



Hotel Schützen Rheinfelden. Bankettdokumentation

Inhalt

Wir heissen Sie herzlich willkommen	3
Das Hotel Schützen Rheinfelden stellt sich vor	4
Unser Angebot im Detail	6
Apéro-Vorschläge	7
Unsere Menü-Vorschläge	9
Unsere «à la carte»-Vorschläge	12
Unsere Büffet-Vorschläge	19
Wie errechne ich die Kosten für mein Bankett? Ein Zahlenbeispiel	23
Kleingedrucktes von A-Z	24
Checkliste	27
Anreise	28



Wir heissen Sie herzlich willkommen.

Feste feiern! Wir bieten das gewünschte Umfeld – ob im geschmackvollen Ambiente des Jugendstilsaales, im schönen und hellen Restaurant oder im über die Region hinaus bekannten Schützen Kulturkeller, dieser ist mit Bühne und kleiner Bar der ideale Ort für eine ausgiebige Feier mit Entertainment und Live-Musik.

Wir freuen uns, Sie individuell zu beraten und Sie und Ihre Gäste durch Ihre Feier begleiten zu dürfen. Bitte kontaktieren Sie uns; wir helfen Ihnen, aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Kontakt

Veranstaltungen

T +41 (0)61 836 25 02 / 05

bankett@hotelschuetzen.ch

Josef Engler

Chef de Service

T +41(0)61 836 25 12

josef.engler@hotelschuetzen.ch

Das Hotel Schützen Rheinfelden stellt sich vor.

«Der Blick fürs Ganze – die Liebe zum Detail» ist nicht nur unser Motto, sondern Ausdruck der Philosophie im 3-Sterne-Jugendstilhotel Schützen Rheinfelden, am Rande der historischen Altstadt.

Das Hotel Schützen präsentiert sich zeitgemäss–traditionell. Die einmalige Atmosphäre ist geprägt von der gelungenen Kombination alter und neuer Elemente. Wir bieten:

- Individuelle Gästebetreuung von der Beratung bis zur Verabschiedung unserer Gäste
- Räumlichkeiten für kleinere und mittelgrosse Feierlichkeiten
- Gartenrestaurant mit schöner Terrasse und viel Grün
- Vielseitig kulinarisches Angebot mit passender Weinauswahl
- Catering Schützen: Wir bringen kulinarisch hochstehende Vielfalt zu Ihnen nach Hause und überall dort hin, wo Sie und Ihre Gäste etwas Besonderes zu feiern haben.
- Eigene Gästezimmer und weitere Unterkunftsmöglichkeiten in den nahegelegenen Partnerhotels Hotel EDEN im Park**** und Hotel Schiff am Rhein***
- Gute Anbindung an den öffentlichen und den privaten Verkehr. Hoteleigene- und öffentliche Parkplätze direkt vor und neben dem Haus.
- Solebad mit Innen- und Aussenbecken, Sauna und Dampfbad, Spa für wohltuende Massagen und Kosmetikanwendungen (inklusive Braut-Make-up) im Hotel EDEN im Park, wenige Gehminuten entfernt gelegen.





Unser Angebot im Detail.

Räumlichkeiten

Jugendstilsaal

Mit 130 m² bietet der schöne Jugendstilsaal bis zu 80 Gästen Platz zum Feiern und Genießen.

Schützen Kulturkeller

Im Schützen Kulturkeller, mit Bühne und kleiner Bar, lässt es sich auf 180 m² und für bis zu 120 Personen in einmaliger Atmosphäre ausgiebig feiern.

Restaurant Schützen

Feierlichkeiten im gediegenen Rahmen finden für bis zu 140 Personen im Restaurant Schützen statt und im Sommer auf der lauschigen Terrasse, welche Platz für bis zu 80 Personen bietet.

Salon

Für den kleinen, ganz privaten Rahmen (bis zu 35 Gäste) empfehlen wir den Salon.

Zusatzangebot

Catering Schützen

Wir bringen kulinarisch hochstehende Vielfalt zu Ihnen nach Hause und überall dort hin, wo Sie und Ihre Gäste etwas Besonderes zu feiern haben. Geboten werden kreative Vorschläge, massgeschneiderte Angebote und eine professionelle Durchführung vom kleinen Apéro, über die Grillparty und dem Gala Dinner bis hin zu Ihrem Firmenfest. Unsere Stärke ist das Eingehen auf Ihre individuellen Wünsche.

Solebad und Spa

Gönnen Sie sich Entspannung und Ruhe im Solebad mit Sauna und Dampfbad in unserem nahegelegenen Partnerhotel EDEN im Park. Musse für Körper, Geist und Seele bietet der EDEN Spa mit seinem abwechslungsreichen Massage-, Pflege- und Kosmetikangebot.

Hotel

Zum Übernachten stehen 26 Gästezimmer inklusive einer Junior Suite zur Verfügung. Weitere Übernachtungsmöglichkeiten bieten die nahegelegenen Partner-Häuser EDEN im Park**** und das Hotel Schiff am Rhein***.

Apéro-Vorschläge, ab 10 Personen

«Schützen-Apéro»

CHF 9.– pro Person

- Eiersalat auf Baguette
- Polarbrot mit Rauchlachs
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Käseküchlein

«Apero Riche»

CHF 35.– pro Person

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Mini-Speck-Muffin
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Mini-Fruchtküchlein
- Waldbeeren-Grütze

Zusätzliches zum Apéro

Pro 5 Personen

- Chips (150 g) 8.–
- Erdnüssli (150 g) 5.–
- Salzstängeli (150 g) 8.–
- Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g) 10.–
- Gemischte marinierte Oliven (250 g) 15.–
- Parmesan, gebrochen (250 g) 16.–
- Gemüsestängeli (500 g) mit Kräuterdipp 15.–

Sie möchten Ihren Apéro selber zusammenstellen?

Häppchen CHF 3.- pro Person

Kalte Häppchen

- Polarbrot mit Dill-Zitronen-Creme und Rauchlachs
- Rindstatar im Törtchen
- Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen
- Mini-Bagels mit Landrauchschinken-Mousse
- Lachstatar Canneloni
- Eiersalat auf Baguette
- Mini-Speck-Muffins
- Kornbrot mit Brie und Trauben
- Mini-Muffins mit Kräutern und getrockneten Tomaten

Warme Häppchen

- Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
- Käse Windbeutel
- Käseküchlein
- Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
- Saisonale Suppe im Glas
- Riesencrevetten in Kartoffelmantel
- Fleischbällchen mit rassiger Sauce
- Tomaten Ricotta Feuilleté

Süsses

- Waldbeeren-Grütze
- Mini-Fruchtküchlein
- Vanille Windbeutel
- Panna-cotta mit Passionsfrucht-Coulis
- Schoggi-Mousse mit Orangensalat



Unsere Menü-Vorschläge. Ab 10 Personen

Menü 1, 50.–

Kleine Salat Bowl

dazu hausgemachtes Essig-Gemüse mit italienischem Dressing

Gebratenes Schweinssteak *

mit Waldpilzpfanne und Rahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm

Menü 2, 55.–

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Gebratenes Lachsfilet an sämiger Safransauce *

serviert mit Pilaw-Reis und Marktgemüse

Tiramisù

garniert mit saisonalen Früchten

* Nachschlag 10.–/Person



Menü 3, 60.–*Salat Bowl*

dazu Pickles

*Zarter Kalbsschulterbraten mit rassigem Jus **

dazu Tagliolini und Marktgemüse

Passionfrucht-Mango Panna-cotta

mit Schokoladedekoration

Menü 4, 65.–*Lachstartar-Canneloni*

mit Basilikum Sauce

*Gebratenes Zanderfilet an Riesling Sauce **

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Himbeerherz und Vanilleglace

Menü 5, 70.–*Crevettensalat mit Avocado und Mango*

an rassisger Salsa, mit kleinem Salat-Bouquet

Parmesancremesuppe mit Milchschaum

*Schweinsmedaillons mit Spitzmorchelsauce **

serviert mit Babygemüse und Spätzlipfanne

Vanille Crème Brûlée

* Nachschlag 10.–/Person



Menü 6, 80.–

Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb
mit saisonalem Salat-Bouquet und Grissini

Geflügelcremesuppe
verfeinert mit saisonalem Trüffel

*Am Stück gebratenes Roastbeef**
mit Schalottensauce, Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

Erdbeer-Entremet
mit Basilikum-Glace

* Nachschlag 10.–/Person





Unsere «à la carte»-Vorschläge. Ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen

Salat Bowl

dazu Pickles

12.–

Antipasti-Teller

grilliertes Gemüse dekoriert mit Oliven

jungem und gereiftem Parmesan

15.–

Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb

serviert mit saisonalem Salat-Bouquet und Grissini

16.–

Lachstartar Canneloni

mit Basilikum-Sauce

16.–

Crevettensalat mit Avocado und Mango

an rassisger Salsa, mit kleinem Salat-Bouquet

18.–

Warme Vorspeisen

Risotto mit Pilzen und getrockneten Tomaten

dazu Parmesan-Streifen, geröstete Kürbiskernen und ihr Öl

14.–

Saisonale Pilzpfanne

mit roten Zwiebeln und Petersiliensauce

21.–

Suppen

Aargauer Rüeblischaumsuppe

12.–

Saisonale Suppe

12.–

Hauptgerichte

Kalb

Gebratenes Kalbsrückensteak

mit Pilzrahmsauce (oder Jus), Spätzli und Marktgemüse

49.–

Nachschlag 10.–/Person

Rind

Am Stück gebratenes Roastbeef

mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

42.–

Schonend gegartes Rindsfilet

mit rassigem Jus, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

46.–

Über Nacht gegarter Rindsschulterbraten

serviert in seiner Sauce durchzogen mit weissem Balsamico

dazu reichen wir saisonales Gemüse-Bouquet und Parmesan-Risotto

32.–

Nachschlag 10.–/Person

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust

serviert auf einem Kompott von gelben und roten Zwergtomaten
parfümiert mit Estragon, dazu junge Bratkartoffeln und saisonales Gemüse 34.–

Nachschlag 10.–/Person

Schwein

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück

serviert mit Kräuter-Senf-Sauce, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln 30.–

Traditioneller Aargauer Braten

serviert mit einer geschmackvollen Bratensauce
Kartoffelstock und saisonalem Gemüse-Bouquet 30.–

Nachschlag 10.–/Person

Lamm

Lammhaxe sieben Stunden gegart
mit Safranrisotto und jungem Gemüse

36.–

Nachschlag 10.–/Person

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

an einer Riesling Sauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

38.–

Gebratene Eglifilets

serviert mit gerösteten Mandeln

an einer Zitronen-Butter-Sauce

mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse

33.–

Nachschlag 10.–/Person



Vegetarisch

Sämig gerührter Carnaroli-Risotto

parfümiert mit Morcheln, reichhaltig dekoriert mit saisonalem Gemüse und gereiften Parmesan-Streifen

26.–

Kartoffelgnocchi

in Basilikum-Rahm
gratinert mit Tomaten und Büffel-Mozzarella

26.–

Risotto mit Pilzen und Trockentomaten

mit Parmesan-Streifen
gerösteten Kürbiskernen und ihrem Öl

26.–

Nachschlag 10.–/Person



Desserts

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> mit Himbeerherz und Vanilleglace	12.–
<i>Passion-Mango Panna-cotta</i> mit Schokoladendekoration	12.–
<i>Tiramisù-Kreation «Schützen»</i> garniert mit saisonalen Früchten	14.–
<i>Traditioneller Apfelstrudel</i> serviert mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.–
<i>Erdbeer-Entremet</i> mit Basilikum-Glace	16.–
<i>Traditionelles Zitronensorbet mit Wodka</i>	12.–
<i>Zitronengrassorbet mit Minze</i>	6.–
<i>Fricktaler Apfelsorbet mit Apfelschümli</i>	12.–



Wie errechne ich die Kosten für mein Bankett?

Ein Zahlenbeispiel (unverbindlich)

Bankett in 4 Gängen für 50 Personen

Apéro

7 Flaschen Schaumwein	à CHF 48.–	CHF	336.–
5 Liter Mineralwasser	à CHF 11.–	CHF	55.–
5 Liter Orangensaft	à CHF 15.–	CHF	75.–
50 Apérohäppchen	à CHF 12.–	CHF	600.–

Summe Apéro ***CHF 1066.–***

Menu à CHF 75.– CHF 3750.–

Summe Essen ***CHF 3750.–***

Getränke

7 Flaschen Weisswein	à CHF 45.–	CHF	315.–
10 Flaschen Rotwein	à CHF 52.–	CHF	520.–
Mineralwasser & Kaffee	à CHF 15.–	CHF	750.–

Summe Getränke ***CHF 1585.–***

8 Blumengestecke à CHF 15.– CHF 120.–

Verlängerung bis 1 Uhr CHF 150.–

Gesamtsumme, inkl. 8% MWST ***CHF 6671.–***

Kleingedrucktes von A–Z

Annullationsbedingungen

Wir bitten Sie, eine Annullierung in schriftlicher Form vorzunehmen. Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommen folgende Bedingungen zum Tragen:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 21 Tage vor dem Anlass	20 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
20 bis 13 Tage vor dem Anlass	40 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
12 bis 7 Tage vor dem Anlass	60 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer
6 bis 1 Tage vor dem Anlass	80 % des Arrangement inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich der Menü-Preis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die für Sie passende Tischordnung.

Blumen

Unsere saisonale Tischdekoration inklusive Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung.

Freinacht/Nachtzuschlag

Die Gebühr der Stadt Rheinfelden für das Einholen der Freinachtsbewilligung beträgt CHF 80.–, diese wird Ihnen auf der Gesamtrechnung belastet.

Wir wollen Ihr Fest nicht abbrechen, wenn es am Schönsten ist. Wir verrechnen Ihnen:

Von Mitternacht bis 1 Uhr	CHF 150.–
Von Mitternacht bis 2 Uhr	CHF 300.–
Für jede weitere Stunde	CHF 300.–

Eine Verlängerung mit Musik ist maximal bis 1 Uhr möglich. Diese zeitliche Begrenzung ist aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ein zu halten.

Feuerwerk

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es verboten, Feuerwerkskörper ohne Bewilligung der Polizei Rheinfelden abzufeuern.

Gästezahl

Wir bitten Sie, uns die definitive Gästezahl 14 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Gästezahl 24 Stunden vor dem Anlass ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Haftung

Für allfällige von Ihnen oder Ihren Gästen verursachten Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien etc. sowie für das Rauchen in Hotelzimmer werden die Kosten in Rechnung gestellt. Um Schäden vorzubeugen, ist das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen im Vorfeld mit dem Hotel ab zu stimmen.

Hussen

Gerne stellen wir Ihnen unsere wunderschönen und dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung. Für diesen Aufwand verrechnen wir pro Husse CHF 12.-.

Menü-Absprache

Um genügend Zeit für Ihre Detailabsprache einplanen zu können, bitten wir Sie, drei Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit Josef Engler, Chef de Service oder mit dem Veranstaltungsbüro, einen Termin zu vereinbaren.

Telefon 061 836 25 12, josef.engler@hotelschuetzen.ch oder
Telefon 061 836 25 02 / 05, bankett@hotelschuetzen.ch

Menü-Karten

Wir drucken Ihr Menu mit Ihrem gewünschten Menu-Titel in schwarz/weiss. Ganz persönlich wirken Menü-Karten mit einem Bild oder etwas Fantasiivollem von Ihnen. Dies drucken wir gerne farbig.

Nachtruhe

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und Hotelgäste verlegen wir unsere Gastronomie nach 23 Uhr von der Schützen Terrasse in unser Restaurant. Ebenfalls ab 23 Uhr sind die Fenster im Jugendstilsaal, dem Salon und dem Restaurant geschlossen zu halten.

Parkplatz

Einige hoteleigene Parkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung. Des Weiteren befindet sich direkt von dem Hotel Schützen ein gebührenpflichtiger öffentlicher Parkplatz.

Probe-Essen

Gerne stellen wir unser Können bei einem Probeessen auf Ihre Kosten unter Beweis. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Rauchen

Alle Räume im Schützen sind rauchfrei. Für eine genüssliche Zigarette steht der Schützen-garten zu Verfügung.

Technik

Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir wie folgt:

Beamer und Leinwand	CHF	100.–
Mikrophananlage	CHF	300.–
Flipchart oder Leinwand	CHF	30.–
Podest	CHF	200.–

Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 3.–. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessert-Bufferet integriert ist.

Wunderkerzen

Wir bitten Sie, auf das Abbrennen von Wunderkerzen zu verzichten. Falls Sie dies trotzdem wünschen, machen wir Sie höflichst darauf aufmerksam, dass Brandlöcher im Parkett, in der Tischwäsche usw. in Rechnung gestellt werden.

Zahlungsbedingungen

Bar direkt nach Anlass, oder Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40.– pro Flasche (75 cl).

Checkliste

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses. Um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern, haben wir für Sie eine Checkliste erstellt.

- Art des Anlasses / Datum / Zeit
- Anzahl Gäste / Kinder (wird ein Kinderstuhl benötigt?)
- Aperitif? – Angebot / Ort
- Menü-Wahl / für ganze Gesellschaft ein einheitliches Menü auswählen
- Essgewohnheiten der Gäste? Vegetarier, Allergiker usw.
- Passende Getränkeauswahl
- Süsswein zum Dessert
- Kaffee / Frisdrinks / Spirituosen
- Menü-Karte / Menü-Aufdruck / Titel bzw. Motto
- Programm / Musik / Unterhaltung – zusätzliche Verpflegung notwendig?
- Tischplan
- Technik (Musikanlage, Beamer usw.)
- Dekoration (Kerzen / Blumen / Tischkärtli)
- Schluss des Festes / Freinacht
- Hotelzimmer
- (Taxi)-Transfer
- Zahlungsmodalitäten / Anzahlung / Rechnungsadresse



Anreise.

mit dem Auto

Von Zürich: Ausfahrt Rheinfelden Ost, Wegweiser «Stadt Hotels – Hotel Schützen» folgen.

Von Basel/Deutschland: Ausfahrt Rheinfelden West, Wegweiser Richtung Rheinfelden, nach der Ortseinfahrt Wegweiser Richtung Hotel Schützen folgen.

Parkplätze: 20 gebührenfreie Hotelparkplätze befinden sich hinter dem Haus. Weitere gebührenpflichtige Parkplätze befinden sich auf dem gegenüberliegenden öffentlichen Parkplatz.

mit dem Zug

Das Hotel Schützen Rheinfelden befindet sich rund 300 Meter nördlich vom Bahnhof SBB (Richtung Altstadt).

