



Restaurant Aarhof
Olten



Froburgstrasse 2, CH-4601 Olten

Telefon: 062 / 212.88.62
Telefax: 062 / 212.89.59

Internet: www.aarhof.ch
eMail: info@aarhof.ch

„Restaurant Aarhof Olten“ - ein traditioneller Name seit Jahrzehnten!

Nur fünf Minuten vom Bahnhof entfernt - nach der Brücke das erste Haus auf der rechten Seite - gelangen Sie nicht nur in das schöne Oltner Stadrestaurant, sondern auch zu einem Tagungs- und Konferenzlokal, das sich durch seine umfangreiche Infrastruktur für jeden Ihrer Anlässe eignet. Praktische Räumlichkeiten, eine moderne marktfrische Küche sowie eine nette und kompetente Bedienung machen jeden Besuch, ob privat oder geschäftlich, zu einem Erlebnis.


Herzlich willkommen im „Aarhof“, in der Dreitannenstadt Olten!



Informationen für Ihr Seminar -
Wir sind gerne für Sie da....



Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant Aarhof in Olten !

Den Aarhof kannte man bereits im vorletzten Jahrhundert;
lange Zeit hiess es allerdings Hotel Aarhof,
daher stammt übrigens auch das  -Logo.



Beim Umbau im Jahre 1981 wurde das Restaurant
an den jetzigen Standort „gezügelt“; im 1. Stock
entstanden keine Hotelzimmer mehr,
sondern moderne Seminar- und Banketträume.
1997 wurde die Terrasse komplett renoviert, mit
neuem Fundament und einer schönen Sonnenstore.



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten

Heute ist der Aarhof bekannt für kreative und abwechslungsreiche Empfehlungen aus einer marktfrischen Küche:

Die bekömmliche Küche im Aarhof lässt kaum Wünsche offen: 6 Mittagsmenüs mit Businesslunch, raffinierte Tagesempfehlungen, Fisch- und Krustentierspezialitäten, Original Wienerschnitzel, „Filet Stroganoff“, 4-Gang-Bachusmenü mit Wein, frische Salate, vegetarische Gerichte, hausgemachte Desserts usw.

Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 25 Weine auch glasweise bestellt werden können.



Im 1.Stock befinden sich unsere schönen Banketträume und die hellen, bestens eingerichteten und klimatisierten Seminarräume; sämtliche technische Einrichtungen sind verfügbar: Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Diaprojektor, TV/Video, XGA-Beamer, Highspeed „WLAN“ (Wireless Lan) Internet-Verbindung, Mikrofon, etc.

Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche Anlässe statt, wie z.B. die Schnitzelbänke an der Fasnacht, zahlreiche kulturelle Anlässe sowie abwechslungsreiche Anlässe im Rahmen von „Kultur im Aarhof“.

Wir bemühen uns, dass Ihr Besuch im Aarhof ein besonderes Erlebnis wird, denn... wir sind immer gerne für Sie da!

Ihr Aarhof-Team, Familie Rhiner und MitarbeiterInnen



Restaurant Aarhof
Thomas Rhiner
Froburgstrasse 2, 4601 Olten

Tel: 062 212 88 62 / Fax: 062 212 89 59
Homepage: www.aarhof.ch / Mail: info@aarhof.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr, Samstag ab 16.00 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen

Restaurant Seminare Catering Kultur





Wissenswertes über das Restaurant Aarhof

Lage / Verkehrs-Verbindungen

Die Seminarstadt Olten, praktisch „mitten in der Schweiz“ gelegen, erreichen Sie aus allen Teilen unseres Landes in kürzester Zeit - sei es mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder auf der Strasse.

Nur fünf Gehminuten vom Bahnhof entfernt finden Sie das Restaurant Aarhof mit seiner wunderschönen Sommerterrasse und mehreren Bankett- und Seminarräumen.

Für Autofahrer empfehlen sich die Autobahnausfahrten Egerkingen, Rothrist oder Oftringen; es bestehen Parkierungsmöglichkeiten im benachbarten Parkhaus OLT10/SoBa (keine reservierten Parkplätze für Restaurant Aarhof).

Kulinarisches Angebot / Speisen und Getränke

Sei es im stilvollen Restaurant, in den grosszügigen Sälen, auf der gemütlichen Terrasse oder an der Bar - bei uns finden Sie immer das richtige Angebot. Wir verwöhnen Sie gerne mit gepflegten Spezialitäten aus Küche und Weinkeller sowie mit einem aufmerksamen Service, was Ihren Besuch im Aarhof zu einem Erlebnis werden lässt.

Zum Mittagslunch bieten wir Ihnen einen Business-Schmaus „nach Mass“ und sieben köstliche Tagesempfehlungen an, unter anderem auch einen fleischlosen „Vegi-Tip“. Auf unserer sorgfältig zusammengestellten Speisekarte finden Sie sowohl einfache gutbürgerliche „Hausmanns-Kost“ wie auch raffinierte und kreative Gerichte mit saisonalen Schwerpunkten.

Die reichhaltige und stets aktuelle Weinkarte beinhaltet nebst klassischen Gewächsen auch zahlreiche „jüngere“ Weine aus Übersee und Spezialitäten aus den verschiedensten Weinbaugebieten.



Seminar- und Banketträume

Die bestens eingerichteten Seminar- und Banketträume verfügen über viel Tageslicht und sind im Sommer angenehm klimatisiert. Das breit gefächerte Angebot garantiert den Erfolg Ihres Anlasses - wir freuen uns, Ihnen bei der Beratung und Durchführung Ihrer Tagung, Ausstellung oder Ihres Bankettes behilflich sein zu dürfen.

Unsere beliebten „Seminar-Tagespauschalen“ erleichtern Ihnen die Organisation Ihrer Tagung; selbstverständlich installieren wir Ihnen auf Wunsch sämtliche technischen Hilfsmittel. In allen Sälen steht Ihnen kostenlos ein Hochgeschwindigkeits-Internetzugang via „Funkverbindung Wireless-LAN“ zur Verfügung.

Mit ihrer geschmackvollen Atmosphäre eignen sich unsere Säle ebenfalls für Familienfeiern, festliche Bankette und Geschäftsessen von 8 bis 120 Personen.

Menüs und Dekoration

Aus unserem reichhaltigen Angebot werden Sie bestimmt ein Menü für Ihren Geschmack finden. Sie können sich aber auch Ihr persönliches Menu zusammenstellen; dabei sind wir Ihnen gerne behilflich und machen Sie auf saisonale Spezialitäten aufmerksam.

Um Ihrem Anlass die richtige Ambiance zu vermitteln, helfen wir Ihnen gerne bei der Dekoration des Bankettraumes. Auf Ihren Wunsch organisieren wir für Sie den passenden Blumen- und Pflanzenschmuck; wir arbeiten mit örtlichen Floristen und Blumengeschäften zusammen und verrechnen Ihnen die gewünschte Dekoration zum Selbstkostenpreis. Blumenbouquets sind schon ab Fr. 25.--, Gestecke ab Fr. 35.-- erhältlich. Um Ihre Dekoration abzurunden, stellen wir Ihnen kostenlos Kerzen zur Verfügung und drucken auf Wunsch Ihr ausgewähltes Menü auf wunderschöne Aquarell-Kärtli.

Herzlich Willkommen im Restaurant Aarhof !


Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



Alles Wichtige über:

- Sitzungen und Seminare
 - Kongresse
 - Ausstellungen
 - Saal-Grössen
- Techn. Einrichtungen



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



Raumangebot / Kapazitäten

	Konzert	Seminar	Bankett
Martin Disteli-Saal	20 Pers.	12 Pers.	20 Pers.
Johann Trog-Saal	20 Pers.	12 Pers.	20 Pers.
Disteli-Trog-Saal	45 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Bernhard Hammer-Saal	70 Pers.	40 Pers.	60 Pers.
Alle Säle zusammen	120 Pers.	60 Pers.	100 Pers.

Raummiete

Die Raummiete richtet sich nach Teilnehmerzahl und Dauer der Raumbenützung:

	Halber Tag	Ganzer Tag	ab 18Uhr: Miete oder Konsumation	
Bis 12 Personen :	Fr. 150.--	Fr. 220.--	Fr. 80.--	Fr. 150.--
13 – 20 Personen :	Fr. 220.--	Fr. 300.--	Fr. 120.--	Fr. 250.--
21 – 40 Personen :	Fr. 320.--	Fr. 400.--	Fr. 180.--	Fr. 400.--
41 – 60 Personen :	Fr. 400.--	Fr. 450.--	Fr. 200.--	Fr. 700.--
ab 61 Personen :	Fr. 450.--	Fr. 500.--	Fr. 250.--	Fr. 950.--

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich (Rechnungsbasis).

Anmerkung:

Wenn bei Abendanlässen ein gemeinsames Nachtessen eingenommen wird, reduziert sich die Saalmiete. Für Vereine und „Non-Profit-Organisationen“ bieten wir eine Spezial-Saalmiete mit Mindest-Konsumation an (ab der angegebenen Konsumation wird die Saalmiete offeriert)



Restaurant Seminare Catering Kultur





Parkplätze

Für Seminar-Teilnehmer, welche in ihrem Privat-Fahrzeug anreisen, besteht die Möglichkeit, im benachbarten

Parkhaus Bâloise Bank / OL10

zu parkieren (Einfahrt Jurastrasse – keine reservierten Aarhof-Parkplätze).

Technische Einrichtungen (auf Verlangen)

Folgende technischen Geräte sind in der Raummiete inbegriffen:

1 Hellraumprojektor mit Leinwand, 1 Flipchart, Pinwand, Rednerpult

Alle Säle verfügen zudem über einen Hochgeschwindigkeits-Internetzugang via Funkverbindung „Wireless-LAN“.

Mietpreise für zusätzliche technische Einrichtungen

Projektoren

Hellraumprojektor mit Leinwand : Fr. 30.--
Dia-Projektor (Schlitten) mit Leinwand : Fr. 30.--

Flipchart mit Schreiber : Fr. 30.--

Mikrofon-Anlage

Standmikrofon oder Funk-Mikrofon : Fr. 50.--

Videoanlagen

Videokamera VHS : Fr. 80.--
Fernseh-Gerät 100 Hz mit Videorecorder VHS : Fr. 50.--
Video-Beamer (XGA-Beamer, 2000 ANSI-Lumen) : Fr. 80.-- / Fr. 120.--

Diverses

Fotokopien schwarz-weiss / farbig pro Stk. : Fr. -.50 / Fr. 1.20

Getränke

Valser Mineralwasser in 7½ dl-Flaschen : Fr. 7.50

Auf Wunsch stellen wir gerne ein Getränkebuffet bereit: so können sich Ihre Gäste ganz unkompliziert selber bedienen (Mineral, Bier, Kaffee etc.)

Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten

Seminar-Pauschalen

* * * * *

Um Ihnen die Organisation Ihres Seminars zu erleichtern, bieten wir Ihnen unsere beliebten „Alles-inklusive-Varianten“ an, welche folgende Leistungen beinhalten:

Saalmiete & technische Einrichtung

Klimatisierter Konferenzraum mit Verdunklungsmöglichkeit, individuelle Seminar-Bestuhlung, Mineralwasser (à discrétion), technische Einrichtungen (ausser Beamer, Video- und Mikrofon-Anlagen)

Kaffeepause am Vormittag

Büffet mit Kaffee, Orangenjus, Gipfeli und Früchteteller

Mittagessen (ohne Getränke)

3-gängiger Business-Lunch nach Tagesangebot (Vorspeise, Hauptgang, Dessert); zur Bekanntgabe wird das Menü auf einer HP-Folie zur Präsentation vorbereitet; so können Ihre Seminarteilnehmer zwischen normalem Fleischmenü und vegetarischer Alternative auswählen.

Kaffeepause am Nachmittag

Büffet mit Kaffee, Orangenjus, Gebäck und Früchteteller

<u>Tagespauschale „Business“</u>	Fr. 80.-- pro Pers.
<u>½-Tagespauschale</u>	Fr. 70.-- pro Pers.
<u>Tagespauschale „Economy“</u> (gleich wie Business, mit einfacherem Mittagessen)	Fr. 65.-- pro Pers.
<u>Tagespauschale „nur Saal“ (ohne Essen)</u>	Fr. 35.-- pro Pers.
<u>½-Tagespauschale „nur Saal“ (ohne Essen)</u>	Fr. 25.-- pro Pers.

=> diese Vorzugs-Pauschalen sind gültig für Gruppen ab 8 Personen



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten

Während Ihrer wohlverdienten Pause erfrischen Sie sich am besten an einem Kaffeebüffet oder stärken sich mit einer Fitnesspause:

Pausen Variationen

<u>Kaffee-Pause</u>	: Kaffee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli / Gebäck	Fr. 7.50
<u>Joghurt-Pause</u>	: Kaffee, verschiedene Joghurts, Weggli	Fr. 7.50
<u>Kuchen-Pause</u>	: Kaffee, Tee, verschiedene Kuchen & Torten	Fr. 8.50
<u>Fitness-Pause</u>	: Birchermüesli mit Früchten, Knäckebrot, Orangen- und Grapefruitsaft	Fr. 9.50

Apéritif-Variationen

Als krönender Abschluss Ihres Seminars passt ein peppiger Apéritif:

Variante 1, „Knabber“:

Pommes Chips, Salznüssli, Salzgebäck, Grissini, Rauchmandeln	Fr. 4.50
(nur Pommes Chips und Salznüssli)	Fr. 2.50)

Variante 2, „Klassisch“:

Schön belegte $\frac{3}{4}$ - Canapés (Lachs, Thon, Tartar, Schinken, Salami, Käse, etc.) / assortiertes Blätterteiggebäck / Gemüsedipps	Fr. 11.50
---	-----------

Variante 3, „Gesund & Fit“:

Gemüestängeli mit Saucen zum Dippen, Früchte-Spiessli, Antipasto-Spiessli, Grissini im Glas, gemischte Oliven, Parmesanmöckli	Fr. 12.--
--	-----------

Variante 4, „Silserli / Mini-Sandwichli“:

Verschiedene, fein gefüllte Silserli (oder Mini-Sandwichli): Salami, Schinken, Käse, Frischkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, etc.	pro Stück	Fr. 2.80 bis 4.20
--	-----------	-------------------

Variante 6, „Ofenapéro“:

2 Schinkengipfeli, 1 Pizza-Häppli, 3 fein gefüllte Blätterteighäppli	Fr. 10.--
--	-----------

Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung Ihres Bankettes;
verlangen Sie dazu bitte unsere Bankett-Menü- und Weinvorschläge.



Restaurant Seminare Catering Kultur



Unsere Geschäfts-Bedingungen

Anschliessend an die Anlass-Besprechung erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung im Doppel, welche Sie uns bitte unterzeichnet retournieren wollen.

Für Freinächte kann die Polzeistunde verlängert werden; die benötigte Bewilligung wird von uns eingeholt, die Kosten dafür werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Die Teilnehmerzahl, welche uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt (Abweichungstoleranz 10 %).

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, verrechnen wir Ihnen je nach Zeitpunkt der Annullierung einen gewissen Unkosten-Anteil:

4 Wochen vor dem Anlass	:	10 % der Saalmiete
1 bis 2 Wochen vor dem Anlass	:	30 % der Saalmiete
2 bis 7 Tage vor dem Anlass	:	50 % der Saalmiete
1 Tag vor dem Anlass	:	70 % des Arrangements
No Show (nicht Erscheinen)	:	100 % des Arrangements

Als Arrangement gilt:

Bei Seminaren	:	Raummiete x Tage bzw. Pauschalen x Personen
Bei Banketten	:	Menüpreis x Personenzahl

Einige Tage nach Ihrem Anlass erhalten Sie die Rechnung für Ihre Konsumationen zugestellt; für die Überweisung innert 20 Tagen sind wir Ihnen dankbar.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Diese AGB sind gültig ab 1. Januar 2011 und ersetzen alle bisherigen.

Wir freuen uns für Sie da sein zu dürfen - Ihr Aarhof-Team

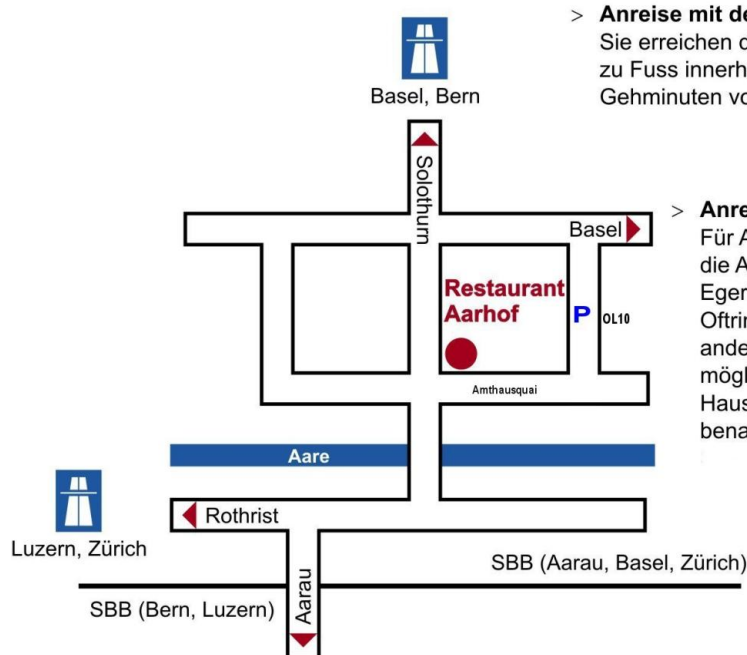


Restaurant Aarhof
Olten

ANFAHRTSWEGE

Die Stadt Olten als Verkehrsknotenpunkt erreichen Sie aus allen Teilen der Schweiz innert kürzester Zeit - sei es per Bahn oder auf der Straße.

Vom Bahnhof 5 Gehminuten über die Brücke,
finden Sie den Aarhof als erstes Haus auf der rechten Seite:



> **Anreise mit der Bahn:**

Sie erreichen das Restaurant Aarhof zu Fuss innerhalb von fünf Gehminuten vom Bahnhof aus.

> **Anreise mit dem Auto:**

Für Autofahrer empfehlen sich die Autobahnausfahrten Egerkingen, Rothrist oder Oftringen; es bestehen unter anderem Parkierungsmöglichkeiten direkt vor dem Haus am Aarequai, oder im benachbarten Parkhaus **OL10**

Restaurant Seminare Catering Kultur

