



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 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.--

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-Sandwich, frisch gebacken und fein gefüllt (auch vegetarisch)
 Frisch gebackene Quiche-Lorraine aus dem Ofen
 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
 Melonen-Rohschinken-Spiesschen oder Pflaumen-Speck-Spiesschen (je nach Saison)
 Crostini mit Tomaten und Kräutern
 Würzig gebratene Rindfleischkugeln an Kräuterjus
 Gebackene Crevetten im Kokosmantel
 Frühlingsrollen Sweet & Sauer mit rassiger Sauce*

*Gemischte Mini-Pâtisserie
 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 Cumberlandsauce
„Gazpacho 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 4.50

*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-Blechkuchen
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 82.00</i>

Weine

<i>Weisser Hauswein, leicht und spritzig</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 43.00</i>
<i>Roter Hauswein, ideal zum Apéro nicht zu schwer</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr 43.00</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. 32.--</i>
<i>Orangensaft in der Glasflasche</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 11.--</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. 4.40</i>
<i>Rumpunsch, Apfelpunsch, Orangenpunsch / Glühwein</i>	<i>Fr. 4.40 / 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:	08.00 bis 17.00 Uhr 18.00 bis 24.00 Uhr
Samstag:	16.00 bis 00.30 Uhr

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. 90.--	Fr. 180.--
Disteli-Trog-Saal 17-24 Personen	Fr. 280.--	Fr. 380.--	Fr. 180.--	Fr. 300.--
Hammer-Saal 25-36 Personen	Fr. 350.--	Fr. 460.--	Fr. 280.--	Fr. 600.--
Hammer-Trogsaal 37-48 Personen	Fr. 440.--	Fr. 490.--	Fr. 300.--	Fr. 750.--
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 2018 und ersetzen alle bisherigen.