





#### **4.2 Annulation**

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten	
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	10%	des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	30%	des Arrangements
6 bis 2 Tage vor dem Anlass	50%	des Arrangements
innerhalb 24h vor dem Anlass	80%	des Arrangements
No Show (nicht Erscheinen)	100%	des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit Fr 60.00 pro Gast verrechnet.

#### **5. Parkplätze**

Für unsere Gäste, welche mit einem Auto anreisen, besteht die Möglichkeit, im benachbarten Parkhaus **OL10** Ihr Fahrzeug zu parkieren. Die Parkplätze können nicht reserviert werden.

#### **6. Rauchen**

Sämtliche Veranstaltungsräume und öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Aus Rücksicht auf die Nichtraucher-Gäste ist das Rauchen nur an den dafür vorgesehenen Orten erlaubt.

#### **7. Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten**

Wir richten die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein.

Wünscht der Veranstalter eine spontane Änderung, so wird der Mehraufwand für zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten mit Pauschal Fr 140.00 verrechnet.

#### **8. Entsorgung**

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns das Recht vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

#### **9. Zapfengeld / Tortengeld**

Wir verrechnen für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von Fr 35.00 pro 75cl Flasche.

Für den Service bei mitgebrachten Torten verrechnen wir Fr 4.00 pro Gast.



### **10. Feuerwerkskörper und andere brennende Objekte**

*Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. in den Veranstaltungsräumen und öffentlichen Räumen nicht gestattet.*

*Im freien um das Restaurant Aarhof nur gegen Absprache.*

### **11. Haftung**

*Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant Aarhof für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.*

*Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit uns abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.*

*Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.*

### **12. Zahlungskonditionen und Preise**

*Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken und pro Person zu verstehen, wenn nicht anders deklariert immer inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Wir behalten uns das Recht vor, bei Aufträgen über Fr 5'000.00 eine Anzahlung zu verlangen.*

*Für Beträge ab Fr. 200.-- senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass auch gerne eine Rechnung. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen.*

*Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behalten wir uns vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten.*

### **13. Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

*Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht.*

*Gerichtsstand ist Olten.*

### **14. Gültigkeit**

*Diese AGB sind gültig ab 1. Juli 2023 und ersetzen alle bisherigen.*

AARHOF



OLTEN

## *Der Aarhof – ein Ort zum Geniessen, zum Treffen, ...*



*Zentral: Das markante Gebäude an der Kreuzung Frohburgstrasse/Amthausquai ist nicht zu übersehen. Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof am gegenüberliegenden Aareufer, ist der Aarhof auch für Ortsunkundige leicht zu finden.*



*Elegant: Seit dem Umbau 1984 befindet sich das Restaurant Aarhof am heutigen Standort. Das elegante, mehrfach erneuerte Intérieur in dezenten Farben vermittelt ein ruhiges und angenehmes Ambiente.*



*Erfrischend: Die mit einer modernen Glasfront versehene Terrasse lädt zu einem Mittagessen mit Blick auf Aare und Engelberg und ist in den Sommermonaten auch beliebter Ort für ein gemütliches Abendessen.*



*Bewährt: Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt. Inhaber Thomas Rhiner und Küchenchef Gody Vogt sorgen täglich mit dem ganzen Team dafür, dass jeder Gast die erwartete Qualität im Service sowie aus Küche und Keller erhält.*

AARHOF



OLTEN



*Marktfrisch: Der Aarhof ist bekannt für seine kreativen und abwechslungsreichen Gerichte. Dabei wird besonderen Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt. Unsere Mittagskarte umfasst vier Menüs, worunter auch ein vegetarisches. Abends empfehlen wir gerne unser Degustationsmenü oder ein Menü à la carte, worunter sie auch unsere «Klassiker» wie Wiener Schnitzel, Filet Stroganoff oder Kalbsleberli finden.*



*Preiswert: Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 15 Weine auch glasweise bestellt werden können. Wir legen sehr grossen Wert auf ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis und freuen uns, wenn Ihnen ein Wein so gut schmeckt, dass Sie davon gleich noch mehr mitnehmen möchten.*



*Kulturell: Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche und kulturelle Anlässe statt, beispielsweise der «flotte 3er», ein literarisch-kulinarischer Abend oder der Schnitzelbank-Abend am Schmutzigen Donnerstag usw. Zudem wird ein Besuch im gegenüberliegenden Stadttheater oft mit einem guten Glas Wein und einem Canapé bei uns abgerundet.*

*Wir freuen uns, Sie im Aarhof als unsere Gäste begrüßen zu dürfen –  
Gastfreundschaft ist für uns nicht nur Beruf, sondern Berufung!*

*Ihr Aarhof-Team  
Familie Rhiner und Mitarbeitende*

*Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag, 10 bis 24 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen  
2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr*