



★★★

HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH

HOCHZEITS MENÜVORSCHLÄGE



LIEBES BRAUTPAAR

Herzlich Willkommen

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihr Hochzeitsfest im Hotel al ponte zu feiern.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Hochzeitsfest den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass es ein voller Erfolg wird.

Im Falle, dass unsere Banketträumlichkeiten am gewünschten Datum schon ausgebucht sein sollten, führen wir Ihren Anlass auch gerne an einem Ort Ihrer Wahl durch. Am Ende dieser Dokumentation haben wir einige Partyservice-Lokalitäten für Hochzeiten aufgeführt.

Übrigens stellen wir Ihnen unser Original London-Taxi an Ihrem Hochzeitstag zur Verfügung. Sie werden von unserem Chauffeur direkt mit dem London-Taxi von der Kirche zu uns auf die Tanzfläche im Bankettsaal gefahren. Weitere Informationen zum London-Taxi finden Sie auf Seite 16.

Gerne besprechen wir mit Ihnen persönlich Ihre Ideen und Wünsche. Nehmen Sie doch unverbindlich Kontakt mit uns auf. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie an Ihrem schönsten Tag kulinarisch begleiten zu können.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler

Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker

Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch



- ♥ Die einzelnen Gänge können untereinander ausgetauscht werden. Sie können das Menü also ganz nach Ihren Wünschen und Ideen zusammenstellen.
- ♥ Es gilt zu beachten, dass manche Produkte nur saisonal erhältlich sind.
- ♥ **Sehr gerne stehen wir Ihnen für ein persönliche Menübesprechung zur Verfügung. Vereinbaren Sie dafür bitte unbedingt vorgängig einen Termin.**

HOCHZEIT FEIERN

UNSER HOTEL BIETET VIELES FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST...

Unser eingespieltes Team in Küche und Service wird Ihrem Anlass mit seiner grossen Erfahrung und viel Herz einen besonderen Rahmen bieten. Wir kümmern uns um Ihr Wohl und sorgen dafür, dass Ihre Feier ein voller Erfolg wird.

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von modernen Räumen mit speziellen Farbkonzepten, von der idealen Lage sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber

Damit ihr schönster Tag ein voller Erfolg wird

- ♥ Flexible Banketträumlichkeiten bis 220 Personen
- ♥ Vielseitige Menüvorschläge, kulinarische Vielfalt
- ♥ Modernes Ambiente
- ♥ Fahrt mit dem Original London-Taxi direkt auf die Tanzfläche (s. Seite 16)
- ♥ Hochzeitsnacht offeriert – Gratis Übernachtung für das Brautpaar (s. Seite 16)
- ♥ Über 100 kostenlose Parkplätze für Ihre Gäste

UNSER RAUMANGEBOT FÜR IHR FEST

RAUM	BESTUHLUNGSVARIANTE	ANZAHL GÄSTE
BANKETTSAAAL	Runde Tische à 6-8 Personen Lange Tischreihen	bis 150 Personen bis 220 Personen
STÄDTLISTUBE	Hufeisen-Form Lange Tischreihen	bis 25 Personen bis 48 Personen
GOURMETSTÜBLI	Blocktisch Lange Tischreihen	bis 26 Personen bis 32 Personen
SÄLI MITTE	Blocktisch	bis 18 Personen
	Lange Tischreihen	bis 24 Personen
STÄDTLI UND MITTE	Hufeisen-Form Blocktische à 6-8 Personen	bis 50 Personen bis 48 Personen
GOURMET UND MITTE	Hufeisen-Form	bis 40 Personen
	Blocktische à 6-8 Personen	bis 40 Personen
STÄDTLI - GOURMET - MITTE	Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen	bis 120 Personen bis 72 Personen
AARESTÜBLI	Blocktisch Lange Tischreihen	bis 14 Personen bis 20 Personen



Unsere Banketträume können Ihren individuellen Wünschen angepasst werden. Buchen Sie Ihren Anlass früh genug, damit wir noch genügend Platz haben!

IMPRESSIONEN



Bankettsaal



Bankettsaal



Bankettsaal



Bankettsaal



Bankettsaal



Bankettsaal



Städtlistube



Gourmetstübli



Gourmet-Mitte-Städtli



Gourmet-Mitte-Städtli

♥ ORIGINAL LONDON-TAXI BEI HOCHZEITEN

Unser Chauffeur holt Sie nach der Kirche ab und bringt Sie direkt auf die Tanzfläche in unserem Bankettsaal.

Wir stellen wir Ihnen unser London-Taxi kostenlos zur Verfügung. (ab 50 Personen)
Weitere Informationen zum London-Taxi finden Sie auf Seite 16.



♥ KULINARISCHE VIELFALT

Teilen Sie uns Ihren kulinarischen Wunsch mit.

Wir haben ausgezeichnete Fachkräfte, die Ihre Ideen umsetzen können.



♥ 3-STERNE-HOTEL

3-Sterne-Hotel mit familiärem Charakter. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von modernen Räumen mit speziellen Farbkonzepten.



APEROVORSCHLÄGE

Früchtebowle je nach Saison à discrétion pro Person CHF 7.8
(Erdbeeren, Pfirsich, Ananas, Trauben, etc.)

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

APEROHÄPPCHEN

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	1.6
Rohe Gemüsestangen mit Dip im Gläsli	pro Stück	CHF	1.6
Blätterteiggebäck assortiert	pro Portion	CHF	3.6
Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse, Thon, etc.	pro Stück	CHF	3.4
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.5
Canapés (auf Baguette) Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar	pro Stück pro Stück	CHF CHF	2.8 3.8
Pizza- und Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.8
Gefüllte Mini-Pastetli (z.B. mit Rindstatar, Thonmousse, Cantadou)	pro Stück	CHF	2.2
Yakitori-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.6
Panierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.6
Frittierte Frühlingsrollen vegan	pro Stück	CHF	1.9
Flammierte Riesenkrevetten	pro Stück	CHF	2.4
Käsespiessli mit Butterzopf	pro Portion	CHF	3.6
Früchtespiessli je nach Saison	pro Stück	CHF	2.4
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF	1.9



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 16.5

al ponte Apero 2 (ab 10 Personen)

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

Preis pro Person CHF 19.5

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 23.5

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 29.5

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 32.5



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs ab mindestens 10 Personen

♥ HOCHZEITSMENÜ A

Italienischer Mischsalat an Balsamicodressing * * *	CHF	9
Frische Kräuterschaumsuppe * * *	CHF	8
Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten mit Calvadosrahmsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse * * *	CHF	46
Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren	CHF	13
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	76 7

♥ HOCHZEITSMENÜ B

Knackiger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons an italienischem Hausdressing (Saison) * * *	CHF	12
Solothurner Weissweinsuppe * * *	CHF	9
Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * *	CHF	40
Duo vom Schokoladenmousse garniert	CHF	11
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	72 7

♥ HOCHZEITSMENÜ C

Gemischter Salat an Hausdressing * * *	CHF	9
Cremesüppchen-Duett Solothurner Weissweinsuppe und Curry-Karottensuppe * * *	CHF	11
Rinds- und Schweinsfilet am Stück gebraten (auf einem Teller) mit Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	43
Sorbetteller mit frischen Früchten	CHF	11
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	74 7

♥ HOCHZEITSMENÜ D

Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Hausdressing * * *	CHF	12
Kraftbrühe mit Sherry * * *	CHF	8
Châteaubriand – Zartes Rindsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise Pommes Duchesse und frisches Marktgemüse * * *	CHF	54
Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten	CHF	15
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	89 7

♥ HOCHZEITSMENÜ E

Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamicodressing * * *	CHF	13
Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons * * *	CHF	8
Seezungenröllchen an Champagnersauce Trockenreis * * *	CHF	16
Zartrosa gebratenes Schweinsfilet am Stück mit Calvadosrahmsauce Butterspätzli und frisches Marktgemüse * * *	CHF	36
Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren	CHF	13
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	86 7

♥ HOCHZEITSMENÜ F

Saisonale grüne Salate mit Ei, Croûtons und Kräutern an französischem Hausdressing * * *	CHF	10
Cremesüppchen-Duett serviert mit Herz-Ravioli, Frühlingsrolle oder Riesenkrevette * * *	CHF	14
Zweierlei Filets „al ponte“ <i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse * * *		
<i>2. Service</i> Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse * * *	CHF	48
Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten	CHF	15
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen</i>	CHF + CHF	87 7

♥ HOCHZEITSMENÜ G

Gourmetteller „al ponte“ mit verschiedenen, kalten Köstlichkeiten * * *	CHF	16
Cremesüppchen-Trio Suppen-Trilogie nach Wahl * * *	CHF	14
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	7
<i>2. Service</i> Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rinds- und Schweinsfilet) * * *	CHF	58
Klassische Hochzeitstorte „al ponte“ Weiss überzogene Biskuittorte mit Himbeermousse und Vanille-Panna-Cotta gefüllt	CHF	10
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Les Trois Filets) und Beilagen</i>	CHF + CHF	105 8

♥ HOCHZEITSMENÜ H

Saisonales Salatbouquet mit Ei und Melonenschnitz an französischem Hausdressing * * *	CHF	12
Frisches Tomatenschaumsüppchen * * *	CHF	8
Gebratenes Zanderfilet auf Weissweinsauce mit Tomatenwürfeln serviert mit Trockenreis * * *	CHF	16
Rosa Grapefruitsorbet mit Prosecco oder Campari * * *	CHF	7
Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten mit Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Fisches Marktgemüse * * *	CHF	46
Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten	CHF	15
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	104 7

♥ HOCHZEITSMENÜ I

Kaltes Vorspeisenbuffet „al ponte“

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten, Französische und Italienische Saucen

Fleischplatte mit Hauspastete, Trockenfleisch und Salami und Garnituren

Fischplatte mit Rauchlachs, Crevettencocktail und Forellenfilets

Kalte Köstlichkeiten - Tomatensalat mit Mozzarella,

Rohschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Rindstartare

und Antipasti al ponte

CHF 28

* * *

Zweierlei Filets „al ponte“

1. Service

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Frisches Marktgemüse

* * *

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

CHF 7

* * *

2. Service

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Tagliatelle

Frisches Marktgemüse (*Preis inkl. Rindsfilet 1. Service*)

CHF 48

* * *

Hochzeitstorte

CHF 10

Menüpreis pro Person

CHF 93

mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen

+ CHF 7

♥ ITALIENISCHES HOCHZEITSMENÜ J

Antipasti fantasia - Italienischer Vorspeisenteller

Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Rohschinken,

Salami, Coppa, Mariniertes Gemüse, Oliven, Parmesanmöckli

CHF 17

* * *

Tris di pasta

Lasagne, Penne all'arrabbiata, Ricotta-Tortellini mit Basilikumsauce

CHF 18

* * *

Insalata mista

Gemischter Salat

CHF 9

* * *

Filetto di pesce con riso

Felchenfilet Zugerart mit Trockenreis

CHF 16

* * *

Sorbetto al limone (Zitronensorbet)

CHF 6

* * *

Arrosto di maiale e arrosto di vitello

Patate gratinate e contorno di verdura

Kalbs- und Schweinsbraten mit Bratenjus

Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

CHF 29

* * *

Dessertbuffet (Reduzierte Auswahl)

CHF 19

* * *

Torta nuziale e Spumante

CHF 14

Menüpreis pro Person

CHF 128

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

+ CHF 5

♥ ITALIENISCHES HOCHZEITSMENÜ K

Melone con prosciutto crudo Melone mit Rohschinken * * *	CHF	14
Zuppe „Romeo & Giulietta“ Cremesüppchen-Duett nach Wahl * * *	CHF	11
Duetto di pasta Penne all'arrabbiata und Tagliatelle al salmone * * *	CHF	15
Insalata verde con parmigiano Grüner Salat mit Parmesanspänen an Balsamicodressing * * *	CHF	9
Sorbetto (Sorbet der Saison) * * *	CHF	6
Anca di maiale e vitello con salsa di funghi Crocchette patate e contorno di verdura Kalbs- und Schweinshüftli an Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	38
Buffet di dolci e torta nuziale Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte	CHF	25
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	118 6

♥ ITALIENISCHES HOCHZEITSMENÜ L

Antipasti fantasia - Italienischer Vorspeisenteller Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Rohschinken, Salami, Coppa, marinierte Gemüse, Oliven, Parmesanmöckli * * *	CHF	17
Pasta Tricolore Orecchiette mit Tomatensauce, Penne al pesto, Tortellini mit Rahmsauce * * *	CHF	18
Insalata verde con pomodorini Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten an Balsamicodressing * * *	CHF	10
Sorbetto alle prugne con Prosecco Zwetschgensorbet mit Prosecco * * *	CHF	7
Arrosto di vitello Patate al rosmarino e contorno di verdura Feiner Kalbsbraten mit Bratenjus Rosmarinkartoffeln Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29
Creazione dessert „Bella Italia“ Panna Cotta, Tiramisu, Saisonmousse und frische Früchte * * *	CHF	13
Hochzeitstorte mit Spumante	CHF	14
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	108 5

♥ ITALIENISCHES HOCHZEITSMENÜ M

Antipasti-Buffer

Vitello-Tonnato, Melone mit Rohschinken, Coppa, Salami
Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchetti, Peperoni, ...)
Tomaten und Mozzarella, Oliven, Verschiedene Salate
Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail
Diverse Saucen und Garnituren

CHF 27

Penne alla casalinga

mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Rahm und Oregano

CHF 13

Hochzeits-Duett „al ponte“

1. Service

Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten

auf rassigem Shirazjus
Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse

Erfrischendes Melonensorbet

CHF 6

2. Service

Ganzes Schweinshüftli gebraten

mit Calvadosrahmsauce
Tagliatelle und frisches Marktgemüse (Preis inkl. Kalbshüftli 1. Service)

CHF 42

Dessertbuffer „al ponte“

mit integrierter Hochzeitstorte und Spumante

CHF 29

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 117
+ CHF 6

UNSERE BUFFETVARIATIONEN

KLASSISCH ODER ITALIENISCH...

Festliches al ponte-Buffer

HOTEL AL PONTE

Kaltes Vorspeisenbuffer

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 Salatbuffer

Warmes Buffet

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

Dessertbuffer

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

Preis pro Person CHF 92

(ab 35 Personen)

Italienisches Buffet



Italienisches Antipasti-Buffet

Tomatensalat mit Mozzarella, Parmaschinken mit Melone
Mariniertes Gemüse (Peperoni, Champignons, etc.)
Coppa, Salami, Vitello Tonnato und Rindscarpaccio mit Parmesan
Forellenfilets mit Merrettichschaum, 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 88
(ab 35 Personen)

DESSERTBUFFETVARIATIONEN

... DIE DAS HERZ HÖHER SCHLAGEN LASSEN

Grosses 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 25
(ab 30 Personen)

Dessertbuffet (ohne Käseplatte)

Diverse süsse Köstlichkeiten wunderbar präsentiert

Pro Person CHF 19
(ab 20 Personen)



Vegetarische Hauptgänge zur Wahl

Variante 1	Vegetarisches Curry mit Gemüse Butterreis Früchtégarnitur	CHF	26
Variante 2	Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF	26
Variante 3	Gebackener Käse Butterreis Frisches Marktgemüse	CHF	27
Variante 4	Gemüseschnitzel Tomatensauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse	CHF	27
Variante 5	Variationen vom Gemüsepiccata (Aubergine, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF	28
Variante 6	Veganer Linsen-Eintopf Linsen, Gemüse, Kircherbsen, Kräuter, Tomatensauce	CHF	27

WEINKARTE

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

Weissweine - Flaschenwein	75cl
Cuvée Louis-Bernard « al ponte » Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 46
Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 40
Aubonne Grand Cru AOC « Wangerwy », Château d'Es Bons, Morges	CHF 46
Epesses Rocanel AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 47
Aigle Les Murailles AOC, Badoux SA, Aigle	CHF 48
Yvorne Clos du Rocher AOC Grand Cru, Obrist SA, Vevey	CHF 54
Roséwein - Flaschenwein	75cl
Rosé Pigalle AOC Valais, Domaine du Mont d'Or, Sion	CHF 46
Rotweine - Flaschenwein	75cl
Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia	CHF 46
Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 40
In Exelsis Rouge AOC – Parcelle Vaud et Valais, Rolaz, Rolle	CHF 54
Pinot Noir de Terrasses Romandes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF 46
Epesses rouge Les Fleurines AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 47
Yvorne La Bastide AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 48
Aigle rouge Pourpre Monseigneur AOC, Badoux SA, Aigle	CHF 49
Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco, Giubiasco	CHF 49
Malanser Blauburgunder, A.Boner-Liechti, Malans	CHF 53
Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine de la Solitude	CHF 78
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp./Veneto	CHF 64
Feritas « al ponte » Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Veneto/Italia	CHF 57
Chianti Classico DOCG Villa Cerna, Agricola Villa Cerna, Toskana/Italia	CHF 46
Barbera d'Alba DOC Crocetta, Montanella, Piemont/Italia	CHF 52
Salice Salentino DOC Riserva, Cantele, Apulien/Italia	CHF 48
Primitivo IGP, Cantine Massimo Leone, Apulien/Italia	CHF 44
Figuro 4 Roble Ribera del Duero DO Crianza, García Figuro	CHF 52
Mimi Priorat D.O.Q., Porrera, Priorat/España	CHF 56
Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Shiraz, Australia	CHF 48
Schaumwein / Champagner	75cl
Prosecco brut	CHF 49
Champagne Nicolas Feuillatte brut	CHF 82

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

ALLGEMEINES

Partyservice Catering	Schloss Thunstetten, Thunstetten www.schloss-thunstetten.ch ♥ Apero bis 250 Personen, Hochzeitsessen bis 80 Personen Schloss Neu-Bechburg, Oensingen www.neu-bechburg.ch ♥ Apero bis 200 Personen, Hochzeitsessen bis 60 Personen ...oder überall, wo Sie sich wohlfühlen
Apero	Ideen finden Sie auf den Seiten 6-7 oder in unseren speziellen Apero- und Stehlunch-Vorschlägen online.
Getränke Weine	Auf Seite 15 finden Sie einen Auszug aus unserem vielfältigen Angebot. Wir beraten Sie gerne.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche.
Kaffee Likörs	Ein ausgesuchtes Sortiment steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit.
Hochzeitstorte	Wird die Hochzeitstorte von extern angeliefert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 3.50.
Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bestuhlungswünsche ein. Im grossen Bankettsaal verfügen wir über runde 8er-Tische.
Stuhlhussen	Stuhlhussen für die Bankettstühle stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für die Reinigung und Aufbereitung berechnen wir pro Stuhl CHF 8.00. Ausserdem können wir Ihnen lila Stuhlschleifen als Deko anbieten. Wir berechnen inklusive Montage pro Stuhl CHF 1.00.
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.
Hochzeitsnacht Hotelzimmer	Das Hotelzimmer für das Brautpaar inklusive Frühstücksbuffet ist vom Hause offeriert bei Hochzeiten ab 30 Personen. Weitere Hotelzimmer für Ihre Gäste reservieren wir sehr gerne. Bitte reservieren Sie frühzeitig. Ihre Gäste erhalten Spezialkonditionen.
London-Taxi	Unser London-Taxi stellen wir nach Verfügbarkeit für alle Hochzeiten im grossen Bankettsaal ab mindestens 50 Personen kostenlos zur Verfügung. Unser Chauffeur holt Sie von der Kirche oder nach dem Apero ab und chauffiert Sie direkt auf die Tanzfläche im grossen Saal. Das London-Taxi mit unserem Chauffeur ist für die ersten drei Stunden kostenlos . (Abfahrt Chauffeur zum gewünschten Ort, Aufenthalt vor Ort, Fahrt ins Hotel al ponte)

Bei kleineren Anlässen oder längeren Fahrten verrechnen wir für das London-Taxi mit unserem Chauffeur CHF 100.00 pro Stunde. **Maximale Fahrstrecke pro Anlass 60 km.** Bitte beachten Sie, dass das London-Taxi ein Oldtimer ist und aus dem Jahre 1971 stammt. Falls das Taxi nicht fahrbereit ist (Reparaturen, etc.), entsteht für das Brautpaar kein Ersatzanspruch. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Verlängerung | Freinacht Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten (24.00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag wie folgt:
24.00 - 02.00 Uhr pro Stunde CHF 125.00
02.00 - 04.00 Uhr pro Stunde CHF 250.00
04.00 - 05.00 Uhr pro ½ Stunde CHF 350.00
Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit.

Feuerwerk | Himmels-Laternen Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Steigenlassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden.
Gemeinde Wiedlisbach, Hinterstädtli 13, 4537 Wiedlisbach
Tel +41 32 636 27 26, www.wiedlisbach.ch

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Parkplätze Genügend Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Preise Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2024. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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 1'000.00.

Raummiete | Mindestkonsumation Wir verrechnen grundsätzlich keine Raummieten. Während der Bankett-Hochsaison (d.h. an allen Samstagabenden vom 1. Mai bis 30. September) setzen wir jedoch bei Buchung des grossen Bankettsaales einen Mindestumsatz (Bankettumsatz inklusive Übernachtungen, exklusive Verlängerung/Blumendekoration) von CHF 7'500.00 voraus. Sollte dieser Umsatz nicht erreicht werden, so verrechnen wir die Differenz als Saalmiete.

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 Auslandfakturazuschlag von CHF 15.00. Die Zahlungen sind vollständig zu leisten, allfällige Abzüge werden kostenpflichtig nachbelastet. Bei verspäteter Zahlung fallen Verzugskosten (Mahnspeisen 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.