



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, 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. Januar 2020 und ersetzen alle bisherigen.

AARHOF



OLTEN

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 Banketräume.



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