

Angebot
BANKETT





LEITFADEN

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.

BLUMEN

Bringen Sie die Arrangements mit oder sollen wir die Blumen für Sie organisieren? Gerne bestellen wir bei unserer Floristin die Gestecke nach Ihren Wünschen.

FEUERWERKE ODER SPRÜHKERZEN

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

MENU

Gerne stehen wir Ihnen für die Zusammenstellung eines Einheitsmenüs zur Verfügung, um einen reibungslosen und angenehmen Service in unseren Banketträumen zu garantieren. Für unser à la Carte Restaurant gilt diese Regelung ab 10 Personen.

ANLÄSSE BIS 300 PERSONEN

Es stehen 4 Räumlichkeiten für Ihren Grossanlass bis maximal 300 Personen für Sie zur Verfügung (je nach Verfügbarkeit).

PREISE/RECHNUNGSSTELLUNG

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

PROBEESSEN

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass **generell abends** 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 Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen die gesamten Kosten.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Unsere Stuhlhusen, für CHF 10.00 pro Stuhl, zaubern Eleganz in jede Festlichkeit.

VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24.00 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 200.00 für den zusätzlichen Arbeitsaufwand unserer Mitarbeiter. Für eine Verlängerung bis nach 02.00 Uhr müssen wir bei der Stadt ein Gesuch einreichen, das zulasten des Organisators geht.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes zu verlangen.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche und CHF 60.00 für die 150cl Flasche



APÉRO

APÉRO «AARAU» (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden) **12.00**
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti
Crostini mit Ratatouille-Salat
Crostini mit überbackener Tomate-Mozzarella

APÉRO «KÜTTIGEN» (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden) **12.80**
Sbrinzmöckli mit Salsiz
Käseküchlein
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse

APÉRO «KETTENBRÜCKE» (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden) **16.00**
Sbrinzmöckli mit Salsiz
Crostini mit Ratatouille-Salat
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse
Crostini mit Frischkäse und Aprikosen
Herzhafte, gefüllte Blätterteigchüsseli
Schinkengipfeli

APÉRO «HERZHAFT» (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden) **21.50**
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti
Crostini mit Ratatouille-Salat
Crostini mit überbackener Tomate-Mozzarella
Crostini mit Frischkäse und Aprikosen
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) **32.00**
Sbrinzmöckli 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 Sauce
Bündner Gersten-Crèmesuppe



APÉRO «SCHLEMMEN» (eignet sich für einen Apéro ohne anschliessendem Essen)

58.00

Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti

Crostini mit Ratatouille-Salat

Crostini mit überbackener Tomate-Mozzarella

Mousse von geräucherter Forelle auf Toast

Schinkengipfeli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes unter Süsskartoffel-Schaum

Risotto «Milanese»

Gekräuterte Crevetten am Spiess

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	4.20
Crostini mit Frischkäse und Aprikosen	pro Stück	
1.70		
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
Sbrinzmöckli mit Salsiz	pro Stück	3.50
Blätterteigchüsseli mit Spinatfüllung	pro Stück	4.00
Knusprige Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.50
Tête-de-Moine-Rose an Früchtebrot	pro Stück	4.20
Rindstatar an Bauernbrot und Senfcreme	pro Stück	5.00
Olive-Tapenade auf knusprigem Brot-Chip	pro Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	3.00
Gespiesste, marinierte Cherry-Tomate mit Mozzarellakugel	pro Stück	2.50
Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat im Löffel	pro Stück	6.00
Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken	pro Stück	5.50

WARM

Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Poulet-Satayspiessli in Teriyaki-Glasur	pro Stück	4.00
Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	pro 2 Stück	3.50
Fleischbällchen mit feuriger Sauce	pro 2 Stück	3.50
Gekräuterte Crevetten am Spiess	pro Stück	5.50
Käseküchlein	pro 2 Stück	2.50
Gemischte Käse- und Speck-Wähe	pro 2 Stück	3.50
Bündner Gersten-Crèmesuppe	pro Portion	5.00



WARM

Risotto «Milanese»	pro Portion	6.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes unter Süsskartoffel-Schaum	pro Portion	8.50
Warmer Pulpo mit Chorizo und Oliven	pro Portion	8.50
Schweinsfilettranchen auf Kräuter-Spätzli	pro Portion	9.00

SÜSS

Schokoladenküchlein	pro Stück	5.50
Früctemousse	pro Glas	4.00
Panna Cotta mit Fruchtmark	pro Glas	4.00
Mini-Crème-Schnitte	pro Stück	2.30
Kleine süsse Überraschung	pro Person	16.00

MITTERNACHTS-IMBISS

Currywurst mit Pommes Frites in kleinen Schalen	pro Portion	7.50
Auswahl von verschiedenem Käse aus der Region und Italien mit hausgebackenem Brot	pro Person	14.00



IHR MENU VOM KÜCHENCHEF

MENU «KETTENBRÜCKE»

58.00

Bunt gemischte Blattsalate mit Croûtons und Cherry-Tomaten
an weissem Balsamico Dressing

Tessiner Braten vom Schwein am eigenen Jus
begleitet von gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin

Vanille Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Sorbet

MENU «AARAU»

61.00

Aargauer Rüblicremesuppe mit Streifen vom Rohschinken

Maispouardenbrüstchen vom Grill
auf gebratener Bramata und Schmortomaten mit Lauch

Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatellaglace

MENU «EINSTEIN»

79.00

Baby-Lattich mit Caesar-Dressing, Butter-Croûtons, Parmesan
Kirschtomaten und gekochtem Ei

Mit frischen Kräutern gebratener Lammrücken an Kräuterjus
auf Kartoffelgnocchi und Brokkoli

Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Gewürzkirschen

MENU «ZOLLRAIN»

76.00

Rinds-Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und kleinem Salat-Bouquet

Schweinsfilet Medallions rosa gebraten an einer Kräuterrahmsauce
serviert mit Butter-Nudeln und buntem Gemüse

Tiramisu mit Grand Marnier und Pistazienglace



MENU «JURA»

95.00

Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit Eblisalat

Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe mit Kräutercrevetten

Rindsentrecôte am Stück rosa gegart mit Senfjus
serviert mit Röstikroketten und Saisongemüse

Crema Catalana nach Art des Hauses im Glas mit Himbeerragout

MENU «GIESSEN»

98.00

Variation von Antipasti mit altem Balsamico garniert mit Rucolasalat
und gehobeltem Sbrinz

Bündner Gersten-Crèmesuppe

Rindsfilet Geschnetzeltes mit Pilzen in einem Rahmjus
und gebratenen Pizokel

Vanille Crème brûlée mit Erdnussbutter-Rahmglace

MENU «HAMMER»

99.00

Tataki vom Thunfisch im Sesammantel
Avocado und Quinoa-Taboulet

Kalbsfilet am Stück rosa gebraten an Pommes Macaire
Rüebli-Kefen-Gemüse und Thymianjus

Geschichteter Bananenkuchen mit Ganache von dunkler Schokolade
mit Vanilleglace

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice zubereitet. Nachservice auf Anfrage!

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.



IHR BUFFET VOM KÜCHENCHEF

(ab 25 Personen)

MEDITERANES BUFFET

85.00

VORSPEISEN

Variation von Antipasti in apulischem Olivenöl und frischen Kräutern mariniert
Melanzane alla Parmigiana
Salat von Farfalle mit Pesto und Tiefseegarnelen
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-Birnen-Suppe

HAUPTSPEISEN

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

DESSERT

Verschiedene kleine Süßigkeiten



GERICHTEVORSCHLÄGE ZUM ZUSAMMENSTELLEN

KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate mit Croûtons und Cherry-Tomaten an weissem Balsamico Dressing	12.00
Baby-Lattich mit Caesar-Dressing, Butter-Croûtons, Parmesan Kirschtomaten und gekochtem Ei	14.50
Variation von Antipasti mit altem Balsamico, Rucolasalat und gehobeltem Sbrinz	16.00
Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit Eblisalat	21.00
Rinds-Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und kleinem Salat-Bouquet	24.00
Tataki vom Thunfisch im Sesammantel, Avocado und Quinoa-Taboulet	26.00

SUPPEN

Aargauer Rüeblicremesuppe mit Streifen vom Rohschinken	13.00
Rindsbouillon mit Gemüsejulienne	16.00
Bündner Gersten-Crèmesuppe	14.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe mit Kräutercrevetten	14.50
Rieslingschaumsuppe mit glasierten Trauben	13.00
Kräuterrahmsuppe mit Streifen vom Rohschinken	14.00

VEGETARISCH

	VS	HG
Gefüllte Teigwaren mit Spinat, Kefen und Dörrtomaten in einer Weisswein-Butter-Sauce	15.50	28.00
Kartoffel-Erbсен Curry mit Raz el Hanout sauren Halbrahm und gerösteten Mandeln	14.00	29.00

AUS FLUSS UND MEER

Lachsfilet im Brikteig an Rahmspinat und Gnocchi	17.50	36.50
Forellenfilet gebraten auf Schmorgurken an Beurre Blanc und in Nussbutter geschwenkten neuen Petersilien-Kartoffeln	19.50	39.50

ALS KLEINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG EMPFEHLEN WIR

Zitronensorbet mit Prosecco	9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50



FLEISCHGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice zubereitet. Nachservice auf Anfrage!

Tessiner Braten vom Schwein am eigenen Jus begleitet von gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin	36.00
Geschmorter Rindsbraten mit Bramata-Polenta und glasiertem Wurzelgemüse	41.00
Maispouardenbrüstchen vom Grill auf gebratener Bramata und Schmortomaten mit Lauch	33.50
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Röstikroketten und Bohnen-Potpourri	49.00
Schweinsfilet Medaillons rosa gebraten an einer Kräuterrahmsauce serviert mit Butter-Nudeln und buntem Gemüse	39.50
Mit frischen Kräutern gebratener Lammrücken an Kräuterjus auf Kartoffelgnocchi und Brokkoli	54.00
Rindsentrecôte rosa gegart mit Senfjus serviert mit Röstikroketten und Saisongemüse	49.00
Rindsfilet Geschnetzeltes mit Pilzen in einem Rahmjus und gebratenen Pizokel	56.00
Kalbsfilet am Stück rosa gebraten an Pommes Macaire Rüebli-Kefen-Gemüse und Thymianjus	59.00

DESSERTS

Vanille Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Sorbet	12.00
Kaffee Crème Brûlée mit Passionsfruchtrahmglace	14.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Gewürzkirschen	16.00
Tiramisu mit Grand Marnier und Pistazienglace	14.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatellaglace	15.00
Dessertbuffet (ab 30 Personen) mit 3-4 verschiedenen Süssigkeiten	16.00
zusätzlich mit Käseauswahl	28.00

KÄSE

Käseauswahl vom Brett (ab 30 Personen)	23.00
Ausgesuchter Käseteller (3 Sorten) mit Früchtebrot und Feigensenf	16.00

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.



FLEISCHHERKUNFT

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Poulet Satayspiesse	Thailand
Lamm	Wales
Entenbrust	Frankreich
Wachtel	Frankreich
Maispoularde	Frankreich
Prosciutto di modena	Italien
Parmaschinken	Italien
Chorizo	Spanien
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Pazifik
Forelle, geräuchert	Dänemark
Forelle	Italien, Deutschland oder Estland
Calamaretti	Spanien
Jakobsmuscheln	Kanada
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 7 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 Annulation beim Hotel. Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annulation 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. März 2016