

# DOKUMENTATION FÜR BANKETTE & VERANSTALTUNGEN

im

**LesAmis.Club**

# APÉRO

<b>APÉRO «AARAU»</b> (für Kurz-Apéro von ca. 30 – 45 Minuten) Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti Crostini mit Ratatouille-Salat Crostini mit überbackener Tomate-Mozzarella	<b>14.00 pP</b>
<b>APÉRO «KÜTTIGEN»</b> (für Kurz-Apéro von ca. 30 – 45 Minuten) Sbrinzmöckli mit Salsiz Käseküchlein Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse	<b>15.00 pP</b>
<b>APÉRO «KETTENBRÜCKE»</b> (für Apéro bis zu 1.5 Stunden) Sbrinzmöckli mit Salsiz Crostini mit Ratatouille-Salat Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse Herzhafte, gefüllte Blätterteigchüsseli Schinkengipfeli	<b>19.00 pP</b>
<b>APÉRO «HERZHAFT»</b> (für Apéro bis zu 1.5 Stunden) 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	<b>23.00 pP</b>
<b>APÉRO «OPULENT»</b> (für Apéro bis zu 3 Stunden) 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	<b>35.00 pP</b>
<b>APÉRO «SCHLEMMEN»</b> (für Apéro ohne anschliessendes Dinner) 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	<b>62.00 pP</b>

# 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 Fruchtbrot	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 Kalbgeschnetzeltes 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

# TAVOLATA

(ab 30 Personen)

## TAVOLATA «CLASSIC» (AB 30 PERSONEN)

**Von unserem Küchenchef zusammengestellte Speisen für den gemeinsamen Genuss** **79.00 pP**

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

## TAVOLATA «DELUXE» (AB 40 PERSONEN)

**Reichhaltige Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert nach Ihren Wünschen** **95.00 pP**

Ca. 10 Vorspeisen  
2 Pasta-Varianten  
Pasta aus dem Parmesanlaib (zzgl. CHF 49,- pro Stunde und Koch für Live-Cooking)  
2 Hauptgänge (inkl. Gemüse- & Sättigungsbeilagen)  
Reichhaltiges Dessertbuffet

# IHR BUFFET VOM KÜCHENCHEF

(ab 25 Personen)

## MEDITERANES BUFFET

90.00 pP

### 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 gerösteter 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 pP

### 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 Rahmfiletgeschnetzeltes mit Pilzen an Speck-Kohlgemüse und Spätzli

### DESSERT

Verschiedene kleine Süßigkeiten

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.

# BEMERKUNGEN

## 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 weder Wunder- oder Sprühkerzen noch Feuerwerke oder ähnliche entflammbare Artikel erlaubt.

## PREISE/RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. Preis-Änderungen bleiben vorbehalten. Rechnung sind netto zahlbar innert 15 Tagen. Rechnungsstellung erfolgt über das Hotel Kettenbrücke.

## TELLERGERICHTE / -SERVICE

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

## SERVICEZEITEN

Die Servicezeiten für Catering sind:

Mo - Fr 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr / Sa 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

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

## RÄUMLICHKEITEN / KAPAZITÄTEN

Je nach Catering und Speisenauswahl verfügt das LesAmis über verschiedene Kapazitäten.

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

## Fleisch Herkunft

Kalb	Schweiz	Parmaschinken	Italien
Schwein	Schweiz	Chorizo	Spanien
Rind	Schweiz	Lachs	Schweiz
Poulet	Schweiz	Thunfisch	Pazifik
Lamm	Wales	Prosciutto di Modena	Italien
Crevetten	Kanada, Vietnam, Dänemark	Maispoularde	Frankreich

# 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 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 Annullationsbestätigung beim Hotel. Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullationsbestätigung 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, 5. August 2022