

★★★
HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH



CATERING- UND PARTYSERVICE VORSCHLÄGE

HOTEL AL PONTE | WANGENSTRASSE 55 | 3380 WANGEN AN DER AARE
TELEFON +41 32 636 54 54 | FAX +41 32 636 54 55 | INFO@ALPONTE.CH | WWW.ALPONTE.CH

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen

Sie haben etwas zu feiern und kennen in Ihrer Gegend eine schöne Ecke. Sie möchten sich kulinarisch verwöhnen lassen und sich dabei zurücklehnen, anstatt selbst den Kochlöffel zu schwingen? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Mit viel Erfahrung und Herz liefern wir Ihnen höchste Qualität und kompetenten Service. Wir begleiten Sie gerne bei kleineren Anlässen ab 10 Personen sowie bei grösseren Veranstaltungen bis zu 500 Personen.

Wir liefern Ihnen ein ausgesuchtes Menü mit perfektem Service direkt an Ihren gewünschten Ort. Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Auswahl Ihres Menüs und eines idealen Standortes. Kontaktieren Sie uns. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres besonderen Anlasses!

Wir freuen uns, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu können und Sie bald zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu dürfen.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler

Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker

Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch



APEROVORSCHLÄGE

Früchtebowle je nach Saison à discrétion pro Person CHF 5.8
(Erdbeeren, Pfirsich, Ananas, Trauben, etc.)

Einen Auszug aus unserer Weinkarte finden Sie am Ende der Menüvorschläge.

APEROHÄPPCHEN

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	1.4
Rohe Gemüsestangen mit Dip im Gläsli	pro Portion	CHF	1.5
Blätterteiggebäck assortiert	pro Portion	CHF	2.9
Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse, Thon, etc.	pro Stück	CHF	2.8
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2
Canapés (auf Baguette) Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar	pro Stück pro Stück	CHF CHF	2.3 3.2
Pizza- und Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.2
Gefüllte Mini-Pastetli (z.B. mit Rindstatar, Thonmousse, Cantadou)	pro Stück	CHF	1.9
Yakitori-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.2
Panierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.2
Frittierte Frühlingsrollen vegan	pro Stück	CHF	1.8
Flammierte Riesenkrevetten	pro Stück	CHF	2
Käsespiessli mit Butterzopf	pro Portion	CHF	2.9
Früchtespiessli je nach Saison	pro Stück	CHF	1.8
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF	1.5



PAUSCHALE APEROVARIANTEN

al ponte Apero 1 (ab 10 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüestangen mit Dip, Snacks (Nüssli, Chips)

Preis pro Person CHF 13.5

al ponte Apero 2 (ab 10 Personen)

Schinkengipfeli und Käseküchlein
Assortierte Canapés nach Wahl
Antipasti (Oliven, Parmesanmöckli, Teufelshörnchen)
Yakitori-Pouletspiessli, Früchte- und Käsespiessli

Preis pro Person CHF 16

al ponte Apero 3 (ab 10 Personen)

Ciabatta gefüllt mit Schinken, Salami und Käse
Teufelshörnchen, Oliven und Parmesanmöckli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Mini-Pastetli gefüllt mit Thonmousse, Rindstatar und Cantadou
Focaccia mit Tomatensalsa
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
Tomaten-Basilikum-Crostini

Preis pro Person CHF 19.5

al ponte Apero 4 (ab 10 Personen)

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte garniert
mit Butterzopf und Brot
Gemüse mit Dip
Früchtespiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Teufelshörnchen und Oliven

Preis pro Person CHF 24

Grosses Apero Riche (ab 20 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Gemischtes Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli
Trendige Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüse mit Dip und Früchtespiessli
Fleisch- und Käseplatte mit Butterzopf und Brot
Flammierte Riesenkrevetten, saftige Pouletspiessli

Preis pro Person CHF 28.5



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs ab mindestens 10 Personen

Menü C-1	Gemischter Salat an französischem Hausdressing * * *	CHF	7.2
	Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen) Bratenjus Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse * * *	CHF	21
	Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace * * *	CHF	7.2
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	35.4 4
Menü C-2	Grüner Salat an französischem Hausdressing * * *	CHF	6.4
	Rindschmorbraten al barolo Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * *	CHF	23.4
	Hausgemachtes Caramelköppli garniert * * *	CHF	5.6
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	35.4 5
Menü C-3	Variation von Blattsalaten mit Croûtons an Hausdressing * * *	CHF	6.4
	Kalbsrahmbraten von der Schulter mit Pilzen à la crème Butternudeln Frisches Marktgemüse * * *	CHF	23.4
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert * * *	CHF	8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	37.8 5
Menü C-4	Grüner Salat mit Speckwürfeln und Croûtons an französischem Hausdressing * * *	CHF	8
	Tomatencremesuppe mit Rahmhaube * * *	CHF	6.4
	Schweinssteak mit sämiger Champignonrahmsauce Butternudeln Frisches Marktgemüse * * *	CHF	22.4
	Gebrannte Creme garniert * * *	CHF	6.4
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	45.2 5

Menü C-5	Knackige Saisonsalate mit Ei an Hausdressing * * *	CHF	8
	Gemüsecremesuppe der Saison * * *	CHF	6.4
	Pouletgeschnetztes Casimir an rassisger Currysauce serviert im Reiring mit Früchtegarnitur * * *	CHF	22
	Mascarponecreme mit Waldbeeren * * *	CHF	7.2
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	43.6 4
Menü C-6	Knackiger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons an italienischem Hausdressing (Saison) * * *	CHF	9.6
	Solothurner Weissweinsuppe * * *	CHF	7.2
	Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * *	CHF	33.2
	Duo vom Schokoladenmousse garniert * * *	CHF	8.8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	58.8 6
Menü C-7	Gemischter Salat an Hausdressing * * *	CHF	7.2
	Cremesüppchen-Duett (Suppen-Duett nach Wahl) Solothurner Weissweinsuppe und Curry-Karottensuppe * * *	CHF	8.8
	Rinds- und Schweinsfilet am Stück gebraten (auf einem Teller) mit Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	35.6
	Sorbetteller mit frischen Früchten * * *	CHF	8.8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	60.4 7
Menü C-8	Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing * * *	CHF	9.6
	Feine Cremesuppe der Saison * * *	CHF	6.4
	Schweinsfilet im Teig mit feinem Rotweinjus Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29.2
	Latte Macchiato von der Schokolade Weisses und braunes Schokoladenmousse * * *	CHF	9.6
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	54.8 6

Menü C-9	Italienischer Mischsalat an Balsamicodressing * * *	CHF	7.2
	Frische Kräuterschaumsuppe * * *	CHF	6.4
	Kalbs-Saltimbocca alla romana mit Marsalajus Safranrisotto und frisches Marktgemüse * * *	CHF	31.4
	Tiramisu „al ponte“ * * *	CHF	8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	53 6
Menü C-10	Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten an Balsamicodressing * * *	CHF	8
	Curry-Karottensuppe * * *	CHF	6.4
	Zarte Rindsentrecôtewürfel „Stroganoff“ an rassisger Paprikarahmsauce serviert mit Tagliatelle und Broccoli * * *	CHF	33.4
	Panna Cotta mit warmen Beeren * * *	CHF	8.8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	56.6 5
Menü C-11	Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Hausdressing * * *	CHF	9.6
	Kraftbrühe mit Sherry * * *	CHF	6.4
	Châteaubriand - Zartes Rindsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise Pommes Duchesse und frisches Marktgemüse * * *	CHF	44.6
	Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten * * *	CHF	12
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	72.6 7
Menü C-12	Knackiges Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen * * *	CHF	11.2
	Cremesüppchen-Duett (Suppen-Duett nach Wahl) * * *	CHF	8.8
	Roastbeef à l'anglaise mit Sauce Béarnaise Röstikroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	36.6
	Schokoladenmousse garniert * * *	CHF	8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	64.6 7

Menü C-13	Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing * * *	CHF	9.6
	Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons * * *	CHF	6.4
	Seezungenröllchen an Champagnersauce Trockenreis * * *	CHF	12.8
	Zartrosa gebratenes Schweinsfilet am Stück mit Calvadosrahmsauce Butterspätzli Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29
	Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren * * *	CHF	10.4
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	68.2 <i>7</i>	

Menü C-14	Saisonale grüne Salate mit Ei, Croûtons und Kräutern an französischem Hausdressing * * *	CHF	8
	Cremesüppchen-Duett serviert mit Herz-Ravioli, Frühlingsrolle oder Riesenkrevette * * *	CHF	11.2
	Zweierlei Filets „al ponte“ <i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * *		
	<i>2. Service</i> Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet) * * *	CHF	39.8
	Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten * * *	CHF	12
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	71 <i>7</i>	

Menü C-15	Gourmetseller „al ponte“	CHF	12.8
	mit verschiedenen kalten Köstlichkeiten * * *		
	Cremesüppchen-Trio	CHF	11.2
	Suppen-Trilogie nach Wahl * * *		
	Les Trois Filets „al ponte“		
	<i>1. Service</i>		
	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce		
	Pommes Duchesse Frisches Marktgemüse * * *		
	Erfrischendes Melonensorbet mit Schaumwein	CHF	5.6
	* * *		
<i>2. Service</i>			
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce			
Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rinds- und Schweinsfilet) * * *	CHF	48.8	
Klassische Hochzeitstorte „al ponte“	CHF	8	
Weiss überzogene Biskuittorte mit Himbeermousse und Vanille-Panna Cotta gefüllt * * *			
Menüpreis pro Person	CHF	86.4	
<i>mit Nachservice Fleisch (Les Trois Filets) und Beilagen</i>	<i>+ CHF</i>	<i>8</i>	
Menü C-16	Kaltes Vorspeisenbuffet „al ponte“		
	Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten, franz. und ital. Salatsaucen, Fleischplatte mit Hauspastete, Trockenfleisch, Salami und Garnituren Fischplatte mit Rauchlachs, Crevettencocktail und Forellenfilets Kalte Köstlichkeiten - Tomatensalat mit Mozzarella, Rohschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Rindstartar und Antipasti al ponte * * *	CHF	21.6
	Zweierlei Filets „al ponte“		
	<i>1. Service</i>		
	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise		
	Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *		
	Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	CHF	5.6
	* * *		
	<i>2. Service</i>		
	Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce		
Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet) * * *	CHF	39.8	
Hochzeitstorte	CHF	8	
* * *			
Menüpreis pro Person	CHF	75	
<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	<i>+ CHF</i>	<i>7</i>	

Menü C-17

Antipasti fantasia – Italienischer Vorspeisenteller

Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Rohschinken, Salami, Coppa, mariniertes Gemüse, Oliven, Parmesanmöckli CHF 12.8
* * *

Zuppe „Romeo & Giulietta“

Cremesüppchen-Duett nach Wahl CHF 8.8
* * *

Duetto di pasta

Penne all'arrabbiata und Tagliatelle al salmone CHF 12
* * *

Insalata verde con parmigiano

Grüner Salat mit Parmesanspänen an Balsamicodressing CHF 7.2
* * *

Sorbetto (Sorbet der Saison)

CHF 4.8
* * *

Anca di maiale e vitello con salsa di funghi

Crocchette patate e contorno di verdura

Kalbs- und Schweinshüftli mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse CHF 29.8
* * *

Buffet di dolci e torta nuziale

Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte CHF 20
* * *

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 95.4
+ CHF 6

DESSERTBUFFETVARIATIONEN

... DIE DAS HERZ HÖHER SCHLAGEN LASSEN

Dessertbuffet „al ponte“

Zu allen Menüs bereiten wir Ihnen gerne ein herrliches, an Auswahl und Präsentation kaum zu übertreffendes Dessert- und Käsebuffet zu.

pro Person CHF 22

(ab 30 Personen)

Dessertbuffet (ohne Käseplatte)

Diverse süsse Köstlichkeiten wunderbar präsentiert

pro Person CHF 17

(ab 20 Personen)



UNSERE BUFFETVARIATIONEN

KLASSISCH ODER ITALIENISCH...

Festliches al ponte-Bufferet

HOTEL AL PONTE

Kaltes Vorspeisenbuffet

Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilets und Crevettencocktail
Fleischplatte mit Hauspastete, Salami, Bündnerfleisch und Speck
Kalte Köstlichkeiten - Melone mit Rohschinken, Tomaten mit Mozzarella,
Vitello Tonnato und Rindscarpaccio, reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Warmes Buffet

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise
Glasierter Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Butternudeln
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Gebrannte Creme, Schoggimousse, frischer Fruchtsalat,
Caramelflan, Glaces, Früchteflan, Saisonspezialitäten, Käseplatte

Preis pro Person CHF 75

(ab 35 Personen)

Italienisches Buffet



Italienisches Antipasti-Bufferet

Tomatensalat mit Mozzarella, Parmaschinken mit Melone
Mariniertes Gemüse (Peperoni, Champignons, etc.)
Coppa, Salami, Vitello Tonnato und Rindscarpaccio mit Parmesan
Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Oliven und Parmesanmöckli
Salatbuffet mit Gemüse- und Blattsalaten

* * *

Warmes Buffet

Brasato al barolo (Rindsschmorbraten)
Kalbspiccata Milanese
Risotto und Spaghetti
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Panna Cotta, Tiramisu, Torta della nonna,
Parfait der Saison,
Feine Cremen und Mousse,
Frischer Fruchtsalat
Gelati (3 Glacearomen nach Wahl)
Käseplatte

Preis pro Person CHF 72

(ab 35 Personen)

GRILL-PARTY

SALATBUFFET

CHF 13 BIS CHF 18 JE NACH AUSWAHL

Gemüsesalate Ihrer Wahl

Selleriesalat, Tomatensalat, Rüeblisalat, Maissalat, Randensalat, Kabissalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Russischer Salat, Hörnlisalat, diverse Garnituren

Blattsalate Ihrer Wahl

Kopfsalat, Nüsslisalat, Eisbergsalat, Chicorée, Lollo, diverse Garnituren

Spezialsalate Ihrer Wahl

Tomatensalat mit Mozzarella, Griechischer Salat, Selleriesalat Waldorf, Apfel-Wirsingsalat, Caesar Salad, Cole-Slaw-Salat, Mexikanischer Salat

Saucen Ihrer Wahl

Italienische und französische Salatsauce, 1000-Island-Dressing, Baumnussdressing



GRILLSPEZIALITÄTEN

CHF 32 BIS CHF 50 JE NACH AUSWAHL (250 g pro Person)

Fleischvariationen

Mariniertes Schweinshalssteak	Rindshohrückensteak	Cognac-Kalbskotelette
Lammkoteletten	Kalbsleberspiessli mit Rosmarin	Trutenspiess & Früchte
Mixed-Grill mit Peperoni/Zwiebeln	Kalbs- oder Schweinsbratwurst	Teufelsspiess mit Speck
Knoblauchsteak	Straussenspiess mit Ananas	Cowboy-Steak
Rindsfiletsteak	Ganzes Spanferkel vom Grill	Hamburger
Cipollata	Cervelat	Filetspiessli

Fisch und Meeresfrüchte

Riesenkrevettenspiess (scharf)	Bärenkrebse	Schwertfischspiessli
Haifischsteak	Riesenkrevetten mit Schale	Lachssteak

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin, Baked Potatoes, Trockenreis, Kartoffel-Wedges, Butternudeln, Brot, Zopf, ...

Saucen nach Wahl

Kräuterbutter, Chilibutter, Knoblauchbutter, Chutney, Senf, Ketchup, Sauerrahm, Barbecuesauce, Currysauce, etc.



WEINKARTE

Dies ist ein Auszug aus unserem vielfältigen Weinangebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Ideen.

Offene Weissweine	50 cl
5 dl Luins	CHF 14.5
5 dl Johannisberg	CHF 15.5
5 dl Epresses	CHF 16.5
5 dl Yvorne	CHF 16.5
Offener Roséwein	50 cl
5dl Leukersonne Chapeau Blanc de Noir AOC Valais	CHF 15.5
Offene Rotweine	50 cl
5 dl Salvagnin	CHF 14.5
5 dl Pinot Noir du Valais AOC	CHF 15.5
5 dl Yvorne rouge AOC	CHF 16.5
Weissweine - Flaschenwein	75 cl
Hauswein Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 24
Cuvée Louis-Bernard Valais AOC « al ponte », Cave Emery	CHF 26
Epresses Rocanel, Obrist SA, Vevey	CHF 27
Aigle Les Murailles, Badoux SA, Aigle	CHF 28
Yvorne Clos du Rocher, Obrist SA, Vevey	CHF 34
Roséweine - Flaschenwein	75 cl
Hauswein Cuvée No.1 Obrist Rosé Vaud AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 24
Rotweine - Flaschenwein	75 cl
Hauswein Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 24
Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia	CHF 26
In Exelsis Rouge AOC – Parcelle Vaud et Valais, Rolaz, Rolle	CHF 32
Epresses rouge Les Fleurines, Obrist SA, Vevey	CHF 28
Yvorne La Bastide, Obrist SA, Vevey	CHF 29
Aigle rouge Pourpre Monseigneur, Badoux SA, Aigle	CHF 30
Syrah du Valais, Les Larmes d'Héracles, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 34

Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco	CHF	28
Malanser Blauburgunder, A.Boner-Liechti, Malans	CHF	32
Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine de la Solitude	CHF	48
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp.	CHF	40
Feritas Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Fumane	CHF	34
Chianti Classico DOCG Villa Cerna, Agricola Villa Cerna	CHF	26
Salice Salentino DOC Riserva, Cantele, Apulien/Italia	CHF	28
Primitivo IGP, Cantine Massimo Leone, Apulien/Italia	CHF	24
Figuero 4 Roble Ribera del Duero DO Crianza, García Figuero	CHF	26
Barbera d'Alba DOC Crocetta, Agricola Tenuta Montanello	CHF	30
Rioja DOC Gran Reserva, Baron de Ley	CHF	36
Mimi Priorat D.O.Q., Iberglobal, La Mancha/España	CHF	34
Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Shiraz, Australia	CHF	25
Schaumwein / Champagner		75 cl
Prosecco brut Goccia d'Oro	CHF	25
Champagne Nicolas Feuillatte brut	CHF	49

Änderungen vorbehalten.
Weitere Weine finden Sie in unserer grossen Weinkarte.

CATERING-LOKALITÄTEN

MÖGLICHE STANDORTE...

Schloss Thunstetten, Thunstetten
www.schloss-thunstetten.ch
 Apéro bis 250 Personen
 Hochzeitsessen bis 80 Personen



Schloss Neu-Bechburg, Oensingen
www.neu-bechburg.ch
 Apéro bis 200 Personen
 Hochzeitsessen bis 65 Personen



Bienkensaal, Oensingen

www.bienken-saal.ch

- Hochzeitsessen bis zu 400 Personen



oder überall,
wo Sie sich wohlfühlen !

ALLGEMEINES

Material	Sollte das notwendige Material nicht bereits vor Ort vorhanden sein, berechnen wir für Material wie Tischwäsche, Servietten, Besteck, Geschirr, Gläser und sonstiges Kleinmaterial. Pauschal pro Person ab CHF 6 bis CHF 12															
Transport	Für kleinere Lieferungen innerhalb von 10 km verrechnen wir Ihnen CHF 100, weitere Kosten nach Aufwand. Bei grösseren Lieferungen mit Mobiliar und Material wird ein LKW mit Hebebühne benötigt, den wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.															
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir kein Zapfengeld. Bitte Rücktransport (inkl. Leergut) am Anlassende organisieren.															
Apero	Ideen finden Sie in den vorliegenden Vorschlägen auf den Seiten 3-4.															
Weine	Auf den Seiten 13-14 finden Sie einen Auszug aus unserem vielfältigen Weinangebot.															
Getränke	<table><tr><td>Liter Mineralwasser, Liter Orangensaft</td><td>CHF</td><td>4</td></tr><tr><td>1.5 Liter Süssgetränke</td><td>CHF</td><td>6</td></tr><tr><td>3 dl Süssgetränke/Bier</td><td>CHF</td><td>3.5</td></tr><tr><td>3 dl Offenbier</td><td>CHF</td><td>3.5</td></tr><tr><td>Kaffee/Espresso</td><td>CHF</td><td>3.5</td></tr></table>	Liter Mineralwasser, Liter Orangensaft	CHF	4	1.5 Liter Süssgetränke	CHF	6	3 dl Süssgetränke/Bier	CHF	3.5	3 dl Offenbier	CHF	3.5	Kaffee/Espresso	CHF	3.5
Liter Mineralwasser, Liter Orangensaft	CHF	4														
1.5 Liter Süssgetränke	CHF	6														
3 dl Süssgetränke/Bier	CHF	3.5														
3 dl Offenbier	CHF	3.5														
Kaffee/Espresso	CHF	3.5														
Getränkepauschale	Wenn sämtliche Getränke durch den Veranstalter selbst organisiert werden und wir den Service dafür übernehmen, so verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5 pro Person.															
Hochzeitstorte	Wird die Hochzeitstorte von extern angeliefert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 2.															

Service/Küche Mitarbeitende

Mitarbeitende	pro Std.	06.00-24.00 h	ab 24.00 h
Servicemitarbeitende/r	pro Std.	CHF 50	CHF 60
Koch/Köchin	pro Std.	CHF 50	CHF 60
Allrounder/in	pro Std.	CHF 50	CHF 60
Bankettleiter/in	pro Std.	CHF 55	CHF 65
Küchenchef/in	pro Std.	CHF 55	CHF 65

Beim Servicepersonal werden Hin- und Rückfahrzeiten, Vorbereitungszeiten, Aufdeckerarbeiten, Anwesenheitszeit und Aufräumarbeiten vor Ort verrechnet.

Bei den Köchen werden die Hin- und Rückfahrzeiten und die Anwesenheitszeit vor Ort verrechnet, d.h. die Vorbereitungsarbeiten bei uns im Hause werden nicht verrechnet.

Menüdruck

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten.

Preise

Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2024.

Preise/MWST

Alle Preisangaben sind **exklusive** Mehrwertsteuer.

Bei Lieferungen ohne Service und ohne Zubereitung vor Ort:
- Allgemeine Leistungen/Essen/Alkoholfreie Getränke + 2.6 % MwSt.
- Alkoholische Getränke + 8.1 % MwSt.

Bei Lieferungen mit Service/Zubereitung vor Ort:
- Gesamte Dienstleistung + 8.1 % MwSt.

Rechnungsstellung

An wen soll die Rechnung gestellt werden? Sollen Extras, wie z.B. Raucherwaren direkt einkassiert werden?
Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass zahlbar rein netto innert 10 Tagen.
Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'000.

Zahlungskonditionen

Bei grossen Banketten stellen wir eine Akontorechnung in der Höhe von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Den Restbetrag stellen wir nach dem Anlass in Rechnung und ist zahlbar innert 10 Tagen.

Änderungen vorbehalten / Stand Januar 2024

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

STAND JANUAR 2024

1. ANZAHL TEILNEHMENDE | PERSONEN

Die definitive Teilnehmer- | Personenzahl muss uns bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen bis am Vortag des Anlasses, welche mehr als 5 % von der definitiv gemeldeten Teilnehmer- | Personenzahl abweichen, werden Ihnen in Rechnung gestellt. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Anzahl ist für uns verbindlich und wird definitiv verrechnet, auch wenn am Anlasstag weniger Personen teilnehmen. Bei einer höheren Teilnehmer- | Personenzahl wird die effektive Anzahl Personen verrechnet.

2. DETAILABSPRACHEN

Die Detailabsprache für Seminare, Sitzungen und Konferenzen muss bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemacht werden, bei Banketten bis 14 Tage vor dem Anlass. Die Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmende nicht alle Leistungen beziehen und/oder vorzeitig abreisen.

3. ANNULLATIONSKOSTEN FÜR ANLÄSSE WIE SEMINARE | TAGUNGEN | SITZUNGEN | PRÄSENTATIONEN | BANKETTE | HOCHZEITEN | ETC.

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements, Verpflegungsleistungen, Menüpreise und Hotelzimmer wie folgt in Rechnung:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten bzw. CHF 500.00 bei grossen Anlässen Hochzeiten * |
| 2. 21 bis 29 Tage vor der Ankunft | → 25 % der vereinbarten Leistungen |
| 3. 13 bis 20 Tage vor der Ankunft | → 50 % der vereinbarten Leistungen |
| 4. 4 bis 12 Tage vor der Ankunft | → 75 % der vereinbarten Leistungen |
| 5. 0 bis 3 Tage vor der Ankunft | → 100 % der vereinbarten Leistungen |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Arrangements | Raummieten | Menüpreis x Personenzahl x Anzahl Tage

* Als Bestätigung für die definitive Reservation von grossen Anlässen und Hochzeiten erheben wir eine Akontozahlung in Höhe von CHF 500.00. Sollte der Anlass von Ihrer Seite danach storniert werden, so verfällt diese Anzahlung als Stornogebühr zu unseren Gunsten.

4. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN BIS MAX. 5 RESERVIERTE ZIMMER

Bei Zimmerannullationen bitten wir Sie, uns spätestens 48 Stunden vor vereinbarter Ankunft der Teilnehmenden Bescheid zu geben. Ansonsten verrechnen wir diese Reservation als No-Show. Ab 6 reservierten Hotelzimmern gelten die Zimmerannullationskosten für Gruppen unter Punkt 5. Zimmerreservierungen gelten bis 19.00 Uhr des Anreisetages als garantiert, ausser es sei eine andere Ankunftszeit vereinbart. Danach hat das Hotel das Recht, die Zimmer weiterzugeben.

5. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN FÜR GRUPPEN AB 6 RESERVIERTEN ZIMMERN

Bei Zimmerreservation für Gruppen ab 6 Hotelzimmern gelten folgende Annullationsbedingungen:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten |
| 2. 15 bis 29 Tage vor der Ankunft | → 50 % der vereinbarten Leistungen |
| 3. 7 bis 14 Tage vor der Ankunft | → 70 % der vereinbarten Leistungen |
| 4. 48 Std bis 6 Tage vor der Ankunft | → 90 % der vereinbarten Leistungen |
| 5. 0 bis 48 Stunden vor der Ankunft | → 100 % der vereinbarten Leistungen |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Anzahl Zimmer x Anzahl Nächte x Zimmerpreis bzw. Arrangementpreis (Logement, Frühstück, Halb- und Vollpension)

6. RECHNUNGSSTELLUNG

Sie erhalten einige Tage nach Ihrem Anlass die Rechnung zugestellt. Diese ist rein netto innert 10 Tagen zu bezahlen.

7. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Beim Rechnungsversand für Beträge unter CHF 50.00 erheben wir zusätzlich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 5.00. Für den Rechnungsversand ins Ausland erheben wir einen Auslandfakturaschlag von CHF 15.00. Die Zahlungen sind vollständig zu leisten, allfällige Abzüge werden kostenpflichtig nachbelastet. Bei verspäteter Zahlung fallen Verzugskosten (Mahnsesen pro Mahnung CHF 20.00) und Verzugszinsen von 5 % ab dem Tag der Fälligkeit an. Gerichtsstand ist der Sitz unserer Firma.

8. VERSICHERUNG BEI DIEBSTAHL

Mitgebrachte Gästeeffekten, Wertgegenstände, Schulungsmaterial, EDV-Geräte, etc. sind bis zu einem Maximalbetrag von CHF 5'000.00 pro Ereignis bei Einbruchdiebstahl und Beraubung durch unsere Versicherung gedeckt. Darüber hinaus übernehmen wir keine Haftung. Der einfache Diebstahl ist nicht versichert.