



*Allerlei Menüideen
für Firmenevents, Familienfeiern und Festbankette*

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 ab 16.00 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen

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 ausserlesenen 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 Bestuhlungen 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



A la Carte

„Menü nach Mass“

Bis 10 Personen dürfen Sie Ihr Nachtessen gerne "à la carte" aus unserer Speisekarte aussuchen; für Gruppen ab 10 bis 20 Personen empfehlen wir Ihnen sehr gerne unser beliebtes „Menü nach Mass“: Sie geben uns Ihr Budget bekannt und wir bereiten ein saisonales und marktfrisches Menü vor, aus welchem Ihre Gäste die einzelnen Gänge auswählen und das Menü selber zusammenstellen können. Und zwar haben Sie die Wahl zwischen 3 Vorspeisen, 3 Hauptgängen (auf Wunsch auch vegetarisch) und 3 Desserts, auch mit Käse.

Dies hat zum Vorteil, dass Sie ihr Budget einhalten können und Ihre Gäste doch noch etwas selber aussuchen dürfen.

Für ein 3-gängiges Menü rechnet man erfahrungsgemäss mit ca. Fr. 70.--, aber selbstverständlich können wir für jeden Budgetrahmen etwas zusammenstellen.



Winter Menüvorschläge
für Firmenevents und Familienfeiern
im November und Dezember



Das erste Wintermenü

*Buntes Salatarrangement
mit sautierten Pilzen
&&&
Trimbacher Heusuppe mit Lardo
&&&
Saltimbocca von der Mägenwiler
Poulardenbrust
an Marsalajus
Gemüse-Risotto und Romanesco
&&&
Tobleronemousse
auf Zitrusfrüchte-Kompott*

*4-Gang Menü Fr 68.00
3-Gang Menü Fr 59.00*

Das zweite Wintermenü


*Tatar und Praline von geräuchertem
Heilbuttfilet an Senf-Dillsauce und
mariniertem Fenchelsalat
&&&
Rüebli-Ingwersuppe
mit Sesam-Honig-Buchteln
&&&
Kalbsschulterfilet mit sautierten Pilzen
mit Pappardelle und
buntem Wintergemüse
&&&
Caramelisierte Orangen-Tarte
mit Creme Brûlée-Glace*



*4-Gang Menü Fr 75.00
3-Gang Menü Fr 64.00*



Das dritte Wintermenü



*Ricotta-Steinpilzterrine mit
 Kürbis-Relish und
 mariniertem Nüsslisalat
 &&&
 Petersilienwurzelsuppe mit
 Peterli-Espuma
 &&&
 Schweinsfilet mit Dörrpflaumen gefüllt
 und im Speckmantel gebraten
 Kartoffelgratin und
 buntes Marktgemüse
 &&&
 Das Beste von der
 Schweizer Schokolade*

4-Gang Menü Fr 78.00

3-Gang Menü Fr 68.00



Das vierte Wintermenü

*Blumenkohlmousse
 auf knusprigem Serano-Rohschinken
 &&&
 Kalbsschwanzessenz mit
 Milken-Knödel
 &&&
 In der Gewürzkruste 
 marinierter Thunfisch
 auf Venere-Risotto
 &&&
 SQB- Rindsfilet-Medaillon
 mit gebratener Entenleber
 auf getrüffeltem Kartoffelpüree
 und buntem Gemüseallerlei
 &&&
 Weisser Kaffeeschaum
 auf Schokoladen-Nusskuchen
 mit frischer Passionsfrucht*

5-Gang Menü Fr 108.00

4-Gang Menü mit Suppe Fr 89.00

3-Gang Menü Fr 76.00

*Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den
 Menüs tauschen, weglassen oder ergänzen.
 Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch!*



Unsere Räume für Ihren Anlass



Restaurant
bis 90 Personen



Hammer-Saal (ca. 70 m²)
Reihen-Bestuhlung bis 40 Personen
Block-Bestuhlung bis 48 Personen



Trog-Saal (ca. 35 m²)

Reihen-Bestuhlung bis 20 Personen
Block-Bestuhlung bis 16 Personen



Disteli-Saal (ca. 35 m²)
Reihen-Bestuhlung bis 20 Personen
Block-Bestuhlung bis 16 Personen

Trog & Disteli-Saal (ca. 70 m²)
Reihen-Bestuhlung bis 40 Personen
Block-Bestuhlung bis 32 Personen

Alle Säle zusammen (ca. 140 m²)
Reihen-Bestuhlung bis 90 Personen
Block-Bestuhlung bis 80 Personen



Terrasse
bis 45 Personen



Apero-Varianten

„Knabberschale“ mit Pommes-Chips,

Salzgebäck, Grissini und Erdnüssli

Fr. 4.-- pro Person

Zusätzlich mit Blätterteig-Gebäck aus dem Ofen

Fr. 7.--

Auswahl Standard, wir rechnen mit 5 Häppchen pro Person

Fr. 15.-- pro Person

Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)

Norwegebrot mit Lachs und Sauerrahm

Fein gefüllte Baguette-Sandwichli

Pouletspiessli «Yakitori» mit süsssaurer Sauce

Auswahl Klassik, wir rechnen mit 7 Häppchen pro Person

Fr. 19.-- pro Person

Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)

Norwegebrot mit Lachs und Sauerrahm

Gemischte Canapés, fein belegt, schön dekoriert und geviertelt

Windbeutel mit Thunfisch gefüllt

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen oder Pflaumen-Speck Spiessli

Pita-Tasche mit Rohschinken oder 1 Schinkengipfeli



Auswahl Olten, wir rechnen mit 8 - 9 Häppchen pro Person

Fr. 25.-- pro Person

Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)

Norwegebrot 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

Gemüestängel 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. 31.-- pro Person

Knabber-Schale (Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini, Erdnüssli)

Norwegebrot mit Lachs und Sauerrahm

Gemischte Canapés, fein belegt, schön dekoriert und geviertelt

Laugenbrötchen mit Salami

Melonen-Rohschinken-Spiesschen oder Pflaumen-Speck-Spiesschen

Crostini mit Tomaten und Kräutern

Würzig gebratene Rindfleischkugeln an Kräuterjus

Gebackene Crevetten im Kokosmantel

Frühlingsrollen Sweet & Sauer mit rassisger 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



Aperitif-Wein / Champagner

Prosecco & Champagner

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	75cl	Fr 48.00
<i>"Cuvée d'Or", Schaumwein aus dem Baselbiet, méthode traditionnelle</i>		Fr. 52.00
<i>Champagner "Philipponnat" Brut blanc</i>	75cl	Fr 82.00

Weine

<i>Weisser Hauswein, leicht und spritzig</i>	75cl	Fr 43.00
<i>Roter Hauswein, ideal zum Apéro nicht zu schwer</i>	75cl	Fr 43.00

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>	½ Liter	Fr. 6.--
<i>Mineralwasser natur mit und ohne Kohlensäure</i>	7,5 dl	Fr. 8.--
<i>Mineralwasser süss (Coca Cola, Rivella, Sprite, Eistee)</i>	Liter	Fr. 9.50

<i>Sauser (in der Herbst-Saison)</i>	Liter	Fr. 18.--
<i>Frischer Süessmoscht (in Saison)</i>	Liter	Fr. 12.--
<i>«Tröpfel»: fruchtige Schaumwein-Kreation ohne Alkohol</i>	7,5 dl	Fr. 32.--
<i>Orangensaft in der Glasflasche</i>	Liter	Fr. 11.--
<i>Saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol</i>	Liter	Fr. 28.--
<i>Saisonale Früchte-Bowle ohne Alkohol</i>	Liter	Fr. 18.--

<i>Solothurner „Öufi-Bier“ in der Bügelflasche</i>	½ lt	Fr. 6.50
--	------	----------

<i>Feldschlösschen Original in der Glas-Karaffe</i>	Liter	Fr 11.--
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	33cl Fläschli	Fr 4.80

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>		Fr. 4.40
<i>Rumpunsch, Apfelpunsch, Orangenpunsch / Glühwein</i>		Fr. 4.40 / Fr. 6.50
<i>Punsch pro Liter</i>		Fr. 18.--
<i>Glühwein pro Liter</i>		Fr. 25.--

Spirituosen nach Absprache



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 18 Uhr: 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-Trog Saal 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 Annulation

Bei der Annulation 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.



Schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!



*Familie Nadja & Thomas Rhiner
Inhaber & Gastgeber*

Gody Vogt
Küchenchef

Tobias Grüter
Sous chef

Jenny Hubacher
Köchin EFZ

Ramon Bär
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Maurice Spähni
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Selvaratnam Kamalakannan
Office-Mitarbeiter

Arulanadam Kalaiventhan
Office-Mitarbeiter

Corinne Fluri
Administration

Heidi Rhiner
Stellvertretung

Sarah Imbaumgarten
Chef de Service / Assistentin

Ursula Bissig
Servicefachangestellte in Teilzeit

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Vanessa Blum
Restaurationsfachfrau

Tamara Bindt
Restaurationsfachfrau

Ellen Fernandes
Refa-Lehrling 3. Lehrjahr

Sandra Martinez
Refa-Lehrling 2. Lehrjahr

*Sowie zahlreiche Aushilfen
& Teilzeit-Mitarbeiter*