

BANKETTE UND VERANSTALTUNGEN IM LES AMIS.AARAU



WWW.HOTELKETTENBRUECKE.CH

bankett@hotelkettenbruecke.ch | 062 838 18 18

APÉROS

(Preise pro Person)

«AARAU» (Apéro-Dauer: ca. 30 Minuten) **15**

- Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti
- spanische Kroketten mit Chorizo
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

«KÜTTIGEN» (Apéro-Dauer: ca. 30 Minuten) **16**

- Sbrinz-Möckli mit Salsiz
- Käseküchlein
- Quiche Ratatouille

«KETTENBRÜCKE» (Apéro-Dauer: ca. 90 Minuten) **19**

- Sbrinz-Möckli mit Salsiz
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Auberginentatar mit Brotchips und Senfcreme
- herzhafte, gefüllte Blätterteig-Kissen
- Schinkengipfeli

«ZOLLHUUS» (Apéro-Dauer: ca. 90 Minuten) **23**

- Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti
- Tatar von geräuchertem Lachs mit Kräutern
- Auberginen-Tatar mit Brotchips und Senfcreme
- Rindstatar an Bauernbrot und Senfcreme
- spanische Kroketten mit Chorizo
- gemischte Käse- und Speck-Wähen

APÉRO-HÄPPCHEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

(Mindestbestellung 10 Stück pro Einheit)

KALT

• knusprige Grissini Rohschinken	pro Stück	3
• Bruschetta Tomaten Basilikum	pro Stück	4
• Mariniertes Gemüse Teriyaki-Sauce Sesam Kräuter	pro Portion	4
• Sbrinz-Möckli Salsiz	pro Stück	4.50
• Tête-de-Moine-Rose mit Früchtebrot	pro Stück	4.50
• Parmesanwürfel (50g) Chorizo Antipasti	pro Person	5
• Teriyaki-Lachs Wasabi-Gurken	pro Stück	5
• Auberginentatar Brotchips Senfcreme	pro Stück	5
• Roastbeef Kartoffelsalat Chimichurri	pro Stück	5
• Melone Prosciutto di Parma	pro Stück	5
• Rindstatar Parmesanchip Senfcreme	pro Stück	6
• Tatar von geräuchertem Lachs Kräutern Creme Fraîche	pro Stück	6
• Burrata Auberginencreme alter Aceto Balsamico	pro Stück	6

WARM

• Schinkengipfeli	pro Stück	4
• Poulet-Satayspiessli Teriyaki-Glasur	pro Stück	4
• Fleischbällchen feurige Tomatensauce	pro 2 Stück	4
• Dim Sum (Crevettenfüllung) glaciert mit Sojasauce	pro 2 Stück	4
• Gebackener Brie-Würfel kalt gerührte Preiselbeeren	pro Stück	4
• Kartoffel-Tortilla Ajoli (Knoblauch-Mayonnaise)	pro Portion	4
• gefüllte Blätterteig-Kissen Spinat Pilze Schinken	pro Stück	4.50
• Vegetarische Frühlingsrolle süss-saure Sauce	pro 2 Stück	5
• Aargauer Rüblicremesuppe	pro Portion	5
• Käseküchlein	pro 2 Stück	5
• Spinat-Wähe	pro 2 Stück	5
• spanische Krokette mit Bacalao (Kabeljau)	pro Stück	5
• spanische Krokette mit iberischem Schinken	pro Stück	5
• spanische Krokette mit Chorizo (scharfer Salami)	pro Stück	5
• Quiche Lorraine	pro 2 Stück	5.50
• Quiche Ratatouille	pro 2 Stück	5.50
• Crevetten in Tempurateig gebacken Wasabi-Mayonnaise	pro Stück	6
• Mini Corn Dogs Jalapeño-Senf Ketchup	pro Stück	6
• frittierte Pimientos del Padron Schweizer Fleur de Sel	pro Portion	6
• mediterranes Risotto Pesto Parmesan-Chip	pro Portion	7
• gefüllte Mini Bao-Buns hausgesmoktes Pulled Pork Shiso-Kresse Chili-Mayonnaise	pro Stück	8

SÜSS

• Mini-Creme-Schnitte	pro Stück	4
• Früctemousse	pro Glas	6
• Vanilleschaum Kirschen	pro Glas	6
• Schokoladenküchlein	pro Stück	7
• Buttermilch-Panna-Cotta Beerenragout	pro Glas	7
• Schokoladenmousse Passionsfruchtsauce	pro Glas	7
• Tiramisù	pro Stück	7
• Dulce de Leche Fleur de Sel Himbeere	pro Glas	7
• «Tris Surprise» (drei süsse Überraschungen)	pro Person	18

MITTERNACHTS-IMBISS

• Currywurst	pro Portion	14
mit Pommes Frites in kleinen Schalen		
• Käse-Auswahl	pro Person	26
aus der Schweiz und Italien hausgebackenes Brot		

TAVOLATA (AB 30 PERSONEN)

Tavolata «Classic»

**Von unserem Küchenchef zusammengestellte Speisen zum gemeinsam geniessen
79.00 p.P**

- Ca. 10 Vorspeisen inkl. Brot, Focaccia, Salate etc.
- 2 Pastavarianten
- 2 Hauptgänge Geflügel & Fleisch inkl. Gemüse- & Sättigungsbeilagen
- Reichhaltiges Dessertbuffet

BUFFETS

(ab 30 Personen)

MEDITERRANES BUFFET

90

VORSPEISEN

- **Griechischer Reismudelsalat**
Pulpo | Bohnen | Oliven | Minze | Basilikum
- **Arancini**
Spinatsalat | Zitronendressing | Granatapfelkerne
- **Antipasti**
Prosciutto di Parma | Mailänder Salami | Pancetta | Mortadella
- **Salat von Ofen-Tomaten**
kalt gepresstes Olivenöl | Burrata | Minze | Basilikum
- **Spaghetti-Salat**
Ceasars Dressing | gebratene Champignons | Guanciale-Speck
- **Blattsalate**
mit zwei Dressings
- Gegrillte Peperoni | rote Zwiebeln | Feta-Käse
- Bunter Panzanella | Röst-Peperoni
- Zucchetti-Kuchen «Provençale»
- Brot | Humus | Peperoni-Schafskäse-Dip | mediterraner Tomaten-Dip

SUPPE

- **Französische Zwiebelsuppe**
geröstetes Brot | mit Käse überbacken

HAUPTSPEISEN

- **Marktfrischer Fisch**
geschmorte Tomaten | Zucchetti | Kräuter | Pesto | Pinienkerne
- **Pouletbrust**
Parmesan-Thymiankruste | Djuvec-Reis | geschmorter Fenchel
- **Sardisches Lamm-Ragout**
Artischocken | Bohnen | Mashed Thymian-Kartoffeln mit Thymian überbacken
- **Tortelli Pomodoro e Mozzarella**
mediterranes Gemüse | Parmesan | Rucola

DESSERT

- verschiedene Süssigkeiten

VORSPEISEN

- **Schweizer Fleisch-Plättli**
Bündnerfleisch | Landrauch-Rohschinken | Lenzburger Schinken | Mostbröckli | Salsiz | Buure-Speck
- **Roastbeef**
Kräuter-Schalotten-Vinaigrette | Radieschen | Rettich
- **Berner Hobelkäse mit Essiggemüse**
- **Cholera**
Lauch-Kartoffel-Kuchen aus dem Wallis
- **Käse-Wähe**
Traubensenf | süss-sauer eingelegte Rüebli
- **Pinsa Svizzera**
Raclette-Käse | Belper Knolle | Frühlingslauch | blaue Kartoffeln
- **Schweizer Wurst-Käse-Salat**
- **Randensalat**
Honig | Thymian | geräucherte Forelle | Creme Fraîche
- **Blattsalate**
mit zweierlei Dressings
- **Aargauer Landbrot**
mit Butter

SUPPE

- Aargauer Rüebli-suppe

HAUPTSPEISEN

- **Schüüfeli**
glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelsalat mit Speck | Senf
- **Zürcher Rahm-Geschnetzeltes**
Kartoffel-Rösti
- **gebratene Forelle**
Weisswein-Kräutersauce | Butterreis | Rahmlauch
- **Äpler-Maccheroni**
überbackener Bergkäse | Apfelmus | Röstzwiebeln | geschmolzene Zwiebeln

DESSERT

- verschiedene Süssigkeiten

FLEISCH-DEKLARATION

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Poulet-Satay-Spiesse	Thailand
Lamm	Wales
Maispoularde	Frankreich
Prosciutto di Modena	Italien
Parmaschinken	Italien
Pancetta	Italien
Mortadella	Italien
Guanciale	Italien
Chorizo	Spanien
Lachs	Schweiz Norwegen
Crevetten	Kanada Vietnam Dänemark

LEITFADEN FÜR VERANSTALTUNGEN

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. Die Rechnungsstellung erfolgt über das Hotel Kettenbrücke.

ZUSÄTZLICHE KOSTEN BEI BESTELLUNGEN AB 22.00 UHR

Bitte beachten Sie, dass wir ab 22.00 Uhr pro angebrochene Stunde für den Koch CHF 49.00 verrechnen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

TELLERGERICHTE / -SERVICE

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

SERVICEZEITEN

Die Servicezeiten für Caterings sind:

Dienstag bis Samstag 18:00 bis 22:00

Caterings & Service ausserhalb dieser Zeiten sind nach Rücksprache möglich.
Diese Caterings können mit Mindest-Konsumationen verbunden sein.

RÄUMLICHKEITEN | KAPAZITÄTEN

Je nach Cateringform und Speisenauswahl bietet das LesAmis verschiedene Kapazitäten:

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

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 Veranstaltung kostenlos storniert werden.
- Bei Stornierung im Zeitraum von 59 – 30 Tage vor der Veranstaltung werden 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei Stornierung im Zeitraum von 29 – 8 Tage vor der Veranstaltung werden 80% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8 – 0 Tage vor der Veranstaltung werden 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 Annullaion beim Hotel. Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullaion 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 drei 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- bzw. 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. Mai 2025