

BANKETT-DOKUMENTATION



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 Krokette 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. 60 Minuten) **19**

- Sbrinz-Möckli mit Salsiz
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Auberginentatar mit Brotchips und Senfcreme
- herzhaftes, gefülltes 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 Krokette mit Chorizo
- gemischte Käse- und Speck-Wähen

APÉRO-HÄPPCHEN

(Mindestbestellung 10 Stück pro Einheit)

KALT

• Chips und Nüssli	pro Person	2.50
• 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	8
• 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
• Fleischplättli Schweizer Trockenfleisch	pro Portion	9
• Käseplättli Schweizer Käse	pro Portion	9
• Fleisch-Käseplättli	pro Portion	18

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 Briewürfel 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

PINSA ROMANA (6 bis 8 Personen)

• Margherita	Tomatensauce Mozzarella Basilikum	20
• Orobbo	Taleggio Birne Cicorino Rosso	26
• Lombardino	Tomatensauce Mozzarella Basilikum Lenzburger Kochschinken	27
• France	Ziegenfrischkäse frische Feigen Thymian-Honig Rucola	28
• Milano	Tomatensauce Mozzarella Basilikum Oliven	29
• Italiano	Tomatensauce Mozzarella Basilikum Parmaschinken Rucola Parmesan	30
• Español	Tomatensauce Manchego Chorizo grilliertes Gemüse	30
• Svizzera	Raclette-Käse Belper Knolle Frühlingslauch blaue Kartoffeln	30
• Nordic	geräucherter Lachs Frischkäse Schnittlauch Kresse	32

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		

VORSPEISEN

- **Salat «Zollhuus»** 14
gemischte Blattsalate | Croûtons | Cherry-Tomaten | weisses Balsamico Dressing
- **Caesar Salad** 16
Lattich | Caesar-Dressing | Croûtons | Parmesan | Kirschtomaten | gekochtes Ei
- **Burrata** 21
Rucola | Cherry-Tomaten | 13jähriger Aceto Balsamico
- **Gemüsetatar** 21
Frischkäse-Praline | kandierte Oliven | Pinienkerne
- **Randen Carpaccio** 22
Ziegenfrischkäse | Thymianhonig | geröstete Haselnüsse | Trüffelcreme
- **Auberginen-Tatar** 23
Senfcreme | Kapern | Röstschalotten
- **Im Haus gebeizter Lachs** 24
Dill-Senf-Sauce | Blattsalate | Zitronen-Vinaigrette
- **Lachs aus Lostallo/GR** 26
Avocado | Citrus | Ponzu | Jalapeño
- **Ceviche vom Saibling aus dem Berner Oberland** 26
Kichererbsen | Daikonkresse | Maisbisquit
- **Rinds-Tatar** 28
Senfcreme | Kapern | Röstschalotten | alte Belper Knolle
- **Vitello Tonnato** 28
Thunfischcreme | Petersilien-Öl | Shiso-Kresse

SUPPEN

- **Aargauer Rüblicremesuppe** 14
Rohschinken
- **Tomatensuppe alla Nonna** 14
Pesto
- **Süsskartoffelsuppe** 14
- **Kartoffel-Lauch-Cremesuppe** 15
krosser Speck | Schnittlauch
- **Kräuterrahmsuppe** 15
- **Riesling-Schaumsuppe** 16
glasierte Trauben | Croûtons
- **Bündner Gerstensuppe** 17
- **Grüne Curry-Zitronengrassuppe** 17
- **Rindsbouillon** 18
Gemüsejulienne

HAUPTGÄNGE

- **Ungarisches Rindsgulasch** 36
Petersilien-Kartoffeln
- **Schweinsnierstück** 36
am Stück gebraten | Rahmjus | Süsskartoffel-Stock | Blumenkohl
- **Glacierter Schweinsschulterbraten** 36
Chorizo-Jus | Kartoffelgratin | Schmorgemüse
- **Maispouardenbrust** 38
Thymian-Kalbsjus | Peperonata | Sbrinz-Kartoffelcreme
- **geschmorte Lammkeule** 39
Piment-d'espélette-Jus | Kartoffel-Gnocchi | Ratatouille
- **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 42
Röstikroketten | saisonales Butter-Gemüse
- **geschmorte Kalbshaxe** 44
Jus | Gremolata | Rahm-Bramata | Zucchetti | Aubergine
- **Kalbsgulasch in Rahmsauce** 44
Creme fraîche | Polenta | Parmesan | gebratene Pilze
- **Kalbs-Onglet** 46
BBQ-Jus | Kartoffel-Kräuter-Stampf | Speck-Bohnen
- **Rindshuft** 46
rosa gebraten | Champignon-Rahmsauce | Spätzli | grüne Bohnen
- **Schweinsfilet-Medaillons** 48
rosa gebraten | Paprika-Rahmsauce | Duchesse-Kartoffeln | Peperoni-Gemüse
- **Rindsfilet-Geschnetzeltes «Stroganoff»** 52
Tagliatelle
- **Schweizer Lachsfilet** 52
Safran-Zitronen-Beurre-Blanc | Tagliatelle | geschmorter Chicorée
- **Entrecôte vom Rind (180g pP)** 54
am Stück gebraten | Kalbsjus | Kräuter-Kartoffeln aus dem Ofen |
gebratenes Saisongemüse
- **Kalbsniersteak** 64
Kräuterkruste | Kalbsjus | Pizokel | Aargauer-Rüebli
- **Kalbstafelspitz** 66
drei Stunden im Sous Vide rosa gegart | Berbere-Kalbsjus | Sbrinz-Risotto |
Artischockenherzen | Tomaten-Concasse | Knoblauch
- **Rindsfilet (180g pP)** 69
am Stück gebraten | Kalbsjus | Kräuter-Kartoffeln aus dem Ofen |
gebratenes Saisongemüse

VEGETARISCHES | VEGANES

- **Pasta Secca** 29
Pilze | Dörr-Tomaten | Spinat | Peperoncini | Knoblauch | Parmesan
- **Gemüse-Gulasch** 29
gebackener Halloumi
- **Grünes Gemüse-Curry** 30
Jasminreis | in Tempura gebackener Tofu
- **Geschmorte Peperoni** 31
Quinoa | Süsskartoffeln | Avocado-creme
- **Acquarello Carnaroli Risotto** 32
mediterranes Gemüse | Datterini-Tomaten | Pesto | Rucola
- **Indisches Rotes Linsen-Dal** 32
«Suure Halbrahm» auf Cashew-Basis | Mango-Chutney |
Naan (indisches Fladenbrot) | Koriander | gebackene Austernpilze
- **Bündner Pizokel** 32
Rosinen | Bergkäse | Steinchampignons | Frühlingslauch
- **Blätterteig-Spinatstrudel** 34
Vegane Sumach-Creme
- **Pasta Fagottini** 34
Pomodoro-Basilikum-Füllung | geschmolzene Tomaten | Burrata |
Artischocken | Pinienkerne
- **Gnocchi** 34
Ricotta-Steinpilzfüllung | Rahmlauch | Erbsen | Pecorino

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice zubereitet. Nachservice gerne auf Anfrage.

Reagieren Sie oder Ihre Gäste unverträglich auf bestimmte Produkte? Bitte informieren Sie uns vorgängig, damit Ihnen unsere Küchencrew ein individuell und saisonal abgestimmtes Menü zubereiten kann.

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

SCHWEIZER BUFFET

90

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 Rüeblis
- **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 Rüeblisuppe

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



BBQ-BUFFET (Juni bis August)

65

auf unserem XXL-Smoker auf der Terrasse sanft gegart

- **Pulled Pork**
- **Brisket (Rinderbrust)**
- **Spare Ribs**

- gebratene Maiskolben
- Peperoni-Maisbrot
- **Salat von gegrillten Tomaten**
«suure Halbrahm» | Koriander
- Ofen-Süßkartoffeln
- Mac and Cheese
- Cole Slaw
- Kidney-Bohnen-Maissalat
- **Salat von kleinen Kartoffeln**
Gurken | rote Zwiebeln | Joghurt
- **Blattsalate**
mit zweierlei Dressings
- Kräuter-Schmand
- Chili-Mayonnaise
- Apfelessig-Karamell-BBQ-Sauce | BBQ-Sauce klassisch

ERFRISCHUNGEN VOR DEM HAUPTGANG

- Zitronensorbet mit Prosecco 12
- Himbeersorbet mit Prosecco 12

DESSERTS

- **«Brönnti Creme»** 13
mit Vanille-Glace
- **Tiramisù** 15
Pistazienglace | Sauerkirschen-Ragout
- **Himbeer-Törtchen** 15
Joghurt-Sorbet | Waldbeer-Gel | Crumble
- **Giandujacreme-Sandgebäck** 15
Kumquats | Blutorangen-Gel | Orangen-Sorbet | Schokoladen-Crumble
- **Eclair «Paris Brest»** 15
Sauerkirschen-Gel | Sauerkirschen-Sorbet
- **Schoggi-Mousse** 16
weisse und dunkle Schokolade | Gewürzkirschen
- **Warmer Schokoladenkuchen** 16
Stracciatella-Glace
- **Delice-Karamell** 16
Dulce-de-leche-Creme | Karamellsauce | Zwetschgen |
Zwetschgen-Gel | Schokoladen-Crumble
- **Zitronen-Mousse** 16
Pistazienbiscuit | Zitronengel | Pistazien-Crumble | Pistazien-Glacé
- **Tonkabohnen-Knuspertörtchen** 17
karamellisierte weisse Schokolade | Passionsfrucht | Tonkabohnen-Glace | Crumble

DESSERT-BUFFET (ab 30 Personen) 23
vier verschiedene Süssigkeiten

KÄSE

- **Käseteller** pro Person 23
drei Sorten | Früchtebrot | Feigensenf
- **Käse-Auswahl** pro Person 26
aus der Schweiz und Italien | hausgebackenes Brot



FLEISCH-DEKLARATION

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



LEITFADEN

ABLAUF | ANSPRECHPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen mitzuteilen, damit wir Ihre Pläne mit unserer Küchencrew abstimmen können. Bitte geben Sie uns für aktuelle Rücksprachen am Abend selbst auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

DEKORATION

Wir bieten Ihnen verschiedene Teelichter als Dekoration. Für Blumendekoration empfehlen wir Ihnen unsere Partnerfirmen Linder Blumen (062 822 20 64) oder von Arx Blumen (062 213 06 01)

FEUERWERKE ODER SPRÜHKERZEN

Im ganzen Haus sind Wunder- oder Sprühkerzen sowie Feuerwerke jeder Art verboten.

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 automatisch ab 16 Personen.

PREISE | RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Die Rechnung ist innerhalb von 15 Tagen zu zahlen.

PROBEESSEN

Gerne können Sie Ihr gewähltes Menu vor dem Anlass degustieren. Diese Termine für ein Probeessen finden **generell nur abends** statt. Wir bitten Sie, das Probeessen mindestens zwei Wochen im Voraus mit uns zu besprechen. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, werden Ihnen die Kosten vollumfänglich berechnet.

RECHNUNGSSTELLUNG

Bei Gruppen ab 16 Personen stellen wir eine Gesamtrechnung. Bei kleineren Gruppen ist auch Einzelinkasso möglich. Wir weisen allerdings darauf hin, dass es bei Einzel-Zahlung zu Wartezeiten beim Einkassieren kommen kann.

SCHNITTGELD

Wenn Sie Ihre Torte selbst mitbringen, verrechnen wir ein Schnittgeld von CHF 3.- pro Person.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Dann sind unsere Stuhl-Hussen das Richtige für Sie, denn sie zaubern Eleganz in jede Festlichkeit. Kosten: CHF 10.- pro Stuhl.

VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24:00 bis spätestens 02:00 ist auf Anfrage (bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass) möglich. Für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 200.- zusätzlich. Musikalische Darbietungen, DJ etc. müssen ab 02:00 auf Zimmerlautstärke reduziert werden. Für eine längere Party können Sie gerne auf die Les-Amis-Lounge im Kellergeschoss ausweichen (separate Kosten, Verfügbarkeit auf Anfrage).

**VORAUSZAHLUNG**

Bei Hochzeiten und Grossanlässen ab 50 Personen schicken wir Ihnen vorab eine Rechnung über 50% des geschätzten Umsatzes gemäss Vereinbarung.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche und CHF 60.00 für eine Magnum-Flasche (150 cl).

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GÜLTIGKEIT | VERTRAGSABSCHLUSS

Der Vertrag tritt durch die schriftliche Zusage des Veranstalters in Kraft. Diese Person haftet alleinig für den gesamten, sich aus der Reservation ergebenden Gesamtbetrag.

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 Veranstalter gibt dem Hotel Kettenbrücke spätestens sieben Werktage vor der Veranstaltung die definitive Teilnehmerzahl und die individuellen Menu-Wünsche bekannt. (Anzahl Fleisch, vegetarische, vegane Teller, besondere Unverträglichkeiten, Allergien etc.). Diese Angaben dienen als Grundlage für die Schlussrechnung, auch wenn der Veranstalter kurzfristige Abmeldungen zu verzeichnen hat. Personelle Nachmeldungen und Änderungen in Bezug auf das Menu (Aufteilung Fleisch/Vegi etc.) sind möglich und werden nach Möglichkeit realisiert. Die Kosten für diesen Mehraufwand werden zu 100% verrechnet.

5. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten fällig:

Annulation:

- bis 60 Tage vor Veranstaltung:
kostenlose Stornierung.
- 59 bis 30 Tage vor Veranstaltung:
50% der bestätigten Kosten fällig
- 29 bis 9 Tage vor Veranstaltung:
80% der bestätigten Kosten fällig
- Innerhalb der letzten acht Tage:
100% der bestätigten Kosten fällig

Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 80.- pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annulation beim Hotel. Wird die Veranstaltung 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 Konsumationspreis resp. allfällige Annullationskosten angerechnet. Das Hotel kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen. Die Anzahlung ist innerhalb von 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 Veranstalter verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Kettenbrücke vor Abreise bzw. innerhalb von 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 das Mieten von Infrastruktur können aus der Seminar- bzw. Bankettokumentation 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. 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 sechs Monaten nach Vertragsende, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

9. HAFTUNG DES VERANSTALTERS

Der Veranstalter 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 Aarau. Es gilt Schweizer Recht.

Aarau, April 2025

