

Bankettdokumentation

Herzlich willkommen!

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma oder Ihre Hochzeit stehen Ihnen unsere vier Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz für 10 - 160 Personen finden. Auch unser Restaurant Lavande mit seiner gemütlichen Lounge kann exklusiv für Ihre Veranstaltung gemietet werden.



WAS FINDEN SIE WO?

Was finden Sie wo?	2
Herzlich Willkommen	3
Das Hotel Aarehof stellt sich vor	4
Bankettinformationen von A – Z	5
Apéro - Pauschalen	6
Apéro Classico	6
Apéro Mediterran	6
Apéro MöWi	6
Apéro Riche	6
Apéro - Einzelkomponenten	7
Kalte Häppchen	7
Warme Häppchen	8
Süsse Versuchungen	8
Menuvorschläge	9
Einzelne Gänge zum Ergänzen	12
Weinkarte	13
Allgemeine Geschäftsbedingungen	14

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusive MwSt.

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrter Gast

Schön, interessieren Sie sich für einen Anlass in unserem Haus!

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass im Hotel Aarehof informieren:

- Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.
- Sie dürfen gerne aus den verschiedenen Gängen ein für Sie passendes Menu zusammenstellen.
- Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein spezielles Menu nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MwSt.
- Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft aus. Für Vegetarier können wir gerne etwas Spezielles vorbereiten.
- Wünschen Sie eine Getränkepauschale? Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen eine Pauschale zusammen.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen!
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Nathalie Ernst
Leitung Anlässe und Wohlfühlmanagerin
anlaesse@aarehof.ch

DAS HOTEL AAREHOF STELLT SICH VOR

Hotel

Das 3* Hotel Aarehof liegt im Herzen des Schweizer Mittellandes zwischen Aarau, Baden und Lenzburg, direkt neben dem Bahnhof Wildegg. Erreichbar von Zürich, Bern oder Basel mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Auto in weniger als einer Stunde.

Die 61 Zimmer sind hell und mit gutem Komfort ausgestattet. Zur zeitgemässen Einrichtung gehören Bad/Dusche/WC, Haartrockner und TV. Im ganzen Haus sind Sie mit dem kostenlosen Wireless LAN schnellstens im Internet.

Restaurant

In unserem mediterran gehaltenen à la carte Restaurant verwöhnt Sie unser Küchenchef Christof Kwiring und sein Team mit südländisch beeinflussten internationalen Gerichten. Dazu servieren wir Ihnen auserlesene Weine.

Banketträumlichkeiten

Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten, die Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen geben. Ob Sie ein kleineres Familienessen mit 15 Personen oder ein grosses Bankett mit 160 Personen planen, wir können Ihnen den optimalen Raum zur Verfügung stellen.

Parkplatz

Neben dem Hotel stehen Ihnen 45 hoteleigene Gratisparkplätze zur Verfügung. Weitere 120 öffentliche befinden sich in unmittelbarer Nähe auf dem Bahnhofplatz. Von 19.00 bis 7.00 Uhr sind die Parkplätze gebührenfrei.

Aargauhotels.ch

Die regionale Hotelgruppe aargauhotels.ch besteht aus 8 Betrieben. Alle Hotels und Restaurants leben das gleiche Leitbild, präsentieren sich jedoch individuell und mit eigenem Charme.



BANKETTINFORMATIONEN VON A – Z

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.

Allergiker / Kostformen

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit, ob einer Ihrer Gäste eine Allergie hat oder eine spezielle Kostform ist. Gerne werden wir etwas Spezielles vorbereiten.

Blumen

Bringen Sie die Arrangements mit oder dürfen wir die Blumen für Sie organisieren?
 Gerne bestellen wir bei unserer Floristin in der Region die Gestecke nach Ihren Wünschen.

Catering

Wo Sie auch sind und feiern, geniessen Sie kulinarische Köstlichkeiten und aufmerksamen Wohlfühl-Service durch unsere Mitarbeiter. Ob Hochzeitsapero auf dem Schloss Wildegg, Geburtstagsschmaus zu Hause oder Businesslunch in Ihrer Firma, wir stellen Ihnen Ihr Lieblingsessen zusammen.

Kinder

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenu zusammen.

Menus

Bis 9 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen ab 10 Personen empfehlen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer Banketttdokumentation.

Menukarten

Für Ihren Anlass schreiben wir die Menukarte, falls Sie diese nicht selber mitbringen. Geben Sie uns Ihren speziellen Titel bekannt. Schwarz-Weiss Menukarten sind kostenlos, für Farbdrucke verrechnen wir CHF 1.– pro Karte.

Probeessen

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet nach Möglichkeit die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

Preise / Rechnungsstellung

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnungen sind netto zahlbar innert 15 Tagen.

Saalmiete

Bei Banketten ab einem Menupreis von CHF 40.00 ist die Raummiete kostenlos.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns bis zehn Tage vor dem Anlass die ungefähre, und bis 3 Werktage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt als Verrechnungsbasis.

Übernachtungen

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung folgende Preise an:

Doppelzimmer (Grandlit oder 2-Bettzimmer)	CHF	140.00
Einzelzimmer	CHF	99.00

Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstücksbuffet und Service, zuzüglich einer Tourismustaxe von CHF 1.00 pro Person und Nacht. Für Hochzeitspaare offerieren wir als Geschenk die Übernachtung.

Verlängerung

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24.00 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 200.00 für die zusätzlichen Stunden unserer Mitarbeiter.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung des bestätigten Essens zu verlangen.

WIR

Wir akzeptieren bei der Zahlung 10% WIR auf den Nettobetrag für Bankette und Veranstaltungen.

Wein

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menu. Unser Weinangebot ersehen Sie aus unserer aktuellen Weinkarte. Änderungen betreffend unserem Angebot und den Jahrgängen sind vorbehalten. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.– pro Flasche (7.5 dl), für Prosecco CHF 35.–.

APÉRO - PAUSCHALEN

(Gültig ab 15 Personen)

APÉRO MINI 9.50

Sbrinzwürfel (50g) mit Kräuterspeck und Dörrotomaten
Crêpesroulade gefüllt mit Parmaschinken und Cantadou
Tomaten-Mozzarellapiessli
Chips und Nüssli

APÉRO HIT 13.10

Mediterranes Mini-Sandwich mit Zigeunerschinken, Salami oder Tomaten-Mozzarella
Crêpesroulade gefüllt mit Gemüsetapenade
Sbrinzwürfel (50g) mit Kräuterspeck und Dörrotomaten
Buntes Gemüse mit Dip
Chips und Nüssli

APÉRO SCHLOSS WILDEGG 17.00

Gefülltes mediterranes Baguette mit Zigeunerschinken oder Tomaten-Mozzarella
Buntes Gemüse mit Dip
Melone mit Rohschinken
Mediterranes, pikantes Küchlein mit Käse
Crêpesroulade gefüllt mit Parmaschinken und Cantadou (2 Stück)
Bruschetta mit mediterraner Gemüsetapenade

APÉRO AAREHOF 19.50

Mediterranes, pikantes Küchlein mit Käse
Crêpesroulade gefüllt mit Parmaschinken und Cantadou
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum
Pikanter Cous Cous Salat mit Koriander und Ratatouille
Assortierte Mini Quiches
Schinkengipfeli
Poulet-Satay-Spiessli mit mediterranem Sugo

APÉRO DELUXE 30.50

Melone mit Rohschinken
Bruschetta mit mediterraner Gemüsetapenade
Griechischer Salat im Glas mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Peperoni
Crevetten mit Sweet Chilisauce
Poulet-Satay-Spiessli mit mediterranem Sugo
Safranrisotto mit sautierten Waldpilzen im Schälchen
Kartoffel-Kresseschaumsüppchen in der Espressotasse
Apfel-Mandelschnitte
Saisonales Fruchtspiessli
Vanille-Mascarponecreme mit Fruchtcoulis

APÉRO - EINZELKOMPONENTEN

KALTE HÄPPCHEN

• Marinierte, zweifarbige Oliven	Portion	1.90
• Chips & Nüssli	Person	2.00
• Buntes Gemüse mit Dip	Portion	2.30
• Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	2.50
• Melone mit Rohschinken	Stück	2.60
• Mediterranes, pikantes Kuchlein mit Käse	Stück	3.20
• Sbrinzwürfel (50g) mit Kräuterspeck und Dörrtomaten	Portion	3.90
• Gefülltes mediterranes Baguette mit Zigeunerschinken, Salami, Oliven-Kräuterfrischkäse oder Tomaten-Mozzarella mit Parmaschinken, Rauchlachs	pro Person pro Person	3.50 4.90
• Mediterrane Mini-Sandwiches mit Zigeunerschinken, Salami, Tomaten-Mozzarella mit Parmaschinken, Rauchlachs	Stück Stück	3.50 4.90
• Crêpesroulade gefüllt mit Parmaschinken und Cantadou mit Gemüsetapenade	Stück Stück	1.90 1.70
• Bruscetta mit mediterraner Gemüsetapenade mit Tomaten-Basilikum	Stück Stück	2.10 2.50

Im Mini Cornet

• Pikantes Avocado Tartar	Cornet	2.70
• Tatar von Rauchlachs mit Meerrettich-Hüttenkäse	Cornet	3.90
• Rindfleischtatar mit Kapern	Cornet	3.50

Im Glas serviert

• Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Peperoni	Glas	3.50
• Pikanter Cous Cous Salat mit Koriander und Ratatouille	Glas	3.60
• Basilikum Panna Cotta mit Tomatensugo	Glas	3.60
• Gazpacho – Andalusische, kalte Gemüsesuppe	Glas	4.00
• Kaltes Lachsragout mit Rucola	Glas	4.20

WARME HÄPPCHEN

• Diverse Flammkuchen(Jardiniere, Speck-Zwiebel, Lachs)	1 Kuchen	19.00
• Apéro Pizzetten	Stück	2.10
• Assortierte mini Quiches	2 Stück	2.50
• Crevetten mit Sweet Chilisauce	Stück	2.80
• Schinkengipfeli	Stück	3.10
• Fleischbällchen mit rassiger Tomatensauce	2 Stück	3.10
• Poulet-Satay-Spiessli mit mediterranem Sugo	Stück	3.10
• Mediterrane Gnocchi mit Pesto im Schälchen	Stück	3.50
• Kartoffel-Kresseschaumsüppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)	Glas	3.50
• Safranrisotto mit sautierten Waldpilzen im Schälchen	Stück	3.60
• Weinschaumsüppchen in der Espressotasse mit karamellisierten Baumüssen	Stück	3.70
• Mediterranes Party Kalbsschnitzel auf Kartoffel-Radieschen Salat	Stück	3.90
• Mini Hamburger mit BBO-Sauce, Essiggurke und Tomate	Stück	4.00

SÜSSE VERSUCHUNGEN

• Mini Amaretti	Stück	1.70
• Mini Windbeutel mit Rahmfüllung	Stück	1.90
• Mini Cremeschnitten	Stück	2.50
• Apfel-Mandelschnitte	Stück	2.80
• Saisonales Fruchtspiessli	Stück	3.50
• Limetten-Schokoladenmousse	Stück	3.60
• zweifarbiges Panna Cotta im Glas	Stück	3.60
• Vanille-Mascarponecreme mit Fruchtcoulis	Stück	3.80
• Cantucci-Mascarpone-Tiramisu im Glas	Stück	3.80

Haben Sie einen speziellen Wunsch oder eine Idee?
 Gerne stellen wir Ihnen einen Apéro individuell zusammen.

MENUVORSCHLÄGE



Menu 1 – Hausspezialität „Heisser Stein“

Saisonaler Blattsalat mit bunten Tomaten,
Kresse und weissem Balsamicodressing

180g zartes Rindsfilet vom „Heissen Stein“
dazu zweierlei Dip-Saucen und Kräuterbutter

Pommes Frites **und** Gemüse

Zweifarbige Tobleronemousse
mit Himbeersorbet und frischen Früchten

CHF 59.00

Menu 2

„Caesar Salat“ – Lattich mit Speck, Parmesan und Croûtons

Mit Basilikum und Mozzarella gefülltes Pouletbrüstli auf Jus
Butternudeln und mediterranem Ofengemüse

Weinschaumcreme mit Brownieswürfel und Sauerrahmglace

CHF 44.00

Menu 3

Dreierlei Gemüsesalate mit Salatbouquet,
gerösteten Kernen und italienischer Salatsauce

Aargauerbraten vom Schweinshals gefüllt mit Dörrzwetschgen am eigenen Jus
Kartoffelgratin und zweierlei glasierte Rüebl

Geeistes Amaretto Tiramisu mit frischen Früchten der Saison

CHF 49.00

Menu 4

Weissweincremesuppe mit kandierten Baumnüsschen

Suure Mocke mit kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelpüree und buntem Gemüse

Passionsfruchtmousse
mit Ananas-Chilissalat und Schokoladenküchlein

CHF 51.00

Menu 5

Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesan mit weisser Balsamicosauce

Rosa gebratenes Schweinsfilet im Rohschinken-Pilzmantel auf kräftigem Jus
mit Rosmarinpolenta und Ratatouille

Vanille-Caramel Panna Cotta
mit Apfel-Mandelschnitte und Amarena-Glace

CHF 54.00

Menu 6

Karotten-Honigcremesuppe mit Rahmhaube

Am Stück gebratener Kalbshohrücken mit Sauce Bernaise
Griessnocken und buntem Gemüse

Karamellisiertes Limettenparfait mit Gewürzorange

CHF 59.00

Menu 7

Geräuchertes Forellentatar mit Hüttenkäse
auf Gurkencarpaccio und kleinem Kressesalat mit Zitronensauce

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus
neuen Kartoffeln und saisonaler Gemüsegarnitur

Dessertvariation Aarehof

CHF 66.50

EINZELNE GÄNGE ZUM ERGÄNZEN

Gerne dürfen Sie das Menu mit den nachfolgenden Gerichten ausbauen:

Suppen

Kartoffel-Kressecremesuppe (kalt oder warm)	CHF	8.50
Gazpacho Andalouse (kalt)	CHF	7.50
Linsenpüreesuppe mit Aceto	CHF	9.00
Mediterrane Gemüsesuppe mit Thymian	CHF	7.00

Vegetarische Gerichte

Mediterrane Kartoffelgnocchi mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	CHF	24.00
Quinoa mit mediterranem Gemüse und angeräucherten Tofuwürfeln auf gelber Peperonisauce	CHF	25.00
Spinat-Ricotta-Ravioli mit frischen Spinatblättern, geschwenkten Cherrytomaten und leichter Parmesanschaumsauce	CHF	27.00

Fischgang

Gebratener Wolfsbarsch auf Belugalinsen mit Gemüse und Olivenpesto			
Zwischengang	CHF	17.00	Hauptgang
	CHF		CHF
		29.00	
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Safranschaumsauce und Maisgalette			
Zwischengang	CHF	19.00	Hauptgang
	CHF		CHF
		32.00	
Pochiertes Heilbuttfilet auf Gemüsestreifen mit Dillrahmsauce und Bratkartoffeln			
Zwischengang	CHF	18.00	Hauptgang
	CHF		CHF
		31.00	

Sorbets

Rosmarinsorbet mit Weissem Portwein	CHF	10.00
Grapefruitsorbet mit Sekt	CHF	7.00
Traubensorbet mit Weisswein	CHF	8.00
Erdbeer-Minzsorbet mit Ginger Ale (alkoholfrei)	CHF	8.00

Dessertbuffet ab 20 Personen

5 Komponenten	CHF	19.00
8 Komponenten	CHF	25.00

WEINKARTE

WEISSWEINE SCHWEIZ

Viola Müller-Thurgau AOC Weinbau Bruno Hartmann, Remigen Traube: Müller-Thurgau	44.00
St. Saphorin Vin et Vignobles Les Tourelles Traube: Chasselas	51.00
Petite Arvine AOC Julius Fam. Pierre-Alain Mathier, Wallis Traube: Petite Arvine	56.00

ROTWEINE SCHWEIZ

Schinzacher Pinot Noir Weinbaugenossenschaft Schinznach Traube: Blauburgunder	47.00
Unicus Cuvée Weinbau Bruno Hartmann, Remigen Trauben: Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	66.00
Cabernet Jura Weinbau B. Hartmann, Remigen Traube: Cabernet Jura	55.00
Humagne Rouge du Valais AOC Julius Fam. P.-A. Mathier Traube: Humagne Rouge	53.00

WEISSWEINE ITALIEN

Colle dei Tigli IGT Cantine Lenotti, Veneto Trauben: Cortese, Garganega	39.00
Pinot Grigio delle Venezie DOC Cantine Lenotti, Veneto Traube: Pinot Grigio	43.00

ROTWEINE ITALIEN

Primitivo di Manduria 60 anni Limited Edition, Feudi di San Marzano Trauben: Primitivo, Merlot	65.00
Talò Negroamaro Salento IGP Feudi di San Marzano, Apulien Traube: Negroamaro	42.00

WEISSWEIN FRANKREICH

Sancerre Lucien Crochet Traube: Sauvignon Blanc	52.00
--	--------------

Ripasso Le Crosare Superiore DOC Cantine Lenotti, Veneto Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	53.00
--	--------------

WEISSWEIN SPANIEN

Blanco Nieva Sauvignon Blanc Vinedos de Nieva, Rueda Traube: Sauvignon Blanc	46.00
---	--------------

ROTWEINE SPANIEN

Rioja Raiza Reserva DOCa Vicente Gandia, Rioja Traube: Tempranillo	48.00
Prado Rey Crianza Real Sitio de Ventosilla Duero Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	53.00
Selección Especial VDT Abadia Retuerta Trauben: Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon	65.00



Die Preise gelten für eine 75cl Weinflasche.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Gültigkeit / Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt mit dem Eingang der vom Gast unterzeichneten Reservationsbestätigung zustande. Meldet der buchende Gast weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

2. Leistungen

Die konkreten Leistungen des Hotels richten sich nach der Reservationsbestätigung. Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat verrechnet.

3. Nutzungsdauer

Reservierte Seminar- / Veranstaltungsräume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotels Aarehof.

4. Teilnehmerzahl

Der Besteller verpflichtet sich, dem Hotel Aarehof die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 3 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

5. Annullationsbedingungen

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

Die Veranstaltung kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.

Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59 - 30 Tage vor Anreise wird 50% der bestätigten Kosten verrechnet.

Bei einer Stornierung im Zeitraum von 29 - 8 Tage vor Anreise wird 80% der bestätigten Kosten verrechnet.

Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8-0 Tage vor Anreise wird 100% der bestätigten Kosten verrechnet.

Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 60.00 pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullationsbestätigung beim Hotel.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullationsbestätigung nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

6. Preise und Zahlungspflicht

Die Preise ergeben sich aus der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Hotel Aarehof ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Anzahlung zu verlangen.

Die Anzahlung wird an den geschuldeten Hotelpreis resp. allfällige Annullationskosten angerechnet. Das Hotel kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen. Die Anzahlung ist innert 10 Tagen oder innerhalb der Vereinbarten Zahlungsfrist nach Erhalt der Bestätigung zu bezahlen. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann das Hotel Aarehof nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 3 Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziff. 5 genannten Annullationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Aarehof vor Abreise bzw. innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Sollte unsere Rechnung nach 30 Tagen noch nicht beglichen sein, wird ein Verzugszins von 5% verrechnet. Das Hotel Aarehof akzeptiert Zahlungen in Schweizer Franken, Euro oder mit einer akzeptierten Kredit- oder Debitkarte (Mastercard, Visa, Maestro / EC).

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

7. Extraleistungen

Die Preisangaben des Hotel Aarehof für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur können aus der Seminarbez. Bankettdokumentation entnommen werden. Der Veranstalter von Seminaren verpflichtet sich alle Speisen und Getränke die im Hotel oder auf dessen Gelände konsumiert werden vom Hotel Aarehof zu beziehen.

8. Haftung des Hotels

Das Hotel Aarehof haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichtes Verschulden wird nicht gehaftet. Sollte der Gast zu Schaden kommen oder mit den Leistungen des Hotels nicht zufrieden sein, so hat er dies dem Hotel Aarehof unverzüglich zu melden, andernfalls kann er keine Rechte mehr geltend machen. Sämtliche Forderungen gegenüber dem Hotel verjähren innert 6 Monaten nach Vertragsende, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

9. Haftung des Gastes

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Aarehof für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Aarehof dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

10. Fundgegenstände

Fundgegenstände werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer 3-monatigen Aufbewahrungsfrist entsorgt.

11. Gerichtsstand

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Lenzburg (Schweiz). Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Wildeg, 1. Januar 2010