

ANLÄSSE IM HOTEL BÄREN

BANKETTDOKUMENTATION

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma oder für Ihre Hochzeit stehen Ihnen unsere Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz für 10 bis 160 Personen finden. Auch unsere beiden Restaurants Suhrer- und Bärenstübli können exklusiv für Ihre Veranstaltung gebucht werden.



ÜBERLASSEN SIE IHREN NÄCHSTEN ANLASS NICHT DEM ZUFALL!

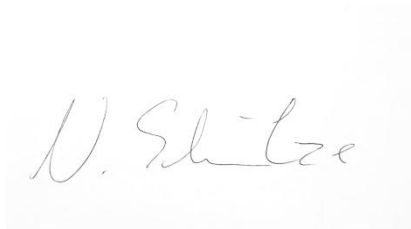
Sehr geehrter Gast

Schön, interessieren Sie sich für einen Anlass in unserem Haus.

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass im Hotel Bären informieren

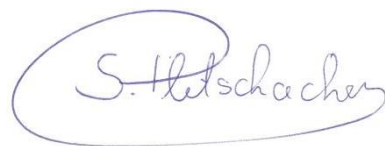
- Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.
- Sie dürfen gerne aus den verschiedenen Gängen ein für Sie passendes Menü zusammenstellen.
- Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Stephan Pletschacher auch ein spezielles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.
- Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft aus. Für Vegetarier oder Veganer können wir gerne etwas Spezielles vorbereiten.
- Wünschen Sie ein Pauschalangebot für Ihren gesamten Anlass? Gerne beraten wir Sie!

Für Fragen und Auskünfte steht Ihnen unser Bankettteam gerne zur Verfügung.



Nina Schulze

Leiterin Bankett/Catering & Wohlfühlmanager
anlaesse@baeren-suhr.ch
Telefon: 062 855 25 25



Stephan Pletschacher

Küchenchef & Wohlfühlmanager
kueche@baeren-suhr.ch
Telefon: 062 855 25 25

ÜBERSICHT

Das Hotel Bären stellt sich vor	1
Informationen von A-Z	2
Apéro-Pauschalen	3
Apéro-Einzelkomponenten	4
Getränkepauschalen	6
Menüvorschläge	7
Bärenstarke Angebote „Vom Apéro bis zum Dessert“	10
Bärenbuffet	12
Einzelne Gänge zum Ergänzen	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	15

DAS HOTEL BÄREN STELLT SICH VOR

Hotel	Zum Übernachten und um den nächsten Tag gemütlich ausklingen zu lassen, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen gerne ein Hotelzimmer. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor. Gerne können Sie von unseren speziellen Bankettpreisen für Hotelzimmer profitieren.
Suhrerstübli	Das gemütliche Suhrerstübli lädt zum Kaffee und einem „Schwatz“ sowie zu einem feinen Mittag- oder Abendessen ein. Auch ein verdientes Feierabendbier können Sie hier gerne geniessen.
Bärenstübli	Lassen Sie sich von unserer mit 14 Punkten im Gault-Millau prämierten Küche mit Köstlichkeiten von Nah und Fern verführen. Saisonale und traditionelle Gerichte, originell und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Geniessen Sie es!
Bärengruben	Unser Bärengruben ist vielseitig nutzbar. Kleine Bankette oder auch Sitzungen – es ist fast alles möglich.
Bankett	Haben Sie einen Grund zum Feiern? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Kommunion, Geburtstag, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier – wir machen Ihr Fest unvergesslich.
Catering	Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern, Jubiläen oder einfach, weil die letzte gelungene Party schon viel zu lange her ist. Ihr Cocktailempfang mit Büffet wird von uns professionell organisiert. Eine grosse Auswahl an Menüs steht Ihnen dabei zur Verfügung. Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen und überlassen Sie uns die Organisation. Fast jeder Vorschlag lässt sich entsprechend gestalten und umsetzen. Auch in Lokalen wie Emil Frey Eventcenter Safenwil, KUK Aarau, Bärenmatte Suhr, Gemeindesaal Buchs, Schloss Liebegg Gränichen, Halle 11A Aarau, Mühlerama in Seon, Spitel in Suhr oder im Platzhirsch Aarau lassen sich Ihre Ideen umsetzen. Selbstverständlich sind wir auch für alle anderen Lokalitäten offen.
Seminar	Für Ihre Weiterbildungssuchenden gestalten wir unsere Säle so, dass die Köpfe rauchen können. Seminare mit Schulbankbestuhlung bis 60 Personen oder Vorträge mit Konzertbestuhlung bis 180 Personen. Teilen Sie uns mit, was Sie wünschen und wir realisieren es gerne für Sie.
Bar/Lounge	Der gemütliche Apéro vor oder der feine Kaffee nach dem Essen. Interessante Gespräche ergeben sich beim herben Cognac oder einem zierlichen Grappa.

INFORMATIONEN VON A-Z

Ablauf/Ansprechperson

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

Allergiker/Kostformen

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit, ob einer Ihrer Gäste eine Allergie hat oder eine spezielle Kostform ist. Gerne werden wir etwas Spezielles vorbereiten.

Blumen

Gerne organisieren wir für Sie Blumen und Gestecke nach Ihren Wünschen bei unserer Floristin in der Region. Alternativ können Sie Blumen-Arrangements auch selbst mitbringen.

Catering

Wo Sie auch sind und feiern, geniessen Sie kulinarische Köstlichkeiten und aufmerksamen Wohlfühl-Service durch unsere Mitarbeitenden. Ob Hochzeitsapéro auf dem Schloss Liebegg, Geburtstagsschmaus zu Hause oder Business Lunch in Ihrer Firma, wir stellen Ihnen gerne Ihr Lieblingsessen zusammen.

Kinder

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen.

Menüs

Bis 9 Personen können Sie gerne aus unserer à-la-Carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen ab 10 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menü aus unserer Bankettdokumentation.

Menükarten

Für Ihren Anlass schreiben wir die Menükarte, falls Sie diese nicht selbst mitbringen. Geben Sie uns Ihren speziellen Titel bekannt. Schwarz-Weiss gedruckte Menükarten sind kostenlos, für Farbdrucke verrechnen wir CHF 1.00 pro Karte.

Probeessen

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Da

wir das Menü speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

Preise/Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen sind netto zahlbar innert 15 Tagen.

Saalmiete

Bei Banketten ab einem Menüpreis von CHF 35.00 pro Person ist die Raummiete kostenlos.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns bis 10 Tage vor dem Anlass die ungefähre und bis 3 Werktag vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis.

Übernachtungen

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung folgende Spezialpreise an:

Doppelzimmer	CHF 140.–
Einzelzimmer	CHF 95.–

Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstücksbüffet und Service, zuzüglich einer Citytaxe von CHF 1.00 pro Person und Nacht. Für Hochzeitspaare offerieren wir als Geschenk die Übernachtung in unserer Suite.

Verlängerung

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 190.00 für die zusätzliche Arbeitszeit unserer Mitarbeitenden.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung des bestätigten Essens zu verlangen.

WIR

Wir akzeptieren bei der Zahlung 30% WIR auf den Nettobetrag für Bankette und Veranstaltungen.

Wein

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menü. Unser Weinangebot finden sie in unserer aktuellen Weinkarte. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro Flasche (7.5 dl), für Prosecco & Champagner CHF 35.00.

APÉRO/FINGERFOOD -PAUSCHALEN

Apéro I

pro Person

CHF 8.00

Marinierte Oliven & Sbrinzmöckli

Aargauer Rauchwürstli

Crudités mit verschiedenen Dips

Chips, Nüssli und Salzstängeli

Apéro II

pro Person

CHF 13.00

Marinierte Oliven & Sbrinzmöckli

Aargauer Rauchwürstli

Crudités mit verschiedenen Dips

Bruschetta mit Ricotta und getrocknete Tomaten

Grissini Rustico mit hauchdünnen Rohschinken

Apéro III

pro Person

CHF 16.00

Sbrinzmöckli

Aargauer Rauchwürstli

Antipasti-Spies (*Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert*)

Asia Mix-Fingerfood (*Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa*)

Rauchlachs-Canapé

APÉRO/FINGERFOOD-EINZELKOMPONENTEN

<i>Ciabattasandwich</i>	mit Brie und Kresse	pro Stück	CHF 3.50
	mit Roastbeef und Tartarsauce	pro Stück	CHF 4.80
	mit Vitello Tonnato	pro Stück	CHF 4.80
<i>Rosmarinfocaccia</i>	mit Tomaten, Mozzarella & Pesto	pro Stück	CHF 3.00
	mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.80
	mit Chorizo und Gewürzgurken	pro Stück	CHF 3.50
<i>Canapé</i>	mit Ei, Schinken, Käse, Thon, Salami	pro Stück	CHF 2.50
	mit Rindstatar, Rauchlachs, Coppa, Seranoschinken, Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 3.50
	Basler Lächerli, Feigensenf und Ziegenkäse	pro Stück	CHF 3.40
<i>Mini Wrap</i>	mit Lachs, Schinken oder Oliven-Rucola Tapenade	pro Pers.	CHF 3.20
<i>Am Spiess</i>	Saisonale Früchte	pro Stück	CHF 3.50
	Antipasti-Spiess		
	(Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert)	pro Stück	CHF 2.90
	Feta-Käse mit Honigmelone	pro Stück	CHF 3.40
	Poulet-Satay mit Chutney	pro Stück	CHF 3.00
	Geräucherter Lachs mit Gurke	pro Stück	CHF 3.80
	Melonen & Rohschinken	pro Stück	CHF 4.00
<i>Im Weck Glas</i>	Schweizer Wurst-Käsesalat	pro Glas	CHF 3.00
	Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	pro Glas	CHF 3.50
	Antipasti (<i>Mediterraner Salat mit Fetakäse</i>)	pro Glas	CHF 3.60
	Rauchlachstatar mit Kräutersalat	pro Glas	CHF 4.80
	Asia-Salat mit Pouletstreifen an Soja- Limonensauce und knusprigen Glasnudeln	pro Glas	CHF 3.80
<i>Warmes</i>	Gebackene Crevetten „Sweet and Sour“ Risotto im Glas serviert	pro Glas	CHF 4.00
	(<i>Nach Kundenwunsch im Weck-Gläsli</i>)	Preis nach Angebot	
	Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF 3.00
	Asia Mix-Fingerfood (Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa)	pro Person	CHF 5.30
	Rindsfiletwürfel mit Kartoffel-Selleriestock	pro Person	CHF 7.00

APÉRO/FINGERFOOD-EINZELKOMPONENTEN

<i>Warm</i>	Saisonaler Suppeshot	pro Person	CHF 2.20
	Gebratener Reis mit Poulet-Satay	pro Person	CHF 7.50
	Trutenbrust mit Gersotto	pro Person	CHF 7.50
	Rindfleischbällchen auf Wildreisrisotto	pro Person	CHF 7.50
<i>Vegetarisch</i>	Äpler Makkaroni mit Apfelmus	pro Person	CHF 5.50
	Orecchiette mit Gemüse und Kräuter	pro Person	CHF 5.50
	Gemüse-Frittata (italienisches Omelett)	pro Person	CHF 5.50
	Arancini mit Tomatensauce	pro Person	CHF 5.50
<i>Etwas Gebackenes</i>	Blätterteigschnecke mit Tomate	pro Stück	CHF 2.00
	Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.10
	Käseküchlein	pro Stück	CHF 3.80
	Mini-Quiche Lorraine	pro Stück	CHF 1.90
	Wienerli im Teig	pro Stück	CHF 3.50

FEINES & SÜSSES-EINZELKOMPONENTEN

<i>Im Weck Glas</i>	Frischer Fruchtsalat	pro Stück	CHF 4.00
	Gebrannte Crème mit Mini-Meringues	pro Stück	CHF 4.00
	Süssmostcrème mit Apfelragout	pro Stück	CHF 4.50
	Weisses Tobleronemousse	pro Stück	CHF 4.50
	Passionsfrucht-Panna Cotta mit Ananassalat	pro Stück	CHF 5.50
	Tonkabohnen-Panna Cotta mit Fruchtcoulis	pro Stück	CHF 4.50
	Joghurt-Limettenmousse	pro Stück	CHF 4.00
<i>Minigebäcke</i>	Mini-Berliner	pro Stück	CHF 1.50
	Brownieswürfel	pro Stück	CHF 1.50
	Mini-Butter-Schokoweggen	pro Stück	CHF 1.00
	Mini-Apfeltaschen	pro Stück	CHF 1.50
	Gemischte Donuts	pro Stück	CHF 1.50
	Schoko oder Zitronen Cake	pro Stück	CHF 1.40

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Pauschale I pro Person CHF 27.00

Weissweine

Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien
 Chardonnay delle Venezie IGT, Cantine Lenotti, Italien
 Luma Grillo, Terre Siciliane IGT, Cantine Cellaro, Italien
 Celistia Tierra Blanco, Costers del Segre DO, Spanien

Rotwein

SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di San Marzano, Italien
 SUD Primitivo Merlot IGP, Feudi di San Marzano, Italien
 Prado Rey Roble, Ribera del Duero DO, Tierra de Castilla y Leon, Spanien
 Raiza Reserva, Rioja DOCa, Vinedos de Aldeanueva, Spanien

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, diverse Süssgetränke
 Bier, Kaffee und Tee

Pauschale II pro Person CHF 33.00

Prosecco di Valdobbiadene G&G de Faveri, Italien

Weisswein

Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien
 Chardonnay delle Venezie IGT, Cantine Lenotti, Italien
 Luma Grillo, Terre Siciliane IGT, Cantine Cellaro, Italien
 Celistia Tierra Blanco, Costers del Segre DO, Spanien

Rotwein

SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di San Marzano, Italien
 SUD Primitivo Merlot IGP, Feudi di San Marzano, Italien
 Prado Rey Roble, Ribera del Duero DO, Tierra de Castilla y Leon, Spanien
 Raiza Reserva, Rioja DOCa, Vinedos de Aldeanueva, Spanien

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, diverse Süssgetränke
 Bier, Kaffee und Tee

Getränkepauschalen sind vom Apéro bis zum Dessert buchbar.

Selbstverständlich offerieren wir Ihnen die Pauschalen auch mit einem anderen Wein.

...Gerne beraten wir Sie!

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Kleiner gemischter Salat mit unserem beliebten Hausdressing

Hausgemachter Hackbraten an Champignonrahmsauce
mit Kartoffelstock und Karotten

Süssmostcrème mit Apfelragout
CHF 39.00 pro Person

Menü 2

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, Kürbiskernen & Kresse

Grilliertes Schweinssteak unter der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und Strauchbohnen

Grosi's feine gebrannte Crème mit Mini-Meringues

CHF 43.00 pro Person vom Schwein
CHF 63.00 pro Person vom Kalb

Menü 3

Aargauer Rüeblisuppe mit Pistazien

Gebratene Maispouletbrust an Thymianjus
mit Risolees Kartoffeln und gebratenen Zucchini

Tiramisu mit Waldbeeren
CHF 49.00 pro Person

Menü 4

Hausgemachte Rindsbouillon mit Eier-Flädli

Feines Kalbsschnitzel an sämiger Champignonrahmsauce mit Fusilli
und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet
CHF 52.00 pro Person

Menü 5

Solothurner Weissweinsüpli

Aargauerbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen an Merlotjus
mit Kartoffelstock und buntem Marktgemüse

Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm
CHF 54.00 pro Person

Menü 6

Feine Paprikaschaumsuppe mit Grissini

Kalbfleischpiccata auf Tomatensauce mit Safran-Risotto
und grillierten Zucchini

Schokoladencreme mit Himbeeren
CHF 54.00 pro Person

Menü 7

„Caesar Salad“

Eisbergsalat mit Speck, Parmesan und Ruchbrotcroûtons

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen auf
Bündner Rollgerstenrisotto und Wurzelgemüse

Quarkmousse mit Waldbeerenragout
CHF 58.00 pro Person

Menü 8

Kleiner gemischter Saisonsalat mit Gurken-Spaghetti &
gerösteten Sonnenblumenkernen

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse serviert auf Orangencarpaccio
CHF 68.00 pro Person

Menü 9

Knackfrischer Blattsalat mit Radieschen und Brotchip

Tomatensuppe mit Pesto

FAN Straussensteak mit Chilijus
auf Wildreisrisotto

Erfrischendes Joghurtmousse mit Schokoladenglace und Knusperhippe
CHF 71.00 pro Person

Menü 10

Saiblingstatar mit grünem Papayasalat und Limone

Rote Curry-Suppe

Saftiges Rindsentrecôte an Sauce Bernaise
mit Pommes Dauphines und buntem Saisongemüse

Verschiedene Kleinigkeiten aus der Bärenküche
CHF 75.00 pro Person

Menü 11

Gebratene Crevetten mit Sauerrahmmousse, Gurken und
Kräutersalat

Sellerieschaumsuppe mit gerösteten Mandeln

Kalbssteak " zart rosa " gebraten an Thymianjus
mit hausgemachten Risotto-Galetten und Ratatouille

Himbeermousse mit Mandelkrokant und Passionsfruchtgel
CHF 88.00 pro Person

Unser Festliches Menü

Scampi/Avocado/Pomelo

Wildlachs/Soja/Shitake

Rindsfilet/Portweinjus/Karotte

Schokolade/Dunkel/Hell/Kalt

CHF 115.00 pro Person

BÄRENSTARKE ANGEBOT 1 „VOM APÉRO BIS ZUM DESSERT“

Apéro

Sbrinzmöckli
Aargauer Rauchwürstli
Crudités mit verschiedenen Dips
Chips & Nüssli

Getränke

Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien
Prosecco di Valdobbiadene G&G de Faveri, Italien
Mineralwasser und Orangensaft

Menü

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing,
gehacktem Ei & Croûtons

Grilliertes Schweinssteak unter der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Joghurt Panna Cotta mit frischem Fruchtcocktail

Getränke

Colle dei Tigli IGT, Cantine Lenotti Cortese & Garganega
SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di Marzano
Mineralwasser und Süssgetränke
Bier, Kaffee und Tee

CHF 75.00 pro Person vom Schwein
CHF 89.00 pro Person vom Kalb

Dies ist ein Pauschalangebot und beinhaltet folgende Leistungen:

- Passende Räumlichkeit und Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- Weisse Stofftischwäsche und saisonale Dekoration
- Menüdruck nach Ihren Vorstellungen
- Apérobeilagen und 3-Gang-Menü inklusive den oben aufgeführten Getränken bis zum Dessert
- Fleischlose Variante für vegetarische Gäste

Das Angebot ist ab 18 Personen buchbar.

BÄRENSTARKE ANGEBOT 2 „VOM APÉRO BIS ZUM DESSERT“

Apéro

Sbrinzmöckli
Aargauer Rauchwürstli
Crudités mit verschiedenen Dips
Chips & Nüssli

Getränke

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, Italien
Prosecco di Valdobbiadene G&G de Faveri, Italien
Mineralwasser und Orangensaft

Menü

Sellerieschaumsuppe mit gerösteten Mandeln

Saftiges Rindsentrecôte an Sauce Bernaise
mit Pommes Dauphines und Saisongemüse

Joghurt-Limettenmousse & Schokolade

Getränke

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, Italien
Rívola VDT, Bodegas Rívola, Castilla y León. Spanien
Mineralwasser und Süssgetränke
Bier, Kaffee und Tee

CHF 98.00 pro Person

Dies ist ein Pauschalangebot und beinhaltet folgende Leistungen:

- Passende Räumlichkeit und Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- Weisse Stofftischwäsche und saisonale Dekoration
- Menüdruck nach Ihren Vorstellungen
- Apérobeilagen und 3-Gang-Menü inklusive den oben aufgeführten Getränken bis zum Dessert
- Fleischlose Variante für vegetarische Gäste

Das Angebot ist ab 18 Personen buchbar.

BÄRENBUFFET

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und angemachten Salaten
Tomaten-Mozzarella, Crevettencocktail mit Mango, Quiche Lorraine
Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette, Anti Pasta, Thaibeefsalat mit Krabbenchips,
Trockenfleisch, Rauchfisch-Platte mit Meerrettich und Sauerrahm
Saisonaler Suppeshot
Brotkorb mit einer reichen Auswahl an Broten und Brötchen

Hauptgang am Platz serviert

Am Stück gebratenes Roastbeef an Barolojus
mit Kartoffelmousseline und Marktgemüse

Dessertbuffet Bären

Sorbet- Auswahl, Panna Cotta mit Mango
Helles und dunkles Schoggimousse
Amarettoparfait mit Mandarinensalat (je nach Saison mit Beeren)
Mini-Pâtisserie, Exotischer Fruchtsalat
Tiramisu, Gebrannte Crème, Käse

CHF 89.00 pro Person
CHF 99.00 Pro Person mit Rindsfilet

EINZELNE GÄNGE ZUM ERGÄNZEN

Vorspeisen

Bunter Saisonblattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 8.50
Knackfrischer gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 10.50
Eisbergsalat mit Speck und knusprigem Parmesan (Saison)	CHF 12.00
Rindsfilet-Carpaccio mariniert mit Olivenöl serviert mit Rucola und Parmesan	CHF 18.50
Trilogie vom Rauchfisch mit Meerrettichschaum und kleinem Salatstrauss	CHF 18.00

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Eierflädli	CHF 9.50
Kräutercrèmesuppe mit Grissini	CHF 8.50
Rüeblicrèmesuppe mit Chardonnay	CHF 9.80
Tomatensuppe mit Croutons	CHF 9.80
Schaumige Selleriesuppe mit gerösteten Mandeln	CHF 9.90

Hauptgänge

Gebratene Maispouletbrust an Thymianjus und gebratenen Zucchini	CHF 34.00
Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise und Marktgemüse	CHF 46.00
Schweinsfiletmedaillon auf gebratenen Pilzen und Thymianjus	CHF 39.00
Kalbsfilet an Kräuterjus und Marktgemüse	CHF 54.00
Rosa Gebratenes Rindsfilet an Café de Paris und Blattspinat	CHF 58.00

Alle Gerichte sind mit folgenden Beilagen erhältlich

- *Kartoffelgratin*
- *Quarkspätzle*
- *Kräuterreis*
- *Kartoffelstock*

Vegetarische Hauptgänge

Panierter Mozzarella mit Tomaten und Gemüse-Fusilli	CHF 22.00
Piccata von der Aubergine auf Mediterranem Ebly	CHF 24.00
Fried Rice in der Ananas serviert	CHF 25.00

Vegane Hauptgänge

Fusilli mit Gemüse und Olivenöl	CHF 22.00
Thymian Risotto mit gebratenen Zucchini	CHF 24.00
Asiatisch marinierter Tofu mit Wok,-Gemüse und Basmatireis	CHF 28.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Allgemeine Geschäftsbedingungen für
Zimmerreservation/Seminar/Bankett

1 Gültigkeit/Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt bei der schriftlichen Reservationsbestätigung des Hotel Bären zustande. Meldet der buchende Gast weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten, sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

2 Leistungen Zimmerreservation

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 und direkt durch den Gast beglichen.

2.1 Zimmerbezug und -rückgabe

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotel Bären. Reservierte Zimmer stehen dem Gast während der vereinbarten Zeit von frühestens 14.00 Uhr am Anreisetag bis 12.00 Uhr am Abreisetag zur ausschliesslichen Nutzung zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart oder eine Zahlungs-garantie des Auftraggebers geleistet wurde, hat das Hotel Bären das Recht, das gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Gast hieraus Ersatzansprüche herleiten kann. Der Gast hat keinen Anspruch auf ein bestimmtes Zimmer, vorbehältlich einer anderen Abmachung.

Garantierte Zimmer:

Auf ausdrücklichen Wunsch hinhalten wir für einen Gast ein reserviertes Zimmer bis 12.00 Uhr des dem Ankunftstag folgenden Tages frei. Damit wir das Zimmer garantieren können, benötigen wir eine Kreditkartennummer. Im Fall eines No-Show verrechnen wir über die Kreditkarte eine Übernachtung zuzüglich Gebühren. Das Zimmer kann bis 12.00 Uhr am Ankunftstag spesenfrei annulliert werden.

2.2 Annullationsbedingungen Zimmerreservation

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

Bis zu einer Aufenthaltsdauer von 3 Nächten ist eine Annullation bis um 12 Uhr des Ankunfts-tages kostenfrei möglich (Ausnahme Loveroom-buchungen). Für eine verspätete Annulla-tion/No-Show wird der Preis aller gebuchten Leistungen (Übernachtungspreis + Taxen) verrechnet.

Bei einem Aufenthalt von mehr als 3 Nächten oder mehr als 5 Zimmern sowie bei der Buchung des Loverooms gelten folgende Annullationsbedingungen:

- Bis 1 Monat vor Ankunft:
Keine Annullationskosten
- Bis 14 Tage vor Ankunft:
50% des Arrangementpreises, max. 10% der Zimmer kostenlos annullierbar.
- Weniger als 14 Tage vor Ankunft:
100% des Arrangementpreises, max. 5% der Zimmer kostenlos annullierbar

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annulla-tion im Hotel.

Änderungen der Annullationsbedingungen während Messezeiten sowie starker Hotelbelegung bleiben ausdrücklich vorbehalten.

3 Leistungen Seminar

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 und direkt durch den Gast beglichen.

3.1 Annullationsbedingungen Seminar

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

- Das Seminar kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59-16 Tage vor Anreise werden 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 15-0 Tage vor Anreise werden 100% der bestätigten Kosten verrechnet.

-
Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullation im Hotel.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullation nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

4 Leistungen Bankett

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 und direkt durch den Gast beglichen.

4.1 Annullationsbedingungen Bankett

- Die Veranstaltung kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59-30 Tage vor Anreise werden 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 29-8 Tage vor Anreise werden 80% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8-0 Tage vor Anreise werden 100% der bestätigten Kosten verrechnet.

Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 60.00 pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullation im Hotel.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullation nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

5 Nutzungsdauer

Seminar/Bankett

Reservierte Veranstaltungsräume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotel Bären.

6 Teilnehmerzahl

Seminar/Bankett

Der Besteller verpflichtet sich, dem Hotel Bären die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

7 Extraleistungen

Seminar/Bankett

Die Preisangaben des Hotel Bären für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur gelten gemäss Bestätigung. Der Veranstalter verpflichtet sich, alle Speisen und Getränke, die im Hotel oder auf dessen Gelände konsumiert werden, vom Hotel Bären zu beziehen.

8 Preise und Zahlungspflicht

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

Die Preise ergeben sich aus der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Hotel Bären ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Anzahlung zu verlangen.

Die Anzahlung wird an den geschuldeten Hotelpreis resp. allfällige Annullationskosten angerechnet. Das Hotel kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen. Die Anzahlung ist innert 10 Tagen oder innerhalb der vereinbarten Zahlungsfrist nach Erhalt der Bestätigung zu bezahlen. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann das Hotel Bären nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 3 Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziff. 4 genannten Annullationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Bären vor Abreise bzw. innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Sollte unsere Rechnung nach 30 Tagen noch nicht beglichen sein, wird ein Verzugszins von 5% verrechnet.

Das Hotel Bären akzeptiert Zahlungen in Schweizer Franken, Euro oder mit einer akzeptierten Kreditkarte (Mastercard, Visa, American Express, Diners, Maestro/EC). Bei einem Betrag ab CHF 2'000.— verrechnen wir einen Kommissionssatz von 2.3% (American Express) resp. 1.5% (restliche Kreditkarten).

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

9 Haftung des Hotels

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

Das Hotel Bären 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.

10 Haftung des Gastes

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Bären für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Bären dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

11 Fundgegenstände

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

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

12 Euro/Fremdwährungen

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

Die Umrechnung in Euro erfolgt zum Durchschnittskurs.

13 Gerichtsstand

Zimmerreservation/Seminar/Bankett

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