

## ZIMMERPREISE (Richtwerte)

gültig ab 1. Januar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Taxen (zuzüglich CHF 2.00 pro Person), Preisänderungen vorbehalten!

Alle unsere Zimmer verfügen über schallisolierte Fenster, Klimaanlage, Dusche/WC, Zimmersafe, TV, Radio, Kaffeemaschine, Direktwahl mit eigener Telefonnummer und W-LAN.

	Montag bis Donnerstag	Freitag bis Sonntag
<b>Doppelzimmer</b>		
Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 190.–	CHF 150.–
Innenhof	CHF 220.–	CHF 180.–
<b>Doppelzimmer zur Alleinbenutzung</b>		
Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 150.–	CHF 120.–
Innenhof	CHF 185.–	CHF 145.–
<b>Einzelzimmer</b>		
Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 125.–	CHF 115.–

Während regionalen und nationalen Grossanlässen gelten die folgenden Einheitspreise (auch an den Wochenenden):

Doppelzimmer	CHF 360. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung	CHF 250. – pro Zimmer und Nacht

Während regionalen und nationalen Grossanlässen gelten die folgenden Einheitspreise (auch an den Wochenenden):

Doppelzimmer	CHF 360. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung weniger als drei Nächte	CHF 280. – pro Zimmer und Nacht
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung mehr als drei Nächte	CHF 250. – pro Zimmer und Nacht

### Annulationsbedingungen bei Grossanlässen:

bis 30 Tage vor Ankunft	ohne Verrechnung
bis 21 Tage vor Ankunft	25% der reservierten Kapazitäten
bis 14 Tage vor Ankunft	50% der reservierten Kapazitäten
bis 7 Tage vor Ankunft	75% der reservierten Kapazitäten
bis Ankunftstag	100% der reservierten Kapazitäten

## ALL IN ONE - ANGEBOTE

gültig ab 1. Januar 2022

Alle unsere all in one - Angebote sind buchbar ab 10 Teilnehmenden

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

**ALL IN ONE** pro Person und Tag CHF 89.00

Plenarsaal	Tageslicht Flip-Chart Pinwand Beamer mit Leinwand Moderationskoffer (Karten, Stifte, Klammern, etc.) Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discretion Saalmiete
Kaffeepause (morgens und nachmittags)	Ein Kaffee oder Tee pro Person und Pause (alle weiteren werden zu CHF 4.50 verrechnet.) Diverse Sorten Tee Auswahl von verschiedenen Fruchtsäften Äpfel Croissants (am Morgen) Auswahl aus verschiedenen Gebäck- und Kuchenstücken (am Nachmittag)
Mittag	Leckeres 3-Gang-Mittagessen mit einer Vegetarischen- und Fisch Variante oder einem Stehlunch.

**ALL IN ONE SUPERIOR** pro Person und Tag CHF 98.00

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE:

Kaffeepause Mittag	reichhaltiger Früchtekorb (morgens und nachmittags) Kaffee oder Espresso Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
-----------------------	--

**SLEEP TIGHT** pro Person und Nacht CHF 259.00

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE:

Ein leckeres 3-Gang Dinner mit einer Vegetarischen- und Fisch Variante.

Übernachtung im grosszügigen Doppelzimmer zur Einzelbenützung.  
In allen Zimmern genießen Sie unsere «neue Ruhe» dank den schallisolierten Fenstern. Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche, WC, Haarföhn, Safe, TV, Radio und Ihrer eigenen Telefonnummer!

Reichhaltiges Frühstücksbuffet am nächsten Morgen

Lust zum «Surfen» am Abend?  
In allen unseren Zimmern empfangen Sie Wireless LAN (kostenlos).

**SLEEP TIGHT SUPERIOR** pro Person und Nacht CHF 269.00

Zusätzlich zum Angebot ALL IN ONE UND SLEEP TIGHT:

Kaffeepause Mittag – und Abendessen	reichhaltiger Früchtekorb (morgens und nachmittags) Kaffee oder Espresso Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
--	--

## SAALMIETEN

gültig ab 1. Januar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

### HALBER TAG MIT ESSEN

08.00 - 12.00 Uhr, 13.30 - 17.00 Uhr, abends ab 18.30 Uhr

Saal 16 m <sup>2</sup>	160.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	180.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	220.-
Saal 8 mit 50 m <sup>2</sup>	300.-
Saal 5 mit 50m <sup>2</sup>	350.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	350.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	400.-

### Halber Tag ohne Essen

Saal 16 m <sup>2</sup>	200.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	220.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	240.-
Saal 8 mit 50 m <sup>2</sup>	340.-
Saal 5 mit 50m <sup>2</sup>	470.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	470.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	570.-

### Ganzer Tag mit Essen

Saal 16 m <sup>2</sup>	200.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	220.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	260.-
Saal 8 mit 50 m <sup>2</sup>	340.-
Saal 5 mit 50m <sup>2</sup>	400.-
Saal 68 – 75 m <sup>2</sup>	400.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	460.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	900.-

### GANZER TAG OHNE ESSEN

Saal 16 m <sup>2</sup>	250.-
Saal 32 m <sup>2</sup>	300.-
Saal 35 m <sup>2</sup>	300.-
Saal 8 mit 50 m <sup>2</sup>	370.-
Saal 5 mit 50m <sup>2</sup>	600.-
Saal 68 - 75 m <sup>2</sup>	600.-
Saal 100 m <sup>2</sup>	700.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	1'600.-

### AUSSTELLUNG

Saal 100 m <sup>2</sup>	750.-
Saal 200 m <sup>2</sup>	2000.-

Für Gruppenräume zusätzlich zu einem Plenarsaal gelten die Preise MIT Essen.

Mietpreise **MIT Essen** gelten, wenn mindestens 75% der Seminargäste am Essen/Stehlunch/Apéro teilnehmen.  
Mindestkonsumation 25.- / Person

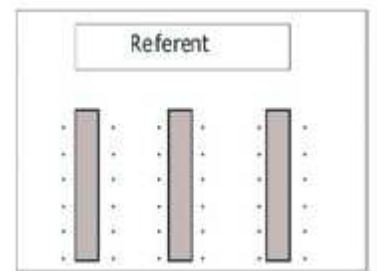
## BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

gültig ab 1. Januar 2023

Seite 1 von 2

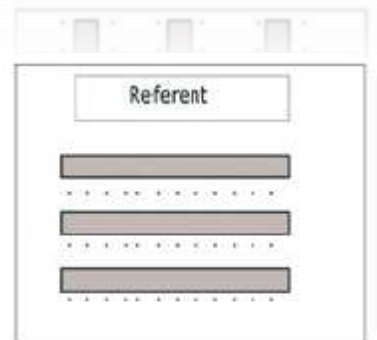
### REIHENBESTUHLUNG

Saal 1&2	100 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	60 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	60 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	48 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 9	40 Personen / 70m <sup>2</sup>
Saal 4	40 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	24 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	60 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	24 Personen / 50m <sup>2</sup>



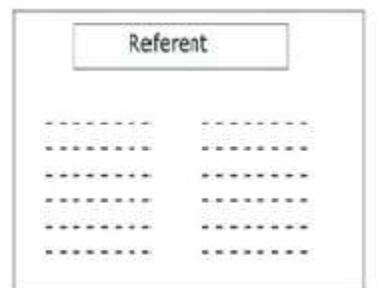
### SEMINARBESTUHLUNG

Saal 1&2	100 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	24 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 9	30 Personen / 70m <sup>2</sup>
Saal 4	26 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	20 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	50 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	20 Personen / 50m <sup>2</sup>



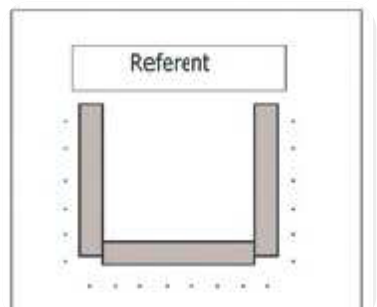
### KONZERTBESTUHLUNG

Saal 1&2	200 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	100 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	100 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	45 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 9	40 Personen / 70m <sup>2</sup>
Saal 4	40 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	30 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	100 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	30 Personen / 50m <sup>2</sup>



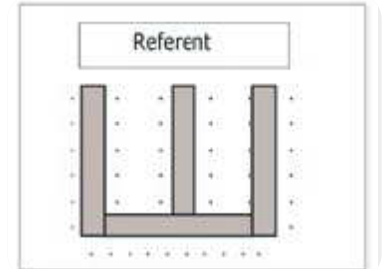
### U-FORM

Saal 1&2	45 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	18 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 9	18 Personen / 70m <sup>2</sup>
Saal 4	18 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	15 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	26 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 8	15 Personen / 50m <sup>2</sup>



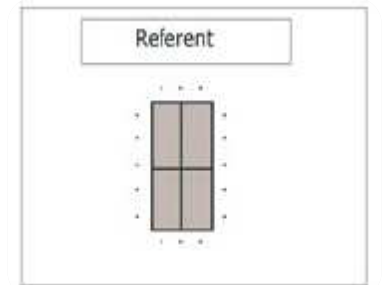
E-FORM

Saal 1	40 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	40 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	20 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 6	40 Personen / 100m <sup>2</sup>



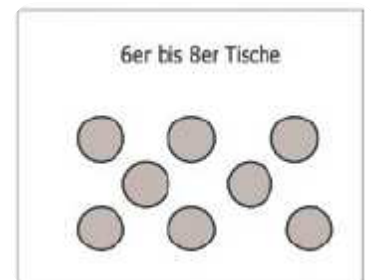
BLOCK/GESCHLOSSENE U-FORM

Saal 1&2	45 Personen / 200m <sup>2</sup>
Saal 1	34 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 2	34 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 3	25 Personen / 75m <sup>2</sup>
Saal 9	25 Personen / 70m <sup>2</sup>
Saal 4	24 Personen / 68m <sup>2</sup>
Saal 5	18 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 6	34 Personen / 100m <sup>2</sup>
Saal 7	16 Personen / 35m <sup>2</sup>
Saal 8	18 Personen / 50m <sup>2</sup>
Saal 205	8 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 212 & 214	14 Personen / 32m <sup>2</sup>
Saal 212	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 214	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 305	8 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 312 & 314	14 Personen / 32m <sup>2</sup>
Saal 312	6 Personen / 16m <sup>2</sup>
Saal 314	6 Personen / 16m <sup>2</sup>



BANKETT

40 bis 100 Personen



## TECHNISCHE HILFSMITTEL

gültig ab 1. Januar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

In den Saalmieten ist folgende Infrastruktur enthalten: Bereitstellung, Abräumen, Reinigung, Heizung, Strom, technische Hilfsmittel wie Flip-Chart, Moderationskoffer und Leinwand und Wireless Lan.

Zusatzmaterial wird wie folgt in Rechnung gestellt:

extra Flip-Chart	25.–	extra Leinwand	25.–
Pinwand	25.–	Podium / Bühne	400.–
Beamer / TV Bildschirm (86 Zoll) mit Tagespauschale	kostenlos	Beamer / TV Bildschirm (86 Zoll) ohne Tagespauschale	100.–
Beamer / TV Bildschirm (86 Zoll) halber Tag	75.–	Telefonspinne	80.00
Laptop	90.-	Standardmikrofon	50.–
Kabelloses Mikrofon	50.-	Lautsprecheranlage mit Mikrofon	220.–
Videokamera	80.-	Beleuchtung (online Unterricht)	80.-
Visualizer	75.–	Rednerpult	gratis
Folienkopien	1.50 / Seite	Fotokopie A4 schwarz-weiss	0.30 / Seite
Fotokopie A3 schwarz-weiss	0.60 / Seite	Fotokopie A4 farbig	0.50 / Seite
Fotokopie A3 farbig	1.50 / Seite	Schreibblock	2.– / Stück
Bleistift	1.– / Stück	CD-Player	25.–
Videorecorder (VHS oder DVD) mit Monitor gross / klein	80.–		
Bestuhlungsänderungen während des Anlasses	Preis nach Aufwand		
Spezialreinigung	Preis nach Aufwand		

Zeigestab, Filzschreiber, Schreiber für Hellraumprojektoren werden bei Fehlen in Rechnung gestellt.

## ONLINE SEMINARE UND SITZUNGEN

gültig ab 1. Januar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Das Hotel Olten bietet auch digitale Sitzungszimmer und die entsprechende technische Unterstützung.

### Smart Package

Buchen Sie ihr Aufnahmestudio (30m<sup>2</sup>) mit der kompletten Ausrüstung für eine digitale Ausstrahlung.

- PC / Computer
- Videokamera
- Mikrofon
- Beleuchtung
- Moderationskoffer
- Flipchart / Pinnwand
- Beamer oder TV (86 Zoll)

Preis pro Tag: CHF 400.-

Preis pro 1/2 Tag: CHF 300.-

### Digital Meeting

Buchen Sie ihr Sitzungszimmer mit der kompletten Ausrüstung für eine online Sitzung.

Das Angebot richtet sich für Sitzung bei denen einige Personen nicht physisch vor Ort sein können.

Merkmal: alle Sitzungsteilnehmer sind für die Onlineteilnehmer hör-und sichtbar.

- PC / Computer
- Videokamera
- Mikrofon
- Beleuchtung
- Moderationskoffer
- Flipchart / Pinnwand
- Beamer oder TV (86 Zoll)

Preis pro Tag: CHF 280.-

Preis pro 1/2 Tag: CHF 220.-

### Online Schulung

Buchen Sie ihre Onlineschulung mit der kompletten Ausrüstung für eine online Schulung / Präsentation.

Das Angebot richtet sich für Kunden die ihre Schulung auch online anbieten möchten.

Merkmal: nur Referent/ Moderator ist für die Onlineteilnehmer hör-und sichtbar.

- PC / Computer
- Videokamera
- Mikrofon
- Beleuchtung
- Moderationskoffer
- Flipchart / Pinnwand
- Beamer oder TV (86 Zoll)

Preis pro Tag: CHF 280.-

Preis pro 1/2 Tag: CHF 220.-

## INDIVIDUELLE PAUSENVERPFLEGUNG

gültig ab 1. Januar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

### KAFFEEPAUSEN

Einfach pro Person CHF 8.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.50 verrechnet.)

Standard pro Person CHF 11.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Äpfel, Gipfeli morgens oder Kleingebäck nachmittags

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.50 verrechnet.)

Superior pro Person CHF 13.00

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Früchte, Gipfeli morgens oder Kleingebäck nachmittags

(berechnet ist 1 Kaffee oder Tee pro Person und Pause, alle weiteren werden zu CHF 4.50 verrechnet.)

Kaffeemaschine im Saal pro Tasse CHF 4.50

Gerne stellen wir Ihnen eine Kaffeemaschine im Saal bereit – Bedienen Sie sich selbst!

### ZNÜNI

Kaffee, Tee, Orangensaft, gefüllte Silserli mit Schinken und Salami pro Person CHF 14.00

Pausensandwiches, assortiert pro Stück CHF 9.00

Früchtekorb, assortiert pro Frucht CHF 2.00

### GETRÄNKE

Mineralwasser, in den Konferenzräumen 0,75 Liter CHF 7.80

Orangensaft pro Liter CHF 12.50

### VERPFLEGUNG

2-Gang-Menu, mit Fleisch ab CHF 24.00

2-Gang-Menu, vegetarisch ab CHF 22.00

3-Gang-Businesslunch (in Pauschale inkl.) pro Person CHF 38.00

3-Gang-Abendessen mit vegetarischer Variante (in Pauschale inkl.) pro Person CHF 40.00



## MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

### Unsere Kreationen mit Fleisch

Menu 1/14 CHF 37.00

Bunte Blattsalate mit karamellisierten Nüssen und Gurken an einer Honig-Senfsoße  
Zart geschmorte Rindsrippen an BBQ Sauce mit Ofenkartoffeln und Cole Slaw  
Zitronentarte mit Fior di Latte Glace

Menu 2/14 CHF 39.50

Cremige Karottensuppe mit Orangenfilets  
Grillierte Schweinsfiletmedaillons an Rotweinjus auf Safranrisotto mit glasierten Zucchini  
Hausgemachtes weisses Schokoladenmousse mit Nüssen

Menu 3/14 CHF 52.00

Dreierlei Bruschetta (Tomaten, Rauchlachs und Rindstatar) mit einem Salatbouquet  
Gebratenes Kalbssteak an Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und glasiertem Gemüse  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 4/14 CHF 39.00

Rauchlachsroulade gefüllt mit Basilikum-Frischkäse auf einem Stangensellerie Salat  
Sautierte Maispouardenbrust an Chimicurrysauce auf Venerereis und Bohnen  
Hausgemachter Cheesecake New York Style mit Früchten

Menu 5/14 CHF 47.00

Tomaten-Basilikumtürmchen mit roten Zwiebeln an einer Roquefortsauce  
Grillierte Lammkotelettes auf Ratatouille mit Kartoffelwedges und hausgemachtem Ketchup  
Karamellisiertes Ananastrifle mit Vanille-Glace

Menu 6/14 CHF 64.00

Entenleberterrinen mit Brioche und Apfel Chutney  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

### Unsere Fisch Kreationen

Menu 7/14 CHF 38.00

Klassischer Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan  
Pochiertes Lachsfilet auf Venere Risotto dazu grilliertes Gemüse mit einem Safranschaum  
Hausgemachtes Cupcake mit Karamell-Fleur de Sel Topping und Joghurt-Glace

Menu 8/14 CHF 53.00

Hummerbisque mit einem Vanille-Milchschaum  
Kurz grillierter Thunfisch auf einem Wokgemüse-Kartoffelragoût mit Sojasauce verfeinert  
Zitronengras Panna cotta mit Mangosalat

Menu 9/14 CHF 45.50

Tomaten-Mozzarella Mille Feuille mit einem Salatbouquet und Brot Chips  
Sautierter Zander auf Gnocchi mit Rucola, Pinienkernen, Oliven und getrockneten Tomaten serviert mit Kräuteröl  
Feines Schokoladenmousse mit Meringue Streusel

### Unsere vegetarischen Kreationen

Menu 10/14 CHF 33.50

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse  
Spinat-Ricotta Ravioli auf mediterranem Gemüse an einem Kräuterschaum  
Hausgemachter Cheesecake je nach Saison mit Früchten

Menu 11/14 CHF 31.50

Sämige Tomaten-Süsskartoffelsuppe  
Zucchetti gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf und Tomatensugo  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 12/14 CHF 37.50

Kichererbsenpralinés auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto  
Fruchtiges Gemüse-Tofu-Curry mit Zitronengras Reis  
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

### Unsere saisonalen Kreationen Winter (Dezember bis Februar)

Menu 13/14 CHF 45.00

Sämige Hummerbisque mit einem Crevettenragoût  
Grillierte Lachstranche serviert auf Limetten-Quinoa und glasierten Gurken  
Hausgemachtes Mandarinen Tiramisù

Menu 14/14 CHF 62.00

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse  
Gebratenes Rindfilet an Rotweinjus auf Mascarpone Polenta mit Wurzelgemüse  
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Glace

Menu 15/14 CHF 49.00

Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Couscoussalat mit pikanter Chimicurrysauce  
Geschmorte Kalbshaxen auf Rosmarin-Kartoffelstock mit geschwenkten Karotten  
Hausgemachtes Cupcake mit einem Karamell-Fleur de Sel Topping begleitet von marinierten Früchten

Menu 16/14 CHF 32.00

Nüsslisalat mit gebackenen Nüssen an einer Honig-Senfauce  
Offenes Kürbis-Pastinakenravioli auf geschmortem Lattich an Safransauce  
Hausgemachte Marroni – Crèmeschnitte mit exotischen Früchten

**Unsere saisonalen Kreationen Frühling (März bis Juni)**

Menu 17/14 CHF 39.00

Bunter Blattsalat mit Spargeln und Cherrytomaten  
Gebratene Maispouardenbrust auf Bärlauchrisotto mit glasiertem Gemüse und an Tomatenpesto  
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 18/14 CHF 48.00

Gefüllte Rauchlachsroulade mit Basilikum-Meerrettichfrischkäse serviert mit einem Salatbouquet  
Schweinssteak an Morchelsauce dazu Nudeln und glasiertes Gemüse  
Erdbeer – Rhabarber Tiramisù

Menu 19/14 CHF 45.00

Frühlingsrandencarpaccio mit Ziegenfrischkäse an Kräuterpesto  
Grillierte Zandertranche auf Petersilien Couscous mit Cherry Tomaten und Zitrusöl  
Lauwarmes Schokoladen Törtchen mit Joghurt-Glace

Menu 20/14 CHF 38.50

Crémige Spargelsuppe mit seiner Einlage  
Gebackene Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf  
Knusprige Aprikosentarte mit Joghurt-Glace

**Unsere saisonalen Kreationen Sommer (Juli bis Mitte September)**

Menu 21/14 CHF 54.00

Cavaillon Melone mit Serrano Rohschinken und gezupftem Mozzarella  
Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Auberginen  
Pflirsichkompott begleitet von einer Tonkabohnen-Crème Brûlée

Menu 22/14 CHF 59.00

Gebratene Riesencrevetten auf einem Mango-Avocadobeet mit einer Limettenaioli  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse  
Luftiges Erdbeermousse mit einem prickelnden Erdbeer-Shot

Menu 23/14 CHF 46.00

Erfrischende Gazpacho mit einem Chorizo-Crostini  
Grillierte Lammkotelettes serviert auf Pitabrot mit geschwenktem Ruccola, Oliven und Tomaten  
dazu Tzatzikisauce  
Himbeerclafouti mit einem Brownie

Menu 24/14 CHF 35.00

Hausgemachtes Kichererbsenpraliné auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto  
Paniertes Tofuschnitzel auf mediterranem Gemüse mit Tomatensugo  
Marinierte Melone mit Beeren und Erdbeer-Glace

**Unsere saisonalen Kreationen Herbst (Oktober bis November)**

Menu 25/14 CHF 45.00

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und süss-saurem Kürbis  
 Pochierter Seeteufel auf Safranrisotto mit Orangen-Fenchel an einer Noilly Pratsauce  
 Klassische Pumpkin Pie mit Joghurt-Glace

Menu 26/14 CHF 58.00

Sämige Kürbissuppe mit einem Ahornsyrup-Marshmallow  
 Gebratenes Hirschentrecôte auf Rotkraut mit Käsespätzli und glasierten Marroni und Äpfeln  
 Luftiges Macaron mit einer Cranbeery Crème gefüllt auf Cranberry-Kompott mit Zimt-Glace

Menu 27/14 CHF 52.00

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Essiggemüse und einem Salatbouquet  
 Gebratene Perlhuhnbrust mit Steinpilzen gefüllt auf Süsskartoffelpüree mit Wurzelgemüse  
 Klassisches Vermicelles mit hausgemachten Meringues

Menu 28/14 CHF 38.00

Sämige Marronisuppe mit seiner Einlage  
 Gebackener Kürbis auf Gemüselinsen serviert mit Steinpilzen  
 Quitten-Cheesecake mit Meringue-Glace

Sämtliche Menus bereiten wir ab 10 Personen zu.

Haben Sie bei Ihrem Anlass Personen, denen ein vegetarisches Menu besser schmeckt?

Gerne servieren wir Ihnen als Alternative zu Ihrem Hauptgang mit Fleisch / Fisch eine vegetarische Hauptspeise.

Wir bitten Sie, sich bei der Vorspeise und beim Dessert auf jeweils ein Gericht festzulegen.

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz, Deutschland
Rind	Schweiz, Irland, England, Brasilien
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	Schweiz, Neuseeland

## APEROVORSCHLÄGE

gültig ab 01. Februar 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Gerne können Sie Ihren individuellen Apéro zusammenstellen. Ab 15 Personen werden wir ein Buffet mit den Speisen bereitstellen. Bei weniger als 15 Personen bereiten wir die Apérospeisen auf Platten vor.

Hier finden Sie einige Anhaltspunkte:

### Apéro classic

Dieser klassische Apéro ist vor einem Mittag- oder Nachtessen gedacht, oder einfach nur zum «Gluscht».

5-7 Stück pro Person, ca. 100-140g pro Person

### Apéro riche

Dieser reichhaltige Apéro ist sehr gut geeignet für längere Apéros nach einem Anlass, fördert den lockeren Smalltalk und ist bereits eine leichte Zwischenmahlzeit.

8-12 Stück pro Person, ca. 200-240g pro Person

### Apéro superieur

Dieser Apéro ist gedacht als Stehlunch und ersetzt eine Mahlzeit am Mittag oder Abend.

12-16 Stück pro Person, ca. 350-500g pro Person

Wenn Sie sich nicht selber etwas zusammenstellen möchten, finden Sie auf den Seiten 4 und 5 von uns zusammengestellte Packages.

**Bitte melden sie Unverträglichkeiten und Allergene.**

---

### Bagel

Bagel mit Hummus und mediterranem Gemüse 11cm

Bagel mit Pesto und Rohschinken 11cm

Bagel mit Tomaten und Mozzarella 11cm

Bagel mit Thon 11cm

### ganzer Bagel/halber Bagel

CHF 9.00/6.00 pro Stück

CHF 9.00/6.00 pro Stück

CHF 9.00/6.00 pro Stück

CHF 9.00/6.00 pro Stück

---

### Käseplatte

Käseplatte garniert (Blauschimmelkäse, Weisschimmelkäse, Geisskäse, Hartkäse)

Klein ca. 400g für 2-3 Personen

CHF 41.00 pro Platte

Mittel ca. 600g für 3-5 Personen

CHF 59.00 pro Platte

Gross ca. 1000g für 6-9 Personen

CHF 95.00 pro Platte

---

### Fleischplatte

Fleischplatte garniert (Krustenschinken (CH), Salami (CH), Salsiz (CH), Rohspeck (CH), Rohschinken (CH))

Klein ca. 400g für 2-3 Personen

CHF 48.00 pro Platte

Mittel ca. 600g für 3-5 Personen

CHF 66.00 pro Platte

Gross ca. 1000g für 6-9 Personen

CHF 102.00 pro Platte

**Gemischte Fleisch- und Käseplatte (200g pro Person)**

**CHF 25.00 pro Person**

### Kalte Köstlichkeiten

Crostini Variation (3 Stück pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Bruschetta mit Mango und Avocado	CHF 5.50 pro Stück
Pita Sticks mit Hummus (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 7.50 pro Portion
Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 12.00 pro Portion
Salzige Macarons gefüllt mit Tomaten und Basilikum	CHF 4.00 pro Stück
Salzige Macarons gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen	CHF 4.00 pro Stück
Saisonale kalte oder warme Suppe	CHF 3.50 pro Stück
Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze	CHF 3.00 pro Stück
Mini Caesarsalat serviert im Glas	CHF 4.00 pro Stück
Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas	CHF 5.00 pro Stück
Vitello tonnato (für 2-3 Personen pro Portion)	CHF 22.50 pro Portion
Rauchlachs-Tortillaröllchen	CHF 6.50 pro Stück

### Warme Köstlichkeiten

Appenzeller Käseküchlein	CHF 6.00 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.00 pro Stück
Mini Pizza	CHF 3.50 pro Stück
Mini Flammkuchen	CHF 3.00 pro Stück
Blätterteig mix (Pizza, Wurst, Frischkäse, Schinkentasche) (4 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Hausgemachte Pizzamuffins	CHF 5.50 pro Stück
Gebackene Fetazigarren	CHF 4.00 pro Stück
Dim Sum Zitronengras Poulet (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Dim Sum Edamame, Miso, Spinat (2 Stück pro Person)	CHF 5.50 pro Person
Gyoza mit Poulet und Shitake (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Gyoza mit Edamame und Karotten (2 Stück pro Person)	CHF 8.50 pro Person
Pikante Curry-Erbsentaschen	CHF 7.00 pro Stück
Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Klassische Poulet-Paella (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Panierte mini Schweineschnitzel (60g pro Person)	CHF 6.50 pro Person
Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person)	CHF 7.00 pro Person
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise (80g pro Person)	CHF 18.00 pro Person
Rindsstroganoff mit seiner Garnitur (80g pro Person)	CHF 15.00 pro Person

Wildhackbraten mit Spätzli <b>(Okt.-Feb.)</b> (80g pro Person)	CHF 16.00 pro Person
Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri 🍷 (60g pro Person)	CHF 17.00 pro Person
Sautierte Eglifilets an Zitronensauce 🍷 (60g pro Person)	CHF 9.00 pro Person
Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Kartoffelgratin 🍷 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Klassische Gemüse-Paella 🌿 🍷 (100g pro Person)	CHF 7.00 pro Person
Orientalischer Pilawreis 🌿 🍷 (80g pro Person)	CHF 4.00 pro Person
Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) 🌿 (100g pro Person)	CHF 8.00 pro Person
Saisonaler sämiger Risotto 🍷 (100g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Glasiertes Marktgemüse 🌿 🍷 (100g pro Person)	CHF 6.00 pro Person
Spanische Gemüsetortilla mit Knoblauchaioli 🍷 (60g pro Person)	CHF 7.50 pro Person
Käsespätzli (80g pro Person)	CHF 7.50 pro Person

#### Süssspeisen

Tiramisu serviert im Glas	CHF 5.00 pro Stück
Windbeutel mit Vanillecrème	CHF 3.50 pro Stück
Orangensalat mit Datteln 🌿 🍷	CHF 4.00 pro Stück
Zweierlei Tobleronemousse 🍷	CHF 5.00 pro Stück
Mini Cupcakes mit Buttercrème	CHF 5.00 pro Stück
Hausgemachte Macaron Variation 🍷	CHF 4.00 pro Stück
Schwarzwälder serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Limetten-Joghurtmousse serviert im Glas	CHF 8.00 pro Stück
Quarkcrème mit Aprikosenkompott	CHF 8.00 pro Stück
Haselnuss-Karamellmousse	CHF 8.00 pro Stück
Himbeer-Joghurtcrème	CHF 8.00 pro Stück
Hausgemachter Cheesecake	CHF 4.50 pro Stück
KALTE LUST Glacebecher Variation 🌿 🍷	CHF 3.50 pro Stück

## APÉROPACKAGES (ab 10 Personen)

Apéro "Klein aber fein"	pro Person	CHF	26.00
-------------------------	------------	-----	-------

Crostini Variation (3 Stück pro Person)  
 Salzige Macarons gefüllt mit Tomaten und Basilikum  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze  
 Marinierte schwarze und grüne Oliven  
 Mini Flammkuchen  
 Schinkengipfeli  
 Appenzeller Käseküchlein

Apéro "Riche"	pro Person	CHF	38.00
---------------	------------	-----	-------

Gebackene Fetazigarren  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Halber Bagel mit Tomaten und Mozzarella  
 Bruschetta mit Mango und Avocado  
 Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)  
 Pikante Curry-Erbsentaschen  
 Poulet Yakitorispiessli mit einer Honig-Sojamarinade (2 Stück pro Person)  
 Hausgemachter Cheesecake

Apéro "Superior"	pro Person	CHF	56.00
------------------	------------	-----	-------

Halber Bagel mit Pesto und Rohschinken  
 Halber Bagel mit Tomaten und Mozzarella  
 Rauchlachs-Tortillaröllchen  
 Bruschetta mit Mango und Avocado  
 Dim Sum Edamame, Miso, Spinat (2 Stück pro Person)  
 Pikante Curry-Erbsentaschen  
 Panierte Mini Schweineschnitzel (60g pro Person)  
 Hausgemachte Rindshackfleischbällchen (3 Stück pro Person)  
 Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)  
 Windbeutel mit Vanillecrème  
 Zweierlei Tobleronemousse  
 KALTE LUST Glacebecher Variation



## STEHLUNCH PACKAGES (ab 10 Personen)

Stehlunch "Olten"	pro Person	CHF	42.00
-------------------	------------	-----	-------

Gemischte Crostinis (2 Stück pro Person)  
 Tomaten Mozzarella Spieße  
 Crevettensalat mit Avocado und Grapefruits  
 Rindstatar  
 Panierte Mini Schweineschnitzel (60g pro Person)  
 Klassische Poulet-Paella (80g pro Person)  
 Gebackene Riesencrevetten im Kokosmantel an Sweet Chili Sauce  
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)  
 Quarkcrème mit Aprikosenkompott

Stehlunch "Klassik"	pro Person	CHF	56.00
---------------------	------------	-----	-------

Grilliertes Kräuter-Knoblauchbrot mit Ochsenherztomaten  
 Tomatensalat Shot mit Feta  
 Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Mini Caesarsalat serviert im Glas  
 Rindsstroganoff mit seiner Garnitur (80g pro Person)  
 Sautierte Eglitfilets an Zitronensauce (60g pro Person)  
 Glasiertes Marktgemüse (100g pro Person)  
 Orientalischer Pilawreis (80g pro Person)  
 Saisonale hausgemachte Pasta (vegetarisch) (100g pro Person)  
 Mini Cupcakes mit Buttercrème  
 KALTE LUST Glacebecher Variation

Stehlunch "Business"	pro Person	CHF	68.00
----------------------	------------	-----	-------

Mediterraner Quinoasalat serviert im Glas  
 Crostini Variation (3 Stück pro Person)  
 Tortilla Chips mit hausgemachter Cheddarsauce (für 2-3 Personen pro Portion)  
 Auberginenröllchen mit Ricotta und Minze  
 Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri (60g pro Person)  
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise (80g pro Person)  
 Gebratene Riesencrevetten auf Asiagemüse (2 Stück pro Person)  
 Kartoffelgratin (80g pro Person)  
 Käsespätzli (80g pro Person)  
 Saisonaler Sämiger Risotto (100g pro Person)  
 Klassische Gemüse-Paella (100g pro Person)  
 Schwarzwälder serviert im Glas  
 Limetten-Joghurtmousse im Glas  
 Zweierlei Tobleronemousse

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

gültig ab 1. Januar 2022

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das gemeinsame Essen muss spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn unserer Reservationsabteilung mitgeteilt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Regelung wird automatisch die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt.
2. Der Veranstalter haftet uns gegenüber für die Bezahlung, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen, Getränke und Ähnlichem.
3. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Nach Veranstaltungsschluss müssen die Räumlichkeiten wieder in ihren Ursprung gebracht werden.
4. Soweit das Hotel Olten vereinbarungsgemäß für den Besteller technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt das Hotel Olten in Namen und für Rechnung des Bestellers. Der Besteller haftet für die sorgfältige Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt das Hotel Olten von allen Ansprüchen Dritter frei.
5. Sollten Störungen oder Defekte an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für die sofortige Abhilfe besorgt sein. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden.
6. Polizeistunde ist normalerweise 23.30 / 00.30 Uhr. Gerne beantragen wir für Ihren Anlass eine Verlängerung, welche wir Ihnen mit CHF 50.- in Rechnung stellen werden.
7. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Demonstration, etc.) behält sich das Hotel das Recht vor, von diesem Vertrag zurückzutreten.
8. Unsere Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
9. a Bei Abbestellung von Konferenzräumen oder Banketten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. (Basis hierzu ist die schriftliche Bestätigung):

bis 60 Tage vor Ankunft	keine Kosten
bis 30 Tage vor Ankunft	50 % auf Saalmieten, keine Kosten für Mahlzeiten
bis 15 Tage vor Ankunft	80 % der vereinbarten Leistungen
weniger als 15 Tage vor dem Anlass	100 % der vereinbarten Leistungen

**Aufgrund der Corona Krise passen wir unsere Annullationsbedingungen per 01. Januar 2022 wie folgt an:  
Anlässe welche bis am 31. Dezember 2022 stattfinden, können bis 14 Tage vor dem Anlass kostenlos annulliert werden.  
Bei Annullationen weniger als 14 Tagen vor dem Anlass, verrechnen wir 100% der gebuchten Leistungen.**

9. b Technische Hilfsmittel müssen bis 2 Tage vor dem Anlass abbestellt werden, ansonsten wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% des vereinbarten Mietpreises verrechnet.
10. a. Annullation bis 3 Zimmer:  
Annullationskosten für Hotelzimmer: bis 48 Stunden vor Anreise kostenlose Stornierung möglich.  
Nach dieser Frist werden Annullationen, Änderungen sowie No-show zu 100% in Rechnung gestellt für die erste Nacht.  
Check In ab: 14.00 Uhr Check Out bis: 11.00 Uhr
10. b. Annullationskosten ab 4 Zimmer und Grossanlässen:

Annullation bis 30 Tage vor Ankunft	ohne Verrechnung
Annullation bis 21 Tage vor Ankunft	25 % der reservierten Kapazitäten
Annullation bis 14 Tage vor Ankunft	50 % der reservierten Kapazitäten
Annullation bis 7 Tage vor Ankunft	75 % der reservierten Kapazitäten
Annullation bis zum Ankunftstag	100 % der reservierten Kapazitäten
10. c Bei Gruppenreservierungen gelten die abgemachten Reservationsbedingungen.
11. Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der bestellten Räumlichkeiten bestehen, entfallen die oben errechneten Kosten ganz. Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen.
12. Mitarbeiterkosten nach 23.00 Uhr werden zusätzlich belastet.
13. Bei selbst mitgebrachten Weinen wird für jede geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 15.— in Rechnung gestellt. Handelt es sich um eine Degustation, wird für jede geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 5.— in Rechnung gestellt.
14. Preisänderungen für Saalmieten, Speisen und Getränke vorbehalten.
15. Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Olten vereinbart. Dem Hotel Olten steht es jedoch frei, auch am Wohnort bzw. Sitz des Bestellers zu klagen.