

SORELL HOTEL AARAUERHOF
APERITIFS, STEHPARTYS UND BANKETTE

SORELL
HOTELS SWITZERLAND





Sorell Hotel Aarauerhof
Aarau



LIEBER GAST

Vielen Dank, dass Sie sich für Ihr Bankett für das Sorell Hotel Aarauerhof interessieren. In der vorliegenden Bankettdokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot. Die Menüvorschläge sollen Ihnen als Idee und Inspiration dienen. Selbstverständlich können diese frei kombiniert werden. Gerne kreieren wir für Sie individuelle Menüvorschläge ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Wünschen oder Fragen zu kontaktieren.

Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses persönlich. Wir freuen uns, Sie bald im Sorell Hotel Aarauerhof zu begrüßen und kulinarisch zu verwöhnen.

Ihre Gastgeberin

N. Courtial
Nadine Courtial

- 📍 Bahnhofplatz 2
5000 Aarau
- 📞 T +41 62 837 83 00
F +41 62 837 84 00
- 🌐 aarauerhof@sorellhotels.com
sorellhotels.com

👤 **Für Anfragen:**
Sebastian Irmschler, Seminare & Events
aarauerhof-events@sorellhotels.com

RÄUMLICHKEITEN

Unser Hotel verfügt über drei flexibel kombinierbare Räume für bis zu 160 Personen.

	Fläche	U-Form	Blocktisch	Runde Tische	Reihe	Aperitif
Aarburg	88 m ²	24	24	50	60	80
Reiterzunft	68 m ²	26	26	50	60	70
Reiterzunft / Habsburgerstube	111 m ²	40	-	80	100	110
Reiterzunft / Habsburgerstube / Foyer / Brunegg	213 m ²	-	-	-	140	160

RÄUMLICHKEITEN AARBURG

Fläche: 88 m²
Höhe: 2.55 m



Besonderes: Der Raum Aarburg eignet sich wunderbar als Saal für familiäre Festlichkeiten wie Geburtstage oder Hochzeiten..

APERITIFS UND STEHPARTYS

Apéropackage I	p.P.	14.50
1 Glas Weisswein		
1 Glas Orangensaft		
Grissini mit Rohschinken		
Vegetarisches Apérochüechli		

Apéropackage II	p.P.	19.50
1 Glas Prosecco oder 1 Glas Weisswein		
1 Glas Orangensaft		
Crostini mit Dörrotomatenpesto und Oliventapenade		
Gebackene Crevetten in Knusperpanade mit Tomaten-Chilijoghurt		
Rüeblikaltschale mit Ingwer und Limette		

Apéropackage III	p.P.	21.50
1 Feldschlösschen Premium 33cl oder 1 Glas Weisswein		
1 Glas Orangensaft		
Sbrinzmöckli und Trockenfleisch		
Dörzwetschgen im Speckmantel		
Mini-Sandwiches mit Roastbeef und Tartaresauce		

Kalte Häppchen		
Grissini mit Rohschinken	Stück	1.90
Hausgemachtes Frischkäsemousse auf Pumpernickel	Stück	1.90
Vitello Tonnato	p.P.	3.90
Rauchlachstatar auf Toast	Stück	1.90
Melonenspiessli mit Rohschinken	Stück	2.90
Dörzwetschgen im Speckmantel	2 Stück	2.50
Marinierte Oliven	p.P.	1.60
Sbrinzmöckli	30 g	3.90
Trockenfleisch	30 g	4.90
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	1.70
Bruschetta mit frischen Tomaten und Knoblauch auf Rusticobrot	Stück	2.50
Crostini mit Dörrotomatenpesto, Oliventapenade oder Basilikumpesto	Stück	2.00

Wrap gefüllt mit Frischkäse und knackigem Gemüse	Stück	1.90
Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami	Stück	7.50
Sandwiches mit Roihschinken, Rauchlachs oder Bündnerfleisch	Stück	9.50

Canapés

mit Cantadou oder Ei	Stück	3.10
mit Spargel, Schinken, Salami oder Brie	Stück	3.50
mit Bündnerfleisch, Lachs, Thon oder Rohschinken	Stück	3.90

Mini Canapés

mit Cantadou oder Ei	Stück	2.10
mit Spargel, Schinken, Salami oder Brie	Stück	2.50
mit Bündnerfleisch, Lachs, Thon oder Rohschinken	Stück	2.90

Mindestbestellmenge 12 Stück, davon 6 je Sorte

Party Sandwiches

Laugenbrötli mit Rohschinken, Butter, Essiggurke und Ei	Stück	3.80
Wallisersemmel mit Schinken, Butter, Salat und Ei	Stück	3.80
Laugenbrötli mit Lachs, Butter, Kapern und Dill	Stück	3.80
Nussbrötli mit Brie, Butter und Birnen	Stück	3.80
Ciabatta mit Mozzarella, Pesto und Tomaten	Stück	3.80
Teebrötli mit Eierfüllung	Stück	3.80

Mindestbestellmenge 12 Stück, davon 6 je Sorte

XXL-Sandwiches (für 10 – 12 Personen, Länge 50 cm)

Laugenzopf mit Brie	56.00
Laugenzopf mit Schinken	56.00
Parisettes mit Gruyère	46.00
Parisettes mit Fleischkäse	46.00

Warme Häppchen

Mini Chäschüechli , Gruyère AOC	Stück	1.50
Mini Schinkengipfel	Stück	1.50
Samosas mit Gemüsefüllung und Curry-Joghurtdip	Stück	3.50
Pouletspiessli Satay mit Erdnussauce	Stück	3.50
Albondigas (Hackfleischbällchen) mit pikanter Mojo Rojo-Sauce	Stück	1.90
Crevetten in Knusperpanade mit Tomaten-Chilijoghurt	Stück	3.50
Mini Burger	Stück	3.90
Hausgemachte Rüebl-Quiche	Stück	3.90
Samosas mit Gemüsefüllung und Curry-Joghurtdip	Stück	3.90
Lothringer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	3.90
Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse	Stück	1.90

Suppen

Karottenkaltschale mit Ingwer und Limetten im Glas serviert	p.P.	2.40
Kokos-Currysuppe mit Mangowürfeln (kalt oder heiss serviert)	p.P.	2.60
Tomatencremesuppe mit Basilikum	p.P.	2.40
Andalusische Gazpacho, kalt serviert	p.P.	2.60

Desserts

Bunte Fruchtspiesse	Stück	3.-
Süssgebäck gemischt, saisonal variierend (z.B. Nusschnecke, Vanilleplunder, Aprikosenrolle)	Stück	1.90
Schokoladenmousse im Glas serviert	Stück	3.50

Wenn nicht anders erwähnt, beträgt die Mindestbestell - bzw. Verrechnungsmenge 15 Stück pro Häppchen

MENÜVORSCHLÄGE

Frühling	62.–
Frühlingsalat mit Spargel, Radieschen und Sprossen mit weissem Balsamico und Walnussöl	
–	
Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchel-Cognac-Rahmsauce	
Breite Nudeln und Gemüsebouquet	
–	
Waldhonigmousse mit marinierten Erdbeeren	

Sommer	49.50
Vitello Tonnato	
–	
Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat an leichtem Kräuterjus	
Tomatenreis und kleines Gemüse	
–	
Joghurtsüppchen mit frischen Waldbeeren	

Herbst	45.50
Sämige Kürbiscremesuppe mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen	
–	
Hirschgeschnetztes (EU) an Wildrahmsauce mit Pilzen und Preiselbeeren	
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	
–	
Dessertvariation Aarauerhof	

Winter	58.–
Nüsslisalat an Orangen-Honig-Vinaigrette mit gebratenen Dörrzwetschgen im Speckmantel	
–	
Rosa gebratenes Roastbeef vom Schweizer Rind an Sauce Bénaise	
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
–	
Zimtparfait mit eingelegten Pflaumen	

MENÜS À LA CARTE

Stellen Sie sich aus nachfolgenden Vorschlägen ein Menü ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und setzen gemeinsam mit unserem Küchen- und Serviceteam auch besondere Wünsche in die Tat um.

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen und Sprossen an Hausdressing	7.–
Gemischter Saisonsalat mit Croûtons	9.–
Dreierlei Crostini mit knackigem Salatbouquet an Balsamicodressing	13.80
Crevettencocktail	14.90
Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	17.80
Vitello Tonnato	16.50

Suppen

Tomatencremesuppe	7.–
Gemüse-Bouillon mit Flädli	6.50
Aargauer Karottencremesuppe	7.–
Champignoncremesuppe mit Knoblauch-Croûtons	7.–

Fleischgerichte

«Aargauer Braten» Schweinshals gefüllt mit Dörrzwetschgen an Rotweinjus	24.–
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
Saftige Maispouardenbrust (F) an Orangen-Honigsauce mit Chili	23.50
Butternudeln und Gemüse garnitur	
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprikarahmsauce mit Peperoni,	24.80
Champignons und Essiggurken, serviert mit Butternudeln	
Kalbsschulterbraten an Rosmarin-Honigjus	29.50
Kartoffelstock und buntem Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	33.80
Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	
Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchel-Cognac-Rahmsauce	43.50
Breite Nudeln und Gemüsebouquet	

Fischgerichte

Pochiertes Dorschrückenfilet an Weissweinrahmsauce mit Rauchlachsstreifen Teigwarenreis und Marktgemüse,	24.80
Gebratene Salmfiletwürfel an Safranrahmsauce mit Dill Wildreis-Mix und Blattspinat	26.50
Sautiertes Forellenfilet «Saltimbocca» mit Salbei und Rohschinken, Rucolarisotto und geschmorte Cherrytomaten	28.50
Gebratenes Zanderfilet «Capri» an Mandelbutter mit Banane und Kapern, Kräuterkartoffeln und Gemüse garnitur	29.–

Vegetarische Gerichte

Kräutercrêperoulade gefüllt mit Spinat, Fetakäse und Pinienkernen an sämiger Karottensauce	19.80
Röstipastetchen gefüllt mit sämigem Pilzragout an Kräuterrahmsauce umlegt von buntem Gemüse	19.80
Casareccia Teigwaren geschwenkt in Olivenöl mit Dörrtomaten, Oliven, Zwiebeln und Basilikumpesto Garniert mit gehobeltem Parmesan	22.80
Auberginenschnitzel gefüllt mit Mozzarella, Dörrtomaten und Basilikum, Rucolarisotto	25.–
Farbiges Gemüseragout an Morchel-Cognac-Rahmsauce im Blätterteigkissen	25.–

Dessert

Gebrannte Creme mit Rahm und Mandeln	7.80
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Joghurtglace	9.80
Panna cotta mit Beerencoulis, Rahm und Früchtegarnitur	9.80
Hausgemachtes Tiramisu	9.80
Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Rahm und Früchten	10.50
Dessertvariation «Aarauerhof»	11.–

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden (aarauerhof-events@sorellhotels.com)

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste spezielle Verpflegungsbedürfnisse haben (z.B. Lebensmittelunverträglichkeiten), lassen Sie es uns wissen. Unser Küchenchef lässt sich gerne eine passende Alternative einfallen.

GETRÄNKE

Schaumwein		
SO Sparkling Prosecco Brut DOC Treviso	75 cl	58.–

Weissweine		
SO White Cuvée AOC Graubünden Schloss Salenegg	75 cl	43.–
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75 cl	37.–
Humagne Blanc du Valais AOC, Albert Mathier et Fils 2016	75 cl	43.–
Riesling-Silvaner, Zweifel Weine Klassik, AOC Aargau, Remigen	75 cl	34.–
Impero Pinot Grigio Venezia IGT	75 cl	32.–
Féchy Azuré La Côte AOC	75 cl	34.–

Rotweine		
SO Red Cuvée Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy	75 cl	48.50
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore Monte del Frà	75 cl	37.–
Humagne Rouge du Valais AOC, Albert Mathier et Fils 2017	75 cl	43.–
Pinot Noir, Zweifel Weine Klassik, Remigen AOC Aargau	75 cl	34.–
Ticinello Merlot Ticino DOC Zanini Sulmoni Ligornetto	75 cl	37.–
Paco Garcia Riga DOC a Crianza	75 cl	34.–

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Weine. Unsere Weinkarte wird regelmässig angepasst, oben aufgeführte Weine sind lediglich eine kleine Auswahl daraus. Sollte Ihr Lieblingswein nicht aufgeführt sein, sind wir jederzeit bereit, Ihnen diesen bei unserem Weinlieferanten zu bestellen.

Unser Weinkeller bietet Ihnen ein umfassendes Angebot gepflegter Weine aus fast allen Provinzen dieser Welt. Falls Sie dennoch Ihren eigenen Wein oder Ihre eigene Spirituose ausschenken möchten, erlauben wir uns, wie folgt ein Zapfengeld in Rechnung zu stellen:

- Wein 75 cl CHF 30.– pro Flasche
- Wein Magnumflasche CHF 50.– pro Flasche
- Schaumwein 75 cl CHF 40.– pro Flasche
- Destillate 75 cl CHF 50.– pro Flasche

Mineralwasser und Softgetränke

Arkina Mineralwasser mit Kohlensäure	100 cl	8.50
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	100 cl	8.50
Diverse Softgetränke	33 cl	4.70

Säfte

Orangensaft	100 cl	15.–
-------------	--------	------

Bier

Feldschlösschen Premium	30 cl	5.20
Feldschlösschen alkoholfrei	30 cl	5.20

Kaffee und Tee

Kaffee Creme		4.40
Espresso		4.40
Tee		4.40

ÜBERNACHTUNGS- MÖGLICHKEITEN

Das Sorell Hotel Aarauhof verfügt über 81 Zimmer, alle mit Dusche oder Bad. Im Zimmerpreis ist der freie Zugang zu unserer Wellnessoase inbegriffen. Gerne reservieren wir bei einer Abendveranstaltung die entsprechenden Übernachtungsmöglichkeiten für Sie.



Standard Zimmer
ca. 17-25 m²

Einzelzimmer
ab CHF **135.–**



Superior Zimmer
ca. 31 m²

Einzelzimmer
ab CHF **165.–**

Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer. Die City Tax von CHF 1.– pro Person und Tag ist nicht inbegriffen. Spezialpreise für Gruppen nach Absprache.

Infrastruktur und Dienstleistungen im Hotel

- Flachbildfernseher, Radio, Direktwahltelefon, gratis WLAN
- Safe, Minibar, Haartrockner
- 24-Stunden-Rezeption (Check-in ab 14.00 Uhr / Check-out bis 12.00 Uhr)
- Gepäckraum
- Wäscheservice

CHECKLISTE

Zur Unterstützung eine Liste mit Punkten, an die Sie denken sollten, wenn Sie ein Bankett planen:

Anlassdatum:

.....

Zeit von/bis:

.....

Ort:

.....

Gästeliste/Einladungen:

.....

Anzahl Personen:

.....

Budget:

.....

Ablauf/Programm:

.....

Willkommens-Aperitif:

.....

Menü:

.....

Davon Diäten/Vegetarier:

.....

Getränke:

.....

Kaffee/Liquers:

.....

Rahmenprogramm:

.....

Menükarten/-sprache:

.....

Menütext:

.....

Tischplan/-karten:

.....

Musik/Unterhaltung:

.....

Blumen/Kerzen/Dekorationen:

.....

Bewilligung für Verlängerung:

.....

Parkplätze/Anfahrtsweg:

.....

Technische Hilfsmittel:

.....

Kaffeepausen:

.....

Hotelzimmer:

.....

Verrechnung:

.....

Ausschreiben in der Hotelhalle:

.....

GUT ZU WISSEN

Nachfolgend haben wir einige wissenswerte Informationen für die Organisation Ihres Banketts zusammengestellt. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder weiteren Anliegen zu kontaktieren. Gerne versuchen wir, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Brautpaare

Bei Hochzeitsgesellschaften ab 40 Gästen logiert das Brautpaar in der Hochzeitsnacht kostenlos.

Dekoration

Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft. Selbstverständlich können Sie Ihre Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Sorell Hotel Aarau-erhof liefern lassen. Werden Blumendekorationen von extern geliefert, müssen diese mit dem Anlassdatum und dem Namen des Veranstalters beschriftet sein.

Geburtstags- und Hochzeitstorten

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen bei unserer Hausbäckerei Kleiner. Gerne beraten wir Sie bei der Geschmacksrichtung, Form oder Dekoration. Möchten Sie trotzdem Ihre Kuchen und Torten selber mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 2.– pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menükarten

Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menu mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per E-Mail oder auf CD-Rom zustellen. Für spezielle Wünsche erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag in Rechnung zu stellen.

Musik / Unterhaltung

Sollten Sie für das Abspielen von Musik bestimmtes technisches Equipment benötigen, können wir dies sehr gerne für Sie organisieren.

Nachservice

Die Speisen in dieser Bankettdokumentation werden grundsätzlich als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einen Nachservice an. Die Zusatzkosten hängen von den bestellten Gerichten ab und können Ihnen individuell mitgeteilt werden.

Probeessen

Wir bitten Sie, die gewünschten Speisen spätestens eine Woche im Voraus bei der Bankettabteilung zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Speisen für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können. Die Kosten für ein Probeessen sowie degustierte Weine werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

Stuhlhussen

Gerne können wir für Sie bei einem Drittanbieter Stuhlhussen organisieren.

Verlängerung

Die Banketträumlichkeiten sind bis 01.00 Uhr für Sie reserviert, sollte die Veranstaltung über diese Zeit hinaus gehen, behalten wir uns vor, einen Betrag in Rechnung zu stellen.

ANREISE

📍 Bahnhofplatz 2
5000 Aarau

📞 T +41 62 837 83 00
F +41 62 837 84 00

🌐 aarauerhof@sorellhotels.com
sorellhotels.com

👤 **Für Anfragen:**
Sebastian Irmschler, Seminare & Events
aarauerhof-events@sorellhotels.com

Mit dem öffentlichen Verkehr

Das Sorell Hotel Aarau liegt direkt beim Hauptbahnhof Aarau. Aarau ist hervorragend erschlossen und verfügt über regelmässige Zugverbindungen in alle grösseren Schweizer Städte.

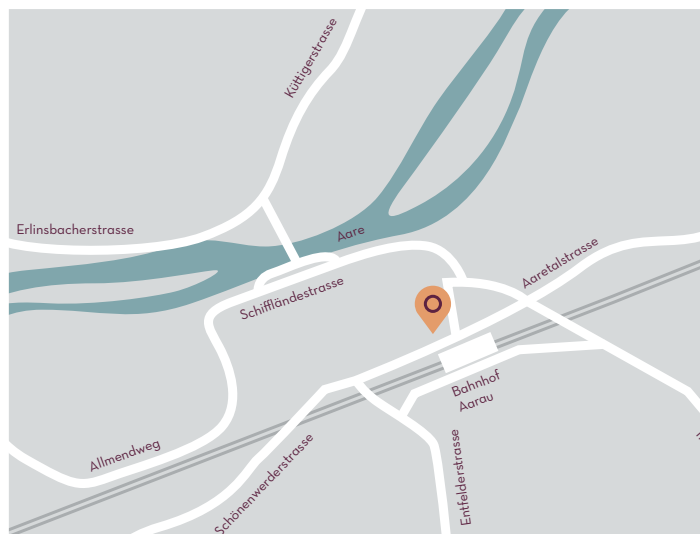
Mit dem Auto

Das Hotel liegt 10 Minuten von der Autobahnausfahrt Aarau-Ost entfernt, direkt beim Bahnhof Aarau. Es besteht die Möglichkeit, das Fahrzeug im angrenzenden Bahnhofparking zu parkieren. Bitte der Beschilderung «Bahnhof Parking» Hotel Aarau folgen. Das Parkhaus kostet pro 24 Stunden CHF 27.–. Das Parkticket kann an der Rezeption entwertet werden.

Mit dem Flugzeug

Der internationale Flughafen Zürich-Kloten (ZRH) liegt 25 Autominuten entfernt. Zwischen dem Flughafen Zürich-Kloten und Aarau verkehren im Stundentakt Direktzüge. Die Reisezeit beträgt 45 Minuten.

Lageplan



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für alle zu den Sorell Hotels Switzerland gehörenden Hotels (nachfolgend Hotel genannt) der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen mit Sitz in Zürich, im Zusammenhang mit der Überlassung von Seminar-, Bankett- und Eventräumlichkeiten sowie damit verbundenen weiteren Dienstleistungen oder Lieferungen an und für den Kunden (nachfolgend Veranstalter genannt). Jegliche Änderungen dieser AGB bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung zwischen beiden Parteien. Zusätzlich zu diesen AGB können individuelle, auf die Gegebenheiten der einzelnen Sorell Hotels abgestimmte AGB zur Anwendung kommen.

2. Provisorische Reservationen

Im Anschluss an die Anfrage erhält der Veranstalter vom Hotel eine schriftliche Offerte mit der Angabe, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Reservation durch den Veranstalter, behält sich das Hotel das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit dem Veranstalter zu stornieren. Gehen für den Termin der provisorischen Reservationsfrist weitere Anfragen ein, nimmt das Hotel mit dem Veranstalter Kontakt auf und das Optionsdatum kann in gegenseitiger Absprache verkürzt werden.

3. Definitive Reservationen

Eine Reservation wird mit schriftlicher Bestätigung durch das Hotel für den Veranstalter bindend. Die Bestätigung ist vom Veranstalter fristgerecht gegenzuzeichnen. Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag. Mit der Unterzeichnung akzeptiert der Veranstalter auch die vorliegenden AGB der Sorell Hotels Switzerland und gegebenenfalls auch die hoteleigenen AGB.

4. Preise

Die Preislisten sind pro Hotel individuell, Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für die Umrechnung CHF-EUR gilt der tagesaktuelle Wechselkurs. Es gelten die vom Hotel schriftlich bestätigten Preise. Akzeptiert wird ein WIR-Anteil von 50% der Gesamtrechnung; maximal jedoch ein WIR-Anteil von CHF 3'000.–.

5. Vorauszahlung

Das Hotel ist berechtigt, eine Vorauszahlung von 50% des Gesamt-Offertbetrages bis 14 Tage vor Anlassbeginn zu verlangen.

6. Bezahlung

Der gesamte Rechnungsbetrag (abzüglich allfälliger Vorauszahlungen) ist innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Die vollständige Rechnungsadresse ist bei der definitiven Reservation bekannt zu geben. Es sind nur Anschriften in der Schweiz zulässig. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der einzelnen Teilnehmer. Ist der Veranstalter im Ausland ansässig, behält sich das Hotel das Recht vor, den gesamten Rechnungsbetrag von der Garantie-Kreditkarte abzubuchen. Allfällige Kursdifferenzen oder Bankspesen gehen zu Lasten des Veranstalters.

7. Solidarhaftung für Bezahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet dieser mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Diese Haftung erstreckt sich auch im Fall, wenn ausdrücklich Direktzahlung vereinbart wurde.

8. Annullationsbedingungen

Wird der Anlass vom Auftraggeber oder Veranstalter annulliert oder verschoben, verpflichtet er sich zur Zahlung folgender Leistungen:

- bis 31 Tage vor der Veranstaltung: Keine Annullationskosten
- 30 bis 14 Tage vor der Veranstaltung: 50% der offerierten Dienstleistungen
- 13 bis 3 Tage vor der Veranstaltung: 75% der offerierten Dienstleistungen
- 2 bis 0 Tage vor der Veranstaltung: 100% der offerierten Dienstleistungen

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Annullationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte / Reservationsbestätigung zu integrieren.

9. Detailinformationen / Ablauf

Für Detailabsprachen ist im Voraus ein Termin zu vereinbaren. Um einen reibungslosen Ablauf des Anlasses zu garantieren, sind alle wichtigen Angaben (z.B. Ausstattung, Menüauswahl, Zeitplan, Showeinlagen usw.) bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung dem Hotel bekannt zu geben. Die vereinbarten Programmzeiten sind von beiden Parteien unbedingt einzuhalten.

10. Teilnehmerzahl

Abweichungen bis maximal 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden und sind verbindlich. Ist die effektive Personenzahl am Anlasstag kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die Personenzahl höher, übernimmt das Hotel keine Garantie für fehlende oder mangelhafte Dienstleistungen. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

11. Raumnutzung

In Ausnahmefällen ist das Hotel berechtigt, bei Veranstaltungen bis 20 Personen kurzfristige Raumänderungen ohne Ankündigung vorzunehmen. Das Hotel behält sich in jedem Fall das Recht vor, bei verminderter Personenzahl einen der Teilnehmerzahl und dem Anlass entsprechenden Raum zur Verfügung zu stellen. Ausserhalb der gemieteten Räumlichkeiten dürfen Empfangstische, Werbematerial, Banner etc. nur in Absprache mit dem Hotel aufgestellt werden. Öffentliche Bereiche des Hotels dürfen nicht für Gruppenarbeiten genutzt werden. Diese haben in den vereinbarten Gruppenräumen stattzufinden. Das Rauchen ist in allen Bereichen des Hotels untersagt.

12. Raummiete Bankette, Events und Hochzeitsfeiern

Für Bankette, Events und Hochzeiten wird in der Regel eine Raummiete erhoben. Dies kann aber je nach Hotel variieren. Wenn für solche Anlässe ausdrücklich ein separater Raum gewünscht wird, ist Raummiete zu entrichten.

13. Raummiete Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen

Für Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen wird eine Saalmiete in Rechnung gestellt, ausser sie ist in der gebuchten Pauschale bereits enthalten. Die Raummieten verstehen sich inklusive gratis W-LAN (je nach Ort). Material und Technik wird gemäss separater Preisliste des Hotels verrechnet. Die Raummiete wird grundsätzlich pro Tag oder halbtags berechnet, Belegungszeiten gemäss Bestimmungen des Hotels. Eine längere Benutzung der Räume ist auf Anfrage möglich. Das Hotel behält sich jedoch das Recht vor, die Räumlichkeiten im Anschluss an die Veranstaltung weiter zu vermieten. Die Raummiete kann grundsätzlich auch für diejenigen Tage berechnet werden, die für die Einrichtung und den Abbau von Anlässen benötigt werden. Bei Ausstellungen ohne Konsumationen kann eine höhere Raummiete als üblich verlangt werden.

14. Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inklusive Weindegustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

15. Menüwahl

Aus servicetechnischen Gründen ist ab einer Gesellschaft von 10 Personen ein einheitliches Menü auszuwählen. Für Kinder bis 12 Jahre sowie für Vegetarier gibt es separate Menükarten; spezielle Diätmenüs werden auf Anfrage offeriert.

16. Menüanpassungen

Dem Hotel bleibt es vorbehalten, Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen vorzunehmen.

17. Menükarten

Auf Vorbestellung ist das Hotel gerne bereit, spezifische Menükarten anzufertigen. Bei speziellen Karten wird ein Unkostenbeitrag nach Aufwand in Rechnung gestellt.

18. Nachservice

Grundsätzlich werden die Speisen als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch und je nach Menü kann auf Vorbestellung ein Nachservice stattfinden, was Zusatzkosten zur Folge hat.

19. Zapfengeld

Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. Falls eigene Weine, Spirituosen, Torten etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld zur Deckung der Gemeinkosten zusammen mit der Gesamtsumme in Rechnung gestellt.

20. Materialmiete

Im Normalfall ist der Service, die Geschirr-, Besteck- und Materialmiete inklusive Reinigung in den offerierten Preisen inbegriffen. In Sonderfällen, zum Beispiel bei Caterings oder Mitarbeitereinsätzen nach 23 Uhr, werden allfällige Zusatzkosten in der Offerte / Bestätigung gesondert deklariert.

21. Dekoration / Blumen

Das Anbringen von Dekorationen oder sonstigen Gegenständen ist bewilligungspflichtig, u.a. auch aus feuerpolizeilichen Gründen. Allfällige Schäden beim Festmachen usw. werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

22. Partner

Das Hotel arbeitet mit zuverlässigen Partnern und stellt Ihnen gerne den jeweiligen Kontakt in Sachen Floristik, Fotografie usw. her.

23. Parking

Im Normalfall stehen Parkmöglichkeiten im oder in der Nähe des Hotels zur Verfügung. Ohne anderslautende Vereinbarung trägt der Veranstalter oder die einzelnen Teilnehmer die anfallenden Parkgebühren.

24. Zeremonien

Für Zeremonien im Freien – wo möglich – oder in einem Saal wird ein Unkostenbeitrag pro Gast oder eine Saalmiete verrechnet.

25. Technische Hilfsmittel

Nicht im Hotel vorhandene, technische Hilfsmittel werden auf Verlangen zugemietet. Die externen Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich.

26. Techniker

Ein Kongresstechniker für die technische Betreuung während eines Anlasses kann nach Absprache mit dem Hotel zur Verfügung gestellt werden. Kleine Handgriffe können jederzeit auf Anfrage vom Hotel erledigt werden. Bei grösseren Kongressen mit Bild-/ Ton-/ Mikrofonunterstützung empfehlen wir, einen externen Techniker zur Betreuung beizuziehen. Bei technischen Störungen oder Defekten kann keine Kostenminderung abgeleitet werden.

27. Computer / Internet

Für die Einstellungen zwischen Beamer, Laptop und Internetverbindungen über WLAN ist der Veranstalter verantwortlich.

28. Feuerpolizeiliche Regelungen

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen des Hotels einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Der Gebrauch entzündbarer Gegenstände ist strengstens untersagt.

29. Materiallieferung und -abholung

Lieferungen und Abholungen für Anlässe sind mit dem Hotel zu koordinieren und frühzeitig, mindestens vor deren Eintreffen, dem Hotel schriftlich mitzuteilen. Das Hotel behält sich vor, Sendungen ohne Absender oder gültigen Adressaten zurückzuweisen. Jede daraus entstehende Verpflichtung oder Haftung wird seitens des Hotels abgelehnt. Sendungen müssen korrekt adressiert sein, inklusive der Angaben zum Anlass. Versandkosten, Zollsperen sowie die Mehrwertsteuer für eintreffende Pakete werden nicht vom Hotel bezahlt. Sollte dies nicht eingehalten werden, kann die Entgegennahme verweigert werden. Da die Lagerräume des Hotels beschränkt sind, kann das Hotel die Entgegennahme von Material vor dem Veranstaltungstag verweigern.

30. Musikalische Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik ist zu beachten, dass Musik ab 23.– Uhr nur auf Zimmerlautstärke gestattet ist. DJ's und Bands sind verpflichtet, den Bass reduziert zu halten und den Boden unter den Instrumenten mit einem Teppich zur Schallhemmung abzudecken. Die maximale Spieldauer ist bis 02.– Uhr. Für Musikdarbietungen mit Lautsprecheranlage im Freien muss bis 4 Monate vor dem Anlass bei der Stadtpolizei eine Bewilligung beantragt werden. Bei Missachtung der Anweisungen gehen zusätzliche Unkosten zu Lasten des Veranstalters. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit musikalischen Darbietungen sind vom Veranstalter selbst abzuklären und gehen auf seine Kosten.

31. Schliessstunde

Dauert eine Veranstaltung länger als die gesetzlich zulässige Polizeistunde, muss ein Nachtzuschlag entrichtet werden. Die Verlängerung der Schliessstunde muss beim Hotel spätestens 1 Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

32. Nachtruhe

Ab 23.– Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke der Musik ist zu reduzieren. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich ruhig zu verhalten. Den Anweisungen des Hotelpersonals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen haftet der Veranstalter.

33. Nachtzuschlag

Für im Einsatz des Anlasses stehende Mitarbeitende kann ab 23.– Uhr ein Zuschlag pro Stunde in Rechnung gestellt werden.

34. Gästezimmer

Das Frühstück ist im Zimmerpreis jeweils inbegriffen. Bei Veranstaltungen mit Übernachtungen erhält das Hotel vom Veranstalter bis spätestens 14 Tage vor Anreise der Hotelgäste eine Zimmerliste mit folgenden Angaben zu den einzelnen Gästen: Vor- und Familiennamen / An- und Abreisedaten / Zahlungskonditionen. Im Falle einer Kontingentbuchung ohne Zimmerliste seitens des Veranstalters sind die Hotelzimmer von den Gästen direkt zu buchen und mittels einer gültigen Kreditkarte individuell zu garantieren. Nach Ablauf der vom Hotel festgesetzten Frist werden die noch verfügbaren Zimmer des jeweiligen Kontingents für den offenen Verkauf wieder freigegeben. Der Veranstalter haftet in jedem Fall für nicht bezahlte Kosten der von ihm gebuchten Zimmer und Konsumationen seiner Gäste (No Shows, Minibar etc.). Je nach Umfang der Buchung ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Für detaillierte Informationen verweisen wir auf die für jedes Hotel individuell bestehenden AGB.

35. Haftung / Sorgfaltspflicht

Die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten und Materialien sind durch den Gast mit grösster Sorgfalt zu benützen. Für entstandene Sachschäden oder Verlust muss in jedem Fall der Veranstalter aufkommen. Das Hotel lehnt jede Haftung für Diebstahl, Beschädigungen und in Bezug auf Leistungen Dritter ab. Dies gilt auch für Personenschäden, sofern diese nicht durch Mitarbeitende des Hotels verursacht wurden. Das Hotel haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

36. Kommunikation

Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Hotel die Veranstaltung absagen und allenfalls bereits entstandene Aufwendungen oder Abgeltungen dem Veranstalter in Rechnung stellen.

37. Störung des Betriebs

Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden könnte, so ist das Hotel berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

38. Weitere Bestimmungen

Weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen sowie hoteleigene AGB können zur Anwendung kommen. Details stehen in der Buchungsbestätigung oder können bei direkter Kontaktaufnahme mit dem entsprechenden Hotel erfragt werden. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. In einem solchen Fall wird die rechtsunwirksame Bestimmung durch eine sinngemäss ähnliche, aber wirksame Bestimmung ersetzt.

39. Gerichtsstand

Für alle mit Sorell Hotels Switzerland der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen abgeschlossenen Verträge in Form von Reservationen ist ausschliesslich Schweizerisches Recht anwendbar. Gerichtsstand ist Zürich.