 4.00

APERÓ ZUSATZ SÜSS

Diverse saisonale Früchte (150g) mundgerecht geschnitten auf Platte	Fr. 8.00/Port.
Wassermelonen-Cocktail (60g) saisonal verfügbar	Fr. 5.00/ Stk.
Saisonale Fruchtspiessli mit <i>oder</i> ohne Schokoglasur	Fr. 3.50/ Stk.
Erdbeer-Cocktail mit frischer Minze	Fr. 4.00/ Stk.
Mini Frucht Shoot: Mango-Joghurt <i>oder</i> Erdbeer-Minze	Fr. 3.50/ Stk.
Crème Catalan / Panna Cotta / Tobleronemousse	Fr. 4.00/ Stk.
Mini Patisserie	Fr. 3.00/ Stk.

APERÓ PAUSCHALEN ab 20 Personen

„Grischuna“ (120g)
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Salami,
Hartkäse mit Birnenbrot, Garnituren, Brotauswahl
Fr. 18.00 pro Portion

„Bella Italia“
Parmesanwürfel an Olio verde, grüne & schwarz Oliven
Teufelshörnli mit Frischkäse, Bruschetta mit Tomaten-Basilikum
Flûte mit Rohschinken, Rosmarin- & Speckbrot
Fr. 16.00 pro Portion

„French“
Baguette divers belegt, Mini-Fleischkräpfen, Lauch-Käse-Quiche
Gemüsestengel mit Dipp, Burgunder Käsewindbeutel
Fr. 17.50 pro Portion

„Tapas andaluz“
Albondigas mit Tomaten, Scharfe Salami und Rohschinken
Pouletstreifen mit Minze, Thunfisch-Pastetli, Gemüsekräpfen
Gazpacho-Shot, Marinierte Gemüsespiessli
Fr. 25.00 pro Portion

Getränkepauschalen zu den Apéro-Pauschalen:

Weißwein, Mineralwasser & Orangensaft (während 1 Stunde)	Fr. 18.00/Person
Weißwein, Mineralwasser & Orangensaft (während 2 Stunden)	Fr. 24.00/Person

Der Preis beinhaltet Service- und Buffetmitarbeiter, Gedeckkosten, exkl. Anfahrtsweg und Mobilgar (nur bei externen Apéros).

MENUVORSCHLÄGE

SALATE

Knackiger Blattsalat saisonal nach Marktangebot mit Kräutercroûtons	Fr. 9.50
Eisbergsalat mit gebratenem Speck und Parmesansplittern, Knoblauchcroûtons	Fr. 11.50
Gemischter Salatteller bunt und vielfältig mit vier Kernen	Fr. 12.00
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets und Pinienkernen an Balsamico-Dressing	Fr. 13.50

VORSPEISEN

Krevettencocktail „Calypso“ an Cocktailsauce mit Ananaswürfeli und Brioche-Toast	Fr. 14.00
Nordisches Vorspeisenkarussell mit Rauchlachs, Rauchforelle, Hauspastete, Melone, Trockenfleisch Selleriesalat und Garnituren, Brioche und Butter	Fr. 16.50
Tartar vom Rauchlachs im Lauchmantel mit Salatbukett an weißem Balsamico-Dressing	Fr. 14.50
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce Salatbukett, Toast und Butter	Fr. 18.00
Rindscarpaccio mit Parmesan-Spänen, kaltgepresstem Olivenöl, Ruccola und Cherrytomaten	Fr. 17.00
Melonenfächer (saisonal) mit Bündner Rohschinken	Fr. 15.00
Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeisenteller)	Fr. 16.50
Avocado-Mousse mit Mais- und Bündnerfleisch-Chips buntes Salatbukett an Bündner-Vinaigrette (Gemüse-Gersten-Vinaigrette)	Fr. 14.50

MENUVORSCHLÄGE

SUPPEN

Bouillon mit Gemüsestreifen <i>oder</i> Kräuterflädli	Fr. 8.50
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Basilikumschaum	Fr. 10.50
Steinpilzsuppe mit gerösteten Pilzen und Rahmhaube	Fr. 10.50
Kartoffelsuppe mit Rauchlachswürfeli	Fr. 10.50
Solothurner Weinschaumsuppe mit Zimtcroûtons	Fr. 9.50
Seeländer Gemüsecremesuppe (saisonal) mit Crostini	Fr. 9.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 10.50
Rote Geflügel-Currysuppe „Thai-Style“ mit Kokosmilch und Koriander	Fr. 11.00

SORBET

Kleine Erfrischung im Menu / Zwischengang

Orangensorbet „Amaro“ mit Orangenwürfeli	Fr. 6.00
Zitronensorbet „Caipirina“ mit Ananasspiessli	Fr. 6.00
Tomatensorbet „Basilikum“	Fr. 6.00

...mit PFIFF

jeweils mit einem „beschwipsten“ Schluck nach Ihrer Wahl: Vodka, Campari, Prosecco oder Rum	plus Fr. 3.00
--	---------------

KINDERMENU

Kinder bis 12 Jahre essen meistens kein ganzes Menu. Gerne können unsere „kleinen Gäste“ aus der Kinderkarte wählen, oder wir stellen Ihnen ein spezielles Kindermenu zusammen.

MENUVORSCHLÄGE

VEGETARISCH

	Vorspeise	Hauptgang
Risotto Mediterranea mit Mascarpone verfeinert und grilliertem italienischem Gemüse garniert	Fr. 16.00	Fr. 26.00
Blätterteigpastetli mit Waldpilz-Tofuragoût an cremiger Rahmsauce	Fr. 16.00	Fr. 26.00
Büffel-Mozzarella-Ravioli auf Rüebliscreme mit Orangenzeste und Pinienkernen	Fr. 16.00	Fr. 25.00
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Cremesauce mit Bergkäse überbacken	Fr. 14.00	Fr. 24.00
Trio di pasta, trio di salsa dreierlei Teigwaren mit drei verschiedenen Saucen	Fr. 16.00	Fr. 26.00
„Ravioli al salmone“ mit Lachsstückchen in Wodka-Rahmsauce	Fr. 18.00	Fr. 28.00

MENUVORSCHLÄGE

FISCH

	Vorspeise	Hauptgang
Gedünstetes Heilbuttfilet auf Blattspinat an Champagnerschaum	Fr. 20.00	Fr. 35.00
Zanderfilet gebraten auf Fenchelgemüse mit Safransauce	Fr. 23.00	Fr. 38.00
Lachsfilet im Sesammantel auf gedünstetem Chicorée mit Nussbutter	Fr. 18.00	Fr. 33.00
Süßwasserfischsteller (3 Sorten nach Marktangebot) auf Gemüsebeet mit Riesling-Kräutersauce		aktueller Tagespreis



MENUVORSCHLÄGE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

	SCHWEIN	KALB
Rahmschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce	Fr. 27.00	Fr.38.00
Zarte Huftwürfeli mit knackigem Wokgemüse an Sojasauce mit Szechuanpfeffer	Fr. 27.00	Fr.39.00
Piccata „Napolitana“ an Tomaten-Rahmsauce mit Basilikum	Fr. 26.00	Fr.39.00
Saltimbocca vom Nierstück mit Salbei und Rohschinken an Marsalajus	Fr. 30.00	Fr.45.00
„Storchensteak“ saftiges Nierstück mit Kartoffelkruste an Kräuterrahmsauce	Fr. 32.00	Fr.49.00
Saftiges Steak vom Nierstück an Limonensauce mit konfierten Kumquats	Fr. 30.00	Fr.52.00
Filet „Normandie“ an Calvadosrahmsauce mit glasierten Apfelstückchen	Fr. 44.00	Fr.55.00

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Les trois filets „cigogne“ (2 Service)

Rindsfilet mit Pfeffersauce / Sauce Bearnaise
Kalbsfilet mit Kräuterbutter / Orangensauce / Morchelsauce
saisonales Gemüsebukett
Kartoffel-Krokett

* * *

Schweinsfilet „Bombay“
an roter Currysauce
Fruchtgarnitur
Trockenreis

Fr. 55.00

MENUVORSCHLÄGE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

RIND

Rindsfiletsteak "Four Roses" an Whiskysauce	Fr. 55.00
Pfeffersteak (Huft) "Madagaskar"	Fr. 38.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganov“	Fr. 30.00
Rindshuftgeschnetzeltes „Mexikanisch“ mit roten Bohnen und Mais pikant gewürzt	Fr. 34.00

LAMM

Ganzes Lammgigot mit Rosmarin im Ofen gebraten	Fr. 39.00
Lammcarré mit Kräuterkruste an Cassis-Senfsauce	Fr. 49.00
Lammvoressen „Provencale“ mit Tomaten und Kräutern	Fr. 30.00

GEFLÜGEL

Pouletbrust „Solothurner Art“ mit Zwiebelchen, Champignons und Brätkügeli in Rotweinjus	Fr. 28.00
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ im Reising mit Früchtegarnitur	Fr. 25.50
Mah-Meh-Currynudeln mit gebratenen Pouletstreifen und knackigem Wokgemüse mit Sprossen und Soja	Fr. 26.00
Poulet-Roulade mit Kräuter-Pilzfüllung an kräftiger Rosmarinsauce	Fr. 28.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Wirsinggemüse	Fr. 43.00

MENUVORSCHLÄGE

GROSSE PIECE AB 20 PERSONEN

Entrecôte „double“ / 2 Service mit luftiger Aurora-Sauce (Tomaten-Bearnaise)	Fr. 44.00
Rindshohrücken rosa gebraten, Café de Paris-Buttersauce	Fr. 42.00
Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ an kräftiger Rotweinsauce mit Speck, Pilzen und Perlzwiebeln	Fr. 37.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise	Fr. 46.00
Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein) an Blauburgundersauce glasiertes Rüebl-Duo	Fr. 27.00
Schweinsfilet im Blätterteig gebacken mit Pilzragout	Fr. 44.00
Gemischter Braten (Kalb und Schwein) mit Bratenjus	Fr. 34.00

	SCHWEIN	KALB
Kotelette am Stück gebraten mit Pilzsauce / Kräuterjus / Café de Paris-Buttersauce	Fr. 37.00	Fr. 54.00
Kronenbraten (ab 20 Personen) mit Morchel-Cognac-Rahmsauce		Fr. 56.00

**Alle Gerichte werden mit saisonalem Gemüse
sowie einer Beilage nach Wahl serviert:**

Rissolé-Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Salzkartoffeln,
Williams-Kartoffeln, Kartoffel-Kroketten
Butternudeln, Penne, Spaghetti
Trockenreis, Wildreis-Mix, Risotto
Eierspätzli, Schupfnudeln

MENUVORSCHLÄGE

DESSERT

Gebrannte Creme mit Vanilleglacé und Meringue-Brösmeli	Fr. 11.00
Caramelköppli mit Früchten und Rahm	Fr. 10.00
Süssmostcreme mit glasierten Apfelspalten und Zimtglacé	Fr. 12.00
Ananas-Carpaccio mit Sorbet-Duo und frischer Minze	Fr. 12.00
Hausgemachte Vacheringlacé (2 Glacésorten nach Wahl) mit Früchten und Rahm (Geburtstagstorte / Hochzeitstorte)	Fr. 12.50
Rötelizwetschgen mit Zimtglacé	Fr. 10.00
Exotischer Früchteteller mit Sorbet-Trio	Fr. 15.00
Crêpes mit Mandarinsalat und Pralinéglacé	Fr. 13.00
Tirami su mit Orangensalat	Fr. 12.00
Toblerone-Schokoladenmousse mit Vanilleglacé	Fr. 12.50
Dessertteller „Surprise“ mit Leckereien vom Pâtissier	Fr. 16.50

Hausgemachtes Parfaits nach Wahl saisonal garniert:

After Eight, Orangen-Grand-Marnier, Waldbeeren,
Stracciatella-Bitterschokolade, Latte-Macchiato-Kaffee, Baileys-Mocca
Badener Chräbeli oder mit weiteren saisonalen Frucht-Aromen

Fr. 12.00

Unsere Früchtedesserts sind saisonbedingt!

KÄSE

Käseteller 3 Sorten Käse mit Trauben, Nüssen und Bündner Birnenbrot	Fr. 14.00
Roquefort-Birne mit Oliven, Nussbrot	Fr. 12.00
Frischkäse mit Honig, Nüssen und Portweinbirne	Fr. 13.00

MENUVORSCHLÄGE

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet „Storchen“ (ab 25 Personen)

Saisonales Parfait, Tarte tatin, Süssmost-/Gebrannte Creme,
Toblerone-Schokoladenmousse, Caramelköpfl, Profiteroles mit Vanillecreme,
Aargauer Rüblicarré, Orangen-Creme, Meringues,
gemischte Früchteplatte mit Fruchtsaucen,
2 Sorten Rahmglace und 2 Sorbets, Rahm

Fr. 25.00 / Person

Dessertbuffet „Sogni d'Italia“ (ab 35 Personen)

Tirami su, Stracciatella-Mousse, Panna cotta espresso e latte,
Früchtecocktail, Amaretti, Creme catalan, Schokoladengranite
Parfait al limone, Glacé und Sorbet,
Amarena-Kompott, Cassata, Vermicelle (saisonal)
Feigen in Rotwein *oder* Rotweinbirne

Fr. 25.00 / Person

**Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Dessert-Bufferet gerne
mit einer ausgesuchten Käseauswahl und Garnituren
Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch (Fr. 56.00/Kg)**

OMELETTE ALASKA (ab 15 Personen)

Glacé nach Wahl umhüllt mit Biskuitteig
abgedeckt mit Eisschnee im Ofen gebacken
vor dem Servieren vor Ihren Gästen flambiert

Fr. 16.00 / Person

CREPES SUZETTE (max. 20 Personen)

“Der Klassiker” - am Tisch flambierte Crêpes
mit Orangenfilet und zartem Vanille-Bourbon-Glacé

Fr. 17.00 / Person

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

FRÜHLING

Menu Frühlingsprossen

Luftiges Blätterteigkissen
mit Spargelragoût
und Rohschinkenstreifen
begleitet von Spargelspitzen-Duo

*

Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Frischkäsefüllung
Portweinjus
glasierte Frühlingsrüebli
Schupfnudeln

*

Marmoriertes Erdbeer-Mousse
mit Rhabarber-Bourbon-Vanillekompott
und süßem Pistazien-Pesto

*

3-Gänge Fr. 58.00

Menu Frühlingserwachen

Spargelcarpaccio mit Bresaolarose
bunter Salatstrauß
an Bärlauch-Vinaigrette

*

Frühlingszwiebelsüppchen
mit knusprig gebratenem Blacktiger-Spieß

*

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
auf Morchelrisotto

*

Fächer von rosa gebratenem Entrecôte
Kräuter-Hollandaise mit Kerbel
junge Kefen, Rüebli, Blattspinat
Neue Bratkartoffeln

*

Minzen-Panna cotta
mit Erdbeer-Pfeffer-Cocktail

*

Menu komplett Fr. 97.00
Menu ohne Fisch Fr. 78.00

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

SOMMER

Menu Sommer-Time

Ramati-Tomaten mit Büffelmozzarella „Caprese“
auf Sommer-Blattsalaten mit Balsamico-Perlen

*

Rindshohrücken vom Grill rosa gebraten
5-P-Sauce

(Pfeffer, Peperoni, Peterli, Panna=Rahm, Pomodoro= Tomate)

Trio vom Sommergemüse

Savoyarde Kartoffeln

*

Beeren-Gratin

mit hausgemachtem Joghurtglacé

*

3-Gänge Fr. 65.00

Menu Sommernacht

Fächer von zweifarbiger Melone
begleitet von Bündner Rohschinken
Mascarpone-Feigen

*

Solothurner Weinschaumsuppe
mit Thymiancroûtons

*

Schottische Lachstranche grilliert
mit Zitronenmelisse-Butter
auf Pinien-Spinat

*

Kalbsteak an Nouilly Prat-Sauce
Auberginen-Zuchetti-Rose
Rosmarinkartoffeln

*

Himbeerparfait

mit Sommerbeeren-Kompott und Greyerzer-Doppelrahm

*

Menu komplett Fr. 103.00

Menu ohne Fisch Fr. 80.00

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

HERBST

Menu Herbstimmung

Wildterrine mit Cranberry-Schaum
begleitet von Herbstsalatbukett
an Dörrzwetschgen-Vinaigrette

*

Rehschnitzelmedaillon St. Hubertus
mit Wytrübelisauce
Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl
Rotweinbirne

*

After-Eight Parfait mit Kumquatkompott

*

3-Gänge Fr. 65.00

Menu Herbsttraum

Bresaolacarpaccio
mit Nüsslisalat und Wachtelspiegelei
marinierten Kürbisperlen
Balsamico-Dressing

*

Capuccino von Edelkastanie mit Speckflûte

*

Blacktigerkrevette an Zitronengras-Spiess
in Korianderbutter gebraten
auf Mascarpone-Spinat mit Pinienkernen

*

Kalbsrücken am Stück gebraten „Pays D’auge“
mit karamellisierten Apfelspalten
Calvadossauce
Gemüsebukett
Weissweinisotto

*

Rotweinbirne und Zimtwetschgen
mit Bourbon-Vanilleglacé
und Sherry-Sabayon

*

Menu komplett Fr. 95.00
Menu ohne Fisch Fr. 78.00

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

WINTER

Menu Winterzauber

Avocadofächer
mit Bündner Trockenfleisch-Frischkäseroulade
Nüsslisalat-Sträusschen
an Gersten-Vinaigrette

*

Saftige Schweinsfiletmedaillons „Waldmeister“
mit Thymiankruste
Tannenhonig-Jus
glasiertes Wurzelgemüse
Kartoffel-Lauchgratin

*

Amaretto Tirami su mit eingelegten Orangenfilets

*

3-Gänge Fr. 65.00

Menu Wintermärchen

Rauchlachsrose auf Randen-Carpaccio
mit frisch geriebenem Meerrettich
und Balsamico-Perlen

*

Steinpilzcreme mit gerösteten Waldpilzen
Petersilien-Rahmhaube

*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Wokgemüse
Champagnerschaumsauce

*

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef „classic“
Bearnaise-Sauce
Gemüsebukett

Kartoffelkroketten *oder* Schupfnudeln

*

Macciato von Panna cotta mit Kirschglacé
und Amarenakirschen

*

Menu komplett Fr. 93.00

Menu ohne Fisch Fr. 75.00

HOCHZEITSMENUS

Menu Romeo e Giulia

Cavaillon Melone mit Bündner Rohschinken
und Feigen garniert

*

Marktfrischer gemischter Salatteller
mit Balsamico- *oder* Hausdressing

*

Pasta im Duett

*

Zanderfilet
auf jungen Spinatblättern
mit Kartoffelperlen und Tomatenwürfeln

*

Zitronensorbet mit Ananaswürfeli und Vodka

*

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Bearnaise *oder* 5-Pfeffersauce
Saisongemüse
Maisgnocchi *oder* Kartoffelgratin

*

Hochzeitstorte *oder* Dessert-Überraschung nach Wahl

*

Menu komplett Fr. 115.00

Menu Eros

Anti pasti misti

(diverse kleine italienische Spezialitäten)

*

Schaumsuppe von Prosecco mit Kräutergrissini

*

Duo von Ravioli "al limone"

*

Lachsmedaillon auf Gemüseüdeli

*

Orangensorbet „Amaro“

*

Kalbskarreè am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Rosmarinbratkartoffeln

*

Dessertbuffet:

Schokoladenmousse, Tiramisu, Beeren, Früchtecocktail, Profiteroles,
gebrannte Creme, Parfait al limone, Rahmglaçè, Sorbets, Mini-Pâtisserie,
Hochzeitstorte (Vacheringlaçè 2-stöckig) wird im Buffet integriert

*

Menu komplett Fr. 125.00

BUFFETS „REGIONAL“

„Argovia“ (ab 30 Personen)

Knackiges Salatbuffet

6 verschiedene Gemüsesalate nach Saison, Reis- & Tomatensalat

3 diverse Blattsalate, 3 verschiedene Salatsaucen, Brotkorb

* * *

Schweinsbraten mit Rosmarin im Ofen gegart an Blauburgunderjus

und

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce

und

Vegetarisches Gemüse-Curry an roter Thaicurrysauce

Beilagen: Gemüse-Allerlei / Eierspätzli / Pilav-Reis

* * *

Dessertbuffet

Grosi's gebrannte Creme, dunkles Schokoladenmousse, Limonen-Parfait, Aargauer Rüebliwürfel, Vermicelle *oder* Beerenauswahl (saisonal), Fruchtsalat, Meringue, Zimt-Zwetschgen, diverse Sorbet & Glacé, Rahm, regionale Käseplatte

Fr. 69.00

„Sogno Ticino“ (ab 50 Personen)

Vorspeisenbuffet

Antipasti misti, Grissini *oder* Melone (saisonal) di Parma

Tomate-Mozzarella Caprese, Meerfischsalat

Salami picante e coppa, Mortadella, Bresaola

Bruschetta, Ruccola mit Parmesan

Vitello tonnato, Lumaconi sicilia

Brotkorb

* * *

Rindsschmorbraten Ticino an kräftiger Merlotsauce

und

Piccata vom Schwein „Milanese“

und

Überbackene Steinpilzpolenta

Beilagen: Ratatouille, Penne, Galett-Kartoffeln

* * *

Dessertbuffet

Amaretti-Tirami su, Panna cotta, Parfait al nocciola, Fruchtcocktail
Catalan creme, Sorbet & Glacé, Rahm, Amaretti, Stracciatella-Mousse

Fr. 72.00

BUFFETS „RICHES“

„**Bella Italia**“ (ab 30 Personen)

Buffet d'antipasti misti

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei Saucen, Brotkorb
Meerfisch- & Thunfischsalat, Rauchlachs, Forellenfilet
Ruccola mit Parmesan, mariniertes Gemüse & Oliven, Vitello tonnato
Parmaschinken, Tomaten mit Mozzarella, Bresaola, Coppa, div. Salamisorten
Minestrone

* * *

1 Hauptgang zur Wahl (serviert)

Rindsbraten an Barolosauce, Kartoffelgratin
Piccata vom Schwein Milanese, Safran-Risotto
Saltim-Bocca alla Romana, Penne al olio
Forellenfilet mit Salbeibutter, Wildreis
Poulet mit italienischen Kräutern an Marsalajus, Bratkartoffeln

Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Gemüsebukett **oder** Ratatouille

* * *

Dolce vita al buffet

Amarena-Tirami su, Panna cotta "espresso e latte", saisonaler Fruchtsalat, Amaretti,
Stracciatella-Mousse, Bitterorangen-Mousse, Parfait al nocciola, Caramelköpfl, Cassata, Glacé & Sorbet

Fr. 83.00

„**International**“ (ab 50 Personen)

Vorspeisenbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei Saucen, Antipasti misti
Graved Lachs und geräucherter Lachs mit Garnituren
Trockenfleisch und diverse Schinken
Hausgemachte Terrinen/ Pasteten mit Chutney
Rauchenten-Carpaccio
Brotkorb

* * *

1 Hauptgang zur Wahl (serviert)

Kalbsrückenbraten „Fôrestière“, Spätzli
Schweinsfilet im Teig „Gärtnerinnen Art“, Weissweinrisotto
Roastbeef „Bordeaux-Style“, Kartoffelgratin

Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Gemüsebukett

* * *

Dessertbuffet

Caramelköpfl, Süssmost-Creme, Tirami su, Limonenparfait
weisses und zartbitter Schokoladenmousse, Profieroles mit Erdbeercreme,
Fruchtsalat, Beeren (saisonal), Tarte tatin, diverse Glacé & Sorbet
Kirsch-Parfait, kleine Patisserie

Fr. 99.00

BUFFETS „EIFACH & GUET“

„Buure -Art“ (ab 30 Personen)

Marktfrischer kleiner gemischter Salatteller (serviert)

oder

Bündner Gerstensuppe (serviert)

* * *

Aargauer Schweinsbraten

Schinken im Brotteig (ab 40 Personen)

Bratwurst am Meter

Ofenfleischkäse

* * *

Kartoffelgratin

Bohnen

Äplermagronen

Apfelkompott

* * *

Zwiebelsauce, Bratenjus, Senf

Fr. 45.00

„Pasta-Plausch“ (ab 20 Personen)

Knackiges Salatbuffet

6 verschiedene Gemüsesalate nach Saison, Reis- & Tomatensalat

3 diverse Blattsalate, 3 verschiedene Salatsaucen, Brotkorb

* * *

Spaghetti-Plausch „Pasta e basta“

Spaghetti oder Penne

Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung oder Gemüselasagne

Tortelloni oder Ravioli mit Fleischfüllung

Wählen Sie drei Saucen nach Ihrem Gusto!

Carbonara, saisonale Gemüsepilzsauce, Sauce Bolognese

Gorgonzola-Sauce, Tallegio Käse-Sauce,

al pesto, al tonno, al oglio, al salmone, al arrabiata (scharf!)

Fr. 33.00

Dessert-Empfehlung (einheitliche Auswahl):

Caramelköppli

Apfelwähe mit Bourbon-Vanilleglacé

Fricktaler Kirschballon

Sorbet al fragolino

Tiramisu

Zuschlag zum Menü Fr. 9.50

FONDUE-SPEZIALITÄTEN

(servieren wir Ihnen in unserem Kegelpic)

„Moitié-Moitié“ Fondue Klassische Hausmischung mit Knoblauch, Brotwürfeli	Fr. 28.00
“Royal” Fondue Käsefondue mit getrockneten Morcheln, Brotwürfeli	Fr. 33.50
“Schwyzer” Fondue Käsefondue mit knusprigem Speck und Pflümliwasser, Brotwürfeli	Fr. 29.50
“Stiereblut” Fondue Käsefondue mit Peperoncini und Tomatenstückchen Brotwürfeli und Kartoffeln	Fr. 29.00
“Storchen” Fondue Käsefondue mit Williams und Birnen, Brotwürfeli, Kartoffeln, Essiggemüse und Walliser Trockenfleischteller	Fr. 39.00
„Zum Abschluss es Verrisserli...“	
1 Meter Kirsch (10 Portionen à 2 cl)	Fr.49.90
2 cl Kirsch	Fr. 5.50

“Fondue Chinoise”

Kleiner gemischter Salatteller

Eine Auswahl von Rind, Schwein und Poulet
zum selber garen in Rindsbouillon

Tartarsauce, Curry-Bananen Chutney, Cocktailsauce, Knoblauch-Wildkräutersauce,
sweet & sour, pikante BBQ-Sauce, Roquefort-Nuss-Sourcream

Essiggemüse und Früchtegarnitur

Pommes frites *oder* Reis

Fr. 45.00

CHECKLISTE FÜR DAS BRAUTPAAR

Um Sie bei der Planung Ihrer Hochzeitsfeier optimal unterstützen zu können, haben wir für Sie nachfolgend eine kleine Checkliste zusammengestellt.

- Sobald Sie das definitive Datum für Ihre Feier festgelegt, und Ihre Verwandten und Freunde informiert haben, folgt die Reservierung der Räumlichkeiten
- Wahl von Trauzeugen, Brautführerin/Brautführer
- Übernachtungsmöglichkeiten für Auswärtige bedenken
- Unterhaltungsprogramm planen und Künstler buchen

6 Monate

- Rahmen der standesamtlichen Trauung klären. Bei kirchlicher Trauung bis zur Hochzeit Pfarrer/in kontaktieren
- Papiere für das Standesamt zusammenstellen. Aufgebot bestellen
- Hotel/Restaurant buchen
- Organisationshilfe suchen oder Hochzeits-Service kontaktieren
- Kostenplan erstellen
- Einladungskarten versenden
- Einladungs-, Tisch-, Menu-, Danksagungskarten sowie Anzeigen in Auftrag geben
- Hochzeitsreise planen und buchen
- Foto- oder Videograf buchen

4 Monate

- Brautkleid und Accessoires wie Schleier, Handschuhe, Tasche und Schuhe bis zur Hochzeit aussuchen.
- Gästeliste zusammenstellen

3 Monate

- Partner für Geschenk-Liste aussuchen, Geschenke-Tisch im Geschäft bis zur Hochzeit zusammenstellen. Trauzeugen an Papiere erinnern
- Hochzeitsfahrzeug (Oldtimer, Kutsche, Helikopter) buchen

10 Wochen

- Zeitlicher Programmablauf mit Organisationshilfen oder Hochzeits-Service vor der Hochzeit besprechen
- Trauringe aussuchen

8 Wochen

- Beratung beim Friseur, Termin reservieren. Beratung bei der Kosmetikerin, vor der Hochzeit Termin reservieren
- Hochzeitstorte aussuchen und bestellen
- Brautstrauss und Blumenschmuck für Tisch, Auto und Kirche aussuchen und bestellen
- Mit Pfarrer/in Ablauf der Trauung besprechen

CHECKLISTE FÜR DAS BRAUTPAAR

6 Wochen

- Polterabend planen und Gäste einladen vor der Hochzeit

4 Wochen

- Liste der Eingeladenen mit Zu- und Absagen überprüfen. Wurde jemand vor der Hochzeit vergessen?
- Nochmalige Anprobe des Brautkleides und des Anzuges (Änderungen sind jetzt noch möglich!). Gästebuch kaufen oder selbst erstellen
- Festlegen wer die Geschenke entgegen nimmt und die Namen der Schenkenden notiert (unbedingt notieren für die Bedankung)

2 Wochen

- Tischordnung aufstellen, Vermählungsanzeige aufgeben, Eheringe abholen
- vor der Hochzeit Friseur-Termin für Bräutigam
- Festablauf mit Organisationshilfe abstimmen
- Hotel über die genaue Gästezahl informieren

3 Tage

- Handtasche der Braut packen (Ersatzstrumpfhose, Nähzeug, Make up, Deo, vor der Hochzeit Kopfschmerztabletten)
- Termin beim Fotograf bestätigen und Ablauf nochmals besprechen.
- Ringe und Papiere bereitlegen.

nach der Hochzeit

- In die wohl verdienten Flitterwochen verreisen und die Ruhe genießen
- 4 Wochen nach der Hochzeit die Danksagungskarten verschicken

Wir wünschen Ihnen eine traumhafte und unvergessliche Hochzeit und freuen uns, Sie an diesem besonderen Tag kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

IHR ANLASS VON A BIS Z

Anlassdatum

Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin so bald als möglich mit. Gerne nehmen wir eine unverbindliche provisorische Reservierung vor.

Annullierung

Annullierungen von Hochzeiten sind bis zu 185 Tagen vor der Veranstaltung kostenlos.

185 – 121 Tage vor dem Anlass 35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer

120 – 61 Tage vor dem Anlass 70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer

60 – 00 Tage vor dem Anlass 100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer

Die Annullierung muss schriftlich (per Einschreiben) erfolgen und wird nach dem Eingangsdatum des Briefes berechnet. Als Berechnungsbasis für den entgangenen Umsatz gelten die Verträge (Organisationsabläufe). Sind noch keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen auf der Basis von Fr. 80.00 pro Person.

Anzahlung

Das Hotel stellt 30 Tage vor dem Anlass eine Akonto-Rechnung. Der Betrag ist in der Reservationsbestätigung festgehalten.

Besichtigung

Für die Besichtigung der Räumlichkeiten bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung. Besichtigungen an Samstagen während der Hochsaison leider nur bis 14.00 Uhr möglich.

Bereitstellungskosten/Saalmiete

Die Bereitstellungskosten für den Saal entfallen, wenn das Essen im gleichen Raum statt findet.

Blumen

Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Blumenarrangements. Natürlich dürfen Sie Ihre Blumen auch durch Ihre Floristin organisieren.

Einrichten/Dekorieren

Das Einrichten des Saales ist in Absprache mit dem Hotel Storchen und je nach Verfügbarkeit zu vereinbaren.

Gerichtsstand

Der Vertrag/Bestätigung basiert auf dem schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Aarau vereinbart.

Hussen

Gerne können Sie über uns weisse Hussen organisieren. Bereitstellen inkl. waschen und bügeln verrechnen wir Fr. 15.00/Stuhl

Kerzenständer

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere dekorativen 5-armigen, festlichen Kerzenständer für Fr. 20.00 pro Ständer inkl. Kerzen zur Verfügung. Einfache Kerzen sind im Menupreis inbegriffen.

Kindermenu

Kinder bis 12 Jahre essen meistens kein ganzes Menu. Gerne können unsere „kleinen Gäste“ aus der Kinderkarte wählen, oder wir stellen Ihnen ein spezielles Kindermenu zusammen.

IHR ANLASS VON A BIS Z

Menu

In unserer Dokumentation finden Sie unsere Cocktail- und Menuvorschläge sowie unsere aktuelle Weinkarte. Wir freuen uns, Sie bei der Menuauswahl beraten zu dürfen, und berücksichtigen gerne auch allfällige Sonderwünsche. Die Menuauswahl sollte bis spätestens 6 Wochen vor Ihrem Anlass erfolgen. Für ein persönliches Gespräch vereinbaren wir gerne einen Termin mit Ihnen. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menu (ausgenommen Vegetarier) zu entscheiden.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen kostenlose Menukarten mit einer von Ihnen gewünschten Textzeile. (je nach Bestuhlung ca. 3 Karten pro Tisch). Für spezielle Logos, Fotos oder sonstige Wünsche verrechnen wir Fr. 2.00 pro Karte.

Nachservice

Ein Supplement mit Fleisch, Gemüse und Beilage zum Hauptgang ist im Menupreis inbegriffen.

Namenskarten

Die mitgebrachten Tischkarten können frühestens am Vorabend des Anlasses verteilt werden.

Preise

Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich zu den entsprechenden Zeitperioden gültig. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Preis- und Angebotsänderungen behalten wir uns vor.

Probeessen

Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren. Bitte berücksichtigen Sie, dass nicht alle Gerichte aus unseren Vorschlägen für 2 - 4 Personen zubereitet werden können. Wir überzeugen Sie aber gerne von unseren Leistungen in einem unserer à la carte Restaurants. Unsere Preise sind Netto-Preise.

Raumnutzung

Die Nutzung hat unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Veranstalter.

Reservation

Getätigte Reservationen sind verbindlich und werden schriftlich bestätigt. Der Vertrag erhält seine Gültigkeit mit der schriftlichen Rückbestätigung an das Hotel Storchen. Damit werden auch unsere Geschäftsbedingungen akzeptiert. Wir behalten uns das Recht vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt. Vereinbarungen aus diesem Vertrag binden die Parteien.

Spezialmenu

Wir können Gäste mit speziellen Wünschen (Vegetarier, Vegan, etc.) sowie Allergien oder Unverträglichkeiten bei der Menu Auswahl berücksichtigen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns diese Information vor dem Anlass mitzuteilen. Unser Küchenchef wird die einzelnen Gänge aus ihrem gewählten Menu (preisgleich) mit separaten Komponenten zubereiten.

Sollten wir die Information erst am Anlasstag erhalten, können wir dies nicht garantieren. Das Menu wird in dem Fall mit einfachen Gerichten (saisonal) angepasst.

Trotz aller Sorgfalt, Genauigkeit und bestem Gewissen können wir nicht garantieren, dass Spuren von allergieerregenden Lebensmitteln im Menu enthalten sind.

IHR ANLASS VON A BIS Z

Torten-Service

Für mitgebrachte Torten und Kuchen als Dessertgang verrechnen wir Fr. 5.00 pro Person für Dienstleistung und Material.

Teilnehmerzahl

Die bis drei Werktage vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bei weniger Teilnehmern wird die bestellte Personenzahl in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.

Tischplan

Den Tischplan sollten wir bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass erhalten haben.

Trauung im Freien

Für eine Trauung im Freien verrechnen wir für den anfallenden Aufwand Fr. 500.00 pauschal (für Mobiliar, Podeste, Tische, Stühle, Mitarbeiter, etc.). Mitarbeiterkosten für Apéritifs ohne anschließendes Dinner werden separat verrechnet.

Verlängerung

Ab Mitternacht fällt eine Pauschale von Fr. 150.00 pro angebrochener Stunde an. Auch das schönste Fest ist einmal zu Ende, und das ist bei uns spätestens um 02.00 Uhr (Musik und Unterhaltung bis 01.30 Uhr). Ab dieser Zeit gibt es keinen Ausschank mehr und die Servicemitarbeiter beginnen den Saal aufzuräumen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Versicherung

Das Hotel Storchen lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Ebenso lehnt das Hotel Storchen die Haftung für Personenschäden ab.

Weine

Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs bzw. in gewünschter Menge nicht mehr verfügbar sind. In diesem Fall werden wir Ihnen ein gleichwertiges Alternativ-Angebot unterbreiten.

Falls Sie Ihren gewünschten Wein nicht in unserem Sortiment finden, sind wir gerne bemüht, diesen zu organisieren. Möchten Sie Ihren Lieblingswein mitbringen, bitten wir Sie, uns diesen bis 3 Tage vor Anlass am Lieferanteneingang abzuliefern. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir für Kühlung/Lagerung und Aufwand Fr. 28.00 pro 75cl Flasche.

Zimmer

Dem Brautpaar stellen wir in der Hochzeitsnacht gerne unsere Hochzeitssuite inkl. Frühstücksbuffet gratis zur Verfügung (gültig ab einem Anlass ab 30 Gästen).

Wir bitten Sie, rechtzeitig für Ihre Gäste die benötigten Hotelzimmer zu reservieren. Die Preise verstehen sich pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet sowie MwSt. und Service (exkl. Taxen). Check-In ab 15.00 Uhr / Check-Out bis 11.00 Uhr. Ein Zimmerbezug vor 15.00 Uhr ist je nach Verfügbarkeit möglich, ansonsten kann das Gepäck an der Rezeption deponiert werden. Die Option für die Zimmer läuft 2 Monate vor dem Anlassdatum aus. Nicht definitiv gebuchte Zimmer werden danach automatisch frei gegeben. Wir bitten Sie uns eine Gäste-Zimmerliste abzugeben.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN / AGB

Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

Die Gebrauchsüberlassung, die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumen und Flächen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies vorher schriftlich vereinbart wurde. Veröffentlichungen jeder Art, in denen auf das Hotel hingewiesen wird, sind dem Hotel rechtzeitig vorher zur Kenntnisnahme zu übersenden. Sie bedürfen der Genehmigung durch das Hotel. Darüber hinaus gelten jeweils die bei Vertragsabschluss vereinbarten zusätzlichen Bedingungen.

Vertragsabschluss, Haftung, Verjährung

Für das Zustandekommen des Vertrages gelten die Bestimmungen des schweizerischen Obligationenrechts. In der Regel kommt der Vertrag durch eine beidseitig unterzeichnete Reservationsbestätigung oder durch die vorbehaltlose Annahme einer Offerte des Hotels durch den Gast zustande.

Dem Hotel steht es frei, die Reservation schriftlich zu bestätigen. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages oder der Reservationsbestimmung erfolgen nach Möglichkeit immer schriftlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam. Alle Ansprüche gegenüber dem Hotel verjähren grundsätzlich 6 Monate nach Abreise/ nach der Veranstaltung, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

Der Kunde ist verpflichtet, das Hotel unaufgefordert spätestens bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, ob die Veranstaltung geeignet ist, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen vom Hotel in der Öffentlichkeit nicht zu gefährden.

Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

Die Preise ergeben sich aus dem Vertragsabschluss (Bestätigung) respektive der zugrunde liegenden Preisliste in Schweizer Franken. Ohne gegenteilige Vereinbarung verstehen sich die Preise exkl. Kurtaxen, inkl. Service und Mehrwertsteuer. Eine Anpassung von vereinbarten Preisen aufgrund sich ändernder Ansätze der gesetzlichen Taxen bleibt dem Hotel vorbehalten.

Das Hotel behält sich das Recht vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Werden vom Hotel verlangte Vorauszahlungen nicht zum vereinbarten Termin bezahlt, kann das Hotel ohne Entschädigungsfolge vom Vertrag zurücktreten.

Die (Rest-) Rechnung kann bei Abreise durch den Kunden beglichen werden oder auf das Konto des Hotels überwiesen werden. Die Zahlung muss innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt erfolgen, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, den jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszins in Höhe von 5% der Rechnungssumme zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten. Das Hotel behält sich das Recht vor, allfällige Mahn- und Bearbeitungsgebühren zu erheben.

Preis- und Angebotsänderungen behalten wir uns vor.

Annulationen

Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zur kostenfreien Stornierung des Vertrages schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin den Vertrag stornieren, ohne Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche des Hotels auszulösen. Liegt keine individuelle Vereinbarung vor, gelten die nachfolgenden Bestimmungen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN / AGB

Annullierung Bankette / Restauration

Für die Annullierung von Banketten gelten folgende Schadensersatzpauschalen sofern nichts anderes vereinbart wurde:

bis zu 21 Tage vor Anlass	kostenfrei
20 bis 14 Tage vor Anlass	Kosten für die Saalmiete (je nach Art des Anlasses)
13 bis 7 Tage vor Anlass	Saalmiete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes gemäss Bestätigung für die minimal vereinbarte Teilnehmerzahl (Menüpreis inkl. Getränke).
6 - 0 Tage vor Anlass	Saalmiete zuzüglich 100% des entgangenen Umsatzes gemäss Bestätigung für die minimal vereinbarte Teilnehmerzahl (Menüpreis inkl. Getränke).

Annullierung Seminar / Hotelzimmer für Gruppen ab 10 Zimmer

Sämtliche Annullationen Ihrerseits erfolgen schriftlich. Wir behalten uns vor, allfällige Aufwände vom Hotel wie folgt zu verrechnen:

bis zu 61 Tage vor Anreise	kostenlos
40 bis 60 Tage vor Anreise	30% des Arrangements
20 bis 39 Tage vor Anreise	50% des Arrangements
5 bis 19 Tage vor Anreise	75% des Arrangements
1 bis 4 Tage vor Abreise am Anreisetag	90% des Arrangements 100% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung inklusive Hotelzimmer multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl oder bei Hotelzimmern: Zimmerarrangement x Personenzahl x Tage.

Allfällige vom Hotel erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu entrichten. Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger und vom Hotel akzeptierter Ersatzveranstalter gefunden werden, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen; in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt.

Änderungen der Personenzahl bei Tagesseminar

Bei einem Tagesseminar müssen Änderungen der gebuchten Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel schriftlich mitgeteilt werden. Die definitive gemeldete Personenzahl ist ebenfalls für die Rechnung verbindlich.

Leistungen

Die konkreten Leistungen des Hotels richten sich nach der Reservationsbestätigung. Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat verrechnet.

Zimmerbezug und –rückgabe

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotels. Reservierte Zimmer können frühestens ab 15.00 Uhr am Anreisetag bezogen werden und stehen bis 11.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Der Gast hat keinen Anspruch auf ein bestimmtes Zimmer, vorbehaltlich einer anderen Abmachung.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN / AGB

Annulationskosten

Ein garantiert reserviertes Zimmer kann, wenn keine speziellen Annulationsbedingungen vereinbart wurden, bis 24 Stunden vor Anreise (Vortag bis 14 Uhr) spesenfrei annulliert werden. Im Fall eines No-Show verrechnen wir über die Kreditkarte eine Übernachtung.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annulation im Hotel. Änderungen der Annulationsbedingungen während Messezeiten sowie starker Hotelbelegung bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Preise und Zahlungspflicht

Die Preise sind verbindlich gemäss der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Hotel Storchen ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Anzahlung zu verlangen.

Die Anzahlung wird an den geschuldeten Hotelpreis resp. allfällige Annulationskosten angerechnet. Das Hotel kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen. Die Anzahlung ist innert 10 Tagen nach Erhalt der Bestätigung zu bezahlen. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann das Hotel nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 10 Tagen den Vertrag auflösen und die oben aufgeführten Annulationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Storchen vor Abreise bzw. innert 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug zu begleichen. Sollte unsere Rechnung nach 30 Tagen noch nicht beglichen sein, wird ein Verzugszins von 5% verrechnet.

Preis- und Angebotsänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten

Haftung des Hotels

Das Hotel Storchen haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichtes Verschulden wird nicht gehaftet. Sollte der Gast zu Schaden kommen oder mit den Leistungen des Hotels nicht zufrieden sein, so hat er dies dem Hotel unverzüglich zu melden, andernfalls kann er keine Rechte mehr geltend machen. Sämtliche Forderungen gegenüber dem Hotel verjähren innert 6 Monaten nach Vertragsende, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

Fundgegenstände

Fundgegenstände werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer 3-monatigen Aufbewahrungsfrist entsorgt.

Euro / Fremdwährungen

Die Umrechnung in Euro erfolgt zum Hotel-Tageskurs.

Gerichtsstand

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Aarau (Schweiz). Es gilt ausschliesslich das Schweizer Recht.

Schönenwerd, im Januar 2017