



## ***Ideen für Ihren Apéritif***

*Geschätzte Aarhof-Gäste,*

*Finden Sie nachfolgend einige Ideen aus unserer Häppchen-Küche; die Schlemmereien werden mit frischen Zutaten hausgemacht und schön dekoriert. Selbstverständlich dürfen Sie die einzelnen Häppchen frei kombinieren, ändern und ergänzen.*

*Die Snacks werden je nach Anzahl Personen auf schön garnierten Tellern oder Platten angerichtet, warme Häppchen in ovalen Schalen und Gläsern.*

*Diese Ideen für Apéritifs und Menüs sind für Gruppen ab 15 Personen gedacht; für kleinere Gruppen wollen Sie uns doch bitte kontaktieren, dann stellen wir Ihnen massgeschneiderte, saisonale Häppchen zusammen.*

*Bei den Getränken schätzt man pro Person einen Verbrauch von ungefähr 2 dl Wein, sowie 1 dl Mineral und Orangenjus.*

*Wir freuen uns, Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu beraten und sind jederzeit für Sie erreichbar - bestimmt wird auch Ihr Besuch im Aarhof zu einem besonderen Erlebnis.*

*Ihr Aarhof-Team*

*Familie Rhiner und MitarbeiterInnen*

### ***Ansprechpersonen für Menübesprechungen***

*Herr Thomas Rhiner / Inhaber und Gastgeber*

*info@aarhof.ch*

*oder*

*Herr Gody Vogt / Küchenchef*

*kueche@aarhof.ch*



## *Apéritif*



## *Apero-Varianten*

### *„Knabberschale“*

*mit Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und Erdnüssli  
Zusätzlich mit Blätterteig-Gebäck aus dem Ofen*

*Fr. 4.-- pro Person*

*Fr. 8.--*

### *"Zopf und so"*

*Frisch gebackener Speckzopf, Tomaten- oder Kräuterbrot  
Zusätzlich mit aufgeschnittener Salsiz und Käsewürfel / Hobelkäse*

*Fr. 6.-- pro Person*

*Fr. 11.-- pro Person*

*Auswahl Standard, wir rechnen mit 5 Häppchen pro Person*

*Fr. 15.-- pro Person*

*Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)*

*Norwegerbrot mit Lachs und Sauerrahm*

*Fein gefüllte Baguette-Sandwichli*

*Pouletspiessli «Yakitori» mit süssaurer Sauce*

*Auswahl Klassik, wir rechnen mit 7 Häppchen pro Person*

*Fr. 21.-- pro Person*

*Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)*

*Norwegerbrot mit Lachs und Sauerrahm*

*Gemischte Canapés, fein belegt, schön dekoriert und geviertelt*

*Windbeutel mit Thunfisch gefüllt*

*Tomaten-Mozzarella-Spiesschen oder Pflaumen-Speck Spiessli (je nach Saison)*

*Pita-Tasche mit Rohschinken oder 1 Schinkengipfeli*



*Auswahl Olten, wir rechnen mit 8 - 9 Häppchen pro Person*

*Fr. 28.-- pro Person*

*Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)  
 Norwegerbrot mit Lachs und Sauerrahm  
 Gemischte Canapés, fein belegt, schön dekoriert und geviertelt  
 Mini-Sandwichs, frisch gebacken und fein gefüllt (auch vegetarisch)  
 Frisch gebackene Quiche-Lorraine aus dem Ofen  
 Saisonales Süsspchen im Tasseli  
 Gemüsestängel mit Dipp-Saucen  
 Poulet-Spiesschen mit Honig oder asiatisch «süsssauer»  
 Mini-Hamburger mit würzigem Rindfleisch  
 oder würzige Hackfleisch-Kugeln mit BBQ-Sauce*

*Auswahl Aarhof, wir rechnen mit 10 Häppchen pro Person*

*Fr. 37.-- pro Person*

*Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)  
 Norwegerbrot mit Lachs und Sauerrahm  
 Gemischte Canapés, fein belegt, schön dekoriert und geviertelt  
 Laugenbrötchen mit Salami oder Crostini mit Tomaten und Kräutern  
 Melonen-Rohschinken-Spiesschen oder Pflaumen-Speck-Spiesschen (je nach Saison)  
 Saisonales Süsspchen im Tasseli  
 Würzig gebratene Rindfleischkugeln an Kräuterjus  
 Gebackene Crevetten im Kokosmantel  
 Frühlingsrollen Sweet & Sauer mit rassisger Sauce*

*Gemischte Mini-Patisserie  
 Kleines Dessert im Gläsli*

*Bünder-Apéro*

*Fr. 13.50 pro Person*

*Schön garnierte kalte Platten mit Bündnerfleisch, Rohschinken,  
 Spianata-Salami, geräuchertem Speck und Hobelkäse  
 garniert mit Silberzwiebeln, Gürkli, Tomaten etc.*

*Dazu servieren wir knuspriges Solothurner Ruchbrot*



## ***Kalte Apéro-Häppchen zum selber wählen***

***„Knabberschale“ mit  
Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und Erdnüssli***

***Pro Person Fr 4.00***

*Sbrinzmöckli mit Gewürzhonig  
Käse-Spiesschen mit Trauben  
Windbeutel gefüllt mit Thunfisch  
Gemüestängel mit 3 Dipp-Saucen  
Marinierte Oliven // Teufelshörnchen  
Geröstete & geräucherte Salzmandeln  
Knusprige Baguette, fein gefüllt und geschnitten (2 Stk.)  
Crostini mit Tomaten und Basilikum  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum  
Tortilla-Chips mit pikanter Salsa und Guacamole  
Pita-Tasche mit Tomaten und Mozzarella*

***Pro Stück / Person Fr 3.00***

*Norweger-Brot mit Rauchlachs und Sauerrahm  
Gemischte Canapés  
Laugenbrötchen mit Cantadou und Salami  
Melonen-Rohschinken-Spiesschen  
Crevetten-Cocktail mit Avocados  
Rauchlachs-Crêpes-Roulade mit Senf-Dillsauce  
Crostini mit Vitello-Tonnato  
Forellen-Tatar auf Pumpernickel  
Crostini mit Beef-Tatar  
Oliven-Crostini mit Serrano-Rohschinken  
Pita-Tasche mit Rohschinken und Rucola  
Hauspastete mit Cumberlandsaucen  
Mini-Sandwich, frisch gebacken und fein gefüllt (auch vegetarisch)  
„Gaspacho andaluz“: kalte Spanische Gemüsesuppe*

***Pro Stück / Person Fr 3.50***

*Ab fünf Sorten offerieren wir Ihnen die Knabber-Schale*



## **Warme Apéro-Häppchen zum selber wählen**

### *Schinkengipfel*

*Rindfleischbällchen an Kräuterjus  
Pouletspiesschen „Satay“ mit Honig mariniert  
Frühlingsrollen an Sweet & Sauer Sauce  
Fried-Rice mit Chili  
Mini-Chüechli gemischt / Mini-Pizza  
Rote Thai-Currysuppe mit Kokos  
Kartoffelsüppli mit Streifen vom Kräuter-Lachs*

**Pro Stück / Person Fr 4.00**

### *Mini-Rindfleisch-Hamburger*

*Quiche-Lorraine / Rindfleisch-Lauchstrudel  
Marinierte Mägenwiler Poulet Mignon-Spiesschen  
Riesencrevetten im Kokosmantel gebacken an Sweet-Chilisauce  
Jakobsmuschel auf kleinem Ratatouille mit Kardamom mariniert  
Milken-Pilzragout an Rahmsauce im Mini-Blätterteig- Pastelli*

**Pro Stück Fr 5.00**

### *Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Lauch*

*Saisonale Cremesuppe aus dem Suppentopf  
Käse-Ravioli an Pestosauce  
Saisonaler Pilzrisotto mit Parmesan-Spänen*

**Pro Person Fr 6.00**

## **Süsse Apéro-Häppchen zum selber wählen**

*Gebrannte Creme im Gläsli  
Creme Catalane mit frischer Passionsfrucht  
Schokoladenmousse mit kandierten Orangen im Gläsli  
Saisonaler Früchte-Blech Kuchen  
Mini-Cremeschnitte / Mini-Berliner / Gemischte Mini-Patisserie  
Rosinen-Plunderschnecke  
Saisonales Früchtespiesschen  
Saisonale Früchte-Tartelette*

**Pro Stück Fr 6.00**



## ***Warme Komponenten als “Hauptgang“***

*Fein belegte **Flammkuchen**, direkt aus dem Ofen  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln*

*Fr. 12.50*

*mit Sauerrahm, Lachsstreifen und Rucola*

*Fr. 15.--*

*mit Sauerrahm, mediterranem Grillgemüse*

*Fr. 12.50*

### ***Risotto oder Pasta Fr. 10.--***

*Fein gefüllte hausgemachte Ravioli an Kräuter-Proseccosauce*

*Pilzrisotto mit Parmesan-Spänen*

*Randen-Risotto mit Gorgonzola und Baumnüssen*

*Dill-Risotto mit kleinen Crevetten*

*Spargel-Risotto mit frischem Bärlauch*

### ***Fleisch-Gericht Fr. 10.--***

*Orangen-Fettuccine mit Streifen von geräucherter Entenbrust*

*Kalbs-Saltimbocca am Spiess auf Tomatenrisotto*

*Mini-Stroganoff mit Lauchreis*

*Poulet-Curry mit Erdnuss ergänzt auf Madras-Reis*

*Kleine Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat*

*Würzige Fleischkugeln auf rassiger Tomatensalsa*

*Pouletschenkel-Steaks auf Ofenkartoffeln*

*Kalbfleisch-Hacktätschli an Rahmsauce mit Kartoffelstock*

*„MahMeh“ Asiatischer Nudeleintopf mit Poulet und Gemüse*



**Fisch-Gericht Fr. 10.--**

*Gebratene Thunfischwürfel auf Thaigemüse-Nudeln  
Jakobsmuscheln am Spiess auf Sesam-Algensalat  
Duo von gratinierten Jakobs- und Green-Shell-Muscheln auf Dill-Risotto  
Zitronen-Quark-Ravioli mit einem Stück Wolfsbarschfilet*

**Vegetarische Ergänzungen Fr. 8.--**

*Spiessli mit vitaminreichen Früchten und Gemüsestängel im Becher  
Gemüse-Quiche aus dem Ofen mit Kräuter-Sauerrahm  
Gebackene Falaffel mit rotem Bohnenragout  
Gemüsecurry mit Reis*

**Dessert Fr. 8.--**

*Teller mit verschiedener hausgemachter Mini-Pâtisserie  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
„Brönnti Crème“ mit caramelisierten Mandeln  
Frische Fruchtwähen aus dem Ofen  
Apfelstrudel mit Zimt-Vanillecrème  
Saisonal parfümiertes Tiramisù mit Holunderblütensirup  
Apfel-Küchlein im Zimtzucker mit Vanillesauce*

**Dessertbuffet Fr. 18.--**

*Mit zahlreichen feinen süssen Versuchungen*



## ***Stehlunch-Büffet***

*Crevetten-Cocktail mit Avocados*  
*Melonen-Schiffchen mit Bündner Rohschinken*  
*Griechischer Salat mit roten Zwiebeln oder saisonaler Salat im Gläsli*  
*Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum*  
*Mini-Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse*  
*Rauchlachs-Crêpes-Roulade mit Senf-Dillsauce*  
*Hauspastete mit Cumberlandsauce*  
*Feine Suppe im Tasseli oder aus dem Suppentopf*

\* \* \*

### ***Aus dem Chafing-Dish***

*Rindfleischkugeln an pikanter Tomatensauce*  
*Orecchiette „Mediterrane Art“ mit gebratenen Pouletbruststreifen*  
*Sautierte Riesencrevetten auf Fried-Rice*  
*Frühlingsrollen auf gebratenem Gemüse*  
*Saisonaler Risotto mit Parmesan-Spänen*  
*Käseravioli an Pestosauce*  
*Hacktäschli an Rahmsauce mit Kräuter-Kartoffelstock*

\* \* \*

*Saisonaler Blechkuchen*  
*Schokoladenmousse im Gläsli*  
*Brönnti Creme im Gläsli*  
*Frischer Fruchtsalat*  
*Pana Cotta mit Früchte-Sauce*

***Pro Person Fr 45.00***

*Suchen Sie aus obenstehenden Speisen total 10 Komponenten aus  
und stellen Sie sich Ihr persönliches Büffet zusammen*





## ***Aperitif-Wein / Champagner***

### ***Prosecco & Champagner***

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 54.00</i>
<i>"Cuvée d'Or", Schaumwein aus dem Baselbiet, méthode traditionnelle</i>		<i>Fr 56.00</i>
<i>Champagner "Philipponnat" Brut blanc</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 85.00</i>

### ***Weine***

<i>Weisser Hauswein, leicht und spritzig</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 48.00</i>
<i>Roter Hauswein, ideal zum Apéro nicht zu schwer</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 48.00</i>

*Bitte verlangen Sie unsere ausführliche Weinkarte; gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der passenden Weine behilflich. Unsere stets aktuelle Weinkarte finden Sie übrigens auch auf unserer Homepage.*

### ***Mineralwasser und übrige Getränke***

<i>Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>½ Liter</i>	<i>Fr. 6.--</i>
<i>Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>Fr. 8.--</i>
<i>Mineralwasser süss (Coca-Cola, Rivella, Sprite, Eistee)</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 9.50</i>

<i>Sauser (in der Herbst-Saison)</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Frischer Süessmoscht (in Saison)</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>«Tröpfel»: fruchtige Schaumwein-Kreation ohne Alkohol</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>Fr. 42.--</i>
<i>Orangensaft in der Glasflasche</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Holunderblüten-Schorle</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>Saisonale Früchte-Bowle ohne Alkohol</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 18.--</i>

<i>Solothurner „Öufi-Bier“ in der Bügelflasche</i>	<i>½ lt</i>	<i>Fr. 6.50</i>
--	-------------	-----------------

<i>Feldschlösschen Original in der Glas-Karaffe</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr 11.--</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	<i>33cl Fläschli</i>	<i>Fr 4.80</i>

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>		<i>Fr. 4.50</i>
<i>Rumpunsch, Apfelpunsch, Orangenpunsch / Glühwein</i>		<i>Fr. 4.50 / Fr. 6.50</i>
<i>Punsch pro Liter</i>		<i>Fr. 18.--</i>
<i>Glühwein pro Liter</i>		<i>Fr. 25.--</i>

*Spirituosen nach Absprache*



## ***Ergänzende Informationen zu Catering und Partylieferungen***

*Für Lieferungen und Caterings gelten die oben genannten  
Küchen-Preise minus 20%, für die Getränke minus 35%.*

*Gerne stellen wir Ihnen bei Bedarf das notwendige Inventar zur Verfügung:*

<b><i>Gedeck</i></b>	<i>je nach Umfang (Anzahl Gläser, Teller, Besteck etc.)</i>	<i>ab Fr. 1.50</i>
<b><i>Inventar</i></b>	<i>Tischwäsche: Stoff-Tischtuch und Serviette (inklusive Reinigung)</i>	
	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 2.50</i>
	<i>Büffet-Tischtücher</i>	<i>pro Stück Fr. 6.--</i>
<i>oder</i>	<i>Tischtuchrollen (Vlies, feine Qualität)</i>	<i>pro Rolle Fr. 70.--</i>
	<i>Vlies-Serviette</i>	<i>pro Stück Fr. --.50</i>
	<i>Chafing-Dish mit Schöpfbesteck</i>	<i>pro Stück Fr. 20.--</i>
	<i>Bar-Stehtische 60 / 80 cm</i>	<i>- „ - Fr. 20.--</i>
	<i>Festbank-Garnitur mit Tisch und Bänken</i>	<i>Fr. 25.--</i>
	<i>Tellerwärmer fahrbar</i>	<i>Fr. 85.--</i>
	<i>Kaffeemaschine</i>	<i>Fr. 50.--</i>
	<i>Kühl-Schrank</i>	<i>Fr. 60.--</i>
	<i>Bier-Ausschank-Anlage (inkl. Treib-Gas)</i>	<i>Fr. 120.--</i>
	<i>Gekühlter Transport-Anhänger</i>	<i>Fr. 250.--</i>
	<i>Flammkuchen-Ofen</i>	<i>Fr. 180.--</i>
	<i>Gas-Grill (inkl. Gas)</i>	<i>Fr. 60.--</i>
<b><i>Partyzelte</i></b>	<i>verschiedene Partyzelte bis 120 Personen</i>	<i>ab Fr. 300.--</i>
<b><i>Lieferung</i></b>	<i>in und 5 km um Olten: Fr. 30.--; sonst Fr. 5.-- pro km (inkl. Chauffeur)</i>	
<b><i>Dekoration</i></b>	<i>Kerzenständer mit Kerze</i>	<i>pro Stück Fr. 1.50</i>
	<i>Hohe Kerzenleuchter mit 6 Kerzen</i>	<i>Fr. 25.--</i>
<b><i>Mitarbeiter</i></b>	<i>für unser Service-Team berechnen wir Ihnen</i>	
	<i>pro Stunde und Gast</i>	<i>Fr. 3.--</i>
	<i>wenn zusätzlich Küchen-Mitarbeiter im Einsatz sind</i>	<i>Fr. 4.50</i>

*Für Lieferung und Bereitstellen für kleinere Gruppen bis 15 Personen  
berechnen wir eine Pauschale von Fr. 80.--*



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette**

### **1. Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume**

Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter während unseren Öffnungszeiten zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Montag – Freitag: 11.30 bis 16.30 Uhr  
18.00 bis 24.00 Uhr

Selbstverständlich öffnen wir auch am Wochenende für Sie, und zwar ab einer gewissen Personenzahl, bzw. erzieltm Umsatz (Fr. 3'000.--)

### **2. Raummiete für Versammlungen / Sitzungen**

Die Raummiete richtet sich nach Teilnehmerzahl und Dauer der Raumbenützung:

	Halber Tag	Ganzer Tag	ab 18Uhr: Miete oder Konsumation	
Disteli- oder Trog-Saal 12-16 Personen	Fr. 160.--	Fr. 280.--	Fr. 100.--	Fr. 200.--
Disteli-Trog-Saal 17-24 Personen	Fr. 280.--	Fr. 380.--	Fr. 180.--	Fr. 400.--
Hammer-Saal 25-36 Personen	Fr. 350.--	Fr. 460.--	Fr. 280.--	Fr. 600.--
Hammer-Trogsaal 37-48 Personen	Fr. 440.--	Fr. 490.--	Fr. 320.--	Fr. 850.--
Alle Räume zusammen bis 60 Personen	Fr. 480.--	Fr. 550.--	Fr. 380.--	Fr. 1'100.--

Die Raummiete wird nur verrechnet, falls kein Menü bestellt wurde.

Alle Preisangaben werden Pauschal pro Anlass verrechnet; unsere ausführliche Seminar-Dokumentation finden Sie auch auf unserer Homepage.

### **3. Verlängerung**

Nach Mitternacht verrechnen wir Fr 150.00 pro angefangene Stunde. Eine Verlängerung mit Musik ist maximal bis 2.00 Uhr möglich. Diese zeitliche Beschränkung ist aus Rücksichtnahme auf unsere Nachbarschaft zwingend einzuhalten.

### **4. Teilnehmerzahl**

Die definitive Anzahl Personen für das Bankett ist bis 2 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

#### **4.1 No-Show**

Abweichungen von mehr als 5% der bis 24h vor Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt.



#### **4.2 Annullation**

Bei der Annullation 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	70%	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 30.00 pro 75cl Flasche.

Für den Service bei mitgebrachten Torten verrechnen wir Fr 3.00 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, inklusive Mehrwertsteuer.*

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

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

*Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen.*

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

*Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht.*

*Gerichtsstand ist Olten.*

### **14. Gültigkeit**

*Diese AGB sind gültig ab 1. Januar 2022 und ersetzen alle bisherigen.*