

AARHOF



OLTEN

Frohburgstrasse 2, 4601 Olten
Telefon 062 - 212 88 62

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!



Seminar Dokumentation
für Firmenevents, Seminare und Vereins-Sitzungen



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.



Vielseitig: Die drei unterschiedlich grossen Säle im ersten Stock, die sich dank mobilen Wänden kombinieren lassen, sind bestens geeignet für Sitzungen, Versammlungen, Bankette und Seminare aller Art. Die klimatisierten Räume verfügen über sämtliche technischen Einrichtungen wie Beamer, Flipchart, TV/Video, WLAN, Mikrofon etc.



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.



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, 08.00 bis 24.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen*

Video-Überwachung: bitte beachten Sie, dass ein Teil unserer Räume videoüberwacht wird; diese Überwachung dient der Sicherheit und wird vorwiegend in der Nacht eingesetzt.



Informationen für Ihren Anlass

In unserer Bankett-Dokumentation finden Sie Menüvorschläge für die jeweilige Jahreszeit, sowie Einzelgerichte, welche Sie selbst zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

Alle Menüvorschläge gelten ab 20 Personen, wobei Sie sich aus organisatorischen Gründen auf ein einheitliches Menü einigen sollten.

Bei kleineren Anlässen empfehlen wir Ihnen unser „**Menü nach Mass**“ wobei Sie und Ihre Gäste sich das Menü aus einer auserlesenen Auswahl aussuchen dürfen.

Selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.

Für Firmenanlässe stellen wir Ihnen gerne auch Pauschal-Arrangements zusammen, nach Ihren Wünschen und Budget-Vorgaben.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich und helfen Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen. Menübesprechungen bitte mit Voranmeldung.

Auf unserer Kinderkarte finden Sie die meisten Lieblingsgerichte der Kinder mit Vorspeise, Hauptgerichte und Desserts.

Kinder bis 10 Jahre essen bei uns gratis ein Hauptgericht aus unserer Kinderkarte.

Selbstverständlich bieten wir unseren kleinen Gästen auch das von Ihnen bestellte Menü in kleinen Portionen an, welches wir mit dem halben Preis verrechnen.

Tischform und Dekoration

In unseren Bankett-Räumlichkeiten bieten wir verschiedene Bestuhlungs-Varianten an mit Block-Tischen, runden Tischen oder Tisch-Reihen.

Um das Ambiente mit passender Blumen-Dekoration und Kerzen abzurunden, beraten wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch; gerne drucken wir das ausgewählte Menü auf stilvolle Bankett-Menükärtli.

Ansprechpersonen für Menübesprechungen

Herr Thomas Rhiner / Inhaber und Gastgeber
info@aarhof.ch
oder

Herr Gody Vogt / Küchenchef
kueche@aarhof.ch



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 90 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 unseren stilvollen Menükarten.

Herzlich Willkommen im Restaurant Aarhof !



Alles Wichtige über:

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





Raumangebot / Kapazitäten

Unsere Räume lassen sich miteinander kombinieren, je nach Personenzahl:

Martin Disteli-Saal oder Johann Trog-Saal (35 m²)

Preis	Halber Tag	Fr. 160.--	ganzer Tag Fr. 280.--
	ab 18 Uhr	Fr. 100.--	

Am **Abend** beträgt die **Saalmiete** ab einer Konsumation von 200.-- noch Fr. 50.--

Konzertbestuhlung (ohne Tische)	20	Personen
Seminarbestuhlung mit Tischen	12	Personen
Bankett-Tafeltisch in Blockform	12-16	Personen

Disteli-Trog-Saal zusammen (65 m²)

Preis	Halber Tag	Fr. 280.--	ganzer Tag Fr. 380.--
	ab 18 Uhr	Fr. 180.--	

Am **Abend** beträgt die **Saalmiete** ab einer Konsumation von 400.-- noch Fr. 90.--

Konzertbestuhlung (ohne Tische)	40	Personen
Seminarbestuhlung mit Tischen	25	Personen
Bankett-Bestuhlung	32	Personen

Bernhard Hammer-Saal (70 m²)

Preis	Halber Tag	Fr. 350.--	ganzer Tag Fr. 460.--
	ab 18 Uhr	Fr. 280.--	

Am **Abend** beträgt die **Saalmiete** ab einer Konsumation von 600.-- noch Fr. 140.--

Konzertbestuhlung (ohne Tische)	50	Personen
Seminarbestuhlung mit Tischen	30	Personen
Bankett-Bestuhlung	48	Personen

Alle Säle zusammen (140 m²)

Preis	Halber Tag	Fr. 480.--	ganzer Tag Fr. 550.--
	ab 18 Uhr	Fr. 380.--	

Am **Abend** beträgt die **Saalmiete** ab einer Konsumation von 1'100.-- noch Fr. 190.--

Konzertbestuhlung (ohne Tische)	60-70	Personen
Seminarbestuhlung mit Tischen	45	Personen
Bankett-Bestuhlung (je nach Bestuhlung)	60-80	Personen

Wenn bei Abendanlässen ein gemeinsames Nachtessen eingenommen wird, reduziert sich die Saalmiete, bzw. wird die Miete offeriert.



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, 1 Flipchart, Pinnwand, Rednerpult, Moderationskoffer

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

Mietpreise für zusätzliche technische Einrichtungen

Projektoren / Laptop

Beamer (XGA-Beamer, 2000 ANSI)	(3 Stk.)	Fr. 30.--
Hellraumprojektor mit Leinwand		Fr. 30.--
Dia-Projektor (Schlitten) mit Leinwand		Fr. 30.--
Laptop Lenovo		Fr. 30.--

Flipchart mit Schreiber	(3 Stk.)	Fr. 30.--
Pinnwand	(3 Stk.)	Fr. 30.--

Audio - Mikrofon-Anlage

Standmikrofon oder Funk-Mikrofon		Fr. 90.-- bis Fr. 150.--
Mobile Audio-Anlage für Präsentationen		Fr. 50.--

Videoanlagen

Videokamera VHS		Fr. 80.--
Fernseh-Gerät 100 Hz mit Videorecorder VHS		Fr. 30.--

Diverses

Fotokopien schwarz-weiss / farbig	pro Stk.	Fr. --.30 / Fr. 1.00
-----------------------------------	----------	----------------------

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.)



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 und Mineralwasser

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

Kaffeepause am Vormittag

Büffet mit Kaffee, Orangenjuss, 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, Orangenjuss, Gebäck und Früchteteller

<u>Tagespauschale „Business“</u>	Fr. 85.-- pro Person
<u>½-Tagespauschale „Business“</u>	Fr. 75.-- pro Person
<u>Tagespauschale „Economy“</u> (gleich wie Business, mit einfacherem Mittagessen)	Fr. 72.-- pro Person
<u>½-Tagespauschale „Economy“</u>	Fr. 62.-- pro Person
<u>Tagespauschale „nur Saal“ (ohne Essen)</u>	Fr. 35.-- pro Person
<u>½-Tagespauschale „nur Saal“ (ohne Essen)</u>	Fr. 28.-- pro Person

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



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

Pausen Variationen

Begrüssungs-Kaffee	Kaffee, Orangensaft, Gipfeli / Gebäck	Fr. 5.--
Kaffee-Pause	Kaffee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli / Gebäck	Fr. 7.50
Joghurt-Pause	Kaffee, verschiedene Joghurts, Weggli	Fr. 8.--
Kuchen-Pause	Kaffee, Tee, verschiedene Kuchen & Torten	Fr. 9.--
Fitness-Pause	Kaffee oder Tee, Fruchtsaft, Birchermüesli, Knäckebrot und frische Früchte	Fr. 11.--

Apéritif-Vorschläge

Als krönender Abschluss Ihres Seminars passt natürlich ein peppiger Apéritif; bitte schauen Sie doch unter Bankette - „Apéritifideen“, wo Sie zahlreiche feine hausgemachte Schlemmereien finden.

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich - melden Sie sich ungeniert und wir besprechen Ihre Ideen und Wünsche.

„Zum Wohlsein“

AARHOF



OLTEN

ANFAHRTSWEG

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:



Restaurant Aarhof

Frohburgstrasse 2
4600 Olten

Tel: 062 - 212 88 62

www.aarhof.ch / Mail: info@aarhof.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen

(=> selbstverständlich öffnen wir gerne für Sie ab 40 Personen oder einer Mindestkonsumation)

Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr





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 3 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt (Abweichungstoleranz 10 %).

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	80%	des Arrangements
No Show (nicht Erscheinen)	100%	des Arrangements

Als Arrangement versteht sich die Saalmiete und Konsumationen, bzw. die vereinbarte Pauschale, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl.

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

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

Wir freuen uns für Sie da sein zu dürfen -
Familie Rhiner und das Aarhof-Team