



## *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.*

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

*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 süsssaurer 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  
Gemüwestängel 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  
Kartoffelsüpli 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 3.00**



## ***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:*

<i>Gedeck</i>	<i>je nach Umfang (Anzahl Gläser, Teller, Besteck etc.)</i>		<i>ab Fr. 1.50</i>
<i>Inventar</i>	<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</i>	<i>Fr. 6.--</i>
<i>oder</i>	<i>Tischtuchrollen (Vlies, feine Qualität)</i>	<i>pro Rolle</i>	<i>Fr. 70.--</i>
	<i>Vlies-Serviette</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. --.50</i>
	<i>Chafing-Dish mit Schöpfbesteck</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 20.--</i>
	<i>Bar-Stehtische 60 / 80 cm</i>	<i>- „ -</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>
<i>Partyzelte</i>	<i>verschiedene Partyzelte bis 120 Personen ab Fr. 300.--</i>		
<i>Lieferung</i>	<i>in und 5 km um Olten: Fr. 30.--; sonst Fr. 5.-- pro km (inkl. Chauffeur)</i>		
<i>Dekoration</i>	<i>Kerzenständer mit Kerze</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 1.50</i>
	<i>Hohe Kerzenleuchter mit 6 Kerzen</i>		<i>Fr. 25.--</i>
<i>Mitarbeiter</i>	<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 90 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 2020 und ersetzen alle bisherigen.*