



---

# **BANKETTDOKUMENTATION 2025**

## **IHR EVENT VOR KÖNIGLICHER KULISSE**

---



**Feldschlösschen Brauwelt • Feldschlösschen Restaurant**  
Feldschlösschenstrasse 32 | 4310 Rheinfelden  
+41 (0)61 833 99 99 | [info@feldschloesschen-restaurant.ch](mailto:info@feldschloesschen-restaurant.ch)  
[brauwelt.ch/restaurant](http://brauwelt.ch/restaurant)



## Herzlich willkommen im Feldschlösschen Restaurant.

Wir freuen uns Ihren Event vor königlicher Kulisse mit Ihnen zu gestalten.  
Die folgende Bankettdokumentation enthält verschiedene Menü- und Buffetvorschläge.

Bitte wählen Sie **EIN EINHEITLICHES MENÜ** für Ihren Anlass aus. Ausgenommen vegetarische und vegane Varianten sowie Kindermenüs. Für Allergiker bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte, Gerichte zu.

Unsere Menüvorschläge gelten für Anlässe ab **14 PERSONEN**. Für Gruppen **BIS 13 PERSONEN** können Sie in unserem Restaurant à-la-carte bestellen.

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses. Kontaktieren Sie uns unter 061 833 99 99 um einen Termin zu vereinbaren.

Für eine optimale Vorbereitung bitten wir Sie uns zehn Tage vor Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen. Mit der definitiven Reservation sowie der Bestätigung Ihrer Offerte akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen.

Ihr Team des Feldschlösschen Restaurants



## Apéro

Pommes Chips 30g   Erdnüsse 100g   Grissini 100g		CHF	8.00
Dörrpflaume   Speckmantel	pro Stück	CHF	3.00
Marinierte Oliven 150g		CHF	8.00
Gemüsesticks   Dip	im Glässchen	CHF	4.00
Falafel   Ratatouille	im Glässchen	CHF	4.50
Mini-Chäschüechli		CHF	4.50
Mini Quiche   mediterranes Gemüse		CHF	2.50
Tomate-Mozzarella   Basilikum	im Glässchen	CHF	6.00
Rohkostsalate der Saison	im Glässchen	CHF	5.00
Gebackene Zwiebelringe 70g   Dip		CHF	6.00
Mini-Pulled Pork Burger   Coleslaw   BBQ-Sauce		CHF	7.00
Gebratener Pouletspiess   Dip	im Glässchen	CHF	6.00
Wurst-Käse-Salat	im Glässchen	CHF	6.00
Bierwurst   Krautsalat   Röst-Brotscheibe		CHF	6.00
Bierfrikadelle   Kartoffelsalat   Biersenf	im Glässchen	CHF	6.00
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.00
Flammenkuchen - divers belegt (nur im Restaurant erhältlich)		CHF	16.50
Gebackene Crevette   Kartoffelmantel   Dip	im Glässchen	CHF	5.00
Schokoladen-Brownie	pro Stück	CHF	3.00
Panna Cotta   Früchtecoulis	im Glässchen	CHF	6.50
Schokoladenmousse   Früchtecoulis	im Glässchen	CHF	6.50
Caramelköpflli	im Glässchen	CHF	6.50
Fruchtsalat	im Glässchen	CHF	6.50
Vesper-Plättli   Schweizer Wurst & Käsespezialitäten 160g	pro Person	CHF	22.50
Landjäger   Gruyère   Bündnerfleisch   Bauchspeck   Salami			
Rauchschinken   Butter   Brezel			
Bier Brezel		CHF	4.00

Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Portionen pro Apéro-Häppchen (ausgenommen: Flammenkuchen & Vesperplättli).

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



## **MENÜ**

### **Januar - März | Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü**

#### **Menü 1**

Gemischter Salat | Bier-Dressing  
Schweinshalsbraten | Dunkler Bierjus | Spätzli | Marktgemüse  
Vegi: Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne | Gemüse | Kräuter-Rahmsauce  
Basler Leckerlimousse | Weisse Schoggi-glace

**3-Gang-Menü CHF 43.00 | Vegi: CHF 43.00**

#### **Menü 2**

Nüsslissalat | Speck | Croutons | gehacktes Ei | Bierdressing  
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse | Portweinjus | Risotto | Brokkoli  
Vegi: Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne | Gemüse | Kräuter-Rahmsauce  
Basler Leckerlimousse | Weisse Schoggi-glace

**3-Gang-Menü CHF 52.00 | Vegi: CHF 45.00**

#### **Menü 3**

Nüsslissalat | Speck | Croutons | gehacktes Ei | Bierdressing  
Rindsfilet-Medaillons | Gratiniert mit hauseigener Kräuterbutter | Lyoner-Kartoffeln |  
Gemüsebouquet  
Vegi: Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne | Gemüse | Kräuter-Rahmsauce  
Basler Leckerlimousse | Weisse Schoggi-glace

**3-Gang-Menü CHF 79.00 | Vegi: CHF 45.00**

**Auf Wunsch können die Menüs durch eine saisonale Suppe (CHF 10.00) oder ein Zwischengericht ergänzt werden**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## **MENÜ**

### **April - Juni | Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü**

#### **Menü 1**

Gemischter Salat |Frühlingsbier-dressing  
Walliser Steak vom Schwein | Gratiniert mit Tomate & Käse | Pommes Frites | Marktgemüse  
Vegi: Gemüse-Quorn-Geschnetzeltes | Rassige IPA-Curry-Sauce | Reis  
Marinierte Erdbeeren | Vanilleglacé | Rahm

**3-Gang-Menü CHF 45.00 | Vegi: CHF 45.00**

#### **Menü 2**

Mediterraner Grillgemüse Salat  
Niedergegartes rosa Entrecôte am Stück | Kräuterbutter | Kartoffelgratin | Bunter Spargel  
Vegi: Gemüse-Quorn-Geschnetzeltes | Rassige IPA-Curry-Sauce | Reis  
Marinierte Erdbeeren | Vanilleglacé | Rahm

**3-Gang-Menü CHF 69.00 | Vegi: CHF 47.00**

#### **Menü 3**

Mediterraner Grillgemüse Salat  
Tranche vom Kalbsrücken | Badischer Spargel | Sauce Hollandaise | Frühlings-Kartoffeln  
Vegi: Gemüse-Quorn-Geschnetzeltes | Rassige IPA-Curry-Sauce | Reis  
Marinierte Erdbeeren | Vanilleglacé | Rahm

**3-Gang-Menü CHF 79.00 | Vegi: CHF 47.00**

**Auf Wunsch können die Menüs durch eine saisonale Suppe (CHF 10.00) oder ein Zwischengericht ergänzt werden**



## **MENÜ**

### **Juli - September | Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü**

#### **Menü 1**

Kleiner grüner Salat | Bierdressing  
Halbes Grillpoulet | Hauseigener Kartoffelsalat  
Vegi: Lauwarme Gemüse-Bowl | Taboulé | Avocado | Oliven | Falafel | Sour Cream  
Vacherin Glacé | Sommerfrüchte

**3-Gang-Menü CHF 43.00 | Vegi: CHF 43.00**

#### **Menü 2**

Sommer-Tomatensalat à la Caprese  
Schweinsfilet aus dem Ofen | Portwein-Sauce | Risotto | Sommer-Gemüse  
Vegi: Lauwarme Gemüse-Bowl | Taboulé | Avocado | Oliven | Falafel | Sour Cream  
Vacherin Glacé | Sommerfrüchte

**3-Gang-Menü CHF 52.00 | Vegi: CHF 45.00**

#### **Menü 3**

Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe  
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» | Rösti | Sommer-Gemüse  
Vegi: Lauwarme Gemüse-Bowl | Taboulé | Avocado | Oliven | Falafel | Sour Cream  
Vacherin Glacé | Sommerfrüchte

**3-Gang-Menü CHF 69.00 | Vegi: CHF 45.00**

**Auf Wunsch können die Menüs durch eine saisonale Suppe (CHF 10.00) oder ein Zwischengericht ergänzt werden**



## **MENÜ**

**Oktober - Dezember | Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü**

### **Menü 1**

Gemischter Salat | Bierdressing  
Poulet-Saltimbocca | Rotweinjus | Risotto | Marktgemüse  
Vegi: Mailänder Risotto | Grana Padano | Grillgemüse  
Crema Catalana | Schoggi Sorbet

**3-Gang-Menü CHF 43.00 | Vegi: CHF 43.00**

### **Menü 2**

Nüsslisalat | Bierdressing | Speck | Ei | Brezel-Croutons  
Kalbsragout | Braufrisch-Sauce | Spätzli | Marktgemüse  
Vegi: Mailänder Risotto | Grana Padano | Grillgemüse  
Crema Catalana | Schoggi Sorbet

**3-Gang-Menü CHF 52.00 | Vegi: CHF 45.00**

### **Menü 3**

Gratinierter Ziegenkäse | Nüsslisalat | Karamellisierte Nüsse | Preiselbeer-Dressing  
Rindsfilet «Stroganoff» | Tagliatelle | Gemüsebouquet  
Vegi: Mailänder Risotto | Grana Padano | Grillgemüse  
Honig-Meringue Parfait | Marinierte Zwetschgen | Karamellisierte Nüsse

**3-Gang-Menü CHF 79.00 | Vegi: CHF 55.00**

**Auf Wunsch können die Menüs durch eine saisonale Suppe (CHF 10.00) oder ein Zwischengericht ergänzt werden**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## MENÜ

### Ganzjährig

#### Vorspeisen

Kleiner grüner Blattsalat   Bierdressing	CHF	8.00
Kleiner gemischter Salat   Bierdressing	CHF	9.00
Suppe der Saison	CHF	12.50
Kleines Rindstatar   BBQ-Sauce   Toastbrot	CHF	19.50

#### Hauptgänge

Gratinierte Chässpätzli   Röstzwiebeln	CHF	26.00
Brauerrösti   Raclettekäse   Zwiebeln   Waldpilze (max. 50 Personen)	CHF	26.00
Lachsfiletsteak   Petersilien-Kartoffelpüree   Beurre Blanc   Marktgemüse	CHF	32.50
Gebrautes Schweinssteak   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Marktgemüse	CHF	30.50
Geschmorter Rindsbierbraten   Kartoffelgratin   Marktgemüse	CHF	35.50
Feldschlösschen Burger - medium grilliert (bis 50 Personen)	CHF	29.50
Gruyère   Schmelzzwiebeln   Salat   Essiggurken   Brioche-Bun   Pommes Frites		
Schweins-Cordon Bleu   Pommes Frites   Marktgemüse	CHF	39.50
Kalbs-Cordon Bleu   Pommes Frites   Marktgemüse	CHF	49.50
Niedergegartes Entrecôte am Stück   Dunkler Bierjus   Kartoffelgratin   Marktgemüse	CHF	53.00
Kalbssteak   Portweinjus   Risotto   Marktgemüse	CHF	55.00

#### Dessert

Braufrisch-Bier-Parfait   Rahm	CHF	6.50
Panna Cotta   Sorbet der Saison	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat   Sorbet der Saison	CHF	9.50
Crema Catalana   Schoggisorbet	CHF	10.50
Basler Leckerli-Mousse   Weisse Schokoladenglace	CHF	12.50



## Mittagsmenü für Gruppen (11.30 – 13.30 Uhr)

### Salat & Hauptgang

Kleiner Menüsalat | Bierdressing

Gehacktes (100% Rind)   Hörnli   Apfelmus   Röstzwiebeln	CHF	20.50
Poulet Ragout   Braufrisch-Sauce   Spätzli   Marktgemüse	CHF	25.00
Schweinssteak   Kräuterbutter   Bratkartoffeln   Marktgemüse	CHF	29.00
Geschmorter Rindsbierbraten   Kartoffelgratin   Marktgemüse	CHF	35.50
Vegi: Gratinierte Chässpätzli   Röstzwiebeln	CHF	26.00
Vegi: Gemüse-Piccata   Spaghetti   Tomatensauce   Grana Padano	CHF	26.00

### Apéroplatte

Gruyère   Fleischkäse-Würfel   Brezel	CHF	13.50
Wochendessert	CHF	6.50



## **Brauer-Bufferet**

### **Vorspeisen**

Reichhaltiges Salatbuffet | Verschiedene Dressings  
Rinds-Meatballs | BBQ-Dip  
Schweizer Wurst- Käseplatte  
Kartoffelsalat  
Wurst-Käse-Salat  
Ofenfrisches Brot | Brezel

### **Suppe**

Deftige Käse-Bier-Suppe

### **Hauptgang**

Schweinschaxe in Dunkler Perle geschmort  
Gebratene Poulet Brüstli | Rassige IPA-Curry-Sauce  
Geschmortes Rindsragout | Braufrisch-Sauce  
Lachsfilet im Ganzen in Feldschlösschen Weizen-Bier gedünstet  
Frisches Marktgemüse  
Reis | Spätzli  
Äplermagronen | Röstzwiebeln | Apfelmus

### **Dessert**

Frischer Fruchtsalat  
Schokoladen-Brownie  
Panna Cotta | Früchtecoulis  
Saisonales Mousse

**CHF 83.00 pro Person**  
**Ab 50 Erwachsene**



## **Oktoberfest-Bufferet**

**Vorspeise** – auf dem Tisch serviert

Vesperplättli: Wurst- & Käsespezialitäten | Ofenfrische Brezel

**Hauptgang** – als Buffet

Halbes Grillhändel

Geschmorter Rindsbraten in Feldschlösschen Dunkel

Knusprige Schweinshaxe mit Schwarte

Weisswürste | Süsser Senf

Tranchierter Ofenfleischkäse

Chässpätzli | Röstzwiebeln

Kartoffelpüree | Rotkohl | Sauerkraut | Kartoffelsalat

**Dessert**

Apfelstrudel | Schlagrahm

Kaiserschmarrn | Vanillesauce | Rosinen (separat)

**CHF 74.00 pro Person**  
**Ab 50 Erwachsene**



## **Barbecue-Buffet von Smoker und Grill**

April bis September

Tranche vom ganzen Schweinshals  
Dry Aged Rib-Eye-Steak  
Gesmoktes Pork Belly  
Beer-Can-Chicken  
Grillwürste  
Pork Ribs  
Lachsfilet von der Holzplanke

### **Dips und Saucen zum Fleisch**

BBQ | Chimichurri | Biersenf | Bravas-Sauce

### **Barbecue-Beilagen**

Ofenkartoffeln | Sour Cream  
Grillgemüse | Baked Beans (vegetarisch) | Mac'n'Cheese  
Gefüllte Grilltomate | Mediterraner Couscous | Feta  
Reichhaltiges Salatbuffet | verschiedene Dressings  
Ofenfrisches Brot

### **Dessertbuffet exklusiv**

Schokoladen-Brownie  
Panna Cotta | Früchtecoulis  
Saisonales Mousse

**Ab 40 Erwachsene CHF 79.00 pro Person**

**Dessertbuffet CHF 12.00 pro Person**



Die Kinderpreise bei den Buffets gelten wie folgt:

0 bis 4 Jahre	<b>kostenlos</b>
5 bis 10 Jahre	<b>CHF 15.00</b>
11 bis 15 Jahren	<b>40% vom Buffetpreis</b>



### **Chäsfondue**

November bis Februar

### **Käsefondue à discrétion**

Fein gewürzt und mit einem Schuss Amber verfeinert

### **Vorspeise**

Gemischter Salat

### **Beilagen**

Fonduebrot | Silberzwiebeln | Cornichons

**CHF 36.00 pro Person**

### **Weitere Beilagemöglichkeiten**

Salsiz

CHF 5.00

Gedämpfte Kartoffeln

CHF 4.00

Würzige Bierwurst

CHF 6.00

### **Fondue Chinoise**

November bis Februar

### **Vorspeise**

Gemischter Salat

### **Fleisch (250g)**

Rind | Schwein | Poulet

### **Gemüse**

Marktgemüse

### **Beilagen**

Pommes Frites | Reis

### **Saucen**

Knoblauch | Cocktail | Curry

**CHF 59.00 pro Person**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## **FEIERN IM FELDSCHLÖSSCHEN RESTAURANT**

### **1. RÄUMLICHKEITEN**

Brauersaal:	Platz für bis zu 80 Gäste
Hopfenstübli:	Platz für bis zu 40 Gäste
Brasserie:	Platz für bis zu 25 Gäste
Garten:	Platz für bis zu 70 Gäste
Lounge:	Platz für bis zu 50 Gäste
Terrasse:	Platz für bis zu 25 Gäste

### **2. MIETE VON RÄUMLICHKEITEN**

#### **2.1 Exklusiv-Vermietung des Restaurants Feldschlösschen**

Das Restaurant wird bei einem Mindestkonsumationsbetrag von Speisen und Getränken in der Höhe von CHF 9000.00 exklusiv vermietet.

In diesem Betrag sind die Kosten für Brauereiführung, Freinachtbewilligung, Nachtzuschlag, Parkbewilligung nicht inbegriffen.

Sollte eine Differenz zur Mindestkonsumation im Restaurants entstehen, wird diese dem Kunden in Rechnung gestellt.

### **3. KÜCHE**

- Von 11.30 bis 14.00 Uhr Mittagskarte
- Von 17.30 bis 21.00 Uhr Brauerkarte
- Bis 21.30 Uhr Dessertkarte
- Diese Zeiten gelten von Dienstag bis Samstag
- Sonntag: 11.30 bis 16.00 Uhr durchgehend Brauerkarte

### **4. Blumenschmuck**

Unser Blumenpartner «Flora Tina» aus Rheinfelden berät Sie und setzt ihr persönliches Blumenkonzept um. Weitere Infos unter [www.flora-tina.ch](http://www.flora-tina.ch).

### **5. Gästezahl**

Wir bitten Sie uns die definitive Gästezahl 14 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Gästezahl 48 Stunden vor dem Anlass ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.



## 6. Technik

Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir folgende Beträge:  
Beamer & Leinwand steht Ihnen im Brauersaal kostenlos zur Verfügung.  
Mikrofon-Anlage inklusive zwei Boxen: CHF 160.00  
Flipchart / Leinwand: CHF 30.00  
Podest: CHF 200.00

## 7. WEITERE BESTIMMUNGEN

### Vorauszahlung

Für einen reservierten und bestätigten Anlass (ab geschätztem Umsatz von CHF 6000.00) wird dem Kunden im Vormonat eine Anzahlung in Rechnung gestellt. (Anzahl Personen x Menüpreis).

### Freinachtbewilligung

Die Kosten für die Einholung der Freinachtbewilligung bei der Stadt Rheinfelden belaufen sich auf CHF 110.00. Ein Gesuch wird gestellt, wenn der Anlass bis nach 02.00 Uhr geplant ist.

### Nachtzuschlag

Ab Mitternacht bis zum Ende des Anlasses (maximal bis 03.00 Uhr) wird für das Personal CHF 200.00 pro angebrochene Stunde in Rechnung gestellt.

### Schneidegeld

Für das Schneiden der mitgebrachten Torte wird CHF 3.00 pro Person berechnet. Wenn die Torte im Dessertbuffet integriert ist, entfällt das Schneidegeld.

### Zapfengeld

Stillweine/Schaumweine:

Pro geöffnete Flasche wird ein Betrag von CHF 35.00 in Rechnung gestellt.

### Spirituosen

Dürfen nicht mitgebracht werden.

### Weisse Tischwäsche

Bei Anlässen im Feldschlösschen Restaurant ist es möglich weisse Tischwäsche nach Absprache zu bestellen.

### Freiplätze für Chauffeure/Guides bei Busgruppen (von Carunternehmer organisiert)

Freiplätze gemäss vertraglicher Abmachung oder ein freier Platz pro 20 zahlender Gäste. Maximal 4 Personen.

### Feuerwerk und Himmelslaternen

Es ist verboten Feuerwerkskörper und Himmelslaternen abzufeuern.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Anwendungsbereich

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend „AGB“) regeln das Vertragsverhältnis zwischen dem Kunden (nachfolgend „Kunde“) und der Schlossgarten Gastronomie AG (nachfolgend „Restaurant“) für Vermietungs- und Verpflegungsleistungen (inkl. Brauerei-Rundgänge) in den Räumlichkeiten der Schlossgarten Gastronomie AG.

### 2. Bestellung und Reservation

Die vom Kunden (schriftlich, per-E-Mail, per Telefon oder online für Besucherrundgänge) bestellte und reservierte Veranstaltung mit Verpflegung wird mit der schriftlichen Bestätigung (per Brief oder E-Mail) des Restaurants verbindlich.

Vorbehältlich einer anderen Vereinbarung zwischen den Parteien gelten die auf der Webseite des Restaurants bzw. die in der Bankettdokumentation ([www.brauwelt.ch](http://www.brauwelt.ch)) aufgeführten Preise.

Die für die Veranstaltung zu erwartende Personenzahl ist bei der definitiven Festlegung des Veranstaltungstermins/bei der Buchung des Brauerei-Rundgangs bekannt zu geben. Sie ist unter Vorbehalt der nachfolgenden Bestimmungen verbindlich.

### 3. Annullationsbedingungen

#### 3.1. Verpflegungsleistungen

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant Anspruch auf Ersatz der Bereitstellungs- und Reservationskosten in folgendem Umfang:

- Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin: kostenlos
- Stornierung 13 Tage bis 2 Tage (48 Stunden) vor Veranstaltungstermin: 50% des entgangenen Umsatzes (Menüpreis x Personenzahl gem. Ziffer 2)
- Stornierung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungstermin: 100% des entgangenen Umsatzes (Menüpreis x Personenzahl gem. Ziffer 2)



### **3.2. Gemietete Räume**

Wird eine Veranstaltung vom Kunden storniert, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant zusätzlich zu den Verpflegungsleistungen gemäss Ziffer 3.1. Anspruch auf Ersatz der Mietkosten in folgendem Umfang:

- Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin: kostenlos
- Stornierung 13 Tage bis 2 Tage (48 Stunden) vor Veranstaltungstermin: 50% des vereinbarten Mietzinses
- Stornierung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungstermin: 100% des vereinbarten Mietzinses

### **3.3. Gemietetes Personal**

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verschulden hat, so hat das Restaurant zusätzlich zu den Kosten gemäss Ziffern 3.1. und 3.2., Anspruch auf Ersatz der Personalkosten in folgendem Umfang:

- Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin: kostenlos
- Stornierung 13 Tage bis 2 Tage (48 Stunden) vor Veranstaltungstermin: 50% der vereinbarten Personalkosten
- Stornierung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungstermin: 100% der vereinbarten Personalkosten

## **4. Reduktion Personenzahl**

Der Kunde kann die von ihm gem. Ziffer 2 gemeldete Personenzahl bis spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin ohne Kostenfolge anpassen, wobei es dem Restaurant freisteht, die Veranstaltung zu annullieren, falls die Reduktion mehr als 20 % beträgt. Ab diesem Zeitpunkt ist die Personenzahl verbindlich und bildet die Grundlage für die Rechnungsstellung.

Bei Reduktionen ab dem 13. Tag bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 50 % des entgangenen Umsatzes (Menüpreis x abgemeldete Personenzahl) in Rechnung gestellt.

Später als 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn können keine Abmeldungen mehr berücksichtigt werden. Die Rechnungsstellung erfolgt aufgrund der verbindlichen Personenzahl gem. Abs. 1 hiervor ohne Preisreduktion.



## **5. Weitere Bestimmungen**

### **5.1. Menü/Ablauf**

Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben (Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menüdruck, technische Hilfsmittel etc.) sowie Wünsche für den Programmablauf sind spätestens bis 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich oder per E-Mail bekanntzugeben.

Für die Zubereitung der Speisen werden ausschliesslich Frischprodukte verwendet. Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

Sämtliche Menügänge erfolgen ohne Nachservice.

Die in der Weinkarte aufgeführten Weine/Jahrgänge können abweichen. Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

### **5.2. Verlängerung**

Das Restaurant Feldschlösschen ist gemäss offiziellen Betriebsöffnungszeiten geöffnet. Ist die Veranstaltung auch nach den Öffnungszeiten noch im Gange, wird dem Kunden pro weitere, angebrochen Stunde ein Betrag von CHF 200.00 (bis maximal 3.00 Uhr in Rechnung gestellt. Muss eine Freinacht beantragt werden, gehen die Kosten von CHF 110.00 zuzüglich zu Lasten des Kunden.

## **6. Versicherung**

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Kunden. Das Restaurant lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.



## **7. Haftung**

Der Kunde haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen.

Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik-Auftritten sind vom Kunden selbst anzumelden und zu entrichten.

Kann eine Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt (insbesondere Brandfall, unverschuldete Betriebsschliessung etc.) nicht durchgeführt werden, werden bereits geleistete Zahlungen des Kunden zurückerstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

## **8. Gerichtsstand**

Gerichtsstand ist CH-4310 Rheinfelden (soweit kein zwingender gesetzlicher Gerichtsstand besteht).

Rheinfelden, Dezember 2024

