

APERITIF-, BANKETT- UND CATERING ANGEBOT

UNVERGESSLICHE FESTE FEIERN!

Im Leben gibt es die verschiedensten Anlässe wie Hochzeiten, Taufen, ein Jubiläum oder einen runden Geburtstag usw. zu feiern.

Für Ihren persönlichen Anlass haben wir für Sie unser Speiseangebot aber auch ganze Menüs zusammengestellt. Gerne können Sie aus den verschiedenen Angeboten Ihre eigene Komposition auswählen oder Sie besprechen mit uns Ihren ganz persönlichen Wunsch.

Rufen Sie uns an, Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Rudolf und Franziska Günthardt
mit ihrem Team

Räumlichkeiten

Restaurant Bögli

unser gut bürgerliches Restaurant, für all diejenigen die guten Essen und ein gutes Glas Wein in lebhafter Umgebung und in kleinerem Rahmen lieben.

Thutstube

Unsere kleine, ruhige Stube im eleganten Stil mit gemütlichem Ambiente. Die Thutstube ist auch bestens geeignet für kleine Feiern oder Gruppen bis maximal 20 Personen.

Bankettsäle, Feierlichkeiten

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Firmenfest, Sie sind bei uns an der richtigen Adresse. Wir verfügen über 4 verschiedene Säle in denen wir von 10-160 Personen Bankette durchführen können.

Bankettsäle, Tagungen

Im Hotel Zofingen finden Sie ein grosszügiges Raumangebot für verschiedenste Ansprüche. Optimale Rahmenbedingungen und ein professionelles Team garantieren für den Erfolg Ihres Seminars, Sitzung oder Tagung.

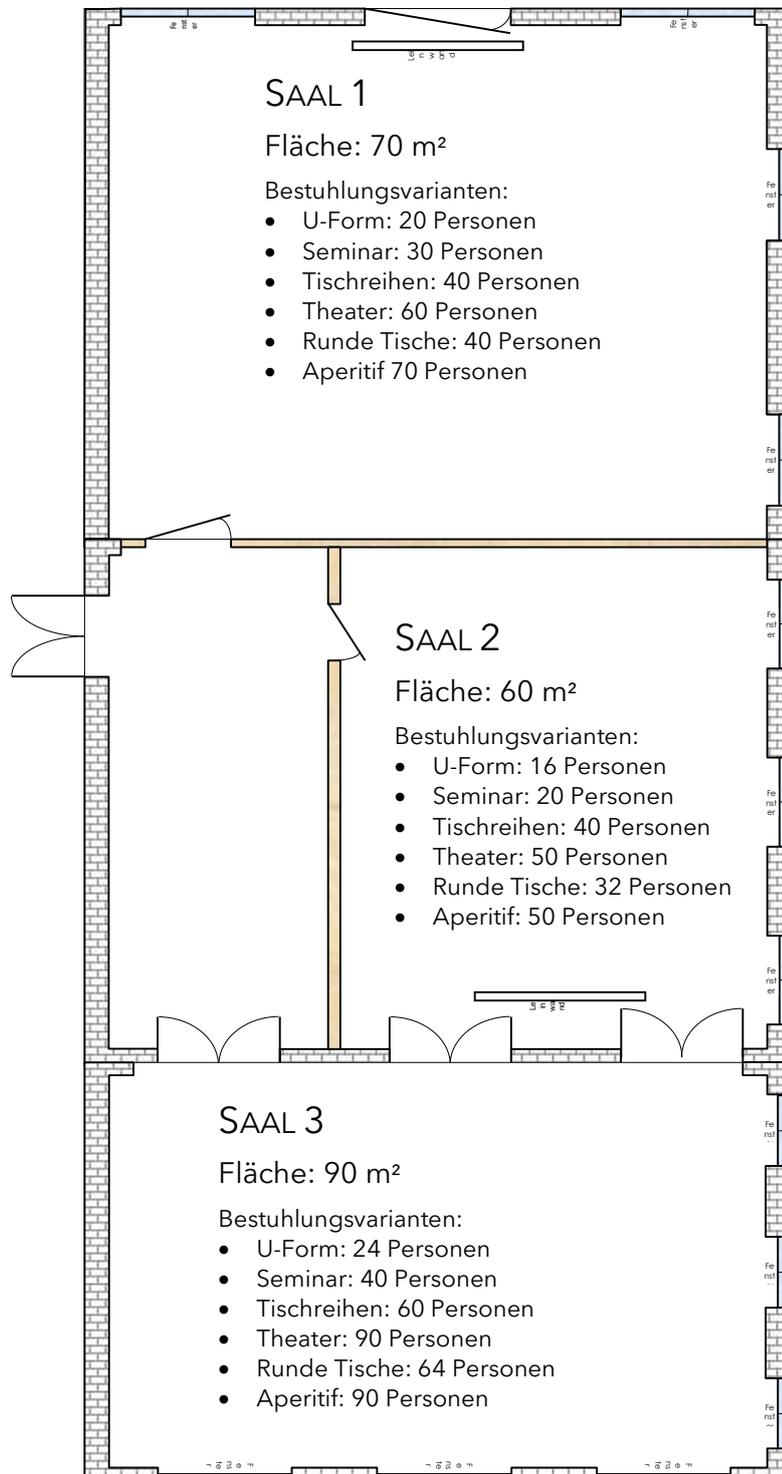
Hotelzimmer

Unser Hotel mit seinen 39 Zimmern liegt mitten in der schönen Altstadt von Zofingen. Es ist optimal gelegen. Zum Bahnhof sind es zu Fuss keine 5 Minuten. Zum Heiteren Platz mit seinen Linden, die eine wunderschöne Kulisse für Anlässe unter freiem Himmel, mit Blick auf die Altstadt und die Alpen bildet, ist innert 30 Minuten zu Fuss erreichbar.

Catering

Nicht nur bei uns im Restaurant servieren wir vom Aperitif bis hin zum Galadinner was Ihr Herz begehrt, sondern auch im Stadtsaal, auf dem Chorplatz, in der Bürgerhalle, oder wo fast immer Sie es wünschen.

Bankettsäle, Feierlichkeiten



Die Säle 1 + 2 können dank mobilen Wänden in einen Saal verwandelt werden und verfügt damit über eine Kapazität von 140 m² mit Platz für bis zu 140 Gäste je nach Bestuhlungsvariante.

APERITIF

Unsere Aperitif Pauschalen

Amuse-Bouche Variante A (ab 8 Personen)
Canapés mit Brie, Salami und Tomate / Ei,
Schinkengipfeli und Käseküchlein

pro Person CHF...20.00

Amuse-Bouche Variante B (ab 12 Personen)
Canapés mit Brie, Rindstatar, Roastbeef und Rauchlachs,
Melone mit Rohschinken (Sommer) Kartoffeln im Rohschinkenmantel (Winter),
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar, Käseküchlein und Schinkengipfeli

pro Person CHF...28.00

Amuse-Bouche Variante C (ab 15 Personen)
Canapés mit Spargel, Roastbeef, Thon und Kalbsbraten,
Zopf oder Speckzopf, gebrochener Sbrinz,
hauchdünn geschnittener Bauernspeck, Gemüsesticks mit Dip
Schinkengipfeli und Käseküchlein

pro Person CHF...30.00

Amuse-Bouche Variante D (ab 20 Personen)
Crostini mit Pesto, Canapés mit geräuchertem Schwertfisch,
Bruschetta mit Tomaten, Grissini mit Parmaschinken umwickelt,
Parmesanwürfel, Krevetten Spiess, Rosmarin-Focaccia,
Bresaola mit Rucola, mariniertes Grillgemüse,
Vitello Röllchen, Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli,
Mini-Saltimbocca, Steinpilzragout mit Polenta

pro Person CHF...45.00

Unsere Partybrötchen

(ab 10 Stk. pro Sorte)

mit Schinken, Salami, Schweinsbraten	pro Stück...CHF 5.50
mit Kräuterfrischkäse, Tomate/ Ei, Käse, Brie	pro Stück...CHF 5.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stück...CHF 6.00
mit Roastbeef, Rauchlachs, Kalbsbraten	pro Stück...CHF 6.50

Unsere kalten Kleinigkeiten

(Ab 10 Stk. bzw. 10 Personen)

Pommes Chips, Nüssli, Salzmandeln, Oliven	pro Portion...CHF 8.00
Blätterteiggebäck mit Kümmel, Paprika, Käse und Mohn	pro Person...CHF 8.50
Zopf oder Speckzopf	pro Person...CHF 2.50
Gemüse Rohkost mit Dip	pro Person...CHF 3.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person...CHF 3.50
Sbrinz, Emmentaler oder Greyerzer Würfel	pro Person...CHF 4.50
Salsiz, Coppa oder dünn geschnittener Bauernspeck	pro Person...CHF 4.50
Hüttenkäse auf Nuss Brot	pro Stück...CHF 4.00
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiess	pro Stück...CHF 4.50
Tomate-Mozzarella im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Avocado und Tomaten im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Avocado-Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 5.00
Cocktail Krevetten Salat im Glas	pro Stück...CHF 6.00
Rindstatar im Glas mit Sbrinz Spänen	pro Stück...CHF 6.00
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum	pro Stück...CHF 6.00

Je nach Saison

Melone mit Rohschinken	pro Stück...CHF 4.50
Spargelcremesuppe im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Gazpacho im Glas	pro Stück...CHF 4.00
Gurkenkaltschale	pro Stück...CHF 4.00

Unsere Canapés

Schinken, Salami, Speck	pro Stück...CHF 4.00
Brie, Hartkäse, Spargel, Tomate / Ei	pro Stück...CHF 4.00
Thon Mousse, Rauchforellen Mousse, Lachstartar	pro Stück...CHF 4.50
Rauchlachs, Schwertfisch, Rauchforelle	pro Stück...CHF 5.00
Roastbeef, Rindstatar, Kalbsbraten, Rohschinken	pro Stück...CHF 5.00

Unsere Canapés werden, wenn nicht anders deklariert, auf Baguette serviert.

Unser warmes Angebot

(ab 10 Stk. pro Sorte)

Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück...CHF 3.50
Gebratene Kalbs- oder Schweins Cipollata	pro Stück...CHF 3.80
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück...CHF 4.00

(Ab 15 Stk. bzw. 15 Personen)

Pflaumen im Speckmantel	pro Stück...CHF 3.80
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	pro Stück...CHF 3.80
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	pro Stück...CHF 3.80
Im Sesamteig gebackenes Gemüse mit Sweet-Chilisauce	pro Stück...CHF 4.00
Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli Dip	pro Stück...CHF 4.00
Krevetten Spiess	pro Stück...CHF 4.50

Folgende Gerichte werden in der Schale serviert, Preis pro Schale:

Weisswein- oder Steinpilzrisotto	CHF 10.00
Äpler Makronen, Apfelmus	CHF 10.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	CHF 10.00
Safranrisotto mit mediterranem Gemüse	CHF 10.00

Unser Süssgebäck und Dessertangebote

Mini Danish-Plunder	pro Stück...CHF 3.00
Mini Berliner	pro Stück...CHF 3.00
Kaffeegebäck (4 Stück)	pro Person...CHF 6.00

(Ab 15 Stück)

Windbeutel mit Schokolade oder Vanillecreme gefüllt	pro Stück...CHF 4.50
Schokoladenmousse im Glas	pro Stück...CHF 4.50
Panna Cotta im Glas mit Himbeermark	pro Stück...CHF 4.50
Fruchtsalat im Glas	pro Stück...CHF 5.00
Variation von Mini Patisserie	pro Stück...CHF 5.50
Minifruchttörtchen je nach Saison	pro Stück...CHF 5.00

Die Variante Stehlunch

Sandwich Lunch

(ab 15 Personen)

Roastbeef-Sandwich, Rauchlachs-Sandwich mit Meerrettichschaum
Club Sandwich, Warme Piadina mit Tomaten und Mozzarella
Salatschale mit Italienischer und französischer Sauce

Muffins, Ananas- und Melonenschiffchen

pro Person...CHF 36.00

Schweizer Lunch

(ab 15 Personen)

Bündnerfleisch und Rohschinken mit Essiggemüse, Salsiz, gebrochene Käsestücke,
Champignons Köpfe gefüllt mit gehackten Tomaten, Salatschale mit Italienischer und
französischer Sauce

Hörnli und gehacktes Rindfleisch, Apfelmus
Äpler Makronen

Rüebli Cake

pro Person...CHF 42.00

Stehlunch Zofingen

(ab 20 Personen)

Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung, Cherry Tomaten-Mozzarella Spiess
Salatbuffet mit Italienischer und französischer Sauce

Poulet Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Spiralnudeln
Weissweinisotto mit Saison Pilzen

Apfel Tartelette, Schokoladenmousse, Früchte

pro Person...CHF 46.00

Gerichte zum Zusammenstellen

(In der Regel ab 10 Personen erhältlich)

Hinweis zu den Einzelgerichten, Menüs bzw. Menüpreisen

Die Einzelgerichte und Bankettmenüs sind in der Regel ab 10 Personen erhältlich, für einzelne Gerichte kann es Abweichungen geben.

Sie haben jederzeit die Möglichkeit die Menüzusammenstellung zu ändern oder ein Menü bzw. Stehlunch selbst zu kombinieren.

Beachten Sie jedoch bitte, dass wir eventuell die Menüpreise neu berechnen müssen.

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF...12.00
Bunte Blattsalate, gerösteten Kernen	CHF...12.50
Gemischter Salat	CHF...14.00
Nüsslisalat, Speckstreifen, Brot Croûtons oder Ei	CHF...14.50
Nüsslisalat, gebratenen Austernpilzen, Sbrinz	CHF...14.50
Gemüse Carpaccio, Kürbiskernöl, Biosprossen	CHF...14.00
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rucola	CHF...16.00
Melone, Rohschinken (je nach Saison)	CHF...16.00
Salatbuffet (8 Sorten, 3 Saucen und Garnituren)	CHF...18.50
Komposition von Blattsalaten, Riesenkrevetten	CHF...18.00
Schottischer Rauchlachs, Meerrettichschaum, Toast, Butter	CHF...18.00
Variation von Rauchfischen, Meerrettichschaum, Toast, Butter	CHF...18.50
Egli Filet, Beurre Blanc, Randen Carpaccio	CHF...20.00
Avocado Tartar, Riesencrevette, Wasabi Crème Fraiche	CHF...20.00
Dreierlei vom Lachs, Salatbouquet	CHF...22.00

Suppen

Saisonsuppe von der Karte	Tagespreis
Champignon Rahmsuppe	CHF...10.00
Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüse Julienne nach Wahl	CHF...10.00
Perlhuhn Kraftbrühe, Trüffelklösschen	CHF...12.00
Tomaten-Paprikasuppe, Pesto	CHF...12.00
Sauerkraut-Champagnersuppe, Trauben, Rohschinken	CHF...12.50
Hausgemachtes Steinpilz Cappuccino	CHF...12.50
Weissweinsuppe, Bündnerfleisch	CHF...11.50

Warme Vorspeisen

Spinat-Ricotta Ravioli, Salbeibutter	CHF...15.00
Gnocchi, Steinpilze, Rahm	CHF...17.50
Jakobsmuscheln, Spinat, Orangenschaum	CHF...20.00
Wolfsbarschfilet, Gemüse, Zitronengras-Ingwerschaum	CHF...28.50
Seezungenfilet, Champagnerschaum	CHF...32.00

Hauptgänge

Rind

Geschmorter Rindsbraten, Karotten, Broccoli, Polenta	CHF...37.50
Doppeltes Rinds Entrecôte, Ruccola, Parmesan, Bratkartoffeln	CHF...40.00
Hohrücken am Stück, grüne Pfeffersauce, Gemüseduo, Tagliatelle	CHF...42.00
Roastbeef, Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin	CHF...46.00

Kalb

Hackbraten, Kräuterrahmsauce, zwei Gemüse, Butternudeln	CHF...30.00
Rahmbraten von der Schulter, Gemüsebeilage, feine Nudeln	CHF...42.00
Cordon Bleu, Saison Gemüse, Pommes Frites	CHF...42.00
Rosa gebratene Huft, Kräuterjus, Saisongemüse, Kartoffelgratin	CHF...46.00
Hohrücken am Stück, grüne Pfeffersauce, Gemüseduo, Tagliatelle	CHF...46.00
Kalbsteak, Morchel Rahm Sauce, buntes Gemüse, Kroketten	CHF...48.00

Geflügel

Poulet Brust Streifen „Zürcher Art“, Spiralnudeln, zwei Saisongemüsen	CHF...30.00
Mais Poularden Brust, Sherry Sauce, Rahmwirsing, Kartoffelmaisplätzchen	CHF...34.00
Entenbrust, Orangensauce, Rotkraut, Kartoffel-Maisplätzchen	CHF...38.00

Schwein

Schweinsbraten, Biersauce, Saisongemüse, Kartoffel-Lauchplätzchen	CHF...32.00
Aargauer Schweinsbraten, grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln	CHF...32.00
Schweins-Saltimbocca, ZucchiniGemüse, Risotto	CHF...34.00
Schweinsrahmschnitzel, zwei Gemüsen, Butter Nudeln	CHF...35.00
Schweinsfiletmedaillons, grüne Pfeffersauce, Gemüse, Römische Nocken	CHF...38.00

Diverses

Mixed Grill, Pfeffersauce, grünen Bohnen, Tomate, Kartoffelgratin	CHF...38.00
Hirschmedaillons, Wildrahmsauce, Birne, Rotkraut, Spätzle (Saisonal)	CHF...38.00
Lammkarree, Kräuterkruste, grünen Bohnen, Bratkartoffeln	CHF...42.50

Fisch

Zanderfilet, grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Neue Kartoffel (Saison)	CHF...38.50
Eglifilet, Weissweinsauce, Kräuter, Blattspinat, Reis	CHF...40.00
Wolfsbarschfilet, Zitronenpfeffer, Paprika Zucchini Gemüse, Basilikum Pesto, Rissolé Kartoffeln	CHF...42.50
Seezungen-Lachsrollchen, Champagnersauce, Gemüsestreifen, Nudeln	CHF...45.00

Vegetarische Alternativen

Spätzle, würziger Bergkäse, Apfelmus	CHF...24.00
Zucchini-Auberginen Piccata, Tomatenragout, Spaghetti	CHF...26.00
Tagliatelle, Pilzragout	CHF...26.00
Thai-Gemüsecurry, Basmatireis	CHF...26.00
Quark Pizokel, junger Spinat, Rahm, Grana Padano	CHF...26.00
Penne Rigate, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Tomaten	CHF...26.00
Risotto, Pilze (je nach Saison), Safran, Kräuter	CHF...26.00
Kartoffelstrudel, Kräuterdip, Gemüsequartett	CHF...28.00
Herbstteller (Während der Wildsaison)	CHF...32.00
Bunte Gemüsevariation, Schnittlauch-Kartoffeln	CHF...32.00
Weisser Spargel, Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln (Saison)	CHF...35.00

(Teilweise auch als Einzelportionen und Vegan erhältlich)

Nachspeisen

Hausgemachtes Karamel Köppli mit Rahm	CHF...11.00
Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen	CHF...12.50
Gebrannte Creme	CHF...12.50
Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangen Filets	CHF...12.50
Sorbet Variation garniert mit frischen Früchten	CHF...12.50
Mousse von weisser und dunkler Schokolade	CHF...13.00
Parfait vom Zofinger Waldhonig, Zwetschgenragout	CHF...13.50
Schokoladenkuchen, weisses Schokoladen Parfait, Beeren, Mango Püree	CHF...13.50
Gemischter Dessertteller Hotel Zofingen (4 Dessert)	CHF...16.00

Die Menüs

(Ohne Vermerk ab 10 Personen erhältlich)

Menü 1

Aargauer Rüepli Suppe

Rindsgeschnetzeltes, Thymian-Rotweinsauce,
Broccoli, Kartoffelstock

Vanilleeis, Schokoladensauce

pro Person CHF...46.00

Menü 2

Saisonsalat

Gebratene Poulet Brust, Champignonsauce
Kartoffelkroketten, Zwei Gemüse

Panna Cotta, Himbeermark

pro Person CHF...46.00

Menü 3

Bunte Blattsalate, Radieschen, Ei

Aargauer Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen
Grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln

Karamel Köpfler, Rahm, Früchten

pro Person CHF...50.00

Menü 4

Gemischter Salat

Kalbshackbraten, Kräuterrahmsauce
Zweierlei Gemüse, Butternudeln

Süßmostcreme, Apfelschnitz

pro Person CHF...52.00

Menü 5

Tomatensalat, Mozzarella

Schweins-Saltimbocca, Marsalajus
Grillgemüse, Weissweinsrisotto

Hausgemachtes Tiramisu

pro Person CHF...55.00

Menü 6

Gemischte Blattsalate, geröstete Kernen

Rahmbraten von der Kalbsschulter
Karotten, Broccoli, Kräuterspätzle

Gebrannte Creme, Vanilleeis

pro Person CHF...60.00

Menü 7

Gemüse Carpaccio, gebratenes Egli Filet
Kräuter Vinaigrette

Bouillon mit Flädli

Schweinsfiletmedaillon, Apfel-Calvados Sauce
Broccoli Röschen, Kräuter Tomate
Herzogin Kartoffeln

Zofinger Eistorte

pro Person CHF...66.00

Menü 8

Schottischer Rauchlachs, Meerrettichschaum,
Toast, Butter

Tomatencremesuppe

Kalbs Hohrücken am Stück gebraten mit
Kräutern und Zitronenpfeffer, Pfeffersauce
Saisongemüse, Tagliatelle

Warmes Fruchttörtchen, Vanilleeis

Person CHF...74.00

Menü 9

Rauchlachs, Meerrettichschaum
Briochettoast

Kraftbrühe, Pistazienklösschen, Sherry

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bearnaise
(oder Rindshohrücken auf Wunsch)
Kartoffelgratin, Marktgemüse

Desserttrilogie

pro Person CHF...75.00

Menü 11 (ab 15 Personen)

Avocado Tartar, gebratener Riesenkrevette

Apfel-Selleriesuppe, Rohschinken Grissini

Kalbs- und Rindsfiletmedaillon im Duett
Balsamico-Rotweinsauce
Gemüsetrio, Steinpilznocchi

Crème Brûlée, Schokoladeneis, Früchte

pro Person CHF...85.00

Menü 13 (ab 15 Personen)

Komposition von Blattsalaten und Scampi
Sherry-Walnussdressing

Seeteufel-Saltimbocca, Erbsenpüree

Zitronensorbet, Prosecco

Rindsfilet mit frischen Kräutern am Stück
gebraten, Rotwein-Schalotten Sauce,
Buntes Gemüse, Dauphin Kartoffeln

Dessertvariation „Hotel Zofingen“

pro Person CHF...100.00

Menü 10

Italienische Vorspeisenvariation
Parmaschinken, Parmesan, Oliven-
Tomatentartar Grillgemüse, Artischockenherzen

Prosecco Schaumsuppe, Trauben

Rosa gebratenes Lammkarree, Kräuterkruste
Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln

Cappuccino Parfait, Amaretto Sabayon

pro Person CHF...78.00

Menü 12 (ab 15 Personen)

Gebeizter Lachs, Dill-Senfsauce
Thunfisch, Wasabi Schaum

Geräucherter Schwertfisch, Vinaigrette

Riesling-Weissweinsuppe, Gemüse und
Bündnerfleisch Würfeln

Kalbsteak, Morchel Rahm Sauce
(oder Kalbshohrücken auf Wunsch)
Gemüse vom Markt und feinen Nudeln

Warmer Apfelstrudel, Vanilleeis, Rahm

pro Person CHF...98.00

Menü 14 (ab 15 Personen)

Rauchlachstartar auf Gurkencarpaccio
Briochettoast

Cremesuppe von frischen Kräutern

Jakobsmuschel auf Blattspinat überbacken

Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten
Morchelrahmsauce
Gemüse garniture, Kartoffelgratin

Tobleronemousse, Himbeermark, Früchte

pro Person CHF...100.00

<p>Frühlings (April-Juni)</p> <p>Frühlingsalat, grüner Spargel, Radieschen Sherry-Walnuss Dressing ***</p> <p>Bärlauch Creme Suppe, Croutons ***</p> <p>Weisser Spargel, Kalbssteak Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln ***</p> <p>Trilogie von der Erdbeere Erdbeere Parfait, Erdbeere Törtchen Erdbeere Mousse</p> <p>pro Person CHF...75.00</p>	<p>Sommer (Juli - August)</p> <p>Zweigtomaten, Mozzarella di Bufala DOP, kaltgepresstes Olivenöl, Aceto Balsamico ***</p> <p>Kalte Gurken Dill Suppe ***</p> <p>Gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc, Südfranzösisches Gemüse, Kräuterrisotto ***</p> <p>Vanille Parfait, gemischte Beeren</p> <p>pro Person CHF...68.00</p>
--	---

<p>Herbst (September - Oktober)</p> <p>Herbstliche Vorspeisenvariation Wildterrinen, Wildschweinschinken, Apfel-Selleriesalat, Zwiebel Konfit ***</p> <p>Sauerkraut-Prosecco Suppe, Trauben ***</p> <p>Rehschnitzel, Wildrahmsauce, Preiselbeer Birne Apfelrotkraut, Rosenkohl, Spätzle ***</p> <p>Panna Cotta, Heidelbeer-Birnen Kompott</p> <p>pro Person CHF...75.00</p>	<p>Winter (Dezember - März)</p> <p>Nüsslisalat, Speck, Ei ***</p> <p>Kürbiscremesuppe, Rahmhaube, Croutons ***</p> <p>Rosa gebratenes Hirschfilet, Rotweinsauce, Maronen, Rosenkohl, Kürbis, Kartoffelgaletten ***</p> <p>Maronenmousse, Vanilleeis, Zwetschgenkompott</p> <p>pro Person CHF...74.00</p>
---	--

Fondue Chinoise

Variation von bunten Blattsalaten mit Kräutern

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch (200gr.)
Cocktail Sauce mit Cognac, Chili Sauce,
Meerrettich Schaum, Tartar Sauce,
Kräuter-Knoblauch Sauce, Curry-Sauerrahm
Sauce
Senf Früchte, Essig Gemüse
und Trockenreis

Gemischter Dessertteller

pro Person CHF...56.00

Fondue Bacchus

Gemischter Salat

Kalb- und Poulet Fleisch (200gr.)
Café de Paris Butter, Curry-Sauerrahm Sauce,
Aioli,
Cocktail Sauce, Zitronen-Pfeffer Dip,
Kräuter-Joghurt Sauce
Senf Früchte, Essig Gemüse
und Pommes Frites

Trio von Süßspeisen

pro Person CHF...54.00

Die Fondue Chinoise und Bacchus servieren wir in der Thutstube bis 20 Personen und im Saal für bis zu 40 Personen.

Das Kleingeschriebene

Besprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen den Anlass zu besprechen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir genügend Zeit einplanen können und nicht anderweitig besetzt sind.

Menüauswahl

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Menüs frische Produkte. Gerne gehen wir auf Ihren individuellen Wunsch ein und stellen Ihnen ein spezielles Menü zusammen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Dies hilft uns, einen professionellen Service in der entsprechenden Qualität zu liefern.

Teilnehmerzahl

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Gerne erwarten wir die Teilnehmerzahl bis 2 Wochen vor dem Anlass, diese Zahl ist grundsätzlich für die Verrechnung massgebend. Bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin können Sie Reduktionen bis 10% vornehmen die wir in der Regel nicht verrechnen.

Kindermenüs

Da Kinder meistens kein ganzes Menü bewältigen, bieten wir unsere spezielle Kinderkarte an oder servieren kleinere, angepasste Menüs zu einem reduzierten Preis

Dekorationen / Blumen

Blumengestecke organisieren wir gerne in Ihrem Auftrag bei unserem Floristen. Natürlich dürfen Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen oder liefern lassen.

Vegetarier / Allergiker

Unser Küchen-Team bereitet gerne auf das Menü abgestimmte Gerichte zu (Laktose- und/oder Gluten frei oder Vegetarisch)

Hochzeitstorten

Sie können auch gerne eine Hochzeits- oder Geburtstagstorte Ihrer Wahl bei einem Konditor bestellen. Wir berechnen pauschal CHF 7.50/Person für den Service.

Tellerservice / Nachservice

Alle unsere Gerichte werden als Tellerservice angeboten und serviert. Gerne können Sie gegen einen Zuschlag einen Nachservice ab Platte bestellen. Bitte beachten Sie, dass wir einen Nachservice ausschliesslich innerhalb der Menüfolge und für alle Gäste anbieten.

Verlängerung

Nach Mitternacht anfallende Personalkosten verrechnen wir zu CHF 100.00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde. Die notwendige Anzahl Mitarbeiter hängt vom Anlass ab, aus Sicherheitsgründen sind jedoch mindestens 2 Personen anwesend.

Brennbare Materialien / Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen darf im und um das Hotel Zofingen keine Pyrotechnik oder Wunderkerzen verwendet oder abgebrannt werden.

Rauchen

Unser Haus ist ein Nichtraucherbetrieb, das gilt auch für E Zigaretten. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Musik

Auf Rücksicht auf unsere Hotelgäste und die Nachbarn bitten wir Sie, die Lautstärke der Musik ab 23.00 Uhr zu drosseln und die Fenster sind in jedem Fall geschlossen zu halten (Gesetzliche Nachtruhe). Für die Meldung und Abrechnung der SUISA Gebühren ist der Veranstalter verantwortlich.

Eigene Gerichte / Weine / Getränke

Wir vermieten keine Räumlichkeiten für private Veranstaltungen ohne Konsumation und bitten Sie um Verständnis, dass wir das Mitbringen von Speisen und/oder Weinen sowie Getränke nicht gestatten können.

Catering

Bei Hauslieferungen fallen je nach Aufwand Kosten an, die wir zu folgenden Ansätzen verrechnen. Es ist jedoch in jedem Fall notwendig, eine detaillierte Offerte, nach Abklärung aller Details, zu erstellen.

Service- und Küchenleitung	CHF...80.00/ Stunde
Servicemitarbeiter	CHF...60.00/ Stunde
Koch	CHF...65.00/ Stunde
Lernende (r)	CHF...40.00/ Stunde
Hilfsmitarbeiter	CHF...50.00/ Stunde

Transport

Die Transportkosten belaufen sich auf CHF 2.00 pro km, mindestens jedoch pauschal CHF 250.00 pro Tag zuzüglich Arbeitsstunden.

Saalmiete, Energie- und Installationskosten

Ob eine Saalmieten oder Energiekosten verrechnet werden, ist von Fall zu Fall unterschiedlich, in jedem Fall werden die Kosten falls zutreffend gesondert in der Offerte ausgewiesen. Installationskosten und Miete für Technik verrechnen wir nach effektivem Aufwand und Preisliste.

Anreise

Sie erreichen uns sowohl bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (direkte Verbindungen und/oder Schnellzügen aus Zürich, Luzern, Bern und Basel) als auch mit dem Privatauto (via A1 und A2).

Parkplatz

Öffentliche Parkplätze gibt es direkt in der Altstadt rund ums Hotel. Bitte beachten Sie, dass diese werktags gebührenpflichtig und auf maximal zwei Stunden Parkzeit begrenzt sind. Möchten Sie das Auto den ganzen Tag parken, steht Ihnen das Parkhaus am Bahnhof gegen eine günstige Gebühr zur Verfügung. Sie können auch Tageskarten an der Rezeption kaufen.

Zahlungen

Die Rechnungen sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen, das Hotel kann bei grösseren Anlässen eine Akontozahlung vor der Durchführung verlangen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die jeweils aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen sind integrierender Bestandteil unserer Bestätigung.