



königliche

Bankette

Stadtplatz 29 • 3270 Aarberg • Tel. 032 391 99 66 • info@krone-aarberg.ch



Bankettdossier

mit Menüideen

Härzlech Willkommen ir Chronen Aarberg...

Geschätzter Gast

Seit über 600 Jahren empfängt und bewirbt die Krone Aarberg seine Gäste aus aller Welt. Selbst wenn sich in diesen vielen Jahrhunderten natürlich das eine oder andere geändert hat – eines ist bis heute gleich geblieben: Das Bestreben, unsere Gäste in kulinarischen Belangen zur absoluten Zufriedenheit zu führen.

Umso mehr freuen wir uns über Ihre Absicht, Ihren nächsten Anlass bei uns im wunderschönen Städtli Aarberg durchzuführen. Damit dieser zum vollen Erfolg wird, haben wir Ihnen in diesem Dossier die wichtigsten Rahmenbedingungen zusammengestellt.

Unser Küchenchef, Herr Pascal Netzer, stellt Ihnen ausserdem einige wunderbare Menükreationen vor. Diese dienen als Menüidee – gerne stellen wir Ihnen natürlich auch ein individuelles Angebot nach Ihren Budget- und Speisevorstellungen zusammen.

Ihre Wünsche und Vorstellungen rund um Ihren Anlass besprechen wir idealerweise direkt einmal vor Ort. In diesem Beratungsgespräch legen wir bereits die Eckpunkte Ihrer Veranstaltung fest. Auf diesen Grundlagen stellen wir Ihnen unsere Offerte zusammen.

Unsere Servicecrew und Bankettequipe werden sich stilvoll und kompetent um Sie und Ihre Gäste kümmern. Verlassen Sie sich drauf...

Bis bald... in der Krone Aarberg

Astrid und Christoph Müller (Inhaber)
mit dem Kronen-Team



Unsere Säle

Die besonderen und individuellen Banketträumlichkeiten im Hotel-Restaurant Krone bieten Platz für Gesellschaften von 15 bis 200 Gästen. Sei es die historische Guisanstube, in der eben jener General eine gewisse Zeit seine militärischen Strategien entwickelte, der Salon Romand, der sich in zwei Bereiche teilen lässt oder die traditionelle Klosterstube, die dem Auditorium der Frienisberger Mönche nachempfunden ist.

Für ganz grosse Veranstaltungen bietet der Kronensaal mit 175m² sicherlich neben einem wunderbaren Ambiente genügend Raum.

Anzahl Plätze pro Saal

Klosterstube	40m ²	10 bis 20 Pers.
Guisanstube	50m ²	20 bis 50 Pers.
Salon Romand	89m ²	30 bis 80 Pers.
2/3 Kronensaal	140m ²	50 bis 120 Pers.



Apéros

Auswahl zum selber Zusammenstellen:

Salzstängeli	* Fr.	3.00	pro Pers.
Chips/Nüssli	* Fr.	3.00	pro Pers.
Blätterteiggebäck (vier bis fünf Sorten)	Fr.	5.00	pro Pers.
Gemüsedips mit zwei Saucen	* Fr.	7.50	pro Pers.
2 Mini-Frühlingsrollen mit Sweetchilli-Sauce	* Fr.	4.00	pro Pers.
2 Panierte Riesencrevetten	Fr.	7.50	pro Pers.
Pastetchen mit Hüttenkäse-Kräuterfüllung	Fr.	2.80	pro Stück
Gebratenes Pouletspiessli mit Curry	Fr.	2.50	pro Stück
Fleischplatte	Fr.	15.00	pro Pers.
Käseplatte	* Fr.	11.00	pro Pers.
Käseküchlein	* Fr.	3.20	pro Stück
Schinkengipfeli	Fr.	3.20	pro Stück
Mini-Pizza	Fr.	3.80	pro Stück
Belegte Brötli	Fr.	3.20	pro Stück
Chipolata	Fr.	2.50	pro Stück
Meatball	Fr.	2.20	pro Stück

Für Sie zusammengestellt:

Kleines Apéro:

* Fr. 15.00 pro Pers.

- Pommes Chips
- Gemüsedips mit zwei Saucen
- Käseküchlein
- Blätterteiggebäck

Grosses Apéro:

Fr. 20.00 pro Pers.

- Gemüsedips mit zwei Saucen
- Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza
- 2 Mini-Frühlingsrollen mit Sweetchili-Sauce
- Assortierte belegte Brötli

Kronen-Apéro:

Fr. 25.00 pro Pers.

- Gemüsedips mit zwei Saucen
- Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza
- Blätterteiggebäck
- 2 Panierte Riesencrevetten
- Assortierte belegte Brötli

Festtags-Apéro:

Fr. 30.00 pro Pers.

- Gemüsedips mit zwei Saucen
- Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza
- Blätterteiggebäck
- 2 Panierte Riesencrevetten
- Assortierte belegte Brötli
- Pastetchen mit Hüttenkäse-Kräuterfüllung
- 2 Mini-Frühlingsrollen mit Sweetchilli-Sauce
- Gebratenes Pouletspiessli mit Curry

Menüs für Budgetbewusste

1. Menü zu Fr. 34.00

Grüner Saisonsalat
mit Dressing nach Ihrer Wahl

Pouletgeschnezeltes in Kräuterrahmsauce,
Trockenreis, Mischgemüse

Mini-Coupe: 1 Kugel Vanilleglace mit
Früchten und Rahm

2. Menü zu Fr. 39.50

Kräuter-Weissweinsuppe mit Knusperheu

Schweinsgeschnezeltes Zürcher Art
mit feinen Butternüdeli

Karamelköpfler mit Rahmgarnitur

3. Menü zu Fr. 44.50

Gemischter Saisonsalat
mit Dressing nach Ihrer Wahl

Schweinssteak an sämiger Pilzrahmsauce
Butternudeln und Schmorapfel

Gebrannte Crème Berner Art

4. Menü zu Fr. 38.50

Bündner Gerstensuppe

Saftiger Schweinshalsbraten
auf Champignonrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Mischgemüse

Meiringer Haslichueche

5. Menü zu Fr. 41.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rindsdünstragout
mit Tomaten und Oliven
serviert im Wildreisring

Tirami sù mit Früchten garniert

6. Menü zu Fr. 34.50

Kräuter-Weissweinsuppe mit Knusperheu

Zarte Maispouardenbrust
auf Reis-Gemüseküchlein
an würziger Tomaten-Olivensauce

Gebrannte Crème Berner Art

7. Menü zu Fr. 39.50

Kraftbrühe mit Flädli und Portwein

Gedämpftes Dorschfilet
an Weissweinsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

Saisonales Früchtemousse im Glas serviert

8. Menü zu Fr. 43.00

Kronensalat mit getrockneten Tomaten,
Speck und Croûtons

Schweinsgeschnezeltes mit frischen Pilzen
an Pommery-Senfsauce
Kräuterreis und Gebratene Zucchini

Aprikosenmousse mit Dörrfrüchtesalat

Menüs für Geniesser

Sie bringen etwas Zeit und Lust mit? Dann gönnen Sie sich eine zweite Hauptspeise, bevor Sie zum Hauptgang kommen.

9. Menü zu Fr. 84.00

Rauchlachstaschen mit Hüttenkäse
und Kräutermischung, kleines Salatbukett

Rüebli-Ingwer-Suppe

Rindsfilet Wellington
mit kräftigem Rotweinjus,
Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt

Weisses Kaffeemousse
mit Schokoladenschaum

10. Menü zu Fr. 78.00

Bunter Blattsalat
mit sautierten Balsamicopilzen

Sämiges Prosecco-Ruccola-Risotto mit
sautierten Riesenkrevetten und Lauchheu

Rindsfilet Stroganov
mit sämiger Paprikarahmsauce,
Trockenreis mit Mandeln

Duo vom Toblerone-Schokoladenmousse

11. Menü zu Fr. 79.00

Marinierte Blacktigerkrevetten „Acapulco“
mit Avocadofächer

Bananencremesuppe
mit Yakitorispiesschen

Kalbskarree im Ofen gebraten,
Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin,
saisonales Mischgemüse

Aarberger Absinthparfait
mit süsser Walnusspesto

12. Menü zu Fr. 76.50

Krevetten-Melonencocktail
mit Portwein parfümiert

Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl

Grilliertes Kalbssteak
an feiner Morchelsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Saisonales Frücthemousse im Glas serviert

13. Menü zu Fr. 65.00

Kronensalat;
Saisonsalat mit getrockneten Tomaten,
Knusperspeck und gerösteten Brotwürfeln

Mexikanische Maiscremesuppe

Schweinsfilet im Blätterteignestchen
an Morchelrahmsauce
begleitet von bunten Gemüse-Tagliatelle

Baileysparfait mit marinierten Bananen

14. Menü zu Fr. 51.00

Gemischter Salat
mit Dressing Ihrer Wahl

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

Tranchierter Schweinskarreebraten
auf Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Gebrannte Crème Berner Art

15. Menü zu Fr. 71.00

Crespelle Fiorentina
Überbackene Spinatpfannkuchen
auf würziger Tomaten-Olivensauce

Kräuter-Weissweinsuppe
mit Rauchlachsstreifen

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Englischsenfkruste,
Bäckerinnenkartoffeln
und gedämpften Bohnen

Tirami-su mit Früchten garniert

16. Menü zu Fr. 67.00

Grüner Blattsalat
mit Dressing Ihrer Wahl

Toskana Gnocchi;
Kartoffelnocken
mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten
und Fetakäse gratiniert

Zartes Lammgeschnetzeltes provençale
mit Wildreis und Marktgemüse

Weisses Kaffeemousse mit
Schokoladenschaum

17. Menü zu Fr. 79.50

Hausterrine mit Cumberland sauce,
Waldorfsalat und Toast

Frisches Waldpilzragout
im Blätterteigkissen

Lachsschnitte mit sautierter Riesenkrevette
auf Safran-Dillsauce
mit Gemüsestreifen und Wildreismix

Kaffirimonensorbet mit Berberitzen

Menüs für Bodenständige

Währschafte Menükompositionen mit traditionellen Gerichten.

18. Menü zu Fr. 57.50

Gemischter Salat
mit Dressing Ihrer Wahl

Bündner Gerstensuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art,
begleitet von Kräutertagliatelle
und Marktgemüse

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis

20. Menü zu Fr. 67.50

Hausterrine mit Cumberland sauce,
Waldorfsalat und Toast

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

Ziberlihoger-Lisi-Filet;
Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons
mit Rahmsauce
dazu Lisi-Kräuternudeln

Gebrannte Crème Berner Art

19. Menü zu Fr. 64.00

Frisches Waldpilzragout
im Blätterteigkissen

Kraftbrühe mit Einlagen Ihrer Wahl

„Suure Blitzloch Mocke“
Saurer Rindsbraten
mit feinem Rahmkartoffelstock
und Seeländer Mischgemüse

Saisonales Früchtemousse im Glas serviert

Sagen Ihnen unsere Menükreationen noch nicht ganz zu? Dann stellen Sie sich mit nachstehenden Gerichten Ihr Menü nach Belieben zusammen.

Kalte Vorspeisen

Grüner Saisonsalat mit Dressing Ihrer Wahl <i>French, Italienne, Balsamico oder Joghurt</i>	* Fr.	8.50
Gemischter Saisonsalat mit Dressing Ihrer Wahl <i>French, Italienne, Balsamico oder Joghurt</i>	* Fr.	9.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Balsamicopilzen	Fr.	9.50
Kronensalat: Reichhaltiger Saisonsalat mit getrockneten Tomaten, Knusperspeck und gerösteten Brotwürfeln	Fr.	11.50
Rauchlachstaschen mit Hüttenkäse und Kräutermischung, kleines Salatbukett	Fr.	19.00
Hausterrine mit Cumberlandsauce, Waldorfsalat und Toast	Fr.	17.50
Krevetten-Melonencocktail mit Portwein parfümiert	Fr.	17.00
Marinierte Blacktigerkrevetten „Acapulco“ mit Avocadofächer	Fr.	18.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter auf Spinatbeet, Salzkartoffeln	Fr.	18.50
Gambas al ajillo mit geröstetem Olivenbrot	Fr.	19.50
Frisches Waldpilzragout im Blätterteigkissen	* Fr.	17.00
Sämiges Prosecco-Ruccola-Risotto mit sautierten Riesenkrevetten und Lauchheu	Fr.	22.00
Risotto al funghi Sämiger Risotto mit frischen Waldpilzen	* Fr.	21.00
Crespelle Fiorentina Überbackene Spinatpfannkuchen auf würziger Tomaten-Olivensauce	Fr.	16.50
Spaghetti an feinem Olivenöl mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Fetakäse	* Fr.	14.50
Toskana Gnocchi Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse gratiniert	* Fr.	16.50

Suppen

Mexikanische Maiscremesuppe	* Fr.	8.00
Kräuter-Weissweinsuppe mit Rauchlachsstreifen	* Fr.	11.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	* Fr.	8.00
Bananencremesuppe mit Yakitorispiesschen	Fr.	10.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	8.00
Rüebli-Ingwer-Suppe	Fr.	8.00
Kraftbrühe mit Einlagen Ihrer Wahl <i>Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Geröstete Brotwürfel</i>	Fr.	8.00

Hauptgerichte Fleisch - Kalb

Kalbskarree im Ofen gebraten, Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin, saisonales Mischgemüse	Fr.	41.00
Grilliertes Kalbssteak an feiner Morchelsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet	Fr.	42.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, begleitet von Kräutertagliatelle und Marktgemüse	Fr.	33.00
Ossobuco cremolata, serviert mit feiner Polenta und Broccoli mit Pinienkernen	Fr.	31.50
Kalbsragout an Estragonrahmsauce, serviert im Wildreisring	Fr.	24.50
Kalbsschulterbraten auf Pommery-Senfsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr.	29.50

Hauptgerichte Fleisch - Rind

Rindsfilet Wellington mit kräftigem Rotweinjus, Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt	Fr.	48.00
Rindsfilet Stroganov mit sämiger Paprikarahmsauce, Trockenreis mit Mandeln	Fr.	37.00
Rindsfilet „Krone“ im Speckmantel mit gebratener Entenleber an Madeirajus Würzige Ofenkartoffeln und Gemüsebukett	Fr.	51.50
Überbackenes Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter begleitet von Kartoffelgratin und saisonaler Gemüseauswahl	Fr.	49.00
Roastbeef englisch gebraten mit Bearnersauce, Kartoffelgratin und Gemüsebukett	Fr.	42.00
Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Baked potatoes und Kräutertomate	Fr.	33.00
„Suure Blitzloch Mocke“ Saurer Rindsbraten mit feinem Rahmkartoffelstock und Seeländer Mischgemüse	Fr.	29.50
Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven, serviert im Wildreisring	Fr.	23.50

Hauptgerichte Fleisch - Schwein

Schweinsfilet im Blätterteignestchen an Morchelrahmsauce begleitet von bunten Gemüse-Tagliatelle	Fr.	36.50
Ziberlihoger-Lisi-Filet Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce und Lisi-Kräuternudeln	Fr.	33.50
Tranchierter Schweinskarreebraten auf Cognacrahmsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr.	25.00
Schweinsbraten „Dentenberg“ gefüllt mit Dörzwetschgen an Calvadosrahmsauce, Grosi`s Kartoffelstock und saisonales Gemüse	Fr.	29.00
Saftiger Schweinshalsbraten auf Champignonrahmsauce, Kartoffelkroketten und Seeländer Mischgemüse	Fr.	22.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit feinen Butternüdeli	Fr.	24.50
Schweinssteak an sämiger Pilzrahmsauce, Butternudeln und Schmorapfel	Fr.	26.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce mit Kräuterreis und gebratenen Zucchini	Fr.	22.00

Hauptgerichte Fleisch - Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust mit thailändischem Gemüseröstreis	Fr.	31.50
Zarte Maispouletbrust auf Reis-Gemüseküchlein begleitet von rassiger Tomaten-Olivensauce	Fr.	28.00
Pouletgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, Trockenreis, Mischgemüse	Fr.	19.50
Gebratenes Trutenschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Mischgemüse	Fr.	19.50

Hauptgerichte Fleisch - Lamm

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Englischsenfkruste dazu Bäckerinnenkartoffeln und gedämpfte Bohnen	Fr.	34.00
Zartes Lammgeschnetzeltes provençale mit Wildreis und Marktgemüse	Fr.	33.00
Emmentaler Lammvoressen in feiner Safran-Weissweinsauce serviert im „Kartoffelstockseeli“	Fr.	26.50
Rosa gebratenes Lammgigot auf kräftigem Rotweinjus begleitet von Kräuternudeln und gebratenem Gemüse	Fr.	29.50

Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte mit sautierter Riesenkrevette auf Safran-Dillsauce mit Gemüsestreifen und Wildreismix	Fr.	34.00
Gebratene Forellenfilets auf kleinem Gemüse an pikanter Tomatensauce umrundet von würzigen Ofenkartoffeln	Fr.	26.00
Sautierte Black Tiger-Krevetten auf pikanter Tomaten-Oliven-Sauce mit Gemüsereis	Fr.	37.00
Gebratene Lachstranche auf geschmortem Fenchel an Absinthsschaumsauce, serviert mit Tomaten-Kräuterreis	Fr.	28.50
Gedämpftes Dorschfilet an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	22.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Gemüsepiccata Milanese auf Tomatensauce mit Kräuternudeln	Fr.	28.00
Toscana Gnocchi; Kartoffelnocken mit Spinat, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse gratiniert	Fr.	24.50
Risotto al funghi Sämiger Risotto mit frischen Waldpilzen	Fr.	26.00

Nachspeisen

Süssmostcrème	Fr.	8.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	12.00
Saisonales Früchtemousse im Glas serviert	Fr.	9.50
Tirami-sù mit Früchten garniert	Fr.	9.50
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis	Fr.	8.50
Gebrannte Crème Berner Art	Fr.	9.50
Meiringer Haslichueche	Fr.	8.50
Baileysparfait mit marinierten Bananen	Fr.	9.00
Duo vom Toblerone-Schokoladenmousse	Fr.	12.50
Kaffirimonensorbet mit Berberitzen	Fr.	11.00
Weisses Kaffeemousse mit Schokoladenschaum	Fr.	9.00
Aarberger Absinthparfait mit süsser Walnusspesto	Fr.	14.00
Karamelköppli mit Rahmgarnitur	Fr.	7.50
Mini-Coupe: 1 Kugel Vanilleglace mit Früchten und Rahm	Fr.	6.00
Einfache Hochzeitstorte, pro Person	Fr.	12.00
Reichhaltige Hochzeitstorte, schöne Garnitur, pro Person	Fr.	15.00
Kleine Käseauswahl:		
Drei Sorten Weichkäse, eine Sorte Hartkäse mit Brot und Früchten	Fr.	10.00
Grosse Käseauswahl:		
Fünf Sorten Weichkäse, zwei Sorten Hartkäse mit Brot und Früchten	Fr.	14.00

TIPP

Wie wäre es mit einem Dessertbuffet?
Gerne stellen wir Ihnen ein Ihren Vorstellungen entsprechendes Buffet zusammen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Generelle Bestimmung

Die vier Bankett- und Seminarsäle im Hotel-Restaurant Krone können generell ab 07.00 Uhr bis 24.00 Uhr benutzt werden. Die Saalmieten können der entsprechenden Preisliste entnommen werden.

In der Saalmiete sind die Bestuhlung nach Absprache, Reinigung, Beleuchtung und Heizung inbegriffen. Übermässige Reinigungsarbeiten etc. werden zusätzlich verrechnet.

2. Personenzahl

Als Grundlage Ihrer Bestellung gilt unsere Reservationsbestätigung. Die 2 Tage vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl gilt als verbindlich. Nicht bezogene, jedoch gemeldete Menüs werden belastet. Bei Einzelinkasso akzeptieren wir eine Differenz von 5% der gemeldeten Personenzahl ohne Kostenfolge, der Rest geht zu Lasten des Veranstalters.

3. Menübestellung

Unsere Bankettmenüvorschläge sind für Gruppen ab 15 Personen. Es kann ausdrücklich nur ein Menü pro Anlass bestellt werden kann. Spezielle Wünsche wie Vegetarier, Kinder oder Personen, welche besondere Mahlzeiten (Diät) benötigen, berücksichtigen wir bei vorzeitiger Meldung gerne.

Das gewünschte Menü muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass bestellt werden.

Getränke

Für Ihren Anlass bieten wir auch die passenden Getränke (Mineral, Limonaden, Biere) und ein umfassendes Weinangebot. Für Anlässe ab 40 Personen empfehlen wir eine einheitliche Getränkewahl.

4. Annullierung

4.1. Annullierung durch den Veranstalter

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich das Hotel-Restaurant Krone vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.

30 Tage vorher	= keine Kosten
29 – 15 Tage vorher	= 20%*
14 – 5 Tage vorher	= 40%*
4 – 1 Tage vorher	= 60%*

(* der zu erwartenden Gesamtrechnung)

4.2. Annullierung durch das Hotel-Restaurant Krone

Hat die Krone Aarberg Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

Im Falle höherer Gewalt entstehen der Krone Aarberg keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter.

4.3. Dekoration

Unsere Bankett-Menüpreise beinhalten folgende Leistungen: Weisse Tischwäsche, Servietten, Gedecke, Gläser, wenn gewünscht weisse Kerzen sowie die Menükarten.

Spezielle Dekorationen und Blumenschmuck besorgen wir Ihnen gerne. Die entstehenden Kosten werden Ihnen weiterverrechnet.

Tischkarten können Sie bereits 10 Tage vor dem Anlass mit dem entsprechenden Tischplan vorbeibringen. Wir werden diese gerne gemäss Ihren Wünschen aufstellen.

5. Technische Hilfsmittel

Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart, Pinwände, Mikrofone, Drahtloses Mikrofon, Fernseher, Video, Konferenzschaltung (auf Bestellung) in alle Säle und ein Klavier stehen als technische Hilfsmittel zu Ihrer Verfügung. Die Preise entnehmen Sie bitte der entsprechenden Preisliste.

6. Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für defekte oder fehlende technische Hilfsmittel ist der Veranstalter haftbar.

7. Weitere Bestimmungen

7.1. Überzeitregelung

Ab 24.00 Uhr werden Fr. 100.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Verlängerungen sind generell möglich bis 02.00 Uhr.

7.2. Benützung der Bühne und der Lichtenlage

Die Lichtinstallation der Bühne im Kronensaal wird mit Pauschal Fr. 350.00 verrechnet.

8. Inkasso

Unsere Preise verstehen sich netto und können bar oder mittels Rechnung innerhalb 10 Tagen bezahlt werden. Unsere Bankettpreise haben ein gutes Preis-Leistungs-Qualitäts-Verhältnis. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren können.

Bei Hochzeitsbanketten bitten wir Sie um eine Akontozahlung von 70% des ungefähren Totalbetrages.

9. Parkplätze

Für unsere Hotelgäste befinden sich die Parkplätze mit einer unbeschränkten Parkdauer hinter dem Haus. Blaue Zone auf dem Stadtplatz. Rund um den Stadtplatz befinden sich genügend Parkplätze, welche kostenpflichtig sind. Auch für Reiseautos hat es Parkmöglichkeiten.

10. Preise

Alle Preise in diesem Dossier sind in Schweizer Franken (Fr.) und verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.



königliche

Bankette

Stadtplatz 29 • 3270 Aarberg • Tel. 032 391 99 66 • info@krone-aarberg.ch



königliche

Bankette

Stadtplatz 29 • 3270 Aarberg • Tel. 032 391 99 66 • info@krone-aarberg.ch



*für Ihr traumhaft
romantisches Hochzeitsfest*

- ♥ 4 Bankettsäle für Gesellschaften von 10 bis 180 Personen
- ♥ 25 komfortable Hotelzimmer für 1 – 4 Gäste
- ♥ 10 Minuten von Biel, 20 Minuten von Bern entfernt, genügend Parkplätze vorhanden
- ♥ Fachgerechte Planung Ihres Anlasses



Hotel-Restaurant Krone | Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66 | www.krone-aarberg.ch | info@krone-aarberg.ch

Ihr direkter Kontakt

Hotel-Restaurant Krone

Astrid und Christoph Müller
Stadtplatz 29
CH-3270 Aarberg BE

Tel. 032 391 99 66
Fax 032 391 99 65

e-Mail info@krone-aarberg.ch
Web www.krone-aarberg.ch