



Rheinfels Park

HOTEL RESTAURANT

BANKETT- & TAGUNGSDOKUMENTATION



**Wir begrüßen Sie mit einem Lächeln
bedienen Sie mit Herz
und verabschieden Sie mit einem dankbaren
«Auf Wiedersehen»**

INHALT

Der perfekte Rahmen für Ihren Anlass 3
 Ihr Seminar – unser Raum 4
 Optimal für Sie geschnürt: unsere Tagungspakete 5
 Blühen Sie auf..... 7
 Kulinarisches 8
 Allgemeine Geschäftsbedingungen 14
 Veranstaltungsmerkblatt..... 15
 So finden Sie uns 16



Rheinfels Park
 HOTEL RESTAURANT

Dienstag bis Samstag von 8.30 Uhr – 23.00 Uhr
 Sonntag von 9.00 Uhr – 22.00 Uhr

Telefon +41 (0)62 873 11 88
 hotel@rheinfels-park.ch
 www.rheinfelspark.ch



DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS

Sie wollen ein wichtiges Seminar, ein professionelles Meeting oder einen unvergesslichen Kundenevent durchführen? Unser Team sorgt mit Kompetenz und Herzlichkeit dafür, dass Ihr Anlass den perfekten Rahmen erhält und ein voller Erfolg wird.

Gern unterstützen wir Sie auch bei der Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung. Es ist unser Anliegen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns rundum wohlfühlen.

Geniessen Sie – wir bieten Ihnen:

- Seminarraum mit Tageslicht und moderner Tagungstechnik
- zehn komfortable Hotelzimmer
- gepflegte Infrastruktur
- Restaurant mit seinen ausgewählten Weinen und einer mit Leidenschaft inszenierten Schweizer Küche
- Know-how und Erfahrung
- Lounge Bar mit ihren belebenden Cocktails und prickelnden Aperitifs
- attraktive Tagungspakete
- Cateringservice
- idyllische Aussensitzplätze

Wir freuen uns auf Sie!








Markus & Xenia Schwehr

IHR SEMINAR – UNSER RAUM

Unser moderner Seminarraum (74 m²) mit Tageslicht bietet je nach Bestuhlung Platz für maximal 60 Personen.

Bestuhlungsvarianten & maximale Personenbelegung

				
Block 24 Personen	Runde Tische 32 P.	U-Form 24 P.	Konzert 60 P.	Seminar 32 P.

Technische Grundausstattung

- ein Beamer
- ein Flipchart mit Papier
- eine Pinnwand
- ein Moderatorenkoffer
- WLAN
- Telefonanschluss

Raummiete inkl. Grundausstattung

- Halber Tag CHF 390.-
- Ganzer Tag CHF 590.-

OPTIMAL FÜR SIE GESCHNÜRT: UNSERE TAGUNGSPAKETE

Preise Tagungspakete

	Paket 1	Paket 2	Paket 3
Preis ab 10 Personen	CHF 80.- pro Person	CHF 65.- pro Person	CHF 50.- pro Person

Bei weniger als 10 Personen berechnen wir pro Tag pauschal CHF 200.- für die Miete und die Bereitstellung des Raumes.

Paket 1 beinhaltet

- Miete Seminarraum inkl. Bereitstellung
- Technische Grundausstattung
- Mineralwasser im Seminarraum
- Kaffeepause am Vormittag: Kaffee, Tee, Orangenjus, Gipfeli, Früchte
- Kaffeepause am Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangenjus, Cake, Früchte
- Mittagessen im Restaurant Rheinfels Park: Suppe oder Salat, Hauptgang, ein alkoholfreies Getränk (Plätze werden auf Wunsch reserviert)

Paket 2 beinhaltet

- Miete Seminarraum inkl. Bereitstellung
- Technische Grundausstattung
- Mineralwasser im Seminarraum
- Kaffeepause: Kaffee, Tee, Orangenjus, Gipfeli oder Cake, Früchte
- Mittagessen im Restaurant Rheinfels Park: Suppe oder Salat, Hauptgang, ein alkoholfreies Getränk (Plätze werden auf Wunsch reserviert)

Paket 3 beinhaltet

- Miete Seminarraum inkl. Bereitstellung
- Technische Grundausstattung
- Mineralwasser im Seminarraum
- Kaffeepause: Kaffee, Tee, Orangenjus, Gipfeli oder Cake, Früchte

ERGÄNZUNGSANGEBOTE ZU DEN TAGUNGSPAKETEN

Auf Vorbestellung organisieren wir Ihnen gern weitere Gruppenräume und zusätzliches technisches Equipment.

Weitere Gruppenräume

nach Verfügbarkeit, bestuhlt wie vorhanden,
inkl. Flipchart und Moderatorenkoffer

Preis pro Raum und Tag CHF 225.-

Zusätzliches technisches Equipment

Laptop	CHF 80.-/Tag
Pinnwand	CHF 30.-/Tag
Flipchart.....	CHF 30.-/Tag
Mikrofonanlage	CHF 120.-/Tag
Headset (nur in Verbindung mit Mikrofonanlage).....	CHF 15.-/Tag

Gern gehen wir auf weitere Wünsche und Bedürfnisse ein.
Preise auf Anfrage.

BLÜHEN SIE AUF

Ein stimmungsvoller Blumenschmuck verleiht Ihrem Anlass die besondere Note. Teilen Sie uns Ihre Farb- und Gestaltungswünsche mit oder lassen Sie sich überraschen.

Die Preise richten sich nach unserem Arbeitsaufwand und den Tagespreisen der gewünschten Blumensorten. Die Preise im nachfolgenden Angebotsbeispiel sind unverbindlich und gelten als Orientierungshilfe.

Tischdekoration

Gestecke

2-4 Personen	
saisonal	CHF 35.- bis 45.-
exklusiv	CHF 45.- bis 50.-

5-10 Personen	
saisonal.....	CHF 50.- bis 70.-
exklusiv	CHF 60.- bis 80.-

Bouquet

saisonal.....	ab CHF 40.-
exklusiv	ab CHF 50.-



KULINARISCHES:

APÉRO-VARIATIONEN

Kalte Köstlichkeiten

Canapés einfach ¼ (Schinken, Käse, Salami, Ei, Thon, Spargel).....	2.80 / St.
Rauchforellenmousse im Mini-Blätterteigblatt.....	2.70 / St.
Rauchlachstatar - mit seinem Kaviar auf dem Löffel serviert	3.10 / St.

Vegetarisch

Crêpes-Rondellen mit Cantadou, Dörrotomaten und Rucola.....	3.20 / St.
Frischkäsemousse auf mariniertem Gemüse - im Glas serviert	3.20 / St.
Gemüestängel mit Curry-, Kräuterquark- und Tomaten-Dip (Portion à 60 g)	3.50 / Portion
Mediterrane Antipasti-Spiesschen.....	3.90 / St.

Warme Köstlichkeiten

Rindfleischbällchen an Barbecue-Sauce	1.90 / St.
Mini-Frühlingsrollen mit Poulet und Süss-Saurer-Sauce.....	1.90 / St.
Crevetten im Knuspermantel mit Chili-Mayonnaise-Dip.....	2.10 / St.
Mini-Croissants mit Lachs-, Thai-Curry- und Steinpilzfüllung	2.10 / St.
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnusssdip.....	2.30 / St.

Vegetarisch

Mini-Triangolini mit Tomaten-Mozzarella- oder Pilzfüllung	1.90 / St.
Rösti-Snack mit Gruyère-Füllung	1.60 / St.
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Süss-Saurer-Sauce.....	1.90 / St.



KULINARISCHES:

UNSERE STEHLUNCH-VORSCHLÄGE

Für Gruppen ab 15 Personen

STEHLUNCH «BASIC»

Suppen serviert in der Minitasse

Legierte Tomatensuppe mit Basilikum
Gazpacho nach Saison (kalt)

Kalte Verführungen

Lachstatar auf Avocadomousse - im Glas serviert
Saison-Früchte mit Rohschinken

Vegetarisch

Gemüsetatar mit Curry - im Glas serviert
Italienischer Antipasti-Spiess

Warme Verführungen

Rindfleisch-Bällchen an Barbecue-Sauce
Marinierte Pouletflügeli
Rindfleischwürfel an Steinpilzrahm

Vegetarisch

Cannelloni mit mediterraner Füllung
Gemüespiess mit Pilzen
Rosmarinbratkartoffeln mit Saisongemüse

Süsse Versuchungen

Glace nach Wahl
Gebrannte Crème
Fruchtsalat im Glas

Preis pro Person CHF 34.20

KULINARISCHES:**STEHLUNCH „SUPREME“****Suppen serviert in der Minitasse**

Legierte Tomatensuppe mit Basilikum
Steinpilzcrèmesuppe
Saisonal: kalte Gurken-Joghurtsuppe

Kalte Verführungen

Forellentatar auf marinierten Gurken - im Glas serviert
Lachstatar auf Avocadomousse - im Glas serviert
Rindfleischtatar - auf dem Löffel serviert

Vegetarisch

Gemüsetatar mit Curry - im Glas serviert
Italienischer Antipasti-Spiess

Warme Verführungen

Rindfleisch von der Huft à la Stroganoff
Poulet-Satay-Spiesse mit Chili

Vegetarisch

Steinpilz-Risotto mit Parmesan-Möckli
Tortellini, saisonal gefüllt
Rosmarin-Bratkartoffeln mit Saisongemüse

Süsse Versuchungen

Glace nach Wahl
Mini-Mohrenköpfe
Mini-Pâtisserie
Kokoscrème auf Ananas-Salpicon

Preis pro Person 42.80

KULINARISCHES:**UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNGEN****Suppen**

Karottensuppe mit Ingwer und Orange 9.20
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckcrôutons 9.20
Tomatensuppe mit Basilikumrahm 9.20
Kraftbrühe mit Kräutercrêpesstreifen und Gemüse oder mit Ei und Sherry 9.40
Saisonal : Spargel-, Marroni-, oder Kürbissuppe 9.90

Salate

Grüner Salat mit Dressing nach Wahl 7.20
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 9.20
Nüsslisalat mit Crôutons, Speck und Ei (saisonal) 11.20
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum 11.60

Vorspeisen kalt

Geräucherte Entenbrust mit buntem Linsensalat 13.80
Rauchlachstatar an kleinem Saisonsalat mit Gemüsevinaigrette 14.20
Vitello tonnato (poeliertes Kalbfleisch) an Thunfischsauce 14.60
Rindscarpaccio mit Balsamicoglace und Parmesan 15.20

Vorspeisen warm

Warmer Karottenflan mit Jakobsmuscheln an Noilly-Prat-Sauce 13.40
Gebratenes Zanderfilet auf kleiner Rösti mit süss-saurem Chiccorée 14.90
Riesencrevetten mit Chili, Knoblauch und Kräutern auf lauwarmem Gemüse 17.80
Rösti-Pastetli mit feiner Kalbsmilken-Pilzfüllung 19.20
Steinpilz-Risotto mit Bündner Kalbfleisch-Röllchen 18.60

Hauptgang Fisch

Lachssteak an Meaux-Senfsauce mit Saisongemüse und Kerbelnudeln 29.60
Gebratenes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten,
umrahmt von Kefen und Kräuterkartoffeln 31.10
Pochierte Seeteufel-Medaillons mit Tomaten,
begleitet von Broccoligemüse und Dampfkartoffel 38.40

KULINARISCHES:

UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Hauptgang Geflügel

Maispouardenbrust an leichter Orangensauce an Fenchelgemüse und Dauphine-Kartoffeln.....	27.80
Entenbrust, mit Honig und Sesam glasiert, mit Wok-Gemüse und thailändischem Duftreis.....	29.10
Grillierte Pouletbrust nach mediterraner Art mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln	26.70

Hauptgang Fleisch

Schweinehalsbraten an Kräuterjus mit Gemüsevariation und gratinierten Kartoffeln.....	24.60
Kalbsschulterbraten mit Morchelrahmsauce mit zweierlei Gemüse und Röstikroketten	29.60
Schweinefilet-Medaillons mit Apfel-Calvadosauce, umrahmt von Saisongemüse und Maisgnocchi	32.90
Lammrückenfilet an leichter Knoblauchsauce mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin	35.60
Rindsfilet-Medailon mit Café de Paris-Butter mit Grillgemüse und Noisette-Kartoffeln	42.60
Kalbskotelette mit Kräuterkruste und Merlotsauce, umrahmt von saisonalem Gemüse und breiten Nudeln.....	45.80

Hauptgang Vegetarisch

Pfannkuchen mit Spinat-Quarkfüllung und grünem Salat.....	18.00
Aubergine-Piccata auf Tomatencoulis mit Safranrisotto und grünem Salat	19.50
Röstipastetli mit Rahmchampignon- und Gemüsefüllung und grünem Salat.....	19.80
Blätterteig-„Mille-Feuille“ mit Gemüse-Quornfüllung, Wiesenkräutersauce und grünem Salat	21.20

Unser regelmässig wechselndes Weinangebot rundet Ihre Menüauswahl perfekt ab.
Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte.

KULINARISCHES:

UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Desserts

Caramelköppli, mit Rahm und Früchten garniert	10.70
Fruchtsalat aus heimischen und tropischen Früchten.....	11.80
Bayrische Kaffee crème schwarz und weiss.....	11.90
Ananas-Carpaccio mit seinem Sorbet	12.70
Sabayon Grand Marnier mit Zitrusfrüchten.....	13.00
Pochierte Williamsbirne mit Schokoladenglace.....	13.40
Tobleronemousse mit Früchtégarnitur	13.50
Mohnparfait, umrahmt von Zwetschgen „mit Geist“	13.60
Warme Schokoladentarte mit Mangosorbet	14.00
Dessertteller „Surprise“ (lassen Sie sich überraschen)	16.20

Gern servieren wir Ihnen
Kaffee, Espresso oder Tee zum Dessert

3.90



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

FÜR VERANSTALTUNGEN IM HOTEL RESTAURANT RHEINFELS PARK

Reservation

Provisorische Reservationen sind möglich, müssen jedoch spätestens bei Optionsablauf entschieden werden. Definitiv getätigte Reservationen sind verbindlich.

Stornierung

Bei Stornierung eines definitiv reservierten Anlasses stellen wir Ihnen folgende Stornierungskosten in Rechnung:

bis 30 Tage vor Anlass	keine Kosten
29 – 23 Tage vor Anlass	20 % der vereinbarten Leistungen
22 – 16 Tage vor Anlass	40 % der vereinbarten Leistungen
15 – 9 Tage vor Anlass	60 % der vereinbarten Leistungen
weniger als 8 Tage vor Anlass	80 % der vereinbarten Leistungen

Teilnehmerzahl

Ab 10 Personen ist die definitive Teilnehmerzahl für den Anlass 4 Tage im Voraus bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsbasis.

Verrechnung

Grundsätzlich gilt für die Verrechnung der vereinbarten Leistungen mindestens die im Voraus von Ihnen gemeldete und von uns bestätigte Teilnehmerzahl. Allfällige Nachmeldungen müssen bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bei uns eingegangen und von uns bestätigt worden sein. Die nachgemeldeten Teilnehmer werden zu den abgemachten Konditionen verrechnet.

Vorauszahlung

Bei grösseren Anlässen behalten wir uns das Recht vor, eine Vorauszahlung von 50 % des Offertbetrages zu verlangen – mit Zahlungsingang bis spätestens 30 Tage vor Veranstaltung.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem Anlass. Eine allfällige Vorauszahlung Ihrerseits wird dabei berücksichtigt. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

Schäden und Haftung

Für Diebstahl sowie verursachte Schäden an Mobiliar, Einrichtung, Textilien oder Gebäuden haftet der Veranstalter. Die Kosten für die Instandsetzung bzw. den Ersatz werden vollumfänglich in Rechnung gestellt. Das Anbringen von Dekorationsmaterial bedarf der vorherigen Zustimmung der Geschäftsleitung.

Feuerpolizeiliche Regelungen

Der Veranstalter ist für das Freihalten von Fluchtwegen sowie das Einhalten der Brandschutzverordnung verantwortlich. Anweisungen der Mitarbeitenden des Hotel Restaurant Rheinfels Park sind Folge zu leisten. Der Veranstalter trägt gegebenenfalls die Kosten für den Feuerwehreinsatz.

Gültigkeit

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind gebunden an das Veranstaltungsmerkblatt und die darin festgehaltenen Grundregeln.

Gerichtsstand

Für alle mit dem Hotel Restaurant Rheinfels Park abgeschlossenen Verträge ist das schweizerische Recht anzuwenden. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist das Bezirksgericht Rheinfelden.

VERANSTALUNGSMERKBLATT

Einleitung

Das vorliegende Veranstaltungsmerkblatt legt die Grundregeln fest, die im Hotel Restaurant Rheinfels Park sowie in den vom Rheinfels Park zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten einzuhalten sind. Es richtet sich an alle Personen, die sich im Rahmen einer Veranstaltung im Rheinfels Park oder in den vom Rheinfels Park zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten aufhalten.

Zulassung für Aussteller oder Ausstellungsgüter

Über die Zulassung von Ausstellern oder Ausstellungsgütern entscheidet die Geschäftsleitung des Rheinfels Park nach ihrem Ermessen im Rahmen ihrer Unternehmenspolitik. Die Geschäftsleitung kann eine Zulassung ohne Angabe von Gründen verweigern. Insbesondere begründete frühere Zulassungen keinen Anspruch auf eine erneute Zulassung oder einen bestimmten Platz für eine folgende Veranstaltung. Darüber hinaus ist das Hotel Restaurant Rheinfels Park berechtigt, Konkurrenzprodukte von Ausstellungsgütern zuzulassen; somit ist der Ausschluss der Konkurrenz nicht zugesichert.

Platzzuweisung

Die Platzzuweisung erfolgt durch das Personal des Rheinfels Park. Platzierungswünsche werden soweit als möglich berücksichtigt.

Weitere Vorschriften

Das Anbohren, Bekleben und Bemalen der Böden, Wände, Pfeiler und Decken der Gebäude sowie weiterer baulicher Einrichtungen sind untersagt. Die Befestigung irgendwelcher Lasten und Gegenständen an diesen Bauteilen bedarf vorgängig der ausdrücklichen schriftlichen Bewilligung der Geschäftsleitung. Es dürfen nur Teppichklebebander verwendet werden, die spurlos wieder entfernt werden können. Jede nicht ausdrücklich bewilligte Verursachung von Emissionen durch Rauch, Dünste, Dämpfe, Gerüche, Lärm, Erschütterungen, Lichteffekte etc. ist untersagt. In den gesamten Räumlichkeiten besteht strengstes Feuerverbot.

Reinigung

Die allgemeine Reinigung erfolgt durch das Personal des Rheinfels Park. Ist ein erhöhter Reinigungsaufwand erforderlich, der die vertraglich vereinbarten Leistungen übersteigt, wird dieser in Rechnung gestellt.

Arbeitssicherheit

Veranstalter und Aussteller sind verantwortlich für die Arbeitssicherheit ihrer Mitarbeiter und Hilfspersonen, die sich im Hotel Restaurant Rheinfels Park sowie in den vom Rheinfels Park zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten aufhalten.

Feuermelder und Löscheinrichtungen

Feuermelder, Nasslöschposten, Handfeuerlöschgeräte und ähnliche Einrichtungen dürfen weder ganz noch teilweise mit Stellwänden, Standbauten, Ausstellungsgut oder Dekoration verbaut oder verstellt werden. Die Wirksamkeit, Zugänglichkeit und Ersichtlichkeit darf nicht beeinträchtigt werden.

Fluchtwege und technische Einrichtungen

Fluchtwege, Notausgänge, Korridore, Vorplätze, Treppen, Durchgänge, Türen etc. müssen stets freigehalten werden. Sie müssen gut sichtbar sein und ohne Hindernis benützt werden können. Keinesfalls dürfen sie mit Stellwänden, Werbematerialien, Tischen, Stühlen und anderen Gegenständen eingeengt oder verstellt werden. Alle Einfahrten und Notausgänge sind innen und aussen auf ihrer ganzen Breite dauernd freizuhalten. Parkierte Fahrzeuge in Zufahrten und vor Notausgängen werden abgeschleppt.

Höhere Gewalt

Das Hotel Restaurant Rheinfels Park ist bei Vorliegen von zwingenden Gründen, Drittverschulden, Zufall, politischen und wirtschaftlichen Ereignissen sowie behördlichen Anordnungen berechtigt, eine Veranstaltung zu verschieben, zu verkürzen, abzusagen oder den Betrieb den Umständen entsprechend anzupassen. In solchen Fällen lehnt die Geschäftsleitung jede Haftung ab. Anspruch auf Schadenersatz besteht keiner. Als Zufall gilt jeder, weder von der Geschäftsleitung noch vom Aussteller zu vertretende, unvorhersehbare Umstand einschliesslich der höheren Gewalt.

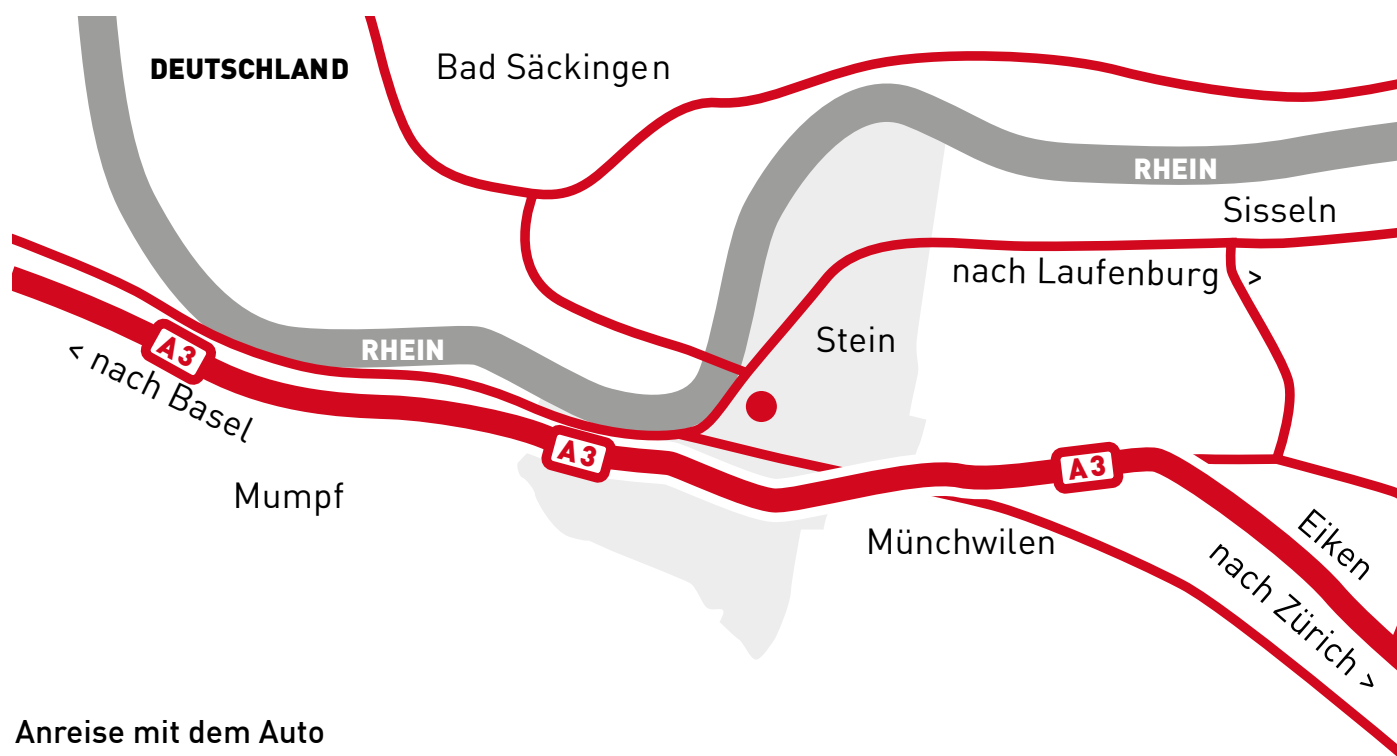
Haftungsausschluss

Das Hotel Restaurant Rheinfels Park übernimmt keine Aufsichtspflicht für Ausstellungsgüter, Standeinrichtungen und andere fremde Ware und schliesst unter Vorbehalt von Art. 100 Abs. 1 des Schweizerischen Obligationenrechts jede Haftung für Beschädigung oder Abhandenkommen aus. Das Hotel Restaurant Rheinfels Park lehnt auch jede Haftung für Schäden ab, die sich aufgrund von Darbietungen und Präsentationen, durch den Auf- und Abbau von Ständen und Ausstellungsgütern oder aus dem Veranstaltungsbetrieb ergeben.

Anerkennung der Bedingungen

Mit der Entstehung des Vertragsverhältnisses mit dem Hotel Restaurant Rheinfels Park anerkennen die Veranstalter, Aussteller, Standbauer, Lieferanten und Besucher das vorliegende Veranstaltungsmerkblatt als verbindlich. Sie sind auch dafür verantwortlich, dass ihre Angestellten und Hilfspersonen die Vorschriften dieses Merkblattes zur Kenntnis nehmen und einhalten.

SO FINDEN SIE UNS



Anreise mit dem Auto

Von Zürich, Basel oder Frankreich auf der A3. Nehmen Sie die Ausfahrt Eiken und fahren Sie über Sisseln nach Stein. Von Deutschland finden Sie uns gleich nach der Rheinbrücke.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von der SBB-Station <Stein-Säkingen> erreichen Sie uns zu Fuss (5 Min.) oder mit dem Bus 143 (bis Haltestelle Stein AG, Coop)



Rheinfels Park

HOTEL RESTAURANT

Schaffhauserstrasse 14
4332 Stein AG
Tel. +41 62 873 11 88
Fax +41 62 873 11 89
hotel@rheinfels-park.ch
www.rheinfelspark.ch