

BANKETT-DOKUMENTATION



KETTENBRÜCKE
HOTEL AARAU



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 selber 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 selber mitbringen, verrechnen wir ein Schnittgeld von CHF 3.- pro Person.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein ganz spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Dann sind unsere Stuhlhusen 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 selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche und CHF 60.00 für eine Magnum-Flasche (150cl).



APÉRO

APÉRO «AARAU» (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden)	15.00
Parmesanwürfel (50g) mit Chorizo und Antipasti Crostini mit Ratatouille-Salat Crostini mit Tomate/Mozzarella überbacken	
APÉRO «KÜTTIGEN» (eignet sich für einen Apéro bis zu 0.5 Stunden)	16.00
Sbrinz-Möckli mit Salsiz Käseküchlein Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse	
APÉRO «KETTENBRÜCKE» (eignet sich für einen Apéro bis zu 1.5 Stunden)	19.00
Sbrinz-Möckli mit Salsiz Crostini mit Ratatouille-Salat Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse Herzhafte, gefüllte Blätterteig-Chüsseli 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 Tomate-Mozzarella überbacken 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
Sbrinz-Möckli 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 Tomate-Mozzarella überbacken

Schinkengipfeli
 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Spätzli
 Risotto «Milanese»
 Tatar von geräuchertem Lachs mit Kräutern
 Gemischte Käse- und Speck-Wähen
 Bündner Gersten-Crèmesuppe
 Poulet-Satayspiessli in Teriyaki-Glasur

Süsse Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

FEINE APÉRO-HÄPPCHEN

(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
Sbrinz-Möckli 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 Teriyaki-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
Tatar von geräuchertem Lachs mit Kräutern	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
Blätterteig-Chüsseli gefüllt mit Spinat, Pilzen oder Schinken	pro Stück	4.50
Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat im Löffel	pro Stück	6.00



WARM

Risotto «Milanese»	pro Portion	6.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Spätzli	pro Portion	8.50
Warmer Pulpo mit Chorizo und Oliven	pro Portion	8.50
Tranchen vom Schweinsfilet auf Kartoffelstock und Rahmjus	pro Portion	9.00

SÜSS

Schokoladenküchlein	pro Stück	7.00
Früchtemousse	pro Glas	5.00
Panna Cotta mit Fruchtmark	pro Glas	5.00
Mini-Crème-Schnitte	pro Stück	2.50
Süsse Überraschung	pro Person	16.00

MITTERNACHTS-IMBISS

Currywurst mit Pommes Frites in kleinen Schalen	pro Portion	9.00
Auswahl von verschiedenem Käse aus der Schweiz und Italien mit hausgebackenem Brot	pro Person	23.00



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

Maispoulardenbrüstchen vom Grill
auf Rahm-Bramata und Aargauer Rüepli

Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatella-Glace

MENU «EINSTEIN»

85.00

Baby-Lattich mit Caesar-Dressing, Butter-Croûtons, Parmesan
Kirschtomaten und gekochtem Ei

Mit frischen Kräutern gebratener Lammrücken an Kräuterjus
an Kartoffelgnocchi und Peperoni-Gemüse

Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Gewürzkirschen

MENU «ZOLLRAIN»

82.00

Rinds-Tatar mit Senf-Mayonnaise, Kapern und Röstschalotten

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

Tiramisu mit Pistazienglace und Sauerkirsch-Ragout



MENU «JURA»

98.00

Schweizer Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit zweierlei Quinoa-Salat

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Speck

Entre Côte vom Rind, am Stück rosa gegart mit Senfjus
serviert mit Röstikroketten und Saisongemüse

«Crema Catalan» nach Art des Hauses im Glas mit Himbeerragout

MENU «GIESSEN»

90.00

Variation von Antipasti mit altem Balsamico garniert mit Rucolasalat
und gehobeltem Sbrinz

Bündner Gersten-Crèmesuppe

Rindsfilet-Geschnetzeltes «Stroganoff» mit Tagliatelle

Gebrannte Creme mit Vanille Glace

Alle Hauptgerichte werden als Tellerservice zubereitet. Nachservice 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.



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
Lollo Rosso mit Parmaschinken
Salat von Kichererbsen, Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten
Salat vom spanischen 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 Süßigkeiten



BBQ-Buffer (von Juni bis August erhältlich)

59.00

Pulled Pork
Brisket (Rinderbrust)
Spare Ribs

Gebratene Maiskolben
Apfelessig-Karamell mit BBQ-Sauce
Peperoni-Maisbrot
Salat von gegrillten Tomaten mit saurem Halbrahm und Koriander
Cole Slaw
Kidney Bohnen-Maissalat
Salat von kleinen Kartoffeln mit Gurken, roten Zwiebeln und Joghurt
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Kräuter-Schmand
Chili-Mayonnaise

Ofen-Süßkartoffeln
Mac and Cheese



GERICHTE ZUM ZUSAMMENSTELLEN

KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate mit Croûtons und Cherry-Tomaten an weissem Balsamico-Dressing	15.00
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
Schweizer Gewürzlachs an Kräuter-Crème-fraîche mit zweierlei Quinoa	23.00
Rinds-Tatar mit Senf-Mayonnaise, Kapern und Röstschalotten	25.00

SUPPEN

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

VEGETARISCH / VEGAN

Gerne dürfen Sie sich eines unserer vegetarischen und veganen Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen.

AUS FLUSS UND MEER

Wir empfehlen Ihnen unseren Fang des Tages aus der aktuellen Speisekarte.

KLEINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG

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 Rahm-Bramata und glasiertem Wurzelgemüse	42.00
Schweinsfilet-Medaillons rosa gebraten an einer Kräuterrahmsauce serviert mit Butter-Nudeln und buntem Gemüse	43.00
Mit frischen Kräutern gebratener Lammrücken an Kräuterjus an Kartoffelgnocchi und Peperoni-Gemüse	58.00
Maispoulardenbrüstchen vom Grill auf Rahm-Bramata und Aargauer-Rüebli	36.00
Entrecôte vom Rind, 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
Crema Catalan nach Art des Hauses im Glas mit Himbeerragout	14.00
Gebrannte Creme mit Vanille Glace	13.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Gewürzkirschen	16.00
Tiramisu mit Pistazienglace und Sauerkirsch-Ragout	15.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Stracciatellaglace	16.00
Dessertbuffet (ab 30 Personen) mit drei bis vier 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 8,1% MwSt.



FLEISCH-HERKUNFT

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Poulet-Satay-Spiesse	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 tritt durch die schriftliche Zusage des Veranstalters in Kraft. Diese Person haftet allein 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 Menüwünsche 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 Menü (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. 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. 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 den Bezirk Aargau. Es gilt Schweizer Recht.

Aarau, 1. Januar 2024