

# BANKETT-DOKUMENTATION



# 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. 90 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	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
• 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)**

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

### **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  
Crème 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
- **Kalbstaufelspitz** 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 Rüepli
- **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)**

**59**

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 Einheitsmenus 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.

## **PROBEESEN**

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

