

ANLASS BROSCHÜRE

erfahren – flexibel – professionell

Hochzeit
Taufe
Geburtstag
Jubiläum
Pensionierung

...oder einfach so



Gasthof zum

SCHÜTZEN

Tel. 062 823 01 24
info@gasthofschuetzen.ch

Familie Schneider-Schmid
Schachenallee 39
5000 Aarau

Inhaltsverzeichnis:

1	Allgemeines.....	1
1.1	Menuwahl.....	1
1.2	Weinauswahl	2
1.3	Zeitplan	2
1.4	Verlängerung	2
1.5	Empfehlung Fotograf	2
1.6	Dekor	3
1.7	Kosten.....	4
1.8	Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
2	Anlass im Gasthof zum Schützen	5
2.1	Maximal Kapazität	5
2.2	Saalmiete	5
2.3	Technik	5
2.4	Terrassenzugang	5
2.5	Bestuhlung	6
2.6	Musik & Tanz.....	6
2.7	Afterparty	6
2.8	Hotelzimmer	7
2.9	Anreise / Lageplan.....	7
3	Catering durch Gasthof zum Schützen	9
3.1	Personalkosten.....	9
3.2	Transportkosten	9
3.3	Infrastruktur	9
3.4	Mobiliar	10
3.5	Lokalitäten.....	11
4	Beispiel-Offerten für Pauschalen.....	13
4.1	Anlasspauschale im Gasthof Schützen	13
4.2	Italienische Hochzeit im Gasthof Schützen	14
4.3	Apero Riche Pauschale Catering.....	15
4.4	Anlasspauschale als Catering im Schloss Liebegg	16
5	Über uns	16

1 Allgemeines

1.1 Menuwahl

Alle unsere Menuvorschläge sind erste Ideen. Gemeinsam mit Ihnen werden wir anschliessend eine individuelle Offerte genau nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammenstellen. In einem Gespräch werden wir Sie auf Vor- und Nachteile verschiedener Ideen hinweisen.

Nachservice

Ein Nachservice gehört bei uns zu einem schönen Bankettmenu dazu. Dieser ist für Sie im Menupreis (Ausnahmen sind Steaks) inbegriffen. Normalerweise reichen wir den Nachservice zum Hauptgang; ausser bei der italienischen Speisenfolge zusätzlich beim Pasta-Gang.

Vegetarisch/Vegan/Allergien

Für uns ist es Standard, dass wir bei Banketten auch eine vegetarische Alternative anbieten. Das Alternativmenu wird dem Fleischmenu angeglichen. Weitere Unverträglichkeiten und Allergien müssen im Vorfeld besprochen werden.

Kindermenu

Kinder sind bei uns herzlich willkommen! Gerne vereinbaren wir mit Ihnen ein kindergerechtes Festessen. Der Menupreis (gleiches Menu wie bei den Erwachsenen) reduziert sich bei Kindern unter 14 Jahren auf 40 %. Kinder bis 3 Jahre essen gratis.

Menukarte

Bei jedem Anlass schreiben und drucken wir pro 4-5 Gäste eine Menukarte (schwarz-weiss) kostenlos. Teilen Sie uns dafür Ihren Wunschtitel mit. Gerne ergänzen wir diese auch mit einem Foto oder Spruch. Falls dies in Farbe sein sollte, verrechnen wir pro Karte CHF 1.00.

Hochzeitstorte

Unsere Küche ist bekannt für sehr gutes Essen und wunderbare süsse Desserts. Jedoch überlassen wir die Kunst der Confiserie anderen Profis.

Sehr gut arbeiten wir mit folgenden Betrieben zusammen:

- Törtlfee, Suhr, 062 530 67 13
- Bäckerei Konditorei Confiserie Tea Room Leiser, Suhr, 062 842 45 56
- Max Hächler Bäckerei-Konditorei R. Wolleb, Gränichen, 062 842 44 44

Wenn Sie die Torte bei einer Confiserie bestellen und anliefern lassen, können wir diese direkt in das Dessertbuffet integrieren (kostenlos) oder einzeln servieren (Tellergeld à CHF 4.50 pro Person).

1.2 Weinauswahl

Aktuell bieten wir über 140 Weine aus aller Welt an. Die Preise für eine 7.5dl-Flasche liegen zwischen CHF 44.00 und CHF 190.00. Bei allen Weinen sind wir von deren Qualität überzeugt. Vertieft haben wir uns beim Angebot von Schweizer Weinen, vor allem beim Aargauer Wein, welchem wir besonders verbunden sind. Daneben sind viele verschiedene Tropfen aus unterschiedlichsten Trauben, Regionen und Weinbaubetrieben auf der Karte.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, können Sie das gerne gegen ein Zapfengeld (Servicegeld) von CHF 25.00 - 30.00 pro 7.5dl-Flasche tun. Der Preis wird je nach Verrechnungsmethode bestimmt.

1.3 Zeitplan

Je nach Personenanzahl und Menuwahl kann die reine «Essenszeit» und Grösse der Gesellschaft unterschiedlich lange ausfallen. Ungefähr richten kann man sich an folgenden Erfahrungswerten:

Vorspeise serviert:	25-40 Minuten
Hauptgang serviert:	45-75 Minuten
Dessert & Kaffee serviert:	25-45 Minuten
Vorspeisenbuffet:	50-60 Minuten
Hauptgangbuffet:	60-90 Minuten
Dessertbuffet:	45-60 Minuten

1.4 Verlängerung

Nach 24.00 Uhr verrechnen wir pro Servicemitarbeiter, welcher für Ihren Anlass noch im Einsatz ist CHF 68.00 pro Stunde, bis max. 2.00 Uhr. Je nach Catering werden auch weitere Mitarbeiterkosten verrechnet.

1.5 Empfehlung Fotograf

Cornelius Fischer Fotografie
Der Fotograf für Hochzeit-, Event-, Portraitfotos
Stadthöfli 2, 5000 Aarau
mail@corneliusfischer.ch
www.corneliusfischer.ch

1.6 Dekor

Eine einfache Dekoration stellen wir kostenlos zur Verfügung. Mit Herzblut dekorieren wir Ihren Tisch mit unseren Utensilien. Die Blumengestecke, die wir dazu benutzen, sind saisonal und werden von uns für verschiedene Anlässe verwendet. Zu den Blumen können bei unserer kostenlosen Deko keine Wünsche entgegengenommen werden, aber gerne richten wir uns nach Ihren Vorstellungen bei der Serviettenfarbe.

Wer es professioneller wünscht, so dass Brautstrauss, Tischdekoration sowie allenfalls Namensschilder mit den Blumen zusammen abgestimmt sind, empfehlen wir, die gesamten Blumen bei einem Partner zu bestellen.

Gerne empfehlen wir Ihnen folgendes regionales Blumengeschäft:

Blattform
Heidi Majoleth
Aarepark 6
5000 Aarau

Tel. 062 823 62 72
Fax 062 823 62 73
www.blattform-aarau.ch
info@blattform-aarau.ch

Stuhlhussen

Weisse Stuhlhussen verleihen Ihrem Anlass schnell und einfach ein edles Ambiente. Wir stellen Ihnen diese gerne zur Verfügung für CHF 10.00 pro Stuhl



1.7 Kosten

Kostenphilosophie

Wir arbeiten wirtschaftlich. Sobald ein Kunde mit einer gewissen Vorstellung und einem Budget zu uns kommt, gestalten wir die Offerte massgeschneidert auf seinen Anlass. Standard-Menuvorschläge sind jedoch vorhanden.

Pauschalen

Oft möchten Gäste genau abschätzen können, wie viel das Fest kosten wird. Dafür bieten wir Pauschal-Preise pro Person an. Voraussetzung dafür sind mindestens 40 Gäste (Erwachsene) und definierte Dauer der Gästebetreuung.

Anzahlung

Bei Vertragsabschluss wird eine Anzahlung von rund 40 % der vereinbarten Leistungen verlangt.

1.8 Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere aktuellen AGB's finden Sie auf unserer Webseite unter <https://gasthofschuetzen.ch/ueber-uns/agbs/>

2 Anlass im Gasthof zum Schützen

2.1 Maximal Kapazität

Im grossen Saal richten wir schöne Bankette inklusive Tanzfläche für bis zu 160 Personen aus. Falls man eine Reihenbestuhlung mag, ist dies bis über 200 Personen möglich.

Alle unsere 10 Säle sind beliebig gross konzipierbar mit mobilen Schiebewänden (schalldicht) und sind audiovisuell, klimatisch und beleuchtungstechnisch individuell steuerbar. Jeder Saal verfügt über Tageslicht und einen Terrassenanteil.

2.2 Saalmiete

Für Bankette in unseren eigenen Räumlichkeiten verrechnen wir keine Saalmieten.

2.3 Technik

Unsere Säle verfügen über moderne Technik, die wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen.

Beamer & Leinwand	à CHF	120.00
Funkmikrofonanlage	à CHF	150.00
Zusätzliche Mikrofone (max. 4)	à CHF	40.00 pro Stück

2.4 Terrassenzugang

Alle unsere Säle haben einen Zugang zu einem Aussenbereich. Der ideale Ort, Ihren Anlass bei schönem Wetter mit einem Apero zu starten. Anschliessend kann er bestens als Raucherbereich genutzt werden.



2.5 Bestuhlung

Wir bieten unterschiedlichste Bestuhlungsmöglichkeiten an:

- Runde Tische
- U-Form
- Diverse Blocktische
- Fischgrat-Bestuhlung
- Tafel

Alle Möglichkeiten haben ihre Vor- und Nachteile. Gerne beraten wir Sie für eine ideale Bestuhlung direkt vor Ort.

Tischgrößen

Rechteckige Tische	80x120 cm
Runde Tische	Durchmesser 180 cm (ideal 8 Personen, max. 10 Personen)
Stehische	Durchmesser 80 cm

2.6 Musik & Tanz

Falls an Ihrem Fest getanzt wird, wählen wir für Sie möglichst den Saal mit Parkettboden aus. Bitte sprechen Sie dies deshalb frühzeitig mit uns ab.

Gerne dürfen Sie auch einen DJ oder eine Band buchen. Dazu ist es für uns wichtig zu wissen, wieviel Platz der/die Künstler benötigen würde. Nach 24.00 Uhr bis max. 2.00 Uhr dürfen Sie die Musik gerne mit reduziertem Bass genießen, damit unsere Hotelgäste ihren Schlaf genießen können.

2.7 Afterparty

Nach der Feier im Bankettsaal den Abend in der SCHÜTZEN-LOUNGE ausklingen lassen? Den müden Gästen die Verabschiedung erleichtern und um die Stimmung in einer neuen Atmosphäre nochmals anzukurbeln, bieten wir die Möglichkeit nach dem Dessert die Party in unserer Lounge weiter zu feiern.



2.8 Hotelzimmer

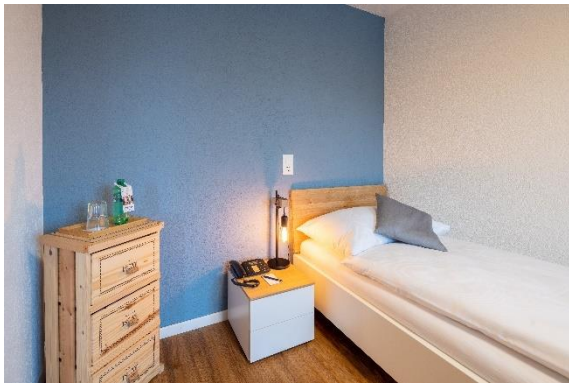
Im ersten und zweiten Stock unseres Gasthofes befinden sich 10 Hotelzimmer. 5 Doppel- und 3 Einzelzimmer sowie 2 Zimmer mit französischem Bett (1.40m).

Zimmerpreise

Einzelzimmer	ab CHF 109.00 – CHF 129.00
Doppelzimmer	ab CHF 166.00 – CHF 186.00
Babybett	kostenlos
Zustellbett	CHF 40.00

Spezialpreise bei grösseren Zimmerreservationen möglich. Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive Frühstück, Mehrwertsteuer und Taxen.

Die Zimmer sind frisch renoviert und mit Dusche/Bad, WC, Telefon und TV, gratis WLAN ausgestattet. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer.



2.9 Anreise / Lageplan

mit dem Auto

von Bern/Luzern A1

- Ausfahrt Aarau West
- Verzweigung nach Ausfahrt Richtung Aarau-Basel
- Eingang Stadt: Kreisel Richtung Olten
- Fahrspur Richtung Olten
- Kreisel beim Aargauer Platz die 2. Ausfahrt in Vordere Vorstadt einbiegen
- Vor dem Stadtturm links in Ziegelrain abbiegen geht steil nach unten
- der Strasse folgen bis Gasthof zum Schützen

von Zürich A1

- Ausfahrt Aarau Ost
- Rechte Fahrspur benutzen Richtung Suhr (Autostrasse)
- Ende Autostrasse Richtung Olten/Basel rechts abbiegen
- Am Kreisell links abbiegen Richtung Telli
- Dem Strassenverlauf folgen - Transit «Olten/Basel» an mehreren Kreiseln und Lichtsignalanlagen vorbei
- Bei grosser Allmend-Wiese links abbiegen
- Gasthof zum Schützen kann man schon sehen



mit dem öffentlichen Verkehr

mit dem Zug

- Fahrplan gemäss www.sbb.ch
- Haltestelle: Aarau
- ca. 10-15 Minuten zu Fuss in den Gasthof zum Schützen (oder weiter mit dem Bus)

mit dem Bus

- Abfahrt ab Busstation am Aarau Bahnhof
- Bus Nr. 6 «Aarau Wöschnauring», Station «Ifang» aussteigen
50 Meter zu Fuss zum Gasthof zum Schützen
- Bus Nr. 3 «Gretzenbach Weid», Station «Aarau Schanz» aussteigen
etwas zurückgehen und den steilen Schanzrain runter bis zum Gasthof zum Schützen gehen

3 Catering durch Gasthof zum Schützen

Längst ist Catering nicht mehr nur „Bereitstellung von Speisen und Getränken an einem beliebigen Ort“. In den letzten 20 Jahren hat sich unser Unternehmen vom Partyservice zum professionellen Catering-Unternehmen entwickelt. Mit unserem Bewirtungskonzept begleiten und unterstützen wir angestrebt Ihr Erlebnis.

Viele unsere Catering-Verantwortlichen arbeiten seit mehr als 10 Jahren bei uns und verfügen über ein grosses Wissen und Kompetenz.



3.1 Personalkosten

Je nach Location und Anfrage sind die Personalkosten bis 24.00 Uhr direkt im Preis inklusive oder einzeln verrechnet.

3.2 Transportkosten

Die Transportkosten sind von Anlass zu Anlass unterschiedlich. Je nach Aufwand des Transports, Anzahl Fahrzeugen, Transport Volumen und Distanz vom Gasthof zum Schützen aus, verrechnen wir andere Preise. Zum Schloss Wildegg verrechnen wir pauschal zum Beispiel ca. CHF 100.00 – CHF 120.00.

3.3 Infrastruktur

Elektrizität

Für eine optimale Durchführung der Caterings ist Strom vor Ort wichtig. Je nach Bankett benötigen wir 220/400 Volt Anschlüsse bzw. CE 16 A Stecker. Falls dies zusätzlich installiert werden müsste, geht dies zu Lasten des Veranstalters. Es gibt aber auch andere Möglichkeiten: Wir passen das Angebot an die Stromzufuhr an oder versuchen die Auslastung auf herkömmliche Elektroanschlüsse zu verteilen.

Fliessend Wasser

Für Caterings ist gemäss Hygiene-Vorschriften fliessend Wasser vor Ort obligatorisch.

3.4 Mobiliar

Bei der Detailsabsprache wird im Voraus definiert, welche Infrastruktur durch die Lokalität bereits zur Verfügung gestellt wird. Wir verfügen über genügend Catering-Mobiliar für Anlässe bis zu maximal 200 Personen. Das Mobiliar wird nach Aufwand verrechnet.

Preise Mobiliar

Stehtisch mit Husse	à CHF25.00
Stuhl	à CHF 6.00
Festbankgarnitur	à CHF25.00
Runde 8er/10er Tische	à CHF35.00



3.5 Lokalitäten

Schloss Liebegg, Gränichen



Kapazität: bis 120 Personen (ohne Tanz)

www.schloss-liebegg.ch

info@schloss-liebegg.ch

Tel. 062 855 06 22

Schloss Wildegg, Möriken



Kapazität: Aperó bis 300 Personen

Kapazität: Feier bis 200 Personen

www.schlosswildegg.ch

reservation.wildegg@ag.ch

Tel. 0848 871 200

KUK, Aarau



Kapazität: bis 200 Personen

www.aarau.ch

kuk@aarau.ch

Tel. 062 834 02 10

Schloss Lenzburg, Lenzburg



Kapazität: bis 500 Personen

www.schloss-lenzburg.ch

info@schloss-lenzburg.ch

Tel. 062 888 48 80

Zentrum Bärenmatte, Suhr



Kapazität: bis 600 Personen

www.baerenmatte.ch

baerenmatte@ziksuhr.ch

Tel. 062 855 08 00

Mühlerama, Seon



Kapazität: 70-150 Personen

www.muehlerama-seon.ch

bernadette.zemp@muehlerama-seon.ch

Tel. 062 775 03 41

Auenhalle, Rohr



Kapazität: bis 180 Personen

www.aarau.ch

liegenschaften@aarau.ch

Tel. 062 836 05 58

Campussaal, Brugg-Windisch



Kapazität: bis 300 Personen

www.campussaal.ch

info@campussaal.ch

Tel. 056 288 05 22

Casino, Schönenwerd



Kapazität: bis 200 Personen

www.schoenenwerd.ch/verwaltung

m.todorovic@schoenenwerd.ch

Tel. 062 858 61 02

4 Beispiel-Offerten für Pauschalen

4.1 Anlasspauschale im Gasthof Schützen

- Im Pauschalpreis sind Getränke, Speisen und Service während 5 bis max. 6 Stunden inbegriffen.
- Nach Ende der Pauschale verrechnen wir CHF 68/Std. pro Servicemitarbeiter und Konsumationen nach Aufwand
- ab 40 Erwachsenen buchbar / Beispielofferte ist für 60 Gästen

Apero Häppchen

Kalte Häppli

Marinierte Oliven, Parmesanwürfel, Mini-Salami, Grissini,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Apero Getränke

Prosecco, Aargauer Weisswein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Liter Aargauer Süssmost, Liter Orangensaft

Bier mit und ohne Alkohol

Essen-Beispiel

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Schweizer Alpen-Trockenfleisch mit Galia Melonen, skandinavisches Lachs-Duo mit traditionellen Beilagen,
kurz gebratenes Hirsch-Carpaccio mit Zitronengras und Sprossensalat, grüne Spargeln mit Passionsfrucht-Vinaigrette, Linsensalat mit gekochten Eiern
und Oliven, Riesenkrevetten mit Gazpacho-Dips,
Tafelspitz an Regenbogen-Vinaigrette, Truthahn-Tonnato mit Ananas, zusätzlich Salatbuffet mit Blatt- und Gemüsesalaten

Hauptgang serviert

z. B. Rosa gebratene Angus-Rindsfilet-Tranchen oder Kalbskronenbraten

Dessertbuffet

Tiramisu, Schokoladenmousse, Limettenmousse, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta an Waldbeeren-Kompott, gebrannte Creme, Mandeltorte, Mango-,
Zitronen- und Vanille-Glace

Getränke zum Essen

Aargauer Weiss- und Rotwein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Liter Aargauer Süssmost, Liter Orangensaft

Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee, Aargauer Schnäpse (Kirsch, Williams, Marc, Traubenbrand)

CHF 140.00 p.P.

inkl. MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale	60	140.00	8'400.00
2 Service nach 24.00 Uhr	1 Std.	68.00	136.00
Getränke nach Pauschale		ungefähr	222.00
Total Kosten inkl. MWST			8'758.00

4.2 Italienische Hochzeit im Gasthof Schützen

- Im Pauschalpreis sind Getränke, Speisen und Service während 5 bis max. 6 Stunden inbegriffen.
- Nach Ende der Pauschale verrechnen wir CHF 68/Std. pro Servicemitarbeiter und Konsumationen nach Aufwand
- Beispielofferte ist für 90 Erwachsene und 20 Kinder

Essen

Antipasto

Rohschinken, scharfer Salami, Melonen und Parmesan,
marinierte Oliven, Teufelshörner, eingelegtes Gemüse
* * *

Pasta

Tagliatelle al ragout
* * *

Insalata stagionale
* * *

Arrosto di vitello con patate al forno e verdure
* * *

Dessertbuffet

mit klassischen Dessert und italienischen Spezialitäten
Die Hochzeitstorte wird ins Buffet integriert

KinderMenu

Das gleiche Angebot.

Bis 3 Jahre gratis / ab 4 – 13 Jahre 40 % vom Erwachsenen Pauschalpreis

Getränke zum Essen

Italienischer Weiss- und Rotwein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke

Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee, Schnäpse (Grappa, Limoncello, Ramazzotti)

CHF 100.00 p.P.

inkl. MwSt.

Weitere Informationen

- Hochzeitstorte wird geliefert. Verrechnung durch Confiserie.
- Gerne offerieren wir dem Brautpaar das Zimmer für die Nacht

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale	90	100.00	9'000.00
Pauschale Kinder	20	40.00	800.00
3 Service nach 24.00 Uhr	3 Std.	68.00	612.00
Getränke nach 24.00 Uhr		ungefähr	333.00
Total Kosten inkl. MWST			10'745.00

4.3 Apero Riche Pauschale Catering

(ab 40 Personen)

Häppli

Kalte Häppli

Canapes von Rindstatar, Lachs, Ei, Thon, Brie-Nuss,
Sbrinzwürfel, marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Mini-Salami, Mini-Flutes, Datteln mit Curryschaum

Warme Häppli

Poulet-Satay-Spiesschen, Köttbullar mit Preiselbeerrahmsauce,
Falafel mit Joghurtsauce, Frühlingsrollen, Riesenkrevetten im Knuspermantel, vegetarische Samosas mit Sweet-Chilli-Sauce

Fruchtige Häppli:

Verschiedene Früchtespiessli

Getränke

Aargauer Weiss- und Rotwein
Schaumwein auf Wunsch (ohne Aufpreis)
Mineral mit und ohne Kohlensäure
Aargauer Süssmost
Orangensaft
Bier mit und ohne Alkohol

CHF 42.50 p.P.

exkl. MwSt.

Weitere Informationen

- Dauer des Aperos: max. 2.5 Stunden
- Im Pauschalpreis sind Essen, Getränke, Geschirr, Gläser, Tischtücher, Servietten und Personalkosten inbegriffen
- Mobiliar und Transport werden zusätzlich verrechnet
- Die Preise sind exkl. 7.7 % MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale	80	42.50	3'400.00
Transport pauschal	1	100.00	100.00
Stehische m. Husse	8	25.00	200.00
Provisorische Kosten exkl. MWST			3'700.00
Zuzüglich MWST			284.90
Total inkl. MwSt.			3'984.90

4.4 Anlasspauschale als Catering im Schloss Liebegg

(bei 120 Personen zum Apero und 80 Personen zum Abendessen)

Apero während 2 Stunden

Häppli

Kalte Häppli

Gemüse-Crudites mit Cocktailsauce, Datteln mit Curryschaum,
Blinis mit Lachsmousse, Hummus mit Pitta-Brot, mediterrane Zucchini-Röllchen

Warme Häppli

Chäschüechli, Schinkengipfeli,
Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce, Fleischbällchen in Tomaten-Sugo

Getränke

Schaumwein, Aargauer Weisswein

Liter Mineral mit und ohne Kohlensäure

Liter Aargauer Süssmost, Liter Orangensaft

33cl Bier mit und ohne Alkohol

Hochzeitsessen während

max. 6 Stunden

Suppe

Salat/Vorspeise

Rosa gebratene Angus-Rindsfilet-Tranchen
an Hausbuttersauce, Kartoffelkroketten
und Marktgemüse

Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte
(von einer Confiserie)

Getränke zum Essen

Aargauer Weiss- und Rotwein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee, Aargauer Schnäpse
(Kirsch, Williams, Marc, Traubenbrand)

CHF 155.00 p.P.

für Apero Gäste: CHF 40.00 p.P.

exkl. MwSt.

Weitere Informationen

- Im Pauschalpreis sind Getränke, Speisen und Service während 5 bis max. 6 Stunden inbegriffen. Anschliessend werden Konsumationen nach Aufwand verrechnet und Servicemitarbeiter à 68/Std.
- Die Preise sind exkl. MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale Apero & Nachtessen	80	155.00	12'400.00
Pauschale Apero	40	40.00	1'600.00
Transport pauschal	1	120.00	120.00
Stehtische m. Husse	12	25.00	300.00
3 Service nach 24.00 Uhr	3 Std.	68.00	612.00
Getränke nach 24.00 Uhr		ungef.	555.00
Provisorische Kosten exkl. MWST			15'587.00
Zuzüglich MWST			1'200.20
Total			16'787.20

5 Über uns

Im grünen Schachen von Aarau führen wir, die Familie Schneider-Schmid, mit rund 100 Mitarbeitern, den stark frequentierten Gastronomie- und Hotelbetrieb mit 10 Zimmern.

Der Gasthof zum Schützen wurde von Hans und Ruth Schneider bereits seit 1993 erfolgreich als Familienunternehmen geführt. Die nächste Generation, Manuela Schmid und Peter Schneider haben seit Januar 2014 den Betrieb der Eltern übernommen.

Das Gästesegment umfasst Business-, Vereins-, Familien- und Individual-Kunden. Im Restaurant mit 120 Plätzen, auf der grosszügigen Sonnenterrasse und im Wintergarten werden die Gäste mit einer saisonalen und kreativen Küche verwöhnt. Die Seminar- und Banketträumlichkeiten mit moderner Infrastruktur bieten Platz für Anlässe jeglicher Art bis 350 Personen. Eine unserer Stärken ist der Catering-Bereich, bei welchem wir Anlässe bis 2'000 Personen professionell organisieren und unsere Gäste kulinarisch verwöhnen.

Seit Dezember 2012 betreiben wir zudem das gemütliche Restaurant Waldhaus Gehren in Erlinsbach. Es verfügt über 100 Innen- und rund 80 Terrassenplätze. Das Haus ist sehr idyllisch in den Jura-Hügeln gelegen.



v.l.n.r.: Peter Schneider, Magali Schneider, Manuela Schmid-Schneider