

BANKETTE & CATERINGS





HOTEL KRONE LENZBURG

WO
**GENUSS AUF
GEMEINSCHAFT TRIFFT,
ENTSTEHEN MOMENTE, DIE MAN NIE
VERGISST.**

IHR TEAM VOM MERCURE HOTEL KRONE

HERZLICH WILLKOMMEN IM MERCURE HOTEL KRONE

LAGE / PARKIEREN

Das traditionsreiche Hotel liegt gut erreichbar in der Altstadt von Lenzburg. An verkehrstechnisch zentraler Lage, nur wenige Fahrminuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg, sind Zürich, Basel, Bern und Luzern in weniger als einer Stunde mit dem Auto erreichbar. Der Bahnhof liegt 10 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Die hauseigene Tiefgarage mit 80 Stellplätzen garantiert einen pünktlichen Beginn des Anlasses. Diese Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung.

ZIMMER

Unsere 69 Hotelzimmer sind nach den Kriterien des internationalen MERCURE Standards eingerichtet und bieten dem Gast den funktionellen Komfort eines Geschäftshotels. Durch den Baustil verschiedener Etappen erhält dennoch jedes Zimmer seinen individuellen Charakter. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das Parken in der hauseigenen Tiefgarage, WLAN und Minibar sind in dem jeweiligen Tagespreis inbegriffen.

RESTAURANT

Das gemütliche Restaurant Krone besticht durch seine vielen Nischen und Erker, die einen Besuch des Lokals zu einem ganz privaten Ereignis machen. Die Küchenbrigade verwöhnt Sie mit Schweizer Klassikern oder speziellen Kompositionen, abgestimmt auf die jeweilige Saison. Die Highlights der Kulinarik bilden die Zubereitung von ganzen Fischen nach aktuellem Tagesangebot und das Garen von Edelfleischstücken wie T-Bone-, Tomahawk- oder Rib Eye Steak vom Grill.

Die Laube Bar ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Hotelgäste. Ob Sie am Morgen einen Kaffee trinken oder am Abend ein Glas Wein zu sich nehmen - wir begrüssen Sie mit der richtigen Empfehlung.

SEMINARE

Unsere variablen Tagungsräume bieten, ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen, Platz für 6 bis 500 Personen. Jeder Raum ist mit Tageslicht und aktueller Präsentationstechnik ausgestattet. Das grosse Saaloyer im Herzen des Hauses ist der Treffpunkt für Tagungsteilnehmer, Referenten und Organisatoren, die sich bei Kaffee und feinen Snacks austauschen möchten.

BANKETTE / CATERINGS

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern oder einfach eine gemütliche Familienfeier – das Mercure Hotel Krone Team steht Ihnen für die Beratung Ihres Anlasses zur Seite. Neben unseren verschiedenen Räumlichkeiten im Hotel von 10 – 420 Personen, führen wir auch Caterings in externen Räumen wie den Rittersälen im Schloss Lenzburg oder bei Ihnen zuhause durch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir werden sie umsetzen.

APERITIF-ARRANGEMENTS

LENZBURGER APÉRO (AB 10 PERSONEN)	pro Person	12.50
Mango Chutney und Crackers (Vegi) Sbrinz Würfel (Vegi) Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln (Vegi) Tête de Moine mit Südseemischung (Mischung aus Trockenfrüchten und Nüssen) (Vegi)		
STEINBRÜCHLI APÉRO (AB 10 PERSONEN)	pro Person	18.50
Bruschetta mit Rindstatar Bruschetta mit Tomatensalsa (Vegi) Rauchlachstatar mit Avocado und Rucola im Weckglas Canapé mit Ei und Tartar Sauce (Vegi) Chili-Cheese-Balls mit Mango Chutney (Vegi)		
KYBURGER APÉRO (AB 20 PERSONEN)	pro Person	32.50
Canapé mit Ei (Vegi) Canapé mit Roastbeef Rindfleisch Frikadellen mit pikantem Tomatenchutney Glasnudelsalat mit Poulet und Cashewnüssen Krevetten-Tempura mit Avocado-Limettensoße Kichererbsen Salat und Feta Crumble (Vegi) Cherrytomatenkonfit mit Frischkäse auf Crostini (Vegi) Süß-pikante Paprika gefüllt mit Käse und beträufelt mit Mango Chutney (Vegi)		
SCHLOSS APÉRO (AB 30 PERSONEN)	pro Person	43.50
Mini Beef Burger mit Chipotlesauce Roastbeef mit Salsa Verde auf Gurkenscheiben Bruschetta mit Rindstatar Thunfisch Tataki mit Ponzu-Sauce und Edamame Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum Gebackene Mini Zucchini Pizza mit Mozzarella (Vegi) Camembert und mit Honig glasierte Trauben auf Brioche-Toast (Vegi) Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse (Vegi) Tiramisu Dunkles Schokoladenmousse		

APERITIF-KNABBEREIEN

BRUSCHETTA

Tomatenwürfel mit Balsamico (Vegi)	pro Stück	3.50
Eier und Tartar Sauce (Vegi)	pro Stück	3.50
Rindstatar (CH)	pro Stück	4.50
Guacamole und Sprossen (Vegi)	pro Stück	4.50
Sautierter Pilz Mix und Paprikastreifen (Vegi)	pro Stück	4.50
Grillgemüse und Artischockecreme (Vegi)	pro Stück	4.50

CANAPÉ

Rohschinken und Honig-Brie	pro Stück	4.50
Salami und Chorizomayonnaise	pro Stück	4.50
Roastbeef und BBQ Sauce	pro Stück	4.50
Rauchlachs und Kräuterfrischkäse	pro Stück	4.50
Camembert und mit Honig glasierte Trauben (Vegi)	pro Stück	4.20

IM WECKGLAS

Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen (Vegi)	pro Stück	4.50
Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse (Vegi)	pro Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicoperlen (Vegi)	pro Stück	4.50
Kichererbsensalat und Feta Crumble (Vegi)	pro Stück	4.50

WARME KÖSTLICHKEITEN

Kleines Chäschüechli (Vegi)	pro Stück	4.50
Kleines Spinatähuechli (Vegi)	pro Stück	4.50
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce (Vegi)	pro Stück	4.50
Schinkengipfeli	pro Stück	4.50
Poulet-Satéspießli mit Erdnusssoße	pro Stück	4.50
Rindfleisch Frikadellen mit pikantem Tomatenchutney	pro Stück	4.50
Thunfisch Tataki mit Ponzu-Sauce und Edamame	pro Stück	5.50

SÜSSES

Spiessli mit saisonalen Früchten	pro Stück	3.50
Schokoladen Brownie	pro Stück	3.50
Rüeblikuchenwürfel	pro Stück	3.50

APÉRO RICHE

pro Person 48.50

- Canapé belegt mit Schinken und Salami
- Canapé belegt mit Ei und Käse (Vegi)
- Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi)
- Bruschetta mit Rindstatar
- Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen (Vegi)
- Saisonale Suppe in der Tasse
- Saisonales Risotto
- Falafel mit Kräuter-Sesamsauce (2 Stück) im Glas (Vegi)
- Rinds-Hacktätschli mit Tomatensauce (2 Stück) im Glas
- Schokoladen Brownie
- Fruchtspiessli

FLYING DINNER

pro Person 59.50

APERITIF & FINGERFOOD

- Kleines Chäschüechli (Vegi)
- Lachstatar auf Gurkenscheibe mit Dill
- Bruschetta mit sautiertem Pilz Mix und Paprikastreifen (Vegi)
- Bruschetta mit Quacamole und Sprossen (Vegi)
- Canapé mit Rohschinken und Honig-Brie
- Canapé mit Salami und Chorizomayonnaise

WARMER HÄPPCHEN

- Mini Beef Burger mit Chipotlesauce
- Krevetten-Tempura mit Avocado-Limettensoße
- Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce (Vegi)

HAUPTGÄNGE IM KLEINFORMAT

- Rinderfiletstreifen mit Rotwein-Schalotten & Kartoffelcreme
- Thunfisch Tataki mit Ponzu-Sauce und Edamame
- Gefüllte Champignons mit Kräuter-Ricotta (Vegi)

SÜSSER ABSCHLUSS

- Saisonales Früchte-Tiramisu
- Duett vom Schokoladenmousse
- Kokos Panna Cotta mit Mango

FRÜHLINGS- UND SOMMERMENÜ

Blattsalat an feinem French Dressing
garniert mit Kirschtomaten, karamellisierten Nüssen, Radisli und Sprossen

Weissweinsuppe mit glasierten Trauben und Kräutercroûtons

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit Kräuter-Bratkartoffeln und Ofengemüse

Orangen-Creme-Catalana mit Sauerrahm Glace

HAUPTGANG

- mit Rindsfilet an Rotweinjus (180gr)
- mit Kalbssteak an Morchelrahmsauce (200gr)
- mit Roastbeef an Kräuter-Rotweinjus (200gr)
- mit Kalbsnierstück an Rotweinjus (200gr)
- mit Suprême Maispoulardenbrust an Chimichurri (180gr)

3- GANG MENÜ

- 74.50
- 78.50
- 69.50
- 79.50
- 54.50

4- GANG MENÜ

- 88.50
- 92.50
- 83.50
- 93.50
- 68.50

WILDMENÜ

Nüsslisalat mit feinem Kürbiskern Dressing
Wachtelei, Speck und Croûtons

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit Quarkspätzli und Herbstgemüse

Apfel Tarte Tatin mit Tonkabohne und Vanilleglace

HAUPTGANG

mit Rindsfilet an Rotweinjus (180gr)	74.50
mit Kalbssteak an Morchelrahmsauce (200gr)	78.50
mit Roastbeef an Kräuter-Rotweinjus (200gr)	69.50
mit Hirsch Entrecôte an Preiselbeerrahmsauce (170gr)	72.50
mit Rehpfeffer (200gr)	59.50

3- GANG MENÜ

74.50	88.50
78.50	92.50
69.50	83.00
72.50	86.50
59.50	73.50

4- GANG MENÜ

HERBST- UND WINTERMENÜ

Wild-Terrine mit gerösteten Baumnüssen
auf rotem und gelbem Randen-Carpaccio mit Sauce Cumberland

Sellerie-Apfel-Cognacsuppe mit Speck-Chip

IHR FLEISCH NACH WAHL
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Lebkuchenmousse mit Glühwein-Zwetschgen

HAUPTGANG

- mit Rindsfilet an Rotweinjus (180gr)
- mit Roastbeef an Kräuter-Rotweinjus (200gr)
- mit Rindsschmorbraten «Grossmutter Art»
- mit geschmorter Kalbsbacke (180gr)
- mit Hirsch Entrecote an Preiselbeerraumsauce (170gr)

3- GANG MENÜ

- 76.50
- 74.50
- 67.00
- 69.00
- 74.50

4- GANG MENÜ

- 90.50
- 88.50
- 81.00
- 83.00
- 88.50

CHEF`S CHOICE MENÜ

Bremgarter Rauchfischvariation vom Forellen-Tatar und
Saibling-Mousse, dazu Meerrettich und Radisli

Steinpilzessenz mit seinem Ravioli

Jakobsmuschel auf karamellisiertem Chicorée und Beurre Blanc

Rindsfilet «Surf and Turf» mit gespiesster Riesengarnele an Rotweinjus,
Kräuter- Bratkartoffeln und buntem Ofengemüse

Dunkles Tonkabohnen-Schokoladen-Mousse
auf Passionsfrucht-Creme mit Pistazien-Crunch

3- GANG MENÜ

77.50

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

4- GANG MENÜ

93.00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

5- GANG MENÜ

112.50

Komplett

GERICHTE-IDEEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten, Kernen und Sprossen an French Dressing	12.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten	14.50
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm, Salatbouquet an feinem French Dressing	16.50
Rohschinken mit buntem Tomaten-Mozzarella Salat und Brotchip	19.50
Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern	19.50
Carpaccio vom Wagyu-Rind mit Belper Knolle und Olivenöl extra vergine	21.50
Bremgarter Rauchforellen-Tatar und Saibling-Mousse, dazu Meerrettich und Radisli	21.50

Vorspeisebuffet (ab 30 Personen)	29.50
mit zwei Blattsalaten, sechs Gemüsesalaten und verschiedenen Salatsaucen, Platte von Rauchlachs und geräucherter Forelle mit Meerrettichmousse, Fleischplatte mit Aufschnitt und Trockenfleisch, Käseplatte mit Feigensenf und dazu eine Brotauswahl	

SUPPEN

Tomatensuppe mit Knoblauch-Joghurt	12.50
Geräucherte Rüeblisuppe mit Ingwer und Rahmhaube	13.00
Weissweinschaumsuppe mit Trauben	13.50
Zitronengras-Kokossuppe	12.00

ZWISCHENGÄNGE

Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips	16.50
Weisswein-Risotto mit Trüffel	19.50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Eierschwämeli und Kräuterrahmnudeln	21.50
Sorbets nach Wahl im Weinglas	4.50
+ mit passendem Schuss	5.00

HOTEL KRONE LENZBURG

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus, Thymian-Bratkartoffeln und Ofengemüse	48.50
Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus, mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	52.50
Kalbs Nierstück an Calvadosrahmsauce, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	51.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, dazu Tagliolini und Brokkoli	44.00
Rindsfilet «Stroganoff» mit Kräuterspätzli und Mischgemüse	45.00
Aargauer-Schweinebraten mit Zwetschgen an Rotweinjus, Karotten-Duett und Kartoffelstock	35.50
Schweinsfilet an einer Zwetschgenrahmsauce mit Polentaschnitte und Rüebli	42.00
Suprême Maispoulardenbrust mit Rotweinjus, Pommes Duchesse und Saisongemüse	38.00
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	43.00
Gerolltes Poulet-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto und Ofengemüse	37.00
Kalbssaltimbocca mit Portweinjus auf Safranrisotto und Brokkoli	39.50

HAUPTGÄNGE FISCH

Im Ofen gebackener Honig-Senf Lachs mit Knoblauchbutter auf Spinat-Risotto	42.00
Gebratene Black Tiger Crevette auf Gemüse-Couscous mit Bimi	39.50
Mit Miso marinierter schwarzer Kabeljau, Wildreis und sautiertem Babyspinat	59.00
Zander aus dem Ofen mit Weissweinsauce, Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse	51.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Gemüse-Kartoffel Tortilla mit Sauerrahm und konfierten Cherrytomaten	29.50
Auberginen-Zucchetti-Piccata auf Tagliolini und Tomatenragoût	31.50
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce auf Wokgemüse und Basmatireis (vegan)	29.50
Rote Bohnen-Tomaten Eintopf im Filo Teig auf Gemüse-Couscous (vegan)	29.50
Gefüllte Ofenpaprika mit Quinoa-Pilz Füllung auf Tomaten Coulis (vegan)	30.50

Fleisch- und Fischdeklaration

Rind: Australien & Argentinien
 Schwein: Schweiz
 Kalb: Schweiz

Poulet: Frankreich
 Reh / Hirsch: Deutschland & Österreich
 Crevetten: Vietnam

DESSERTS

Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse	13.50
Grossmutters gebrannte Crème mit Vanilleglacé	12.50
Klassisches Karamellköpfli mit Früchten und Schlagrahm	11.50
Kronen-Desserttrilogie mit Panna Cotta, Tiramisu und Mousse	15.00
Cheesecake mit Fruchtbeeren-Coulis	12.50
Apfelchüechli mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	10.50
Brownie mit weissem Tonkabohnen-Schaum	12.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm Glacé	14.00
Saisonales Früchte-Tiramisu	13.50
Klassisches Tiramisu alla Nonna	13.50
Kokos Panna Cotta mit exotischen Früchten	11.50
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Vanilleglacé	9.50

Kronendessertbuffet (ab 30 Personen)	29.50
---	-------

Helles und dunkles Schokoladenmousse, Tiramisu, Profiterole, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, American Cheesecake, Schokoladen Brownie, Auswahl an Patisserie, Platte mit aufgeschnittenen Früchten, Auswahl an Glacé und Sorbet mit Toppings und Rahm

Das Dessertbuffet ist zeitlich auf 1 Stunde kalkuliert. Eine Verlängerung ist bei vorheriger Bestellung möglich und wird mit einem Aufpreis berechnet.

DAS KLEINE EXTRA

Schokoladen-Brunnen mit bunter Auswahl an saisonalen Früchten	4.90
Käseplatte mit Schweizer Hart-, Halbhart- und Weichkäse, Birnenbrot und Feigensenf	58.00/Kg
Popcorn-Maschine für salziges Popcorn à pauschal CHF 50.00	+2.50

MITTERNACHTSSNACK – ENERGIESCHUB UM 0 UHR

Salty-Bar mit Auswahl an Brezel und kleinen Snacks	9.50
Currywurst mit Brot	12.50
Chili con Carne mit Brot	12.50
Nachos mit Käse überbacken und dazu Guacamole	8.50
Mini Beef Burger mit Chipotle Sauce und Garnitur	5.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

PROSECCO UND CHAMPAGNER

75cl Prosecco DOC	à CHF 58.00
75cl Louis Roederer brut	à CHF 95.00

WEISSWEINE

75cl Saphir, Schinznacher Riesling-Sylvaner, Aargau, Schweiz	à CHF 48.00
75cl Dézaley Marsens de la Tour, Chasselas, Waadt, Schweiz	à CHF 61.00
75cl Petit Arvine Julius, Wallis, Schweiz	à CHF 58.00
75cl Pinot Grigio Carlo Lenotti, Venezien, Italien	à CHF 49.00
75cl Chardonnay Carlo Lenotti, Venezien, Italien	à CHF 46.00
75cl Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont, Italien	à CHF 49.00

ROSÉWEIN

75cl Miraval Rosé, Cote de Provence, Frankreich	à CHF 57.50
---	-------------

ROTWEINE

75cl Salvia Pinot Noir, Remigen, Aargau, Schweiz	à CHF 48.00
75cl Unicus Cuvée, Remigen, Aargau, Schweiz	à CHF 63.00
75cl Pinot Noir, Hansruedi Adank, Graubünden, Schweiz	à CHF 63.00
75cl Primitivo - Merlot SUD, Apulien, Italien	à CHF 49.00
75cl Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 71.00
75cl Livrone, Merlot & Cabernet S., Toscana, Italien	à CHF 63.00
75cl Raiza Reserva Rioja DOCA, Rioja, Spanien	à CHF 51.00

FÜR DEN WOW-EFFEKT – EXKLUSIVE GROSSFLASCHEN VON ARILLO

Die weltweit bekannte Terrabianca, im Herzen der Toskana, wird von der Familie Adriana und Urs Burkard, mit italienischen und Schweizer Wurzeln, in eine neue Ära geführt. Das Weingut gehört zu den beliebtesten und wohl auch bekanntesten Weingütern der Region. Die Erfolgsgeschichte begann mit Roberto und Maya Guldener, welche das mutige Projekt in Radda in Chianti 1988 ins Leben riefen. Das Weingut hatte schnell ein Weltklasse-Niveau erreicht. Die pittoreske Arillo in Terrabianca ist umgeben von 12 Hektar Rebland, sowie Olivenhainen und Wald. Weitere 36 Hektar bepflanzt mit Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon liegen in der Maremma bei Massa Marittima. Wir schenken den Campaccio in verschiedenen Flaschengrößen für Sie aus.

CAMPACCIO TOSCANA IGT

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot

3 Liter Doppel-Magnum Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 300.00
5 Liter Jeroboam Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 500.00
12 Liter Balthazar Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 1200.00
18 Liter Melchior Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terra Bianca	à CHF 1800.00

Selbstverständlich ist dieser auch als 75cl Flaschen erhältlich



IN JEDER FLASCHE VERBIRGT SICH DIE MÖGLICHKEIT, KÖRPER UND SEELE ZU ERFREUEN. MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN

CATERINGS

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten eines Hotels? Seit über 30 Jahren organisieren wir, der Catering Spezialist in Lenzburg, Caterings, die jede Feier zu einem Erlebnis machen. Events zwischen 20 und 2400 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Gala Dinner. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten. Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet.

GEDECKKOSTEN

Aperitif (bis 9 Häppli)	CHF 3.50 / Person
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Häppli)	CHF 6.00 / Person
3-Gang Menü	CHF 8.00 / Person
4-Gang Menü	CHF 10.00 / Person
5-Gang Menü	CHF 12.00 / Person

MOBILIAR

Runde Tische 180cm Ø für optimal 10 Personen	CHF 30.00 / Stück
Runde Tische 160cm Ø für optimal 8 Personen	CHF 30.00 / Stück
Stühle (ohne Hussen)	CHF 5.00 / Stück
Stehtische	CHF 13.00 / Stück
Buffettische	sind inbegriffen
Strom, Wasser	durch Veranstalter

PERSONALKOSTEN

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zu folgenden Stundenansätzen pro Mitarbeiter / pro Stunde zur Verfügung:

Chef de Service	CHF 80.00 / Std.
Servicemitarbeiter (pro 25 Gäste muss mit einer Person gerechnet werden)	CHF 55.00 / Std.
Koch	CHF 55.00 / Std.

TRANSPORTKOSTEN

Innerhalb von Lenzburg verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 2.00 pro Kilometer, mindestens aber CHF 50.00

CATERINGPAUSCHE

Logistischer & zeitlicher Mehraufwand / Auf- & Abbaukosten	ab CHF 150.00
Bei Aperitif	CHF 10.00 / Person (max. CHF 350.00)
Bei Mittag- oder Nachessen	CHF 15.00 / Person (max. CHF 650.00)
Bei Aperitif mit Mittag- oder Abendessen	CHF 19.00 / Person (max. CHF 750.00)

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

ABLAUF / ANSPRECHSPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes 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.

BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

BLUMENDEKORATION

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Blütenzauber, Martina Maurer, Kirchleerauerstr. 7, 5053 Staffelbach, Tel. 078 761 77 56
- Blumen Impression GmbH, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 97 77
- Blumen Ruschmann, Hinterdorfstrasse 3, 5707 Seengen, Tel. 079 231 88 77

DEKORATION

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Dekoration einen Tag vor dem Anlass bei uns abzugeben. Auf Wunsch übernehmen wir sowohl den Transport wie auch das Dekorieren für Sie, wobei wir einen Stundensatz von CHF 45.00 pro Mitarbeiter berechnen. Sollten größere Mengen an Dekoration anfallen, wird ein zusätzlicher Aufwand separat verrechnet.

HOCHZEITSTORTEN

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil von einem unserer Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 5.00 pro Person verrechnet. Für Hochzeitstorten empfehlen wir Ihnen folgende Partner:

- Bäckerei-Konditorei Gradwohl, 5603 Staufen, www.baeckerei-gradwohl.com
- Törtlifee, 5034 Suhr, www.toertlifee.ch
- Make It Sweet, 5703 Seon, www.makeitsweet.ch

KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menu essen möchten, berechnen wir bis folgende Kosten: Bis 2 Jahre isst der Nachwuchs kostenfrei, für 3 – 7jährige verrechnen wir 30% und für 8 - 11jährige verrechnen wir 50% des Menüpreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menüpreis.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

MENÜS

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen.

MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen werden per E-Mail versandt, und sind netto zahlbar innert 20 Tagen. Wir erlauben uns, für den Briefversand CHF 5.00 in Rechnung zu stellen und ebenso Rechnungen unter CHF 500.00 mit einer Administrationspauschale von CHF 30.00 zu ergänzen.

PROBEESSEN

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Hotel offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden der Gesamtrechnung belastet.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Gerne bieten wir Ihnen Stuhlhusen ab CHF 8.00 inklusive Montage & Reinigung an.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung eine ungefähre Anzahl Teilnehmer anzugeben. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

ÜBERNACHTUNGEN

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Ihrer Gäste die Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.

VERLÄNGERUNG / FREINACHT

Die Mehraufwendungen (Nacharbeitszuschlag) für Mitarbeiter betragen ab 24.00 Uhr pauschal bis 80 Personen CHF 300.00 pro angefangene Stunde / bis 150 Personen CHF 400.00 pro angefangene Stunde / ab 150 Personen CHF 800.00 pro angefangene Stunde.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

MEHRAUFWAND KÜCHE

Unsere Küche ist regulär bis 22:30 Uhr geöffnet. Für einen Mehraufwand nach 22:30 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von CHF 55.00 pro Mitarbeiter. Dieser Betrag gilt für den Einsatz unseres Küchenpersonals über die reguläre Arbeitszeit hinaus

MUSIK IM HOTEL

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik im Hotel auf maximal 90 dB begrenzt ist. Diese Regelung dient dazu, die Ruhe und den Komfort aller Gäste zu gewährleisten.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 45.00 pro 75cl Flasche und für Destillate CHF 85.00 pro 75cl Flasche.

