

AARHOF



OLTEN

Frohburgstrasse 2, 4601 Olten  
Telefon 062 - 212 88 62

Internet: [www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch)  
eMail: [info@aarhof.ch](mailto: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 Stadtrestaurant, 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!



Allerlei Ideen für Ihr Seminar.....



## Seminar Dokumentation für Firmenevents, Seminare und Vereins-Sitzungen

### *Kurze Geschichte über den Aarhof....*



*Den Aarhof kannte man bereits im vorletzten Jahrhundert; lange Zeit hiess es allerdings Hotel Aarhof, und verfügte über schmucke Hotelzimmer.*

*Beim Umbau im Jahre 1984 wurde das Restaurant an den jetzigen Standort „gezügelt“; im 1. Stock entstanden keine Hotelzimmer mehr, sondern Seminar- und Banketträume.*



*Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt; 1997 wurde die Terrasse komplett renoviert, mit Holzboden und einem schönen Wetterschutz.*

*Und auch in den vergangenen Jahren wurde der Aarhof immer wieder sanft erneuert; so wurden die Räume im 1. Stock modernisiert und erscheinen nun viel heller. Und letztens wurden auch Korridor, Kellerabgang und das Restaurant in freundlichen Farben aufgefrischt und neu eingerichtet.*



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-Degustationsmenü 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 20 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*



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*



## 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 Menü 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 !**

AARHOF



OLTEN

## 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 m<sup>2</sup>)

Preis	Halber Tag	Fr. 160.--	ganzer Tag	Fr. 280.--
	ab 18 Uhr	Fr. 100.--		
	(ab einer Konsumation von 200.-- beträgt die Saalmiete noch Fr. 50.--)			
	Konzertbestuhlung (ohne Tische)	20	Personen	
	Seminarbestuhlung mit Tischen	12	Personen	
	Bankett-Tafeltisch in Blockform	12	Personen	

### Disteli-Trog-Saal zusammen (65 m<sup>2</sup>)

Preis	Halber Tag	Fr. 280.--	ganzer Tag	Fr. 380.--
	ab 18 Uhr	Fr. 180.--		
	(ab einer Konsumation von 400.-- beträgt die Saalmiete noch Fr. 90.--)			
	Konzertbestuhlung (ohne Tische)	40	Personen	
	Seminarbestuhlung mit Tischen	25	Personen	
	Bankett-Bestuhlung	32	Personen	

### Bernhard Hammer-Saal (70 m<sup>2</sup>)

Preis	Halber Tag	Fr. 350.--	ganzer Tag	Fr. 460.--
	ab 18 Uhr	Fr. 280.--		
	(ab einer Konsumation von 600.-- beträgt die Saalmiete noch Fr. 140.--)			
	Konzertbestuhlung (ohne Tische)	50	Personen	
	Seminarbestuhlung mit Tischen	32	Personen	
	Bankett-Bestuhlung	48	Personen	

### Alle Säle zusammen (140 m<sup>2</sup>)

Preis	Halber Tag	Fr. 480.--	ganzer Tag	Fr. 550.--
	ab 18 Uhr	Fr. 380.--		
	(ab einer Konsumation von 1'100.-- beträgt die Saalmiete noch Fr. 190.--)			
	Konzertbestuhlung (ohne Tische)	80	Personen	
	Seminarbestuhlung mit Tischen	54	Personen	
	Bankett-Bestuhlung	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.--

<b>Flipchart</b> mit Schreiber	(3 Stk.)	Fr. 30.--
<b>Pinnwand</b>	(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, 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. 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](http://www.aarhof.ch) / Mail: [info@aarhof.ch](mailto: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 2 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	70%	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 2019 und ersetzen alle bisherigen.

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