



ZIMMERPREISE (Richtwerte)

gültig ab 01. Januar 2025

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 und W-LAN.

	Montag bis Donnerstag	Freitag bis Sonntag
Doppelzimmer		
Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 190.–	CHF 150.–
Innenhof	CHF 220.–	CHF 180.–
Doppelzimmer zur Alleinbenutzung		
Standard, Strassen-Bahnseite	CHF 150.–	CHF 120.–
Innenhof	CHF 185.–	CHF 145.–
Einzelzimmer		
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 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 01. Januar 2025

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 Fleisch-, 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	reichhaltiger Früchtekorb (morgens und nachmittags)
Mittag	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 Fleisch-, 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 und Radio

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

SAALMIETEN

gültig ab 1. Januar 2025

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

HALBER TAG MIT ESSEN

08.00 - 12.00 Uhr, 13.30 - 17.00 Uhr

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

HALBER TAG OHNE ESSEN

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

GANZER TAG MIT ESSEN

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

GANZER TAG OHNE ESSEN

Saal 16m ²	250.–
Saal 32m ²	300.–
Saal 35m ²	300.–
Saal 8 mit 50m ²	370.–
Saal 5 mit 50m ²	600.–
Saal 68 - 75m ²	600.–
Saal 100m ²	700.–
Saal 200m ²	1600.–

SAALMIETE ABENDS AB 18.00 UHR MIT ESSEN

Saal 16m ²	160.–
Saal 32m ²	180.–
Saal 35m ²	220.–
Saal 8 mit 50m ²	200.–
Saal 5 mit 50m ²	200.–
Saal 68 – 75m ²	250.–
Saal 100m ²	400.–
Saal 200m ²	900.–

OHNE ESSEN

Saal 16m ²	200.–
Saal 32m ²	220.–
Saal 35m ²	240.–
Saal 8 mit 50m ²	200.–
Saal 5 mit 50m ²	200.–
Saal 68 – 75m ²	250.–
Saal 100m ²	570.–
Saal 200m ²	1'200.–

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 01. Januar 2025

Seite 1 von 2

REIHENBESTUHLUNG

Saal 1&2	130 Personen / 200m ²
Saal 1	60 Personen / 100m ²
Saal 2	60 Personen / 100m ²
Saal 3	48 Personen / 75m ²
Saal 4	40 Personen / 68m ²
Saal 5	24 Personen / 50m ²
Saal 6	60 Personen / 100m ²
Saal 8	24 Personen / 50m ²
Saal 9	40 Personen / 70m ²

SEMINARBESTUHLUNG

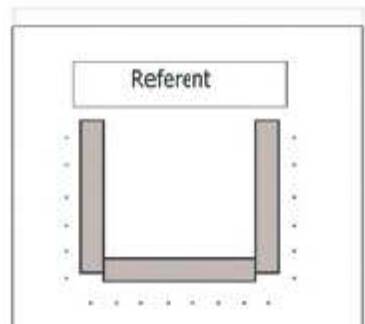
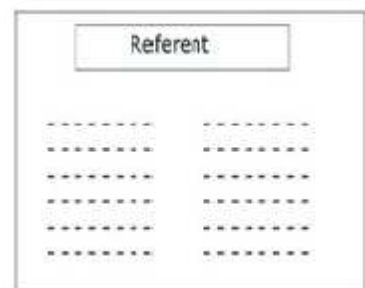
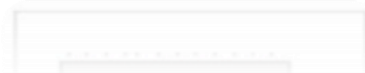
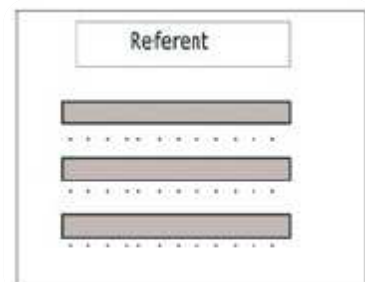
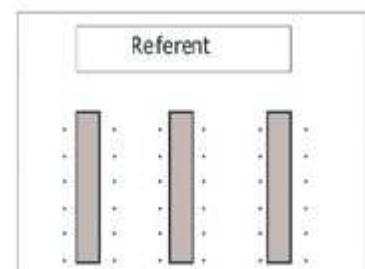
Saal 1&2	100 Personen / 200m ²
Saal 1	50 Personen / 100m ²
Saal 2	50 Personen / 100m ²
Saal 3	24 Personen / 75m ²
Saal 4	24 Personen / 68m ²
Saal 5	20 Personen / 50m ²
Saal 6	50 Personen / 100m ²
Saal 8	20 Personen / 50m ²
Saal 9	24 Personen / 70m ²

KONZERTBESTUHLUNG

Saal 1&2	180 Personen / 200m ²
Saal 1	80 Personen / 100m ²
Saal 2	80 Personen / 100m ²
Saal 3	45 Personen / 75m ²
Saal 4	40 Personen / 68m ²
Saal 5	30 Personen / 50m ²
Saal 6	80 Personen / 100m ²
Saal 8	30 Personen / 50m ²
Saal 9	40 Personen / 70m ²

U-FORM

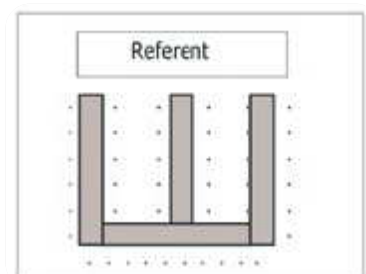
Saal 1&2	45 Personen / 200m ²
Saal 1	26 Personen / 100m ²
Saal 2	26 Personen / 100m ²
Saal 3	18 Personen / 75m ²
Saal 4	18 Personen / 68m ²
Saal 5	15 Personen / 50m ²
Saal 6	26 Personen / 100m ²
Saal 8	15 Personen / 50m ²
Saal 9	18 Personen / 70m ²





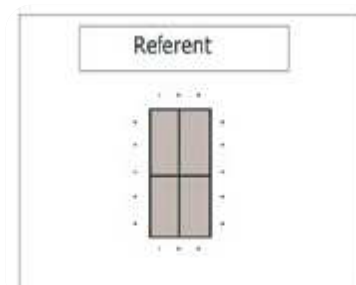
E-FORM

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



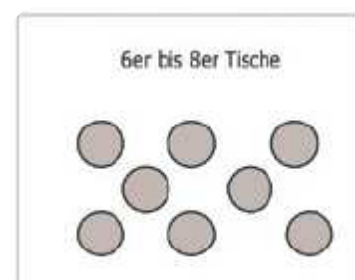
BLOCK/GESCHLOSSENE U-FORM

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



BANKETT

40 bis 100 Personen



TECHNISCHE HILFSMITTEL

gültig ab 01. Januar 2025

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	30.–	extra Leinwand	25.–
Pinwand	30.–	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	30.-
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
Kugelschreiber	1.– / Stück	CD-Player	25.–
Videorecorder (VHS oder DVD) mit Monitor gross / klein	80.–	extra Moderationskoffer	30.-
Bestuhlungsänderungen während des Anlasses	Preis nach Aufwand		
Spezialreinigung	Preis nach Aufwand		

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



ONLINE SEMINARE UND SITZUNGEN

gültig ab 01. Januar 2025

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 (30m²) 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 PAUSEVERPFLEGUNG

gültig ab 01. Januar 2025

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

KAFFEEPAUSEN

<u>Einfach</u>	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.)

<u>Standard</u>	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.)

<u>Superior</u>	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.)

<u>Kaffeemaschine im Saal</u>	pro Tasse	CHF	4.50
-------------------------------	-----------	-----	------

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

ZNÜNI

<u>Pausensandwiches, assortiert</u>	pro Stück	CHF	9.00
-------------------------------------	-----------	-----	------

<u>Früchtekorb, assortiert</u>	pro Frucht	CHF	2.00
--------------------------------	------------	-----	------

GETRÄNKE

<u>Mineralwasser, in den Konferenzräumen</u>	0,75 Liter	CHF	7.80
--	------------	-----	------

<u>Orangensaft</u>	pro Liter	CHF	12.50
--------------------	-----------	-----	-------

VERPFLEGUNG

<u>2-Gang-Menu mit Fleisch</u>	ab	CHF	24.00
--------------------------------	----	-----	-------

<u>2-Gang-Menu vegetarisch</u>	ab	CHF	22.00
--------------------------------	----	-----	-------

<u>3-Gang-Businesslunch mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Variante (in Pauschale inkl.)</u>	pro Person	CHF	38.00
--	------------	-----	-------

<u>3-Gang-Abendessen mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Variante (in Pauschale inkl.)</u>	pro Person	CHF	40.00
---	------------	-----	-------

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 01. Januar 2025

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

Salate, Suppen & andere Vorspeisen

Knackiger Eisbergsalat
mit Croûtons & Parmesanspäne
CHF 8.00

Bunte Blattsalate
an einer Honig-Senfsauce
serviert mit Nüssen & Gurken
CHF 9.00

Salade Niçoise
mit Bohnen, Tomaten, Zwiebeln & Thon
serviert mit Chrüsimüsi & Sprossen
CHF 12.00

Marinierter Büffelmozzarella
auf grillierten Auberginen
serviert mit einem Salatbouquet
CHF 15.00

Mais-Traubensalat
an einer Vinaigrette
serviert mit Chrüsimüsi & Sprossen
CHF 9.00

Mediterraner Kichererbsen-Salat
serviert mit Chrüsimüsi
CHF 9.00

Unsere Carpaccio Klassiker

Fenchel-Carpaccio
an einer Trüffel-Vinaigrette
serviert mit Orangenfilets
CHF 9.00

Chioggia-Randen-Carpaccio
serviert mit Rucola, Burrata & Baumnüssen
CHF 15.00

Gurken-Carpaccio
serviert mit Jakobsmuscheln
CHF 15.00

Salbeicrèmesuppe
verfeinert mit Olivenöl
& frittierten Salbeiblättern
CHF 9.00

Tomaten-Pernod-Suppe
mit einer Rahmhaube
CHF 9.00

Spargelcrèmesuppe
mit Spargelstücken
CHF 9.00

Spargel-Erdbeersalat
serviert an einer Vinaigrette
& Sprossen (Frühling & Sommer)
CHF 14.00

Cavaillon-Melonen-Schiffli
mit Rohschinken & frischer Minze (Sommer)
CHF 17.00

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl (Herbst)
CHF 9.00

Nüsslisalat
serviert mit Ei & Croûtons (Herbst)
CHF 13.00

von der Weide auf den Teller (Fleischgerichte)

Rosa gebratenes Roastbeef (US)

mit Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin & Ofengemüse
CHF 45.00

Grilliertes Kalbssteak (CH)

an einer Pfefferrahmsauce
serviert mit Pappardelle & Wurzelgemüse
CHF 48.00

Gebrautes Lammkarrée (NZL)

unter einer Kräuterkruste
an einem Portweinjus
serviert mit Venerereis & geschmorte Peperoni Tri Colore
CHF 45.00

Schweinsfiletmedaillons (CH)

an einer Calvadossauce
serviert mit blauer Kartoffel-Mousseline & gebratenem Fenchel
CHF 38.00

Sautierte Maispoulardenbrust (FRA)

an einem Pinot-Noir Jus
serviert auf Tomaten-Zwetschgen-Rosenkohl Caprese mit Scheibenkartoffeln
CHF 32.00

Rehgeschnetzeltes (AUT)

an einer Wildrahmsauce
serviert mit Spätzli, Rosenkohl & Rotkraut (Herbst-Winter)
CHF 39.00

Hauptgänge aus dem Meer

Sautiertes Lachfilet (NO)

unter einer Mandel-Pistazienkruste
serviert mit Basilikum, Cherrytomaten
und Pilawreis
CHF 32.00

Fisch-Involtini (Rotzungenfilets)

gefüllt mit Mandarine
an Beurre Blanc
serviert mit Bulgur & Jungspinat (Herbst-Winter)
CHF 33.00

Gebratenes Zanderfilet-Saltimbocca

serviert auf Pak Choi & Butter Salzkartoffeln
CHF 35.00

«Natur pur» vegetarische Kreationen

Vegetarische Pilz-Äplermagronen

mit Apfelmus
CHF 25.00

Chili Sin Carne

Mais, rote Bohnen, Tomaten & Zwiebeln
serviert mit einem Petersilien-Dip
CHF 25.00

Vegetarisches Linsen-Auberginen Moussaka

mit Parmesan überbacken serviert mit einem Sauerrahm-Dip
CHF 29.00

Gemüse-Gnocchipfanne

mit mediterranem Gemüse & Chrüsimüsi
CHF 23.00

Spätzli-Gemüsepfanne (Herbst-Winter)

CHF 26.00



Dessert & Süßspeisen

Monte Carlo

mit Vanilleglace
(Marinierte Erdbeeren mit Meringues und Vanilleglace)
(Frühling-Sommer)
CHF 9.00

Tablerone Mousse

mit karamellisierten Nüssen
CHF 8.00

Crème Brûlée

mit saisonalen Früchten
CHF 9.00

Hausgemachtes Grand Marinier Parfait

serviert mit Orangenfilets
CHF 9.00

Hausgemachte Schwarzwälder Torte

CHF 12.00

Diverse Glace / Sorbet Variationen

by Kalte Lust
CHF 4.50

APEROVORSCHLÄGE

gültig ab 01. Januar 2025

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 supérieur

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 Oxshenherztomaten  (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 (Okt.-Feb.) (80g pro Person)	CHF 16.00 pro Person
Grillierte Lammkoteletts mit Chimichurri 🍷 (60g pro Person)	CHF 17.00 pro Person
Sautierte Eglitfilets 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 01. Januar 2025

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
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.