

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.

### **DEKORATION**

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

### **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 16 Personen.

### **PREISE/RECHNUNGSSTELLUNG**

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

### **PROBESSEN**

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 zwei Wochen im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen die gesamten Kosten.

### **RECHNUNGSSTELLUNG**

Bei Gruppen ab 16 Personen stellen wir eine Gesamtrechnung. Bei kleineren Gruppen ist auch Einzelinkasso möglich.

### **SCHNITTGELD**

Wir verrechnen ein Schnittgeld von CHF 3.00 pro Person, wenn eine Torte zum Dessert selber mitgebracht wird.

### **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 bis spätestens 2.00 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 200.00 für den zusätzlichen Arbeitsaufwand unserer Mitarbeiter.

### **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) **14.00**  
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) **15.00**  
Sbrinzmöckli mit Salsiz  
Käseküchlein  
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse
- APÉRO «KETTENBRÜCKE»** (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden) **19.00**  
Sbrinzmöckli mit Salsiz  
Crostini mit Ratatouille-Salat  
Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse  
Herzhafte, gefüllte Blätterteigchüsseli  
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 überbackener Tomate-Mozzarella  
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**  
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 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 überbackener Tomate-Mozzarella  
\*\*\*  
Schinkengipfeli  
Zürcher Kalbgeschnetzeltes 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	4.50
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
Sbrinzmöckli 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 Teryaki-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
Gekräuterte Crevetten am Spiess	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
Blätterteigchüsseli gefüllt mit Spinat / Pilzen / Schinken	pro Stück	4.50
Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat im Löffel	pro Stück	6.00



#### **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 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	8.00
Auswahl von verschiedenem Käse aus der Region und Italien mit hausgebackenem Brot	pro Person	14.00



## IHR MENU VOM KÜCHENCHEF

### **MENU «KETTENBRÜCKE»**

**62.00**

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 Früchten und Glace

### **MENU «AARAU»**

**64.00**

Aargauer Rüblicremesuppe mit Streifen vom Rohschinken

\*\*\*

Maispouardenbrüstchen vom Grill  
auf gebratener Bramata und Schmortomaten mit Lauch

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatellaglace

### **MENU «EINSTEIN»**

**83.00**

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»**

**79.00**

Rinds-Tatar mit Senf-Mayonnaise, Kapern und Röstschalotten

\*\*\*

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

\*\*\*

Tiramisu mit Grand Marnier und Pistazienglace



**MENU «JURA»**

**98.00**

Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit Eblisalat

\*\*\*

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Speck

\*\*\*

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-Geschnetzelttes «Stroganoff» mit Tagliatelle

\*\*\*

Vanille Crème brûlée mit Erdnussbutter-Rahmglace

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

90.00

#### 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-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



## GERICHTEVORSCHLÄGE ZUM ZUSAMMENSTELLEN

### KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate mit Croûtons und Cherry-Tomaten an weissem Balsamico Dressing	14.00
Baby-Lattich mit Caesar-Dressing, Butter-Croûtons, Parmesan Kirschtomaten und gekochtem Ei	16.00
Variation von Antipasti mit altem Balsamico, Rucolasalat und gehobeltem Sbrinz	18.00
Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit Eblisalat	23.00
Rinds-Tatar mit Senf-Mayonnaise, Kapern und Röstschalotten	25.00

### SUPPEN

Aargauer Rüblicremesuppe mit Streifen vom Rohschinken	14.00
Rindsbouillon mit Gemüsejulienne	18.00
Bündner Gersten-Crèmesuppe	16.00
Rieslingschaumsuppe mit glasierten Trauben	16.00
Kräuterrahmsuppe mit Streifen vom Rohschinken	16.00
Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Speck	14.00

### VEGETARISCH / VEGAN

Sie dürfen sich eines unserer vegetarischen und veganen Gerichte aus der aktuellen à la Carte-Karte auswählen.

### AUS FLUSS UND MEER

Wir empfehlen Ihnen unseren Fang des Tages aus der à la Carte-Karte.

### ALS KLEINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG EMPFEHLEN WIR

Zitronensorbet mit Prosecco	11.00
Himbeersorbet mit Prosecco	11.00



### **FLEISCHGERICHTE**

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice zubereitet. Nachservice auf Anfrage!

Tessiner Braten vom Schwein am eigenen Jus begleitet von gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin	38.00
Geschmorter Rindsbraten mit Bramata-Polenta und glasiertem Wurzelgemüse	42.00
Maispouardenbrüstchen vom Grill auf gebratener Bramata und Schmortomaten mit Lauch	36.00
Schweinsfilet Medaillons rosa gebraten an einer Kräuterrahmsauce serviert mit Butter-Nudeln und buntem Gemüse	43.00
Mit frischen Kräutern gebratener Lammrücken an Kräuterjus auf Kartoffelgnocchi und Brokkoli	56.00
Rindsentrecôte rosa gegart mit Senfjus serviert mit Röstikroketten und Saisongemüse	52.00
Rindsfilet Geschnetzeltes «Stroganoff» mit Tagliatelle	50.00

### **DESSERTS**

Vanille Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Sorbet	14.00
Kaffee Crème Brûlée mit Passionsfruchtrahmglace	16.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Gewürzkirschen	16.00
Tiramisu mit Grand Marnier und Pistazienglace	15.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatellaglace	16.00
Dessertbuffet (ab 30 Personen) mit 3-4 verschiedenen Süssigkeiten zusätzlich mit Käseauswahl	16.00 30.00

### **KÄSE**

Käseauswahl vom Brett (ab 30 Personen)	23.00
Ausgesuchter Käseteller (3 Sorten) mit Früchtebrot und Feigensenf	18.00

Alle Preise in CHF inklusive 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 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 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. März 2016