

Restaurant | Events | Catering | Partyservice |
Mahlzeitendienst | Take-Home



BANKETT | CATERING



Gasthof zum Rössli, Zentralstrasse 1, CH-5610 Wohlen
www.gasthofroessli-wohlen.ch | info@gasthofroessli-wohlen.ch
Telefon 056 622 15 61 | CHE-476.969.208 MWSt
Ihre Gastgeber: Anita Wohler-Stenz und Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



-lich willkommen im Rössli

Wo Tradition sich mit dem Modernen verbindet das heutige Rössli verbindet Historisches und zeitgemässe Gastlichkeit zu einem kulinarischen Erlebnis für Sie.

Die unendliche Geschichte des Kochens liegt in der Regionalität, Saisonalität, Kreativität und dem Modernen. Die saisonale, marktorientierte Speisekarte ist gespickt mit innovativen, modernen Eigenkreationen, als auch mit internationalen Leckereien.

Die kulinarische Vielfalt und die genussvollen, kulinarischen Erlebnisse finden sich im Dreiklang mit Gastlichkeit, Genuss und Geschichte wieder.

Herzlich

Ihre Familie Wohler und das Rössliteam

Lage / Parkieren

Der Gasthof zum Rössli liegt im Zentrum von Wohlen vis à vis der katholischen Kirche. An verkehrstechnisch zentraler Lage, rund 10 Minuten von der Autobahnausfahrt Lenzburg und Mägenwil. Der Bahnhof liegt rund 10 Gehminuten entfernt. Ortsbus vorhanden.

Der hauseigene Parkplatz steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.

Restaurant

Unser Restaurant besticht mit einer schlichten, warmen und gemütlichen Atmosphäre, welches einen Besuch des Lokals zu einem wunderbaren Ereignis machen. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Schweizer Klassikern oder speziellen Gerichten, abgestimmt auf die jeweilige Saison. Die Speisekarte ist gespickt mit internationalen Leckereien, saisonalen und regionalen Gerichten. Die authentisch zubereiteten Thai-Gerichte finden bei unseren Gästen generationenübergreifend grossen Anklang.

Bankette / Caterings

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage oder eine gemütliche Familienfeier – das Rössliteam steht Ihnen für die Beratung Ihres Anlasses zur Seite. Neben unseren Räumlichkeiten im Gasthof, führen wir auch Caterings in externen Räumen durch. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir werden sie umsetzen.

Wir verwöhnen Sie mit Leidenschaft

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Bankett und Catering interessieren. Haben Sie Appetit auf ein Festessen der besonderen Art? Gerne laden wir Sie zu einem kulinarischen Rundgang durch unser vielfältiges Sortiment ein.

Es gibt nichts Schöneres, als sich von Herzenslust verwöhnen zu lassen. Gönnen Sie sich ein schönes Stück vom Glück und erleben Sie unvergessliche Stunden.

Unsere Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen sprechen für das Gelingen Ihres Events und unsere erfahrene Mitarbeiter-Crew sorgt für eine persönliche und zuvorkommende Betreuung vor Ort. Wir sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste wohlfühlen und dass aus Ihren Vorstellungen schöne Erinnerungen werden.

In dieser Broschüre finden Sie einige Beispiele aus unserem grossen und vielfältigen Angebot. Sollte Ihr Wunschmenü nicht dabei sein, lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das auf Ihre Wünsche und Budget zugeschnitten ist. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Vorstellungen erfüllen dürfen.

APERITIV-KNABBEREIEN

KALTES

Canapes

Amuse Bouches, 4,5 x 4,5 cm pro Stück CHF 3.40
Sorten: Schinken, Salami, Lachs, Thon, Ei, Spargel,
Poulet-Curry, Hartkäse

Canapes Quadrat, 6 x 6 cm pro Stück CHF 4.60
Sorten: Schinken, Salami, Lachs, Thon, Ei, Spargel,
Poulet-Curry, Hartkäse

Apéro Wraps / Brötli / Bruschetta

Apéro Wraps pro Stück CHF 4.20
Füllungen: Ticino-Rohschinken, Poulet-Pesto,
Gemüse-Vegi

Apéro Brötli gefüllt pro Stück CHF 4.30
Brot assortiert in hell / dunkel / Körnli
Füllungen: Salami, Schinken, Mostbröckli, Hartkäse,
Weichkäse, Tomaten Mozzarella

Bruschetta mit Tomatenwürfel (Vegi) pro Stück CHF 3.40

Spiessli

Tomaten-Mozzarella (Vegi) pro Stück CHF 3.40
Rohschinken- Melone pro Stück CHF 3.60

Gemüse-Dips

Gemüse-Dips in Kräuter Quark-Sauce (Vegi) pro Stück CHF 3.60
(Rüebli, Kohlrabi, Gurke, Peperoni)

Speckzopf

1,5 Kg Speckzopf am Meter CHF 38.00
1 Kg Speckzopf CHF 29.00

PLATTEN

Fleisch Platte garniert 100 g CHF 10.50

Empfohlene Menge:

Apéro: 100g pro Person
Znüni/Zvieri: 140 g pro Person
Hauptmahlzeit: 180 – 200 g pro Person

Käse Platte garniert 100 g CHF 9.50

Empfohlene Menge:

Apéro: 100g pro Person
Znüni/Zvieri: 140 g pro Person
Hauptmahlzeit: 180 – 200 g pro Person

Die Fleisch- und Käseplatten werden mit knusprigen Broten serviert.

Früchteplatte garniert (Vegi) CHF 44.00

LAUWARMES

Mini Chüechli

Mini Chäs Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Pizza Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Lauch Chüechli	pro Stück	CHF	3.40
Mini Spinat / Speck Chüechli	pro Stück	CHF	3.40

Mini Apéro Gebäck

Mini Schinken Weggen	pro Stück	CHF	3.20
Mini Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	3.20

WARMES

Burger

Mini Burger Pulled Pork, BBQ-Sauce	pro Stück	CHF	6.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF	5.50

IM BECHERLI

Siedfleisch-Vinaigrette	pro Stück	CHF	4.20
Rauchlachs mit Meerrettich	pro Stück	CHF	4.80
Selleriesalat mit Apfelstückli (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Asiatischer Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Griechischer Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Papaya-Salat (Vegi)	pro Stück	CHF	3.50
Crevetten mit Ananas	pro Stück	CHF	4.50
Lachsmousse	pro Stück	CHF	4.80
Wurst-Käse-Salat	pro Stück	CHF	4.50
Geräucherte Entenbrust Gurkensalat, Honig	pro Stück	CHF	5.00
Roastbeef, Wasabicreme, Rucola frittiert	pro Stück	CHF	5.20

FLAMMCHUEECHE

FlammChueche (Speck und Zwiebel)	pro Stück	CHF	19.00
FlammChueche (Gemüse-Streifen, Zwiebeln)	pro Stück	CHF	18.00

SCHALEN

Oliven mariniert	pro Schale	CHF	8.50
Erdnüsse mariniert	pro Schale	CHF	8.50

SÜSSES

Mini-Süssgebäck	pro Stück	CHF	3.10
Sorten: Mini Nussgipfel, Mini Mandelgipfel, Mini Brownies, Mini Rüebliwürfel			
Apfelkuchen – Mascarpone, Apfelkompott Zimtstreusel	pro Stück	CHF	4.50

Becherli

Limettencreme	pro Stück	CHF	4.50
Mangocreme	pro Stück	CHF	4.50
Mousse au chocolat	pro Stück	CHF	4.50
Orangencreme, Amaretti-Brösel	pro Stück	CHF	4.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Stück	CHF	4.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

SALATE

Blattsalat (div. saisonale Blattsalate) (Vegi)	CHF	9.50
Bunter Salatteller (Blattsalat & angemachte Salate) (Vegi)	CHF	12.50
Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	CHF	15.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck (Herbstsaison)	CHF	15.00

Buffet

Salat-Buffer mit 5 verschiedenen Salaten in Schüsseln mit hausgemachten Salatsaucen (Balsamico, Italian und French) Urdinkelbrot	pro Person	CHF	18.00
--	------------	-----	-------

Auswahl: Blattsalat, Rucola, Nüsslisalat (saisonal), Maissalat, russischer Salat, Selleriesalat mit Apfelstückchen, Rüeblisalat, Randensalat, Kabissalat weiss, Gurkensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Fleischsalat (Wurst-Käse-Salat, Thonsalat) mit Aufpreis

KALTE VORSPEISEN

Angus Rindstartar, Toast, Butter (mild, pikant, scharf)	CHF 22.00 CHF	29.00
Orangen-Crevettencocktail mit Toast und Butter		CHF 15.50
Rauchlachs; geräucherter Lachs, Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast, Butter	CHF 19.00 CHF	26.00
Siedfleisch-Carpaccio mit Gemüse-Essiggurken-Vinaigrette, Salatbouquet	CHF 16.00 CHF	24.00

SUPPEN

Bouillon mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Ei)	CHF	7.50
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernöl, Kürbiskernen	CHF	12.50
Karotten-Ingwer-Suppe	CHF	9.50
Tomatencremesuppe	CHF	8.50
Weissweinsuppe mit Gewürzcroupons	CHF	12.50

VORSPEISENTRIOLOGIE

Frühling:	Bärlauchcremesuppe mit Morcheln, Spargelsalat, hausmarinierter Lachs	CHF 19.50
Sommer:	Kalte Gazpacho, Melonen mit Rohschinken, Salatbouquet	CHF 19.50
Herbst:	Kürbiscremesuppe, Wildterrinen, marinierte Pilze und Salatbouquet	CHF 19.50
Winter:	Weissweinsuppe mit Gewürzcroûtons, gebratener Zander auf Risotto	CHF 19.50

HAUPTGÄNGE (ab 12 Personen)

FISCH

Freiämter Lachsfilet an Zitronen-Kapern-Sauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 42.00

Eglifilet „Zuger Art“
Pochiertes Eglifilet (Bodensee) Weisswein- Sauce, Kräuter, Blattpetersilie, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 42.00

POULET

Zarte Pouletbrust im Speckmantel, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 26.50

Poulet & Salat
Maispoularde, bunter Salat, Kräuterbutter, Salatsauce nach Wahl CHF 29.50

SCHWEIN

Schweinsfilet-Médallions an Morchelrahmsauce, saisonalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 39.00

Saftiges Schweins-Cordonbleu
Paniertes Schweinsnierstück, Hinterschinken & Käse, Panko, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 36.00

Paniertes Schweineschnitzel, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 28.00

Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Champignonsrahmsauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 34.00

Saftiges Schweinssteak mit Pfeffersauce, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 41.00

RIND

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise,
saisonaem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 46.00

Brasato di manzo
«Suure Mocke» - Rindsschmorbraten, Rotwein-Bratensauce,
Saionsgemüse, Beilage nach Wahl CHF 36.00

Rindshuftstreifen «Stroganoff» mit buntem Gemüse,
Beilage nach Wahl CHF 46.00

Rössli «Deux Filets»
Zartes Rinds- und Kalbsmedaillons an feiner Morchelrahmsauce
und Rotweinjus, saisonalem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 62.00

KALB

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit Champignons,
saisonaem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 42.00

Kalbsrahmschnitzel an sämiger Rahmsauce mit Champignons,
saisonaem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl CHF 39.00

Kalbssteak an Whiskysauce, saisonalem Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl CHF 46.00

VEGETARISCH

Linsen-Nussbraten & Caponata,
Rote Linsen, Baumnüsse, Champignons, Rüeblì,
Auberginenragout, Saisongemüse, Beilage nach Wahl CHF 32.00

Auberginen-Piccata auf Tomatenragout, Saisongemüse,
Beilage nach Wahl CHF 31.00

Reichhaltiger Gemüseteller garniert CHF 29.50

Tofu-Geschnetzeltes an Currysauce, saisonalem Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl CHF 31.00

Gemüse-Roulade an Kräutersauce, saisonalem Gemüsebouquet,
Beilage nach Wahl CHF 32.00

Beilagen: Wildreis | Buura Pommes | Süsskartoffel- Pommes | Salzkartoffeln |
Nudeln | Parmesan- Risotto | Brätlerkartoffeln | Rösti | Bramata |
Kartoffelgratin | Spätzli

PASTA, GNOCCHI & RISOTTO

Spaghettiplausch mit fünf verschiedenen Saucen, Reibkäse Saucen: Bolognaise, Pesto, Carbonara, Tomaten, Rucola	CHF 42.00
Risotto Verdura (Vegi) Parmesan-Risotto, Buttergemüse, Parmesanspäne, Knuspergemüse	CHF 23.00
Gnocchi «Tre pommodori» (Vegi) Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Datterini Tomaten, Passato	CHF 29.00

THAILÄNDISCHE KÜCHE

VORSPEISEN

Frühlingsrollen (Vegi) Hausgemachte Frühlingsrollen, Glasnudeln, Karotten, Rettich, Lauch, Kabis-Sweetchilisauce, Salatbouquet	CHF 18.00
Fried rice - Omelette Gebratener Reis mit Crevetten und Gemüse	CHF 16.00
Papaya Salat (Vegi scharf) Gurken, Tomaten, Limette, Tamarinde, Erdnüsse, Fischsauce, Knoblauch, Chili	CHF 17.00
Pouletspiessli Pouletspiessli mit Erdnusssauce, Gurkensalat	CHF 18.00

SUPPE

Panang-Curry-Suppe Poulet, Kokos, Curry und Gemüse	CHF 16.00
Crevettensuppe mit Thai-Ingwer Crevetten, Koriander, Zitronenblätter, Zitronengras	CHF 18.00

HAUPTGERICHTE

Phad Thai, Nudelgericht Reisnudeln, Tamarindensauce, Tofu, Sojasprossen, Ei, Frühlingszwiebeln, Gewürzblätter, Erdnüsse	
- mit Tofu (Vegi)	CHF 32.00
- mit Poulet	CHF 34.00
- mit Riesencrevetten	CHF 36.00

Massaman Curry

Roter Chilli, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen
serviert mit Jasmin-Reis

- mit Tofu (Vegi)	CHF 32.00
- mit Poulet	CHF 34.00
- mit Rind	CHF 36.00
- mit Ente	CHF 36.00

Grüner Curry

Grüne Chillischoten, Kokosmilch, Thai Auberginen, Erbsen-Auberginen
serviert mit Jasmin-Reis

- mit Tofu (Vegi)	CHF 32.00
- mit Poulet	CHF 34.00
- mit Rind	CHF 36.00
- mit Ente	CHF 36.00
- mit Riesencrevetten	CHF 36.00

Pad Penw Wang (süss & sauer)

Ananas, Peperoni, Zwiebeln
serviert mit Jasmin-Reis

- mit Tofu (Vegi)	CHF 29.00
- mit Poulet	CHF 32.00
- mit Rind	CHF 34.00
- mit Ente	CHF 34.00
- mit Riesencrevetten	CHF 34.00

DESSERTS

Duett vom hellen und dunklen Schoggimousse	CHF 13.50
Grossmutter's gebrannte Crème mit Vanille Glace	CHF 11.00
Hausgemachtes, saisonales Früchte-Tiramisu	CHF 13.50
Klassisches Karamelchöpfli mit Rahm – ausgarniert mit Früchten	CHF 10.50
Lauwarmes Pistazienküchlein, Amarenacoulis, Kugel Glace nach Wahl	CHF 14.50
Öpfelchüechli mit Zimt und Zucker, Rahmglace, Äpfel aus unserem Baumgarten	CHF 9.50 CHF 12.50
Sorbetteller mit 3 Aromen und saisonalen Früchten	CHF 14.00
Warmer Schoggi-Brownie mit Kugel Glace nach Wahl	CHF 12.50
Käseauswahl mit Früchtebrot oder Olivenbrot	CHF 12.50
Dessertvariation Panna Cotta mit Beerencoulis, Mangocreme, Schoggimousse	CHF 15.00

Rössli BRUNCH-BUFFET

CHF 39.50

Der Rössli-Brunch präsentiert sich vielseitig und reichhaltig mit



für 39.50
inkl. der erste Kaffee
* die kleinen Gäste
bezahlen bis 12 Jahre pro
Lebensjahr 2.00

Butterzopf, Buttergipfeli, Laugengipfeli, Mehrkorngipfeli, Mini Brötli, Wasserbrötli, Urdinkel Chnorz, Körnerbrötli, Quiche, Bergkäse, Trauben, Feigen, Brownie, Cheesecake, English Carrotcake, Schoggikuchen, Schoggimuffin, Apfelblechkuchen, Capresesalat, Antipasti, Melone mit Rohschinken, Trockenfleisch und Salziz, Sonntagsbraten, Thai-Gerichte, Kartoffelgratin, Rüebl und feiner Sauce, Konfitüren, Nutella, Honig, Butter, Zitronencreme, Himbeercreme, Früchteplatte, Joghurt, Lachs mit Dillsensauce, verschiedener Aufschnitt, Roastbeef mit Tartarsauce, Kräuterquark, Eissalat, Tomatenmousse, Birchermüesli, Frühstücksflocken, Vollmilch, Apfelsaft, Holundersirup, Ananassaft, Grapefruitsaft, Orangen-saft, Multivitaminsaft, Limettenwasser, 5 Min.

Ei, Rührei mit Speck, Spiegelei, American Pancake, Ahornsirup, verschiedene Kaffee's, spezielle Tee's, Ovo, Caotina und vieles mehr alles hausgemacht

Rössli SCHNITZEL-FESTIVAL

Egal, ob Meterschnitzel, Rahmschnitzel, Holzällerschnitzel, Vegischnitzel, usw. wir haben alles, was das Schnitzel-Herz begehrt.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr eigenes Schnitzel-Festival zusammen.

Rössli THAI-BUFFET

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die authentische Küche Thailands. Die Vielzahl an köstlichen Gerichten und frischen Zutaten, originalen Kräutern und Gewürzen, sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Geniessen Sie einzigartige **Thai Food** Spezialitäten und lassen Sie sich von unserer Thai-Crew mit feinstem Essen verwöhnen.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr eigenes Thai Buffet zusammen.

Bankett / Catering

Nicht alle Gerichte-Ideen eignen sich sowohl für Bankette oder Caterings. Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite. Sie erreichen uns telefonisch unter 056 622 15 61 oder 079 312 61 66 oder per E-Mail: info@gasthofroessli-wohlen.ch.

Fleischdeklaration

Wir beziehen wenn immer möglich Schweizer Fleisch und nach Möglichkeit aus der Region.

Herkunft:

Fisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Australien, Neuseeland
Rindfleisch:	Schweiz, USA, Brasilien, Uruguay
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Europa

Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Angeboten, offene Lebensmittel die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

CATERINGS

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten eines Gasthofes? Wir organisieren Ihren Event und machen jede Feier zu einem Erlebnis. Events zwischen 10 bis zirka 200 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Dinner. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten.

Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet:

Speisen & Getränke

Die Speisen und Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen entsprechendes Menü mit den passenden Weinen zusammen.

Gedeckkosten | Mietinventar

Gedeckkosten

Aperitif (bis 5 Häppli)	pro Person	CHF	3.50
Aperitif (ab 6 Häppli bis 10 Häppli)	pro Person	CHF	4.50
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Häppli)	pro Person	CHF	6.00
3-Gang Menü	pro Person	CHF	8.00
4-Gang Menü	pro Person	CHF	10.00
5-Gang Menü	pro Person	CHF	12.00

Mietinventar

Kaffeemaschine Rex Royal S 200 (Miete, Reinigung, Transport)		CHF	150.00
Stehische	pro Stück	CHF	10.00
Stehische mit Hussen weiss	pro Stück	CHF	25.00

Runde Tische 180 cm Ø (optimal 10 Personen)	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Runde Tische 160 cm Ø (optimal 8 Personen)	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Stühle mit und ohne Hussen	Preis auf Anfrage / nach Aufwand
Festbankgarnituren	Preis auf Anfrage / nach Aufwand

Strom, Wasser	durch Veranstalter
Grill inkl. Reinigung und Gas	CHF 85.00
Tellerwärmer	CHF 20.00
Kochkiste nicht heizbar	CHF 10.00

Hold o Mat	CHF 10.00
Bain-Marie 3-er Standardmodell inkl. Reinigung	CHF 120.00
Rechaud inkl. grosse Paella-Pfanne, Gas und Reinigung	CHF 50.00
Div. Kleinmaterial (Kabel, Mehrfachstecker, Baustromverteiler etc. pauschal	CHF 80.00

Personalkosten Catering

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zur Verfügung.

Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag – Sonntag bis 24.00 Uhr.

Die Serviceleistung wird zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Köche und Servicemitarbeiter: CHF 50.00 / Std.

Pro 20 Gäste muss mit einer Serviceperson gerechnet werden. Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Wohlen AG sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Chauffeur: CHF 40.00 / Std.

Ab 24.00 Uhr gilt der Stundenansatz pro Std./pro Mitarbeiter: CHF 58.00.

Transportkosten Catering / Retouren

Innerhalb von Wohlen verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 1.50 pro Kilometer, mindestens jedoch CHF 50.00.

Wird unsererseits Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Nachstehend die wichtigsten Punkte:

Ablauf / Ansprechperson

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.

Bestuhlung und Tischwäsche

Ihnen Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Weisse Stoff-Tischwäsche organisieren wir Ihnen gegen Verrechnung gerne. Wir verwenden champagnerfarbenes Linclass-Tischtuch. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Blumendekoration

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise werden nach Aufwand verrechnet.

Caterings

Gerne organisieren wir Ihren Anlass nach Ihren Wünschen.

Dekoration

Die Standarddekoration in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise werden nach Aufwand verrechnet.

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos danach verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 20.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren.

Hochzeits- oder Geburtstagstorten

Gerne dürfen Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil eines Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 3.00 pro Person verrechnet.

Kinder

Für die Kinder haben wir Kinderteller, welche die Kinder respektive die Eltern vor Ort auswählen können.

Menü

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen. Wir bitten Sie, sich bei der Menüwahl aus Qualitätsgründen auf ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei die Vegi-Menüs selbstverständlich berücksichtigt werden.

Menükarten

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopieverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

Preise / Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen. Des Weiteren können Sie bar bezahlen oder mit den üblichen Kreditkarten und Postcard. Bei grösseren Buchungsvolumen kann eine Anzahlung verlangt werden. Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 60 Tage vor der Veranstaltung.

Probeessen

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Gasthof offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden verrechnet.

Raumnutzung / Raummieten

Die Nutzung hat unter Einhaltung der Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Benutzer. Der gesamte Restaurantbereich ist rauchfrei.

Bei einem Anlass mit Essenskonsumation aller Teilnehmer (Menü), verlangen wir keine zusätzlichen Raummieten.

Teilnehmerzahl

Für Ihre Menü-Auswahl 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Wir bitten Sie auch, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung die ungefähre Teilnehmerzahl mit +/- 10%. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

Verlängerung / Freinacht / Nachtruhe

Ab 0.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr möglich. Pro angebrochene Stunde berechnen wir inkl. Mitarbeiterkosten CHF 200.00. Wir bitten Sie, nach 22.00 Uhr die Nachtruhe einzuhalten bezüglich Feuerwerk (Bewilligungspflicht) und Veranstaltungen ausserhalb des Hauses.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75 cl Flasche und für Destillate CHF 40.00 pro 75 cl Flasche.

Zum Schluss

Annulationsbedingungen

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommt folgende Tabelle zur Anwendung.

Bis 61 Tage vor Anlass keine Kosten

60 - 40 Tage vor Anlass 30 % des Arrangements

39 - 8 Tage vor Anlass 50 % des Arrangements

7 - 1 Tage vor Anlass 70 % des Arrangements

Am Tag des Anlasses 100 % des Arrangements

Arrangement = bestätigte Leistung (Menü) multipliziert mit der gemeldeten Teilnehmerzahl.

Ausserordentliche Massnahmen

Aufgrund der Lage und der Entwicklungen rund um das Coronavirus, die ausserordentlichen Massnahmen zur Eindämmung benötigen, kann zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses / der Beauftragung nicht garantiert werden, dass die vorliegende Veranstaltung in jedem Fall durchgeführt werden kann. Die Entwicklungen und Empfehlungen / Verbote des Bundesamtes für Gesundheit BAG sowie der Kantone werden laufend mitverfolgt. Die Parteien vereinbaren, dass bei einer Absage oder Verschiebung des vorliegenden Anlasses bis 30 (dreissig) Tage oder mehr Kalendertagen vor dem Veranstaltungsbeginn aufgrund einer Epidemie, Pandemie oder einer anderen höheren Gewalt keine finanziellen Verpflichtungen hervorgehen.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Bremgarten.

Wohlen, Mai 2023

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

