

ANLASS BROSCHÜRE

erfahren – flexibel – professionell

Hochzeit
Taufe
Geburtstag
Jubiläum
Pensionierung

...oder einfach so



Gasthof zum

SCHÜTZEN

Familie Schneider-
Schmid

Schachenallee 39

Tel. 062 823 01 24

info@gasthofschuetzen.c

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	3
1.1	Menuwahl	3
1.2	Weinauswahl	4
1.3	Zeitplan	4
1.4	Verlängerung	4
1.5	Empfehlung Fotograf.....	4
1.6	Dekor	5
1.7	Kosten.....	6
1.8	Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	6
2	Anlass im Gasthof zum Schützen.....	7
2.1	Maximale Kapazität.....	7
2.2	Saalmiete.....	7
2.3	Technik	7
2.4	Terrassenzugang	7
2.5	Bestuhlung.....	8
2.6	Musik & Tanz.....	8
2.7	Afterparty	8
2.8	Hotelzimmer	9
2.9	Anreise / Lageplan	9
3	Beispiel-Offerten für Pauschalen.....	11
3.1	Anlasspauschale im Gasthof Schützen.....	11
3.2	Italienische Hochzeit im Gasthof Schützen.....	12
4	Über uns	13

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:

- Törtlifée, Suhr, 062 530 67 13
- Chocolats Kaufmann GmbH, Buchs, 062 822 38 70

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 46.00 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 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

Michael Auer | miandla.com

Remo Peer | fotoremo.ch

Cornelius Fischer | 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
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 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 Maximale 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 flexibel unterteilbar 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	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	70x140 cm
Runde Tische Personen)	Durchmesser 180 cm (ideal 8 Personen, max. 10
Stehische	Durchmesser 60-80 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 dem Dessert ist noch lange nicht Schluss! Verlegen Sie die Party vom Bankettsaal in unsere SCHÜTZEN-LOUNGE und lassen Sie den Abend in entspannter Atmosphäre weitergehen. So sorgen Sie für einen stimmungsvollen Abschluss und geben Ihren Gästen die Möglichkeit, nochmals richtig aufzudrehen.



2.8 Hotelzimmer

Im ersten und zweiten Stock unseres Gasthofes befinden sich 9 Hotelzimmer.
4 Doppel- und 3 Einzelzimmer sowie 2 Zimmer mit französischem Bett (1.40m).

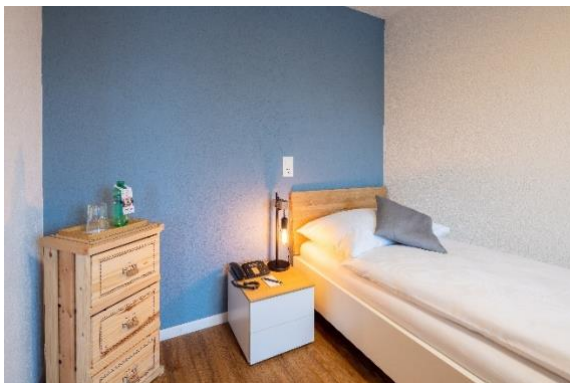
Zimmerpreise

Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht. Der Preis beinhaltet das Frühstücksbuffet, die Übernachtungstaxen und MwSt.

- Einzelzimmer CHF 135.00
- Doppelzimmer CHF 196.00
- Doppelzimmer zur Einzelnutzung CHF 176.00

- Babybett kostenlos
- Zustellbett für Kinder 3-17 Jahren CHF 40.00
- Zustellbett für Erwachsene ab 18 Jahren CHF 60.00
- Pro Hund und Nacht CHF 10.00
- Parkplatz – einmalige Ausfahrtickets à CHF 12.00 an der Rezeption erhältlich.
Keine Reservierung möglich.

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



2.9 Anreise / Lageplan

mit dem Auto

von Bern/Luzern A1 Richtung Zürich

- Ausfahrt Aarau West
- Verzweigung nach Ausfahrt Richtung Aarau/Basel
- Beim Eingang in die Stadt im Kreisel Richtung Olten fahren
- Nach dem Kreisel der Fahrspur Richtung Olten folgen
- Beim Kreisel am Aargauer Platz die 2. Ausfahrt und in Vordere Vorstadt einbiegen
- Vor dem Stadttor links in Ziegelrain/Schachenallee abbiegen dem Strassenverlauf folgen – die Strasse geht steil bergab
- der Schachenallee folgen bis Gasthof zum Schützen

von Zürich A1 Richtung Bern/Basel

- Ausfahrt Aarau Ost nehmen
 - Rechte Fahrspur benutzen, Richtung Aarau/Suhr/Buchs (Autostrasse)
 - Am Ende der Autostrasse links einspuren, Richtung Luzern/Bern/Olten/Aarau
 - Beim Lichtsignal links halten und durch den Sauerländertunnel fahren
 - Dem Strassenverlauf folgen, Richtung Schachen
 - Bei der grossen Allmend-Wiese links abbiegen
- Der Gasthof zum Schützen befindet sich bereits in Sichtweite



Parkplatz

Gegenüber unserem Haus befindet sich der Schachen-Parkplatz mit 260 Plätzen. Gerne können Sie Ihr Auto dort abstellen. Unseren Gästen offerieren wir die ersten 5 Stunden, die Gutschrift erhalten Sie am Empfang. Falls Sie länger parkieren können Sie bei uns eine Validation von CHF 12.00 beziehen.

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

mit dem Bus

Abfahrt ab Busstation am Aarau Bahnhof

- Bus Nr. 6 Richtung «Aarau Wöschnauring»,
Bei der Haltestelle «Ifang» aussteigen
50 Meter zu Fuss zum Gasthof zum Schützen
- Bus Nr. 3 Richtung «Gretzenbach Weid»
Bei der Haltestelle «Aarau Schanz» aussteigen
Ein kurzes Stück zurückgehen und den steilen Schanzrain hinuntergehen
Unten angekommen ist der Gasthof zum Schützen bereits ums Eck

3 Beispiel-Offerten für Pauschalen

3.1 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

3.2 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 Desserts und italienischen Spezialitäten
Die Hochzeitstorte wird ins Buffet integriert

Kinder Menu

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 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



Team Administration v.l.n.r. Melanie Altorfer und Flurina Bossert