

# ANGEBOT BANKETTE & VERANSTALTUNGEN IM LESAMIS

## LEITFADEN

### **PLANUNG & ORGANISATION**

Sämtliche Planungen und Angebote bezüglich Speisen aus dieser Dokumentation sind über das Hotel Kettenbrücke zu tätigen

### **FEUERWERKE ODER SPRÜHKERZEN**

Im ganzen Haus sind keine Wunder- oder Sprühkerzen sowie Feuerwerke erlaubt.

### **PREISE/RECHNUNGSSTELLUNG**

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnung sind netto zahlbar innert 15 Tagen. Rechnungsstellung erfolgt über das Hotel Kettenbrücke.

### **TELLERGERICHTE / -SERVICE**

Aufgrund der gegebenen Infrastruktur und unserem eigenen Anspruch an die Qualität unserer Speisen, bieten wir grundsätzlich keine Tellergerichte im LesAmis an.

### **SERVICEZEITEN**

Die Servicezeiten für Caterings sind:

Mo-Fr 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sa 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Caterings & Service ausserhalb dieser Zeiten sind nach Rücksprache möglich und können mit Mindestkonsumationen verbunden sein.

### **RÄUMLICHKEITEN / KAPAZITÄTEN**

Je nach Catering & Speisenauswahl verfügt das LesAmis über verschiedene Kapazitäten.

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Apéro / Flying Dinner (stehend) | bis maximal 180 Personen |
| Tavolata                        | bis maximal 60 Personen  |
| Büffet                          | bis maximal 70 Personen  |

# APÉRO

**APÉRO «AARAU»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden) **15.00**  
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Crostini mit Tomate/Mozzarella überbacken

**APÉRO «KÜTTIGEN»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden) **16.00**  
Sbrinz-Möckli mit Salsiz  
Käseküchlein  
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse

**APÉRO «KETTENBRÜCKE»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden) **19.00**  
Sbrinz-Möckli mit Salsiz  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse  
Herzhafte, gefüllte Blätterteig-Chüsseli  
Schinkengipfeli

**APÉRO «HERZHAFT»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden) **23.00**  
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Crostini mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Rindstatar an Bauernbrot und Senfcreme  
Oliven-Tapenade auf knusprigem Brot-Chip  
Gemischte Käse- und Speck-Wähen

**APÉRO «OPULENT»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 3 Stunden) **35.00**  
Sbrinz-Möckli mit Salsiz  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken  
Rindstatar an Bauernbrot und Senfcreme  
Oliven-Tapenade auf knusprigem Brot-Chip  
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
Gemischte Käse- und Speck-Wähen  
Fleischbällchen mit feuriger Tomatensauce  
Bündner Gersten-Crèmesuppe

**APÉRO «SCHLEMMEN»** (eignet sich für einen Apéro ohne anschliessendem Essen) **62.00**  
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Crostini mit Tomate-Mozzarella überbacken  
\*\*\*

Schinkengipfeli  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Spätzli  
Risotto «Milanese»  
Tatar von geräuchertem Lachs mit Kräutern  
Gemischte Käse- und Speck-Wähen  
Bündner Gersten-Crèmesuppe  
Poulet-Satayspiessli in Teryaki-Glasur  
\*\*\*

Süsse Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

# FEINE APÉRO-HÄPPCHEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

(Mindestbestellung 10 Stück pro Einheit)

## KALT

|  |            |      |
|--|------------|------|
| Chips und Nüssli   | pro Person | 2.50 |
| Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti           | pro Person | 4.50 |
| Crostini mit Thunfisch-Tandoori-Creme                    | pro Stück  | 2.00 |
| Crostini mit überbackener Tomate-Mozzarella              | pro Stück  | 2.50 |
| Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse                          | pro Stück  | 3.00 |
| Crostini mit Ratatouille-Salat                           | pro Stück  | 3.00 |
| Crostini mit Wasabi-Frischkäse und Räucherlachs          | pro Stück  | 4.50 |
| Sbrinz-Möckli mit Salsiz                                 | pro Stück  | 4.50 |
| Knusprige Grissini mit Rohschinken                       | pro Stück  | 3.50 |
| Tête-de-Moine-Rose an Früchtebrot                        | pro Stück  | 4.50 |
| Rindstatar an Bauernbrot und Senfcreme                   | pro Stück  | 6.00 |
| Oliven-Tapenade auf knusprigem Brot-Chip                 | pro Stück  | 3.00 |
| Bruschetta mit Tomaten und Basilikum                     | pro Stück  | 3.50 |
| Gespiesste, marinierte Cherry-Tomate mit Mozzarellakugel | pro Stück  | 3.50 |
| Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken                         | pro Stück  | 6.00 |

## WARM

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| Schinkengipfeli   | pro Stück   | 3.50 |
| Poulet-Satayspiessli in Teriyaki-Glasur                       | pro Stück   | 4.00 |
| Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce             | pro 2 Stück | 4.00 |
| Fleischbällchen mit feuriger Tomatensauce                     | pro 2 Stück | 4.00 |
| Tatar von geräuchertem Lachs mit Kräutern                     | pro Stück   | 5.50 |
| Käseküchlein  | pro 2 Stück | 3.00 |
| Gemischte Käse- und Speck-Wähe                                | pro 2 Stück | 3.50 |
| Quiche Lorraine   | pro 2 Stück | 3.50 |
| Bündner Gersten-Crèmesuppe                                    | pro Portion | 5.00 |
| Blätterteig-Chüsseli gefüllt mit Spinat, Pilzen oder Schinken | pro Stück   | 4.50 |
| Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat im Löffel              | pro Stück   | 6.00 |

**WARM**

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| Risotto «Milanese»                                   | pro Portion | 6.00 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Spätzli               | pro Portion | 8.50 |
| Warmer Pulpo mit Chorizo und Oliven                  | pro Portion | 8.50 |
| Schweinsfilettranchen auf Kartoffelstock und Rahmjus | pro Portion | 9.00 |

**SÜSS**

|                            |            |       |
|----------------------------|------------|-------|
| Schokoladenküchlein        | pro Stück  | 7.00  |
| Früctemousse               | pro Glas   | 5.00  |
| Panna Cotta mit Fruchtmark | pro Glas   | 5.00  |
| Mini-Crème-Schnitte        | pro Stück  | 2.50  |
| Kleine süsse Überraschung  | pro Person | 16.00 |

**MITTERNACHTS-IMBISS**

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| Currywurst mit Pommes Frites in kleinen Schalen                                    | pro Portion | 9.00  |
| Auswahl von verschiedenem Käse aus der Schweiz und Italien mit hausgebackenem Brot | pro Person  | 23.00 |

# TAVOLATA

(ab 30 Personen)

## **TAVOLATA «CLASSIC» (AB 30 PERSONEN)**

**Von unserem Küchenchef zusammengestellte Speisen zum gemeinsam geniessen** **79.00**

Ca. 10 Vorspeisen inkl. Brot, Focaccia, Salate etc.

2 Pastavarianten

2 Hauptgänge Geflügel & Fleisch inkl. Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Reichhaltiges Dessertbuffet

# IHR BUFFET VOM KÜCHENCHEF

(ab 25 Personen)

## MEDITERANES BUFFET

90.00

### VORSPEISEN

Variation von Antipasti in apulischem Olivenöl und frischen Kräutern mariniert  
Melanzane alla Parmigiana  
Lollo Rosso mit Parmaschinken  
Salat von Kichererbsen, Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten  
Salat von spanischem Thunfisch, Kartoffeln und grünen Bohnen  
Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Hausgebackenes Brot und verschiedene Dips

### SUPPE

Minestrone mit geröstetem Focaccia

### HAUPTGERICHTE

Maispoulardenbrust mit Honig, Knoblauch und Rosmarin geschmort, Knoblauchbrokkoli und cremiger Rahm-Bramata  
Brasato vom Weiderind mit geschmorten Kirschtomaten und Auberginen mit Kartoffelgratin  
Pasta Secca mit getrockneten Tomaten und Pilzen der Saison

### DESSERT

Verschiedene kleine Süßigkeiten

## AARGAUER BUFFET

92.00

### VORSPEISEN

Badener Zwiebelkuchen  
Erdäpfelsalat mit Speck  
Rüebli Salat mit Honig und Nüssen  
Aarauer Fleischplättli  
Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Aargauer Landbrot mit Butter

### SUPPE

Aargauer Rüebli-Suppe

### HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten in Riesling gegart mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf  
Forelle auf Rahmkohlrabi und Reis  
Gemischtes Rahmfiletgeschnetztes mit Pilzen an Speck-Kohlgemüse und Spätzli

### DESSERT

Verschiedene kleine Süßigkeiten

Reagieren Sie oder Ihre Gäste unverträglich auf bestimmte Produkte? Bitte informieren Sie uns vorgängig, so kann unser Küchenchef am Anlasstag individuell und saisonal ein abgestimmtes Menü zubereiten.

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

# FLEISCHHERKUNFT

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Kalb                 | Schweiz                       |
| Schwein              | Schweiz                       |
| Rind                 | Schweiz                       |
| Poulet               | Schweiz                       |
| Poulet Satayspiesse  | Thailand                      |
| Lamm                 | Wales                         |
| Maispoularde         | Frankreich                    |
| Prosciutto di modena | Italien                       |
| Parmaschinken        | Italien                       |
| Chorizo              | Spanien                       |
| Lachs                | Schweiz                       |
| Crevetten            | Kanada, Vietnam oder Dänemark |

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. GÜLTIGKEIT/VERTRAGSABSCHLUSS

Der Vertrag kommt durch die schriftliche Zusage der buchenden Person zustande. Meldet der buchende Gast weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

## 2. 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.

## 3. NUTZUNGSDAUER

Reservierte Seminar-/Veranstaltungsräume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotels Kettenbrücke.

## 4. TEILNEHMERZAHL

Der Besteller verpflichtet sich, dem Hotel Kettenbrücke die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 3 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Dieses Datum wird als Grundlage für die Verrechnung genommen.

## 5. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

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

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

Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 80.00 pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullations beim Hotel. Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullations nicht mehr möglich. Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

## 6. PREISE UND ZAHLUNGSPFLICHT

Die Preise ergeben sich aus der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Hotel Kettenbrücke 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 Kettenbrücke nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 3 Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziff. 5 genannten Annullationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Kettenbrücke 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 Kettenbrücke akzeptiert Zahlungen in Schweizer Franken, Euro oder mit einer akzeptierten Kreditkarte (Mastercard, Visa, Maestro/ EC).

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

## 7. EXTRALEISTUNGEN

Die Preisangaben des Hotel Kettenbrücke für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur können aus der Seminar- bez. Bankettdokumentation entnommen werden. Der Veranstalter von Seminaren verpflichtet sich alle Speisen und Getränke die im Hotel oder auf dessen Gelände konsumiert werden vom Hotel Kettenbrücke zu beziehen.

## 8. HAFTUNG DES HOTELS

Das Hotel Kettenbrücke 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 Kettenbrücke 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.

## 9. HAFTUNG DES GASTES

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

## 10. GERICHTSSTAND

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien den Bezirk Aargau. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Aarau, 1. Januar 2024