BRAUWELT

RHEINFELDEN

BANKETTDOKUMENTATION 2026
IHR EVENT VOR KÖNIGLICHER KULISSE



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

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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
Fruchtsalat	im Glässchen	CHF	6.50
Brauerplatte | Schweizer Wurst & Käsespezialitäten 160g Brezel | Landjäger | Gruyère | Bündnerfleisch | Bauchspeck | Salami Rauchschinken | Butter | Gemüsequiche	pro Person	CHF	22.50
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.

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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 Schoggiglace

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

Menü 2

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

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

Menü 3

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

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.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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-Tofu-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-Tofu-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-Tofu-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

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

MENÜ

Juli - September | Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü

Menü 1

Kleiner grüner Salat | Bierdressing
Halbes Grillpoulet | Hausgemachter Kartoffelsalat
Vegi: Lauwarme Gemüse-Bowl | Taboulé | Avocado | Oliven | Falafel | Sour Cream
Vanille-Crème-Brûlée | Sommerfrüchte

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

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
Vanille-Crème-Brûlée | Sommerfrüchte

3-Gang-Menü CHF 54.00 | Vegi: CHF 47.00

Menü 3

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

3-Gang-Menü CHF 71.00 | Vegi: CHF 47.00

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

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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
Rosa gegarte Rindsfilettranchen | Herzoginkartoffeln | Babybrokkoli | Portweinjus
Vegi: Mailänder Risotto | Grana Padano | Grillgemüse
Crema Catalana | Schoggi Sorbet

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.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

MENÜ

Ganzjährig

Vorspeisen

Kleiner grüner Blattsalat | Bierdressing	CHF	8.00
Kleiner gemischter Salat | Bierdressing	CHF	9.00
Suppe der Saison	CHF	12.50

Hauptgang

Vegi:		
Gratinierte Chässpätzli | Röstzwiebeln	CHF	26.00
Brauerrösti | Raclettekäse | Zwiebeln | Waldpilze (max. 50 Personen)	CHF	26.00
Fleisch & Fisch:		
Lachsfiletsteak | Petersilien-Kartoffelpüree | Beurre Blanc | Marktgemüse	CHF	32.50
Gebratenes 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 |	CHF	53.00
Kartoffelgratin | Markgemüse		
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

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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: Pasta al Limone	CHF	26.00

Apéroplatte

Gruyère | Fleischkäse-Würfel | Brezel | vegetarische Quiche	CHF	13.50

Wochendessert	CHF	6.50

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

Brauer-Buffet

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

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

Dessert

Frischer Fruchtsalat
Schokoladen-Brownie
Panna Cotta | Früchtecoulis
Saisonales Mousse

CHF 77.00 pro Person
Ab 50 Erwachsene

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

Barbecue-Buffet vom Smoker und Grill
April bis September

Vorspeisen

Antipasti
Tomaten-Mozzarella
Wassermelonen-Feta-Salat
Blattsalat
Rohkostsalate

Hauptgang

Tranche vom ganzen Schweinshals
Dry Aged Rib-Eye-Steak
Pollo Fino
Grillwürste
Pork Ribs
Lachsfilet von der Holzplanke
Gemüsespiesse
Grillkäse

Dips und Saucen zum Hauptgang
BBQ | Chimichurri | Biersenf | Bravas-Sauce

Barbecue-Beilagen
Ofenkartoffeln | Sour Cream
Grillgemüse | gefüllte Champignons | Mac'n'Cheese
Gefüllte Grilltomate | Mediterraner Couscous | Feta
Reichhaltiges Salatbuffet | verschiedene Dressings
Ofenfrisches Brot

Dessertbuffet exklusiv

Schokoladen-Brownie
Panna Cotta | Früchtecoulis
Saisonales Mousse

CHF 89.00 pro Person
Ab 40 Erwachsene

Dessertbuffet **CHF 12.00 pro Person**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

Oktoberfest-Buffet

Brauerplatte: Wurst- & Käsespezialitäten | Ofenfrische Brezel – **auf dem Buffet**

Hauptgang

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

CHF 74.00 pro Person
Ab 50 Erwachsene

Die Kinderpreise bei den Buffets gelten wie folgt:

0 bis 4 Jahre	**kostenlos**
5 bis 10 Jahre	**CHF 15.00**
11 bis 15 Jahren	**40% vom Buffetpreis**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

UNSERE LIEFERANTEN

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

GRAUWILER
METZGERHANDWERK SEIT 1821

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Fleisch:
Unser Fleisch beziehen wir aus der Schweiz oder es ist anders deklariert.
Entrecôte / Rindsfilet: Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Fisch:
Zander: Deutschland
Lachs: Norwegen
Crevetten: Vietnam

Brot:
Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten und bieten Ihnen auf Anfrage gluten - und/oder laktosefreie Alternativen zu den einzelnen Gerichten und Menüs an. Sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preisangaben in Schweizer Franken inkl. MwSt.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

FEIERN IM FELDSCHLÖSSCHEN RESTAURANT

1. RÄUMLICHKEITEN

Brauersaal:	Platz für bis zu 80 Gäste | Mindestkonsumation: CHF 5000.00
Hopfenstübli:	Platz für bis zu 40 Gäste | Mindestkonsumation: CHF 2500.00
Brasserie:	Platz für bis zu 25 Gäste
Garten:	Platz für bis zu 70 Gäste
Lounge:	Platz für bis zu 50 Gäste | Mindestkonsumation: CHF 3000.00
Terrasse:	Platz für bis zu 25 Gäste

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

2. MIETE VON RÄUMLICHKEITEN

2.1 Exklusiv-Vermietung des Restaurants Feldschlösschen

In der Exklusivmiete sind die Kosten für Brauereiführung, Freinachtbewilligung, Nachtzuschlag, Parkbewilligung nicht inbegriffen. Sollte eine Differenz zur Mindest-konsumation 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.

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

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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.

Nachschlag beim Hauptgang
Für einen zusätzlichen Nachschlag beim Hauptgang wird CHF 8.00 pro Person berechnet.

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 (7.5 dl) 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 (CHF 2.50 pro Person)

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.

Reinigungskosten bei ausserordentlicher Verschmutzung
Bei bermässiger Verschmutzung der Räumlichkeiten behalten wir uns vor, eine pauschale Reinigungsgebühr von CHF 150.00 in Rechnung zu stellen.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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) 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)

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

5. Weitere Bestimmungen

5.1. Menü/Ablauf

Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben (Menü- und Wein wahl, 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 Materialen ist Sache des Kunden. Das Restaurant lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

BRAUWELT
RHEINFELDEN

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. Gerichtstand

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

Rheinfelden, Dezember 2025

BRAUWELT

RHEINFELDEN

