



Anlässe mit dem Hotel Bären

Bankett- und Cateringdokumentation

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma oder für Ihre Hochzeit stehen Ihnen unsere Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz für 10 bis 160 Personen finden.



Schön, interessieren Sie sich für einen Anlass in unserem Haus.

- Hotel** Zum Übernachten und erholt in den nächsten Tag starten, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen gerne ein Hotelzimmer. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor. Gerne können Sie von unseren speziellen Bankettpreisen für Hotelzimmer profitieren.
- Cheminéesaal** Der gemütliche 85m² grosse Saal lädt zum verweilen ein. Durch die hohe Decke und den alten Holzbalken erschaffen wir ein unvergessliches Ambiente. In den Wintermonaten ein Feuer im Cheminée - nicht weg zu denken.
- Bärensaal** Der Lichtdurchflutete Saal lässt keine Wünsche offen. 130m² können nach Ihren Anforderungen genutzt und gestaltet werden.
- Bärengaben** Klein aber fein. Heimelige und eine urgemütliche Atmosphäre versprechen tolle Abende für kleine Gruppen.
- Catering** Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern, Jubiläen oder einfach, weil die letzte gelungene Party schon viel zu lange her ist. Ihr Cocktailempfang mit Büffet wird von uns professionell organisiert. Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen und überlassen Sie uns die Organisation. Fast jeder Vorschlag lässt sich entsprechend gestalten und umsetzen. Auch in Lokalen wie Emil Frey Eventcenter Safenwil, KUK Aarau, Bärenmatte Suhr, Gemeindesaal Buchs, Schloss Liebegg Gränichen, Schlossrued, Mühlerama in Seon oder im Spitel in Suhr lassen sich Ihre Ideen umsetzen. Selbstverständlich sind wir auch für alle anderen Lokalitäten offen.
- Allgemeines** Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Sie dürfen gerne aus den verschiedenen Gängen ein für Sie passendes Menü zusammenstellen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Stephan Pletschacher auch ein spezielles Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft aus. Für Vegetarier oder Veganer werden wir gerne eine Alternative vorbereiten. Wünschen Sie ein Pauschalangebot für Ihren gesamten Anlass? Gerne beraten wir Sie!



Für Fragen und Auskünfte steht Ihnen unser Bankettteam gerne zur Verfügung.



Claudia Stocker

Leiterin Anlässe & Wohlfühlmanagerin

anlaesse@baeren-suhr.ch

Telefon: 062 855 25 25



Stephan Pletschacher

Küchenchef & Wohlfühlmanager

kueche@baeren-suhr.ch

Telefon: 062 855 25 25

Inhaltverzeichnis

Apéro-Varianten	3
Apéro/Fingerfood-Einzelkomponenten	4
Feines & Süsses	5
Stehlunch – Gut und günstig	6
Stehlunch-Einzelkomponenten	6
Menüvorschläge	7
Bärenbuffet	9
Bärenhaftes Angebot	10
Bärenstarkes Angebot	11
Einzelne Gänge zum Ergänzen	12
Tatarenhut à discrétion	13
Getränkepauschalen	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	15



Apéro-Varianten

Apéro I	Marinierte Oliven & Sbrinzmöckli Aargauer Rauchwurstli Crudités mit verschiedenen Dips Chips, Nüssli und Salzstängeli pro Person CHF 8.00
Apéro II	Marinierte Oliven & Sbrinzmöckli Aargauer Rauchwurstli Crudités mit verschiedenen Dip's Bruschetta mit Frischkäse und getrocknete Tomaten Grissini Rustico mit hauchdünnen Rohschinken pro Person CHF 13.00
Apéro III	Sbrinzmöckli Aargauer Rauchwurstli Antipasti-Spies (<i>Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert</i>) Asia Mix-Fingerfood (<i>Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa</i>) Rauchlachs-Canapé pro Person CHF 16.00
Apéro riche	
<i>Kalte Häppli</i>	Canapé, mit Ei, Käse, Salami,
<i>Am Spiessli</i>	Melone-Rohschinken Antipasti (Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert)
<i>Im Gläsli</i>	Kirschtomaten-Mozzarellasalat Mediterraner Salat mit Fetakäse
<i>Warme Häppli</i>	Poulet Satay mit Chutney Hackfleischbällchen mit würziger BBQ Sauce Fischknusperli mit Sauce Tartar
<i>Dessert</i>	Früchtespiessli, Mini-Brownies Mini-Panna Cotta mit Mango pro Person CHF 31.00



Apéro/Fingerfood-Einzelkomponenten

Ciabattasandwich	mit Brie und Kresse oder Salami	pro Stück	CHF 3.50
	mit Roastbeef und Tartarsauce	pro Stück	CHF 4.80
Rosmarinfocaccia	mit Tomaten, Mozzarella & Pesto	pro Stück	CHF 3.00
	mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.80
	Oliven-Frischkäse	pro Stück	CHF 2.50
Canapé	mit Ei, Schinken, Käse, Thon, Salami	pro Stück	CHF 2.50
	mit Rindstatar, Rauchlachs,	pro Stück	CHF 3.50
	mit Seranoschinken, Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 3.50
	mit Pumpernickel mit Frischkäse	pro Stück	CHF 2.10
Mini Wrap	mit Lachs, Schinken oder Oliven-Rucola Tapenade	pro Pers.	CHF 3.20
Am Spiess	Saisonale Früchte	pro Stück	CHF 3.50
	Antipasti-Spiess (Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert)	pro Stück	CHF 2.90
	Melonen & Rohschinken	pro Stück	CHF 3.80
Im Weck Glas	Schweizer Wurst-Käsesalat	pro Glas	CHF 3.00
	Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	pro Glas	CHF 3.50
	Mediterraner Salat mit Fetakäse	pro Glas	CHF 3.60
	Rauchlachstatar mit Kräutersalat	pro Glas	CHF 4.80
	Thaibeefsalat mit Krabbenchip	pro Glas	CHF 4.20
Warmes	Poulet Satay mit Chutney	pro Stück	CHF 3.00
	Gebackene Crevetten „Sweet and Sour“	pro Glas	CHF 4.00
	Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF 3.00
	Asia Mix-Fingerfood (Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa)	pro Person	CHF 5.30
	Rindsfiletwürfel mit Kartoffel-Selleriestock	pro Person	CHF 7.00
	Saisonaler Suppeshot	pro Person	CHF 2.20



Hausgemachte mini

Burger

mit Rindfleisch

Herman: Salat, Ketchup, Käse, Essiggurke	pro Stück	CHF 5.50
LorBär: Salat, BBQ-Sauce, Tomate	pro Stück	CHF 5.50

mit Pouletfleisch

Bärenbruder: Salat, Sauerrahm, Guacamole, Tomate, Gurke	pro Stück	CHF 5.50
Bärmuda. Salat, Ananas, Käse	pro Stück	CHF 5.50

Etwas Gebackenes

Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.10
Käseküchlein	pro Stück	CHF 3.80
Mini-Quiche Lorraine	pro Stück	CHF 1.90
Gebackene Jalapeños	pro 2 Stück	CHF 3.00

Feines & süsses

Im Weck Glas

Frischer Fruchtsalat	pro Stück	CHF 4.00
Gebrannte Crème mit Mini-Meringues	pro Stück	CHF 4.00
Süssmostcrème mit Apfelragout	pro Stück	CHF 4.50
Weisses Tobleronemousse	pro Stück	CHF 4.50
Passionsfrucht-Panna Cotta mit Fruchtcoulis	pro Stück	CHF 5.50
Joghurt-Limettenmousse	pro Stück	CHF 4.00

Minigebäcke

Mini-Berliner	pro Stück	CHF 1.50
Brownieswürfel	pro Stück	CHF 1.50
Mini-Butter-Schokoweggen	pro Stück	CHF 1.00
Mini-Apfeltaschen	pro Stück	CHF 1.50
Gemischte Donuts	pro Stück	CHF 1.50
Schoko oder Zitronen Cake	pro Stück	CHF 1.40



Stehlunch – Gut und günstig

- Vorspeisen* Saisonaler Blattsalat und 2 angemachte Salate
Dazu eine Überraschung im Weckglas
- Hauptgang* Wählen Sie Ihre Hauptgänge: 1 Fleisch-, 1 Fisch- und 1 Vegi-Variante:
- Fleisch Aargauerbraten mit Kartoffelstock
 Geschnetztes Vom Rind mit Pfefferrahmsauce und Kräuterterreis
 Gebratener Reis mit Poulet-Satay
 Rindfleischbällchen mit Wildreisrisotto
- Fisch Fischknusperli mit Tatarsauce
 Gebratener Dorsch an Zitronensauce
 Crevetten an Kräutern und Knoblauch
- Vegetarisch Gemüse Fritata
 Älpler-Makkaroni mit Apfelmus
 Orecchiette mit Gemüse und Kräuter
- Dessert* Eine süsse Überraschung im Weckglas
pro Person CHF 35.00
- oder Dessertbuffet* Panna Cotta mit Mango
Dunkles Schokoladenmousse
Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat
zusätzlich CHF 10.00



Menüvorschläge

- Menü 1** Kleiner gemischter Salat mit unserem beliebten Hausdressing

Hausgemachter Hackbraten an Champignonrahmsauce
mit Kartoffelstock und Karotten

Süssmostcrème mit Apfelragout
pro Person CHF 39.00
- Menü 2** Aargauer Rüeblisuppe mit Pistazien

Gebratene Maispouletbrust an Thymianjus
mit Risolees Kartoffeln und gebratenen Zucchini

Tiramisu mit Waldbeeren
pro Person CHF 49.00
- Menü 3** Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, Kürbiskernen & Kresse

Kalbsnierstück im Ganzen gegart an Portweinjus
mit Kartoffelgratin und Strauchbohnen

Grosi's feine gebrannte Crème mit Mini-Meringues
pro Person CHF 43.00 vom Schwein
pro Person CHF 63.00 vom Kalb
- Menü 4** Solothurner Weissweinsüpli

Aargauerbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen an Merlotjus
mit Kartoffelstock und buntem Marktgemüse

Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm
pro Person CHF 43.00



Menü 5 Blumenkohl-Currysuppe

Feines Schnitzel an sämiger Champignonrahmsauce mit Gemüse-Fusilli

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet
pro Person CHF 39.00 vom Schwein
pro Person CHF 54.00 vom Kalb

Menü 6 Kleiner gemischter Saisonsalat mit Gurken-Spaghetti &
gerösteten Sonnenblumenkernen

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse serviert auf Orangenragout
pro Person CHF 68.00

Menü 7 Geräucherter Lachs mit Sauerahm und Zupfsalat

Rote Curry-Suppe mit Kokosmilch

Saftiges Rindsfilet an Café-de-Paris Sauce
mit Pommes Dauphine und buntem Saisongemüse

Verschiedene Kleinigkeiten aus der Bärenküche
pro Person CHF 99.00

Eigene Ideen sind herzlich Willkommen? Gerne stellen wir Ihnen ein hochwertiges Gourmetmenü nach Ihren Wünschen zusammen.



Bärenbuffet

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit Blattsalaten und angemachten Salaten
Tomaten-Mozzarella, Crevettencocktail mit Mango, Quiche Lorraine
Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette, Anti Pasti, Gemischte Fleischplatte,
Rauchfisch-Platte mit Meerrettich und Sauerrahm
Saisonaler Suppenhot
Brotkorb mit einer reichen Auswahl an Broten und Brötchen

Hauptgang am Platz serviert

Am Stück gebratenes Roastbeef an Barolojus
mit Kartoffelmousseline und Marktgemüse

Dessertbuffet-Bären

Sorbet- Auswahl, Panna Cotta mit Mango
Helles und dunkles Schoggimousse
Mini-Pâtisserie, Exotischer Fruchtsalat
Tiramisu, Gebrannte Crème, Käse
pro Person CHF 89.00 pro Person
pro Person CHF 99.00 Pro Person mit Rindsfilet



Bärenhungriges Angebot

Vom Apéro bis zum Dessert

<i>Apéro</i>	Sbrinzmöckli Aargauer Rauchwurstli Crudités mit verschiedenen Dips Chips & Nüssli
<i>Getränke</i>	Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien Prosecco, Spumante DOC Adamanti Mineralwasser und Orangensaft
<i>Menü</i>	Frische Blattsalate mit Hausdressing, gehacktem Ei & Croûtons *** Schweinsnierstück im Ganzen gegart an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse *** Joghurt Panna Cotta mit frischem Fruchtcocktail
<i>Getränke</i>	Colle dei Tigli IGT, Cantine Lenotti Cortese & Garganega SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di Marzano Mineralwasser und Süssgetränker, Kaffee und Tee pro Person CHF 75.00 vom Schwein pro Person CHF 95.00 vom Kalb

Das Pauschalangebot ist ab 18 Personen buchbar und beinhaltet folgende Leistungen:

- Passende Räumlichkeit und Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- Weisse Stofftischwäsche und saisonale Dekoration
- Menüdruck nach Ihren Vorstellungen
- Apérobeilagen und 3-Gang-Menü inklusive den oben aufgeführten Getränken bis zum Dessert
- Fleischlose Variante für vegetarische Gäste



Bärenstarkes Angebot

Vom Apéro bis zum Dessert

<i>Apéro</i>	Sbrinzmöckli Aargauer Rauchwurstli Crudités mit verschiedenen Dips Chips & Nüssli
<i>Getränke</i>	Langhe Arneis DOC, Villa Carena, Italien Prosecco, Spumante DOC Adamanti Mineralwasser und Orangensaft
<i>Menü</i>	Tomatencremesuppe mit Rauchbrotroutons *** Schweizer Rindsentrecôte an Sauce Bernaise mit Pommes Dauphines und Saisongemüse *** Joghurt-Limettenmousse & Schokolade
<i>Getränke</i>	Langhe Arneis DOC, Villa Carena, Italien Rívola VDT, Bodegas Rívola, Castilla y León. Spanien Mineralwasser und Süssgetränke Bier, Kaffee und Tee pro Person CHF 95.00

Das Pauschalangebot ist ab 18 Personen buchbar und beinhaltet folgende Leistungen:

- Passende Räumlichkeit und Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- Weisse Stofftischwäsche und saisonale Dekoration
- Menüdruck nach Ihren Vorstellungen
- Apérobeilagen und 3-Gang-Menü inklusive den oben aufgeführten Getränken bis zum Dessert
- Fleischlose Variante für vegetarische Gäste



Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen

Vorspeisen	Frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 8.50
	Knackfrischer gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 10.50
	Eisbergsalat mit Speck und knusprigem Parmesan (Saison)	CHF 12.00
	Geräuchertes Lachstatar mit Guacamole und Zupfsalat	CHF 19.00
Suppen	Blumenkohl-Currysuppe	CHF 9.50
	Kräutercrèmesuppe mit Grissini	CHF 8.50
	Rüeblicrèmesuppe mit Chardonnay	CHF 9.80
	Tomatencremesuppe mit Rauchbrotcroutons	CHF 9.80
	Rote Currysuppe	CHF 9.90
Hauptgänge	Aargauerbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen an Merlotjus	CHF 25.00
	Gebratene Maispouletbrust an Thymianjus und gebratenen Zucchini	CHF 29.00
	Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce-Bérnaise und Marktgemüse	CHF 49.00
	Schweinsfiletmedaillon auf gebratenen Pilzen und Thymianjus	CHF 37.00
	Kalbsfilet an Kräuterjus und Marktgemüse	CHF 54.00
	Asiapfanne mit Rindsgeschnetzeltem, gebratener Reis und Gemüse	CHF 27.00
	Alle Gerichte sind mit folgenden Beilagen erhältlich Kartoffelgratin, Spätzle, Kräuterreis, Kartoffelstock und Rollgerstenrisotto	
Vegetarische Hauptgänge	Panierter Mozzarella mit Tomaten und Gemüse-Fusilli	CHF 22.00
	Piccata von der Aubergine auf Mediterranem Ebly	CHF 24.00
	Fried Rice mit Ananas und gebratenen Shitakepilzen	CHF 25.00
Vegane Hauptgänge	Fusilli mit Gemüse und Olivenöl	CHF 22.00
	Thymian Risotto mit gebratenen Zucchini	CHF 24.00
	Asiatisch mariniertes Tofu mit Wok,-Gemüse und Basmatireis	CHF 26.00



Dessert	Süssmostcrème mit Apfelragout	CHF 12.00
	Tiramisu mit Waldbeeren	CHF 15.00
	Grosi's feine gebrannte Crème mit Mini-Meringues	CHF 11.00
	Hausgemachtes Caramelköpflli mit frischen Früchten und Rahm	CHF 12.00
	Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	CHF 13.00
	Hausgemachtes Schokoladenmousse	
	serviert auf Orangenragout	CHF 14.00
	Verschiedene Kleinigkeiten aus der Bärenküche	CHF 15.00

Tatarenhut à discrétion

Klassisch	Bärenstarke Salatcreation *** <i>Hauptgang</i> Fleisch: Rindshuft, Schwein, Speck, Poulet, Bratwurst, Geschnittenes Boulliongemüse, Zucchini Hausgemachte Saucen, Essiggemüse Pommes Frites und Reis Brotkorb mit einer Auswahl an verschiedenen Broten *** kleine süsse Überraschung pro Person CHF 59.00
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Deluxe

„Caesar Salad“

Eisbergsalat mit Speck, Parmesandressing und Ruchbrotcroûtons

Hauptgang

Fleisch: Kalbshuft, Rindsfilet, Schweinsfilet, Pferd, Speck

Crevetten, Jakobsmuscheln

Geschnittenes Boulliongemüse, Zucchini, Aubergine

Hausgemachte Saucen, Essiggemüse

Pommes Frites und Reis

Brotkorb mit einer Auswahl an verschiedenen Broten

Dessertvariation Bären

pro Person CHF 75.00

Das Pauschalangebot ist ab 10 Personen buchbar und beinhaltet folgende Leistungen:

- Passende Räumlichkeit und Bestuhlung nach Ihrem Wunsch
- Weisse Stofftischwäsche und saisonale Dekoration
- Menüdruck nach Ihren Vorstellungen
- Vorspeise mit Hauptgang inkl. Dessert
- Fleischlose Variante für vegetarische Gäste

Getränkepauschalen

Pauschale I

Weissweine

Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien

Chardonnay delle Venezie IGT, Cantine Lenotti, Italien

Luma Grillo, Terre Siciliane IGT, Cantine Cellaro, Italien

Rotwein

SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di San Marzano, Italien

SUD Primitivo Merlot IGP, Feudi di San Marzano, Italien

Rívola VDT, Bodegas Rívola, Castilla y León, Spanien

Raiza Reserva, Rioja DOCa, Vinedos de Aldeanueva, Spanien

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, diverse Süssgetränke

Kaffee und Tee

pro Person 29.00



Pauschale II Prosecco, Spumante DOC Adamanti

Weisswein

Colle dei Tigli IGT Veneto, Cantine Lenotti, Italien

Chardonnay delle Venezie IGT, Cantine Lenotti, Italien

Luma Grillo, Terre Siciliane IGT, Cantine Cellaro, Italien

Rotwein

SUD Negroamaro Salento, IGP Feudi di San Marzano, Italien

SUD Primitivo Merlot IGP, Feudi di San Marzano, Italien

Rívola VDT, Bodegas Rívola, Castilla y León, Spanien

Raiza Reserva, Rioja DOCa, Vinedos de Aldeanueva, Spanien

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, diverse Süssgetränke

Kaffee und Tee

pro Person 35.00

Getränkepauschalen sind vom Apéro bis zum Dessert buchbar.

Selbstverständlich offerieren wir Ihnen die Pauschalen auch mit einem anderen Wein.

...Gerne beraten wir Sie!



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Zimmerreservation/Seminar/Bankett

1 Gültigkeit / Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt bei der schriftlichen Reservations-bestätigung des Hotel Bären zustande. Meldet der buchende Gast weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten, sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

2 Leistungen Zimmerreservation

Die konkreten Leistungen des Hotels richten sich nach der Reservationsbestätigung. Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat und direkt durch den Gast beglichen.

2.1 Zimmerbezug und -rückgabe

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotel Bären. Reservierte Zimmer stehen dem Gast während der vereinbarten Zeit von frühestens 14.00 Uhr am Anreisetag bis 12.00 Uhr am Abreisetag zur ausschliesslichen Nutzung zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart oder eine Zahlungsgarantie des Auftraggebers geleistet wurde, hat das Hotel Bären das Recht, das gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Gast hieraus Ersatzansprüche herleiten kann. Der Gast hat keinen Anspruch auf ein bestimmtes Zimmer, vorbehaltlich einer anderen Abmachung.

Garantierte Zimmer:

Auf ausdrücklichen Wunsch hin, halten wir für einen Gast ein reserviertes Zimmer bis 12.00 Uhr des dem Ankunftstag folgenden Tages frei. Damit wir das Zimmer garantieren können, benötigen wir eine Kreditkartennummer. Im Fall eines No-show verrechnen wir über die Kreditkarte eine Übernachtung zuzüglich Gebühren. Das Zimmer kann bis 12.00 Uhr am Ankunftstag spesenfrei annulliert werden.

2.2 Annullationsbedingungen Zimmerreservation

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

Bis zu einer Aufenthaltsdauer von 3 Nächten ist eine Annullation bis um 12 Uhr des Ankunftstages kostenfrei möglich (Ausnahme Loveroombuchungen). Für eine verspätete Annullation / No-Show wird der Preis aller gebuchten Leistungen (Übernachtungspreis + Taxen) verrechnet. Bei einem Aufenthalt von mehr als 3 Nächten oder mehr als 5 Zimmern sowie bei Buchung des Loverooms gelten folgende Annullationsbedingungen:

- Bis 1 Monat vor Anknunft:
Keine Annullationskosten
- Bis 14 Tage vor Anknunft:
50% des Arrangementpreises. max. 10% der Zimmer kostenlos annullierbar.
- Weniger als 14 Tage vor Anknunft:

100% des Arrangementpreises. max. 5% der Zimmer kostenlos annullierbar.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Ein-treffen der Annullation im Hotel.

Änderungen der Annullationsbedingungen während Messezeiten sowie starker Hotel-belegung bleiben aus-drücklich vorbehalten.

3 Leistungen Seminar

Die konkreten Leistungen des Hotels richten sich nach der Reservationsbestätigung. Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat und direkt durch den Gast beglichen.

3.1 Annullationsbedingungen Seminar

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, sind folgende Annullationskosten zu bezahlen:

- Das Seminar kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59-16 Tage vor Anreise werden 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 15-0 Tage vor Anreise werden 100% der bestätigten Kosten verrechnet.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Ein-treffen der Annullation im Hotel.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullation nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt.

4 Leistungen Bankett

Die konkreten Leistungen des Hotels richten sich nach der Reservationsbestätigung. Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Hotel erbracht werden, so handelt das Hotel lediglich als Vermittler. Diese Leistungen werden separat und direkt durch den Gast beglichen.

4.1 Annullationsbedingungen Bankett

- Die Veranstaltung kann bis 60 Tage vor der Anreise kostenlos storniert werden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 59 - 30 Tage vor Anreise werden 50% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 29 - 8 Tage vor Anreise werden 80% der bestätigten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8-0 Tage vor Anreise werden 100% der bestätigten Kosten verrechnet.



Wurde bei Bankettveranstaltungen noch keine Leistung definiert, so wird von einem Basisbetrag von CHF 60.00 pro Person ausgegangen.

Massgebend für die Berechnung ist das schriftliche Eintreffen der Annullation im Hotel.

Wird ein Anlass verschoben, ist eine nachträgliche Annullation nicht mehr möglich.

Bei Nichterscheinen werden die vertraglich vereinbarten Preise in Rechnung gestellt

5 Nutzungsdauer Seminar / Bankett

Reservierte Veranstaltungsräume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotel Bären.

6 Teilnehmerzahl Seminar / Bankett

Der Besteller verpflichtet sich, dem Hotel Bären die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

7 Extraleistungen Seminar / Bankett

Die Preisangaben des Hotel Bären für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur gelten gemäss Bestätigung. Der Veranstalter verpflichtet sich alle Speisen und Getränke, die im Hotel oder auf dessen Gelände konsumiert werden, vom Hotel Bären zu beziehen.

8 Preise und Zahlungspflicht

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Die Preise ergeben sich aus der Bestätigung resp. der Preisliste. Das Hotel Bären ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Anzahlung zu verlangen.

Die Anzahlung wird an den geschuldeten Hotelpreis resp. allfällige Annullationskosten angerechnet. Das Hotel kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen. Die Anzahlung ist innert 10 Tagen oder innerhalb der vereinbarten Zahlungsfrist nach Erhalt der Bestätigung zu bezahlen. Erfolgt die Anzahlung nicht fristgerecht, kann das Hotel Bären nach erfolglosem Verstreichen einer Nachfrist von 3 Tagen den Vertrag auflösen und die unter Ziff. 4 genannten Annullationskosten verlangen.

Der Gast verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Bären vor Abreise bzw. innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Sollte unsere Rechnung nach 30 Tagen noch nicht beglichen sein, wird ein Verzugszins von 5% verrechnet.

Das Hotel Bären akzeptiert Zahlungen in Schweizer Franken, Euro oder mit einer akzeptierten Kreditkarte (Mastercard, Visa, American Express, Diners, Maestro/ EC). Bei einem Betrag ab CHF 2000.-- verrechnen wir einen Kommissionssatz von 2,3% (American Express) resp. 1.5% (restliche Kreditkarten). Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

9 Haftung des Hotels

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Das Hotel Bären haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichtes Verschulden

wird nicht gehaftet. Sollte der Gast zu Schaden kommen oder mit den Leistungen des Hotels nicht zufrieden sein, so hat er dies dem Hotel unverzüglich zu melden, andernfalls kann er keine Rechte mehr geltend machen. Sämtliche Forderungen gegenüber dem Hotel verjähren innert 6 Monaten nach Vertragsende, sofern die zwingenden gesetzlichen Bestimmungen nicht längere Fristen vorsehen.

10 Haftung des Gastes

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Bären für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Bären dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

11 Fundgegenstände

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Fundgegenstände werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer 3-monatigen Aufbewahrungsfrist entsorgt.

12 Euro / Fremdwährungen

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Die Umrechnung in Euro erfolgt zum Durchschnittskurs.

13 Gerichtsstand

Zimmerreservation / Seminar / Bankett

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Aarau (Schweiz). Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Suhr, März 2013