



jung – frisch – dynamisch

BANKETT & CATERING
DOKUMENTATION

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Angebot des Hotel Lenzburg interessieren. In unserer Küche interpretieren wir klassische Schweizer Gerichte auf eine neue, moderne Art. Wir sind aber auch offen, um die Speisen & Getränke an ein anderes Land, Motto oder Thema anzupassen. Unser junges, aufgestelltes Team gibt sein Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen und tollen Anlass zu bieten. Gerne beraten wir Sie von A – Z, wie Ihr ganz persönlicher Anlass zu einem vollen Erfolg wird.

Für Fragen, Auskünfte und spezielle Wünsche stehe ich, Mario Wieser, Ihnen gerne persönlich zur Verfügung und begleite Sie vor, während und nach Ihrem Anlass. Mit meiner mehrjährigen Erfahrung auf Schloss Lenzburg und umliegenden Cateringlokalitäten ist Ihr Anlass in besten Händen. Dies natürlich auch mit Unterstützung meines eingespielten Teams.

Mario Wieser
Gastgeber &
Direktor
eidg. Dipl. Hôtelier,
Restaurateur
HF/SHL

Marianne Zaugg
Chef de Service,
Wohlfühlmanager

Sebastian Seidel
Küchenchef,
Wohlfühlmanager

Patricia Zanitti
Leitung Reception,
Wohlfühlmanager



... DAS SÄGEND ÜSI GÄST



treuhand
marugg + imsand

Weihnachtsessen mit 300 Gästen im KUK Aarau

«Die Servicedienstleistung sowie die Qualität der Speisen waren ausgezeichnet. Vielen Dank!»

Herr Lando Plaum, OK-Mitglied

Ritterfest mit 260 Gästen auf Schloss Lenzburg

«Ihr Catering hat unsere Kunden sowie Mitarbeiter absolut begeistert und war bestens organisiert.»

Frau Fay Dittli, Marketing



Ihre Energie.

Regelmässige Apéro-Caterings mit 30 Gästen

“Wir arbeiten langjährig mit dem Hotel Lenzburg zusammen und sind sehr zufrieden. Toller Service.»

Frau Arnela Kuburas, Marketing



Jubiläum mit 100 Gästen auf Schloss Lenzburg

«Das Essen und das Timing waren perfekt, ich habe von allen Seiten nur Lob gehört. Das Dessert -und Käsebuffet waren dann noch das «i» Tüpfchen.»

Herr Ruedi Ellenberger, Vorstand



Geburtstagsfest mit 120 Gästen auf Schloss Lenzburg

«Alles hat gestimmt, das Dessertbuffet war überwältigend reichhaltig. Besonders erwähnen möchte ich die Professionalität, Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit des Personals.»

Herr Dr. med. Joseph Sachs



Hochzeitsfest mit 60 Gästen im Mühlerama

«Wir hatten einfach eine hammer Hochzeitsparty. Danke Dir Mario und dem ganzen Team. Wir kommen Euch gerne wieder im Restaurant besuchen»

Fabian Zeig & Tatjana Vögeli, Seon



ALLGEMEINI INFORMAZIONÄ

Hotel

Das Hotel Lenzburg verfügt über 17 Einzel-, 4 Doppelzimmer sowie 1 Juniorsuite. Die Einzelzimmer können als kleine Doppelzimmer eingerichtet werden. Bei der Buchung eines Anlasses profitieren Sie von Spezialpreisen.

Räumlichkeiten im Haus

Restaurant ECHT mit 120 Sitzplätzen:

- davon 40 Sitzplätze im gemütlichen, rustikalen «Chässtübli»
- davon 20 Sitzplätze im heimeligen «Lenzburger Stübli»

Ausserdem:

- Separater Bankettsaal mit 120 Sitzplätzen
- Sitzungszimmer mit 18 Sitzplätzen

Räumlichkeiten ausser Haus, Catering

In Lokalen wie Schloss Lenzburg, Schloss Liebegg, Gemeindesaal Lenzburg, Mühlerama in Seon sind wir fast wie Zuhause. Gerne kommen wir aber auch in Ihre Wunschlokalität und können uns flexibel an die dort vorhandenen Möglichkeiten anpassen. Eine Vorbesichtigung ist empfehlenswert.

Vom «gmütliche Zemmeseii» bis zur «Party hard – Hochzeit»

Wir gestalten Ihren Anlass genau nach Ihren Wünschen, vom gemütlichen Abendessen mit der Familie, Taufe, Kommunion, Diplomfeier, Jubiläen, Firmenanlässen bis zur Hochzeit mit Tanz, Musik und Drinks.

Seminare & Tagungen

Für Ihre Schulungen und Vorträge gestalten wir unseren Saal mit Ihrer Wunschbestuhlung, Technik (von Beamer bis Lautsprecheranlage) und der nötigen Stärkung mit feinen Kaffeepausen und Mittagessen zwischendurch.



DAS NIMMT SIE SICHER WUNDER

Ablauf & Ansprechperson

Um Ihren Anlass bestmöglich zu planen und optimal zu gestalten, empfehlen wir Ihnen ein persönliches Gespräch vor Ort. Dies gibt uns die Möglichkeit, Sie optimal zu beraten und geplante Ansprachen, Showeinlagen und Präsentationen mit der kulinarischen Begleitung abzustimmen. Mario Wieser, Gastgeber und Marianne Zaugg, Chef de Service sind sehr gerne für Sie da.

Menüs

Bis 10 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen ab 11 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menü aus unserer Bankettdokumentation.

Allergiker/Kostformen

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

Kindermenüs

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir gerne ein Kindermenü zusammen.

Wein

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menü. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00 / angebrochene 75cl Flasche.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns bis 10 Tage vor dem Anlass eine ungefähre und bis 36 Stunden vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt und wird auch verrechnet.

Saalmieten

Bei Banketten ab einem Menüpreis von CHF 25.00 pro Person ist die Raummiete kostenlos.

Ansonsten gelten folgende Preise pro Tag/Reservation:

- CHF 50.00 – Sitzungszimmer (inkl. Bestuhlung & Technik)
- CHF 250.00 – Saal (inkl. Bestuhlung & Technik)

Blumen/Kerzen

Gerne organisieren wir für Sie Blumen und Gestecke sowie Kerzen-
dekorationen nach Ihren Wünschen bei unseren Floristinnen in der Region.
Alternativ können Sie Blumen-Arrangements auch selbst mitbringen.

Menükarten

Für Ihren Anlass schreiben wir gerne Menükarten. Bitte geben Sie uns Ihre
spezielle Überschrift bekannt und senden Sie uns ein Foto oder Logo. Diese
werden wir dann gerne für Sie abbilden.

Probeessen & Weindegustation

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Ab einem
Bankett von 60 Personen offerieren wir Ihnen das komplette Menü mit den von
Ihnen ausgewählten Weinen zur Degustation. Mario Wieser oder Marianne
Zaugg beraten Sie gerne.

Geschenktes Zimmer

Sie buchen eine Hochzeit oder einen grossen Festanlass bei uns? Gerne
offerieren wir Ihnen ein Zimmer mit Frühstück für 2 Personen als Dankeschön
für Ihre Buchung.

Spezialpreise auf Hotelzimmer

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

- Einzelzimmer: CHF 105.00
- Kleines Doppelzimmer: CHF 125.00
- Doppelzimmer: CHF 140.00

Der Preis versteht sich inkl. Frühstück, Parkplatz, W-Lan, Mineralwasser & Kaffee
auf dem Zimmer, zuzüglich einer Citytaxe von CHF 1.00 pro Person und Nacht.

Verlängerung im Haus

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24.00 Uhr ist möglich. Für jede
angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnen wir CHF 190.00 für die
zusätzliche Arbeitszeit unserer Mitarbeitenden.

Zusatzaufwand Catering

Gedeckkosten

Unter «Gedeckkosten» verstehen sich alle anfallenden Kosten für Tischwäsche, Besteck, Teller, Gläser etc. Diese hängen von der Gestaltung Ihres Apéros / Menüs ab.

Mitarbeiterkosten

Während Ihres Anlasses sind die Mitarbeiterkosten in den Preisen inbegriffen. Für die Vor- und die Nachbereitung (ca. 2–3 Std.) sowie für die Verlängerung ab 24.00 Uhr verrechnen wir unsere Mitarbeitende wie folgt:

- Anlassleiter CHF 65.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter CHF 45.00 pro Stunde
- Hilfsmitarbeiter CHF 45.00 pro Stunde
- Der Einsatz der Köche vor Ort verrechnen wir Ihnen nicht.

Transport

Unsere Wegpauschale beträgt CHF 30.00 pro Fahrt.

Die Zusatzkosten verstehen sich inklusive Anfahrt, Ausladen, Aufbau, Abbau, Einladen und Rückfahrt.

Barbetrieb

Sie möchten bis in die tiefe Nacht hineinfeiern? Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein individuelles Barangebot mit Ihren Lieblingsdrinks zusammen.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten & Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung zu verlangen.

Preise/Rechnungstellung

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



APÉRO – AGEBOT

5-Liber Apéro

Brotstengel
Chäsmöckli
Salami-Scheiben
CHF 5.00 pro Person

10er Nötli Apéro

Iklemmti mit Salami, Schinken und Käse
Spiessli mit Cornichons, Silberzwiebeln und Rauchwurstli
Rüeblicrème-Tartelette
Frischkäse-Tartelette
CHF 10.00 pro Person

20er Nötli Apéro

Weizerolle «Bündner Art»
mit Bündnerfleisch, Bergkäse und knackiger Salat
Getreidetasche «vegetarisch»
mit Kräutercreme, Radiesschen und jungem Blattspinat
Wiisbrotschibli mit Feigen & Brie
Knusprigi Brotschibli mit Gurken-Zwiebel-Tatar

Tomaten-Gurkensalat mit Brotstückli & Appenzeller-Würfeli im Gläsli

Bratwurtspickel mit Senf
Gemüseküchlein
CHF 20.00 pro Person

Stehlönch

Iklemmti mit Schinken, Salami oder Käse
Tomaten-Gurkensalat mit Brotstückli & Appenzeller-Würfeli im Gläsli

Zur Auswahl 1 Fleisch- und 1 Vegivariante

Fleisch:

Schweinhalsbraten mit Kartoffelstock, Gemüse
Rindsgeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce dazu Kräutereis, Gemüse
Pouletstreifen, Kartoffeln und frischer Spinat in der Pfanne geschwenkt, dazu
Erdnüsse und Tomaten
Hörnli mit Gehacktem, dazu Reibkäse & Apfelmus
Urner Älplermagronen mit Speck, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm,
dazu Reibkäse & Apfelmus

Vegi:

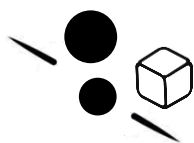
Kartoffel-Gemüse Pfanne
Teigwaren mit Tomatensauce
Teigwaren mit Pestosauce
Vegi-Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm, dazu Reibkäse &
Apfelmus
Teigwaren mit Spinat, Dörrtomaten und Pilzen

Dessert:

Schoggimousse mit Rahm & Früchten im Gläsli
CHF 35.00 pro Person

Optional:

Schoggiküchlein
Läckerlimousse
Fruchtspiessli
Crèmeschnitte
zzgl. CHF 10.00 pro Person



Apéro chasch au einzeln bstelle

Iklemmti	mit Salami	pro Stück	CHF 3.50
	mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
	mit Käse	pro Stück	CHF 3.50
	mit Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 4.50
Weizerolle	mit Bündnerfleisch, Bergkäse und knackiger Salat	pro Stück	CHF 4.50
	mit Forellencrème, Dill und roten Zwiebeln	pro Stück	CHF 3.50
	mit Poulet-Sauerrahm- Kräuterfüllung	pro Stück	CHF 3.80
	mit Randen, Apfel und Kräuterquark	pro Stück	CHF 3.00
	mit Kartoffeln, Bauernspeck und Röstzwiebeln	pro Stück	CHF 3.50
Spiessli	Cornichons, Silberzwiebeln und Rauchwürstli	pro Stück	CHF 3.50
	mit verschiedenen Früchten	pro Stück	CHF 3.50
	Appenzeller-Käse, Dörrtomaten und Oliven	pro Stück	CHF 3.50
	Blätterteigröleli mit Tomaten und Spinat	pro Stück	CHF 3.00
	Sbrinz und Rauchwurst mit Zwiebelsprossen	pro Stück	CHF 3.50
	Im Weck Glas	Kartoffelsalat mit Kräutern	pro Stück
	Wurst-Käsesalat	pro Stück	CHF 3.00
	Tomaten-Gurkensalat mit Brotstückli und Appenzeller- Würfeli	pro Stück	CHF 3.50
	Blattsalat mit gerösteten Nüssen	pro Stück	CHF 3.00
	Hörnli-salat mit kaltem Gemüse	pro Stück	CHF 2.50

Warmes	Pouletspiessli mit Kräutersauce	pro Stück	CHF 3.00
	Hackfleischbällchen mit Tomatensugo	pro Stück	CHF 3.00
	Bratwurst–Cervelatspickel mit Senf	pro Stück	CHF 2.50
	Saisonaales Süppli	pro Stück	CHF 2.50
	Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Stück	CHF 3.00
Gebäck	Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
	Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
	Gemüseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
	Lauch–Speck – Quiche	pro Stück	CHF 2.50
	Flammchueche–Crostini vegetarisch	pro Stück	CHF 2.50
Süesses im Glas	Frischer Fruchtsalat	pro Stück	CHF 3.50
	Gebrannte Crème mit Mini–Meringues	pro Stück	CHF 3.50
	Süssmostcrème	pro Stück	CHF 3.50
	Ovomaltine–Schoggimousse	pro Stück	CHF 3.50
	Läckerlimousse	pro Stück	CHF 3.50
Süesses Gebäck	Schoggikuchen	pro Stück	CHF 3.50
	Apfelstreuselkuchen	pro Stück	CHF 3.50
	Fruchtschnitte	pro Stück	CHF 3.50
	Mini–Crèmeschnitten	pro Stück	CHF 3.50



Z'TRINKE SO VIEL DE WÖTSCH

Getränkepauschale

Weisswein

Tegerfelder Cuvée W1 AOC, Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau
Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien
Chardonnay delle Venezie IGT, Cantine Lenotti, Italien
Prado Rey verdejo, Vino de la Tierra de Castilla y León, Spanien
Château de Perroy Blanc AOC, Grand Cru Cuvée Prestige, Schweiz

Rotwein

Tegerfelder Cuvée R1 AOC, Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau
Gamaret-Garanoir, la Côte, Cave des Viticulteurs Bonvillars, Schweiz
Cabaret Gourmand, Cave des Viticulteurs Bonvillars, Schweiz
SUD Primitivo-Merlot Salento IGP, Italien
Talò Negroamaro Salento, Italien

inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, diverse Süssgetränke, Kaffee
und Tee

CHF 29.00 pro Person (Vorspeise bis zum Dessert)

CHF 36.00 pro Person (Apéro bis zum Dessert)

Hiiwis:

Getränkepauschalen sind vom Apéro bis zum Dessert buchbar, danach werden alle Konsumationen einzeln verrechnet. Selbstverständlich offerieren wir Ihnen die Pauschalen auch mit anderen Weinen. Sehr gerne beraten wir Sie.



EUSI MENÜVORSCHLÄG

Eifach und günstig

Menü «het jede gern»

Grüner Blattsalat
mit Brotcroûtons und Rüeblistreifen
an Kräuterquark-Dressing

Rahmschnitzel
Butternudeln und Gemüse

Dunkles Schoggimousse im Gläsli
CHF 39.50 pro Person (Schweinefleisch)
CHF 52.50 pro Person (Kalbfleisch)

Menü «immer fein»

Kleiner gemischter Salat
an Hausdressing

Hausgemachter Hackbraten
mit Rahmsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Crème mit Vanilleglacé
CHF 38.00 pro Person

Menü «Aargau»

Rüeblicrèmesuppe

Aargauer Zwetschgenbraten
Kartoffelgratin
Mischgemüse

Aargauer Rüeblikuchen
CHF 44.00 pro Person

Guet und bürgerlich

Menü 1

Frisierte grüne Salat
Knackig grüner Blattsalat mit Radieschen, Rüeblistreifen
und frischen Kräutern dazu Apfelscheiben und Brotcroûtons an Feigen-Senf
Dressing

Maispouletbrust mit Malanserjus
Käserisotto
Saisongemüse

Apfelstreuselkuchen mit Rahm
CHF 46.00

Menü 2

Randencarpaccio mit Rauchforellenmousse

Saftiger Kalbsschulterbraten mit Malanser-Jus
Rosmarin-Kartoffeln und buntes Gemüse

Schokoladenküchlein mit Milchglacé
CHF 51.00

Menü 3

Kräutersuppe nach Hausrezept

Rindsschmorbraten mit Thymianjus
Petersilien-Kartoffelpüree
Saisongemüse

Quarkschnitte mit Apfelkompott
CHF 48.00



Festliche Menüs – jetzt wemmers wüsse

Menü «Rind»

Aargauer Rauchfleisch
und Rüeblimousse

Ganz gebratenes Roastbeef mit Sauce-Bernaise
Kräuterkartoffeln
Pfannengemüse

«Schoggi küsst Beerli»

Schokoladenküchlein, weisses Schoggimousse, Beerenparfait
CHF 76.00 pro Person

Menü «Kalb»

Frisierter grüner Saisonsalat
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Feigen an Saison-Dressing

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Champignonrahmsauce
Butternudeln und buntes Gemüse vom Markt

Trilogie von der Zitrone
Zitronenroulade, Zitronensorbet und Zitronen crème
CHF 69.00

Menü «Filet»

Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten und frischen Kräutern
dazu Hüttenkäse und Knäckebrot an Kräuterquark-Dressing

Zanderfilet mit Chasselas-Sauce
auf Zucchetti-Duett

Ganz gebratenes Schweinfilet mit Kräuterjus
Tessiner Zitronen-Polenta
Grillgemüse

«Desserttrilogie ECHT»

Streuselkuchen, Beerencrème, Vanilleparfait
CHF 75.00 pro Person

... oder Dessertbuffet mit:

3 Sorten Glacé, mit Schlagrahm & diversen Garnituren
Exotische Früchteplatte, Meringue-Rahm, Schoggimousse
Saison-Tiramisù & Patisserieplatte

Aufpreis CHF 13.50 pro Person zu einem Mehrgangmenü

... gerne dürfen Sie auch Ihre Lieblings-Süssspeise auf dem Dessertbuffet
wünschen.



RITTERMOHL UFEM SCHLOSS LENZBURG

Apéro «Wilhelm»

Steinbrot mit
– Zwiebelschmalz
– Kräuterquark
– Gesalzener Butter
Fleischplatten
CHF 19.50 pro Person

Apéro «Runkel»

Fladenbrot mit Kräuterquark
Leberkäsewürfel & Salamischeiben mit Roggenbrot
Käse-Fotzelschnitten
CHF 12.00



RITTERMENÜS

Bunter Blattsalat «Isolde»
mit Radiesschen, Rüeblistreifen
Apfelscheiben und Brotcroûtons
an Feigen-Senf Dressing

Kalbshaxe «Eisenherz»

Gebratene Kalbshaxe mit Knochen
mit Stampfkartoffeln
Rustikales Wurzelgemüse

oder

Schweinssteak «Tristan»

Schweinsracksteak (mit Knochen)
Polenta
Rustikales Wurzelgemüse

Dessertbüffet mit:

Aprikosenblech Kuchen
Zwetschgenblech Kuchen
Apfelstrudel & Vanillesauce
Quarkcrème

Süssmostcrème

Vogelheu (Apfel-Brot – Stücke in der Pfanne sautiert und mit
Zimtzucker verfeinert)

Früchtespiegel mit:

Kern – und Steinobst
Feigen und Orangen

CHF 66.00 pro Person (beide Varianten)



EUSES SPEZIALGEBOT

Apéro

Prosecco und Weine Ihrer Wahl
Apfelsaft und Mineralwasser
Brotstengel
Rauchwurstli & Chääsmöckli

Blattsalat mit Speck, Croûtons und Ei

Chinoise à discrétion

Rind-, Kalb-, Poulet-, Schweinefleisch
Frisches Saisongemüse
Verschiedene Dipsaucen, Pommes Frites und Reis

oder

Lenzburger Huusfondue

(moitié – moitié)

begleitet von Fonduebrot, Gschwelti,
Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons

oder

Raclette à discretion

Drei zart verschmelzende Raclettekäse
begleitet von Gschwelti, Essiggemüse, Zwiebeln & Kräuterquark

Ovomaltinemousse mit Knusper
dazu marinierte Früchte

Menü komplett mit Fondue Chinoise, CHF 99.00 p.P inkl. Getränke

Menü komplett mit Raclette, CHF 95.00 p.P inkl. Getränke

Menü komplett mit Käsefondue, CHF 89.00 p.P inkl. Getränke

Getränke:

Weisswein, Rotwein, Mineral, Süssgetränke, Kaffee & Tee

Einzelni Gänge zum selber zemmestelle

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 10.50
Saisonaler frasierter Blattsalat	CHF 11.50
Aargauer Rauchfleisch mit Rüeblimousse	CHF 16.00
Forellentatar mit Salatbukett	CHF 14.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Kräutern & Brotwürfel	CHF 9.00
Maiscrèmesuppe mit Rauchwürschtli	CHF 10.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF 8.50
Spinatcrèmesuppe mit Kräuterstengel	CHF 9.50
Kräutersuppe mit Knusper	CHF 9.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 9.50

Zwischengänge

Zanderfilet auf Gemüseragoût	CHF 17.50
Forellenfilet auf Rahmsauerkraut	CHF 16.00
Pilzravioli mit Gruyere-Sauce	CHF 15.00
Schweizer Lachs auf Lauchgemüse	CHF 18.00

Hauptgänge

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt	CHF 28.00
Gebatene Maispouletbrust mit Merlotjus	CHF 31.00
Schweinsfiletmedaillons auf gebratenen Pilzen	CHF 36.00
Ganz gebratenes Kalbskarree mit Pilzrahmsauce	CHF 44.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 42.00
Ganz gebratenes Rindsfilet	CHF 49.00

Zu allen Gerichten können Sie aus diesen Beilagen frei wählen:

Butternudeln, Bratkartoffeln, Quarkspätzli, Kräuter-Kartoffelpüree, Trockenreis, Parmesanrisotto, Kartoffelgratin, Tessiner Polenta

Spezialangebote

Käsefondue à discretion	CHF	29.00
Chinoise à discretion	CHF	42.00
Raclette à discretion	CHF	39.50

Vegetarische Hauptgänge

Gebackener Frischkäse mit Tomatencoulis, Nudeln und Gemüse	CHF	26.50
Kartoffel-Gemüsepfännli	CHF	21.50
Gemüsereis im Schüsseli	CHF	20.50
Kräuterrisotto mit Gemüsebällchen	CHF	24.50
Gemüseteller	CHF	25.00
Vegi-Älplermagronen	CHF	23.50

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé	CHF	10.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglacé	CHF	9.50
Ovo-Schokoladenmousse	CHF	12.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf dem Schweizer Recht. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotel Lenzburgs gelten als akzeptiert, wenn sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkannt werden.

Gültigkeitsdauer

Eine erstellte Offerte bleibt 30 Tage lang gültig.

Inkrafttretung

Die Reservationsvereinbarung tritt nach schriftlicher Bestätigung beider Parteien in Kraft. Dies erfolgt durch die gegenseitige Unterzeichnung des Veranstaltungsvertrages.

Veranstalter

Das Hotel Lenzburg übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Dieser hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

Leistungen & Zahlungen

Die Hotel Lenzburg AG verpflichtet sich, den vertraglich vereinbarten Leistungsumfang gegenüber dem Veranstalter zu erbringen. Der Veranstalter verpflichtet sich mit der Unterzeichnung des Vertrages zur Zahlung dieser Leistungen innert der auf der Rechnung vermerkten Zahlungsfrist.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Der Veranstalter bezieht grundsätzlich alle Speisen und Getränke von der Hotel Lenzburg AG. Für selbst mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro angebrochene 7.5 dl Flasche. Ist die Hochzeitstorte Bestandteil eines Desserts, entfällt ein Tellergeld. Ansonsten wird ein Tellergeld von CHF 5.00 pro Gast erhoben.

Annulationen

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Umtriebe nach folgenden Konditionen verrechnen:

- 2 bis 4 Wochen vorher: 20% der vereinbarten Leistungen
- 1 bis 2 Wochen vorher: 50% der vereinbarten Leistungen
- 7 Tage und weniger vorher: 80% der vereinbarten Leistungen

Rechnungsformel: Vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personanzahl.
Besteht für die Hotel Lenzburg AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit im Voraus entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

Schäden

Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die Hotel Lenzburg AG kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen. Für alle Beschädigungen, Verluste oder grobe Verschmutzung der hauseigenen oder gemieteten Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel die durch sein eigenes Verschulden, bzw. durch das Verschulden von ihm engagierten oder eingeladenen Drittparteien entstehen, ist der Veranstalter haftbar.

Brenn- und Feuerwerkskörper

Das Abbrennen von Brennkörpern (z.B. Wunderkerzen) im Hausinnern ist untersagt. Das Abfeuern von Feuerwerks- und Knallkörpern im Freien ist bewilligungspflichtig. Die zuständige Behörde ist die Gemeinde Lenzburg. Zuwiderhandlung wird strafrechtlich verfolgt. Die Hotel Lenzburg AG rät grundsätzlich vom Einsatz von Feuerwerkskörpern ab.

Fundgegenstände

Fundgegenstände werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Lenzburg.