



# TRAUUNGEN & HOCHZEITEN

---

*«Unterdessen hatte Uli abgeschafft, anspannen lassen und schenkte nun allseits ein und nötigte zum Abschiedstrunk. Da kam noch der Wirt mit einer Extraflasche und sagte: Etwas wolle er auch tun und nicht umsonst getrunken haben. Es freue ihn, dass sie bei ihm gewesen, und er wollte alle Freitage eine vom Mehbesseren zum besten geben, wenn alle Freitag solche Leute bei ihm Hochzeit hätten; an denen hätte er jetzt Freude gehabt.»*

**Aus «Uli der Knecht» von Jeremias Gotthelf, 1841**

---



Tafeln & Tagen



Liebe Gäste

Feiern und geniessen Sie Ihren besonderen Tag  
in einer ebenso besonderen Umgebung.  
Wir heissen Sie dazu im Alten Spital Solothurn,  
Teil der schönsten Barockstadt der Schweiz,  
herzlich willkommen.

---

Wir haben für Sie in dieser Dokumentation  
unsere Angebote für Trauungen, Apéros  
und Hochzeitsfeiern zusammengestellt.

---

Jedes Fest ist so einzigartig wie seine Gäste.  
Gerne beraten wir Sie daher bei der Planung  
und helfen mit, damit Sie Ihren Anlass  
individuell und nach Ihren Wünschen gestalten können.

---

Die Gastfreundschaft hat im Alten Spital  
eine lange Geschichte,  
die wir pflegen und weiterführen.  
Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen  
neue Kapitel schreiben dürfen.

---

Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung  
und Organisation des Anlasses.  
Telefon 032 626 24 42, [bankett@altesspital.ch](mailto:bankett@altesspital.ch)  
[www.altesspital.ch](http://www.altesspital.ch)



Tafeln & Tagen



# APÉRO



Geniessen Sie den Hochzeitsapéro im **Gartenrestaurant** direkt an der Aare, im **Grossen Saal**, in der lichtdurchfluteten **Wandelhalle**, im **Kleinen Saal** oder im historischen **Gewölbekeller**.

## **APÉRO «CHÜSCHTIG UND GUET»**

---

*90 Min. | ab 30 Gäste, pro Person 45.–*

### **Häppchen (6 Stück pro Person)**

Crostini mit Pesto-Sauerrahm

Saisonale Suppe im Shotglas (warm oder kalt)

Geräucherter Lachs mit Pumpernickel und Dillsenfcreme

Saisonale Gemüsequiche

Mini Cordon Bleu mit Süsskartoffelchips

Mini Wurst-Käse-Salat

### **Getränke**

Der weisse Spitalwein, Domaine de Soleure, Schweiz, Chasselas

Öufi Bier hell

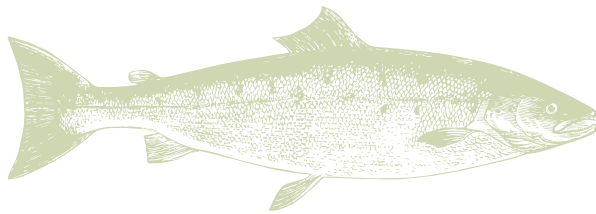
Hausgemachter Eistee

Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen



## **APÉRO «VO STADT UND LAND»**

---

*2 Std. | ab 30 Gäste, pro Person 56.–*

### **Häppchen (9 Stück pro Person)**

Crostini mit Knoblauch-Basilikum  
Kalbfleisch-Morchelterrinen  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Couscous-Salat mit Gemüse  
Saisonale Suppe im Shotglas (warm oder kalt)  
Blätterteigkrapfen mit saisonaler Füllung  
Safranrisotto mit grillierten Pilzen  
Backpflaumen mit Speck  
Crevetten-Cocktail

### **Getränke**

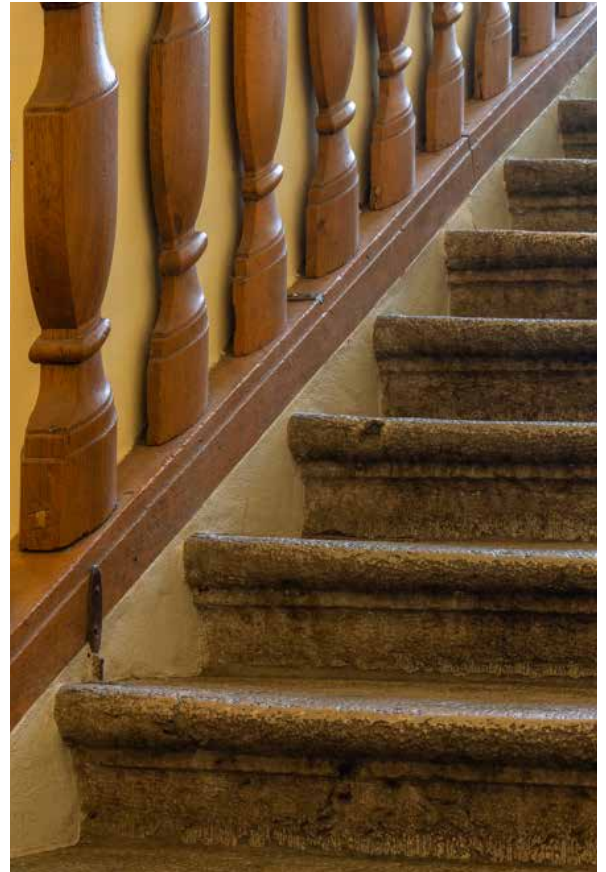
Secco «All you need is Love»  
oder Weisswein Cuvée des Chaberts, Frankreich  
Most vom Bauernhof  
Öufi Bier hell  
Mineralwasser mit Kohlensäure  
Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen





# TRAUUNG MIT APÉRO





## **TRAUUNG MIT APÉRO**

---

### **«CHÜSCHTIG UND GUET»**

---

*1 Std. Trauung, 90 Min. Apéro | ab 30 Gäste, pro Person 51.–*

*Inbegriffen: Trauung im Grossen Saal, Kleinen Saal, Gewölbekeller oder Seminarraum; Apéro im Gartenrestaurant (nur Sommer) oder Saal; Musikanlage für Hintergrundmusik.*

#### **Häppchen (6 Stück pro Person)**

Crostini mit Pesto-Sauerrahm

Saisonale Suppe im Shotglas (warm oder kalt)

Geräucherter Lachs mit Pumpernickel und Dillsenfcreme

Saisonale Gemüsequiche

Mini Cordon Bleu mit Süsskartoffelchips

Mini Wurst-Käse-Salat

#### **Getränke**

Der weisse Spitalwein, Domaine de Soleure, Schweiz, Chasselas

Öufi Bier hell

Hausgemachter Eistee

Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen



## **TRAUUNG MIT APÉRO** **«VO STADT UND LAND»**

*1 Std. Trauung, 2 Std. Apéro | ab 30 Gäste, pro Person 66.–*

*Inbegriffen: Trauung im Grossen Saal, Kleinen Saal, Gewölbekeller oder Seminarraum; Apéro im Gartenrestaurant (nur Sommer) oder Saal; Musikanlage für Hintergrundmusik; Dekoration für Trauung mit farbiger Ambiente-Beleuchtung, Tropenlichtern oder Kerzen.*

### **Häppchen (9 Stück pro Person)**

Crostini mit Knoblauch-Basilikum  
Kalbfleisch-Morchelterrinen  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Couscous-Salat mit Gemüse  
Saisonale Suppe im Shotglas (warm oder kalt)  
Blätterteigkrapfen mit saisonaler Füllung  
Safranrisotto mit grillierten Pilzen  
Backpflaumen mit Speck  
Crevetten-Cocktail

### **Getränke**

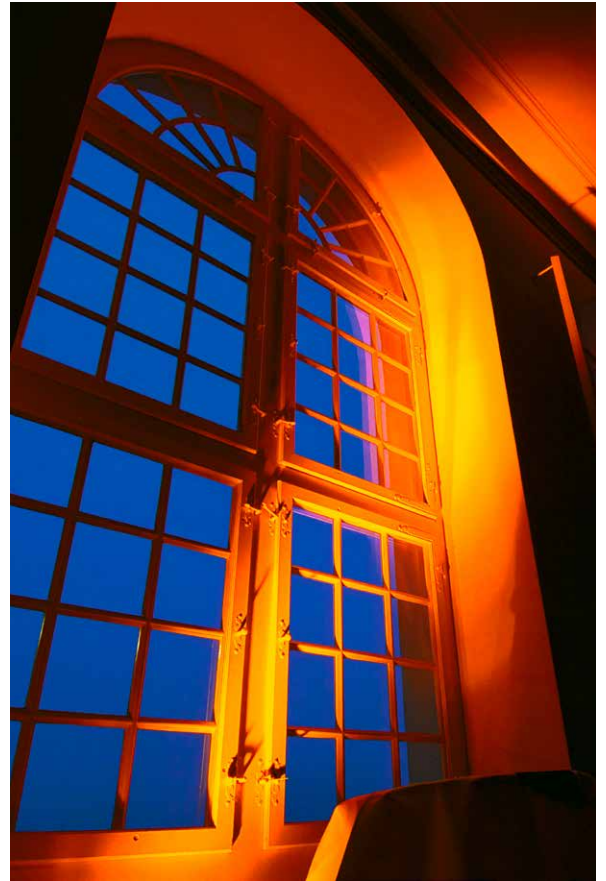
Secco «All you need is Love»  
oder Weisswein Cuvée des Chaberts, Frankreich  
Most vom Bauernhof  
Öufi Bier hell  
Mineralwasser mit Kohlensäure  
Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen





# HOCHZEITSFEST





## **HOCHZEITSFEST**

*18 bis 24 Uhr*

Im Gewölbekeller, im Kleinen Saal oder im Grossen Saal, inkl. Dekoration und Technik: Weisse Stofftischwäsche, Menükarten, Windlichter, Tropenlichter oder weisse Kerzen, Ambiente-Beleuchtung, Musikanlage für Disco, Beamer/Leinwand (auf Bestellung).

### **Verlängerung**

bis max. 2 Uhr

500.–

### **Blumendekoration vom Bluemeland Soledurn**

Kleine Vasen mit Einzelblumen für Stehbartische

Stk. 8.50

Blumengestecke (Preis nach Grösse)

Stk. ab 35.–

Mietpflanzen

auf Anfrage

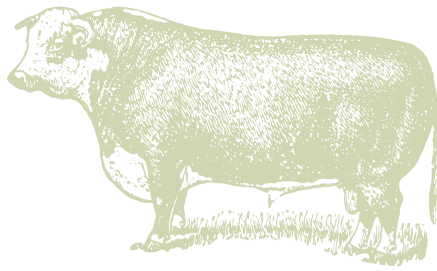
### **Hochzeitstorte von der Confiserie Hofer**

*(confiseriehofer.ch)*

pro Person ab 12.–



Tafeln & Tagen



## **MENU**

### **«VRENELI & ULI»**

*Ab 30 Gäste / 3 Gänge, pro Person 69.– / 4 Gänge, pro Person 79.–*

Solothurner Wy-Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Suure Mocke (Rind) mit Kartoffelstock und Gemüse

✓ Gemüseisotto mit Belperknolle

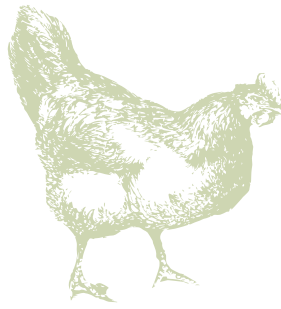
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfli mit saisonalen Früchten

.....  
*Vreneli & Uli sind ein Liebespaar aus der Gotthelf-Erzählung «Uli der Knecht».*  
.....



Tafeln & Tagen



## **MENU**

### **«MEIELI & JAKOBLI»**

*Ab 30 Gäste / 3 Gänge, pro Person 77.– / 4 Gänge, pro Person 87.–*

Asiatische Kokossuppe mit Pouletstreifen

\*\*\*

Gefülltes Tortellacci mit Parmesanschaum Tomaten und Chips

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak, Rotweinsauce,  
Süsskartoffelpüree, buntes Gemüse

✓ Tofu-Kichererbsen-Curry, Süsskartoffelpüree, buntes Gemüse

\*\*\*

Mangoquarkcreme mit Crumble

.....  
*Meieli & Jakobli sind ein Liebespaar aus der Gotthelf-Erzählung «Anne Bäbi Jowäger».*  
.....



Tafeln & Tagen





## **MENU**

### **«ANNE MAREILI & RESLI»**

*Ab 30 Gäste / 3 Gänge, pro Person 87.– / 4 Gänge, pro Person 97.–*

Lachstatar mit Kräutersalat, Focaccia, Dillsenfcrème und Kapern

\*\*\*

Weissweinrisotto mit karamellisiertem Ziegenkäse und  
gebackenen Randen Streifen

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rinderfilet an Cognacsauce mit  
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

✓ Gemüsepiccata mit Tomatensalsa, Kartoffelgratin und  
buntem Gemüse

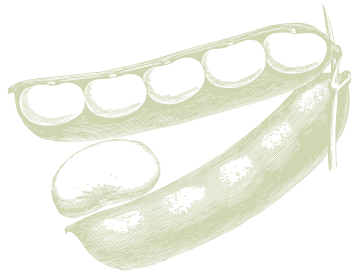
\*\*\*

Dessertteller Altes Spital

.....  
*Anne Mareili & Resli sind ein Liebespaar aus der Gotthelf-Erzählung «Geld und Geist».*  
.....



Tafeln & Tagen



## **BUFFET**

### **«AUS DER REGION»**

*Ab 40 Gäste / pro Person 98.–*

#### ***Zum Voraus***

Solothurner Räucherforelle mit Meerrettichmousse ~  
Randensalat mit Himbeeressig, Sonnenblumenkernen  
und Solothurner Rapsöl ~ Solothurner Wy-Suppe mit Croutons ~  
Selzacher Umgangspastete ~ saisonale Blatt- und  
Rohkostsalate mit zweierlei Saucen, Speck, gehacktem Ei  
und Kernen

#### ***Als Hauptgang***

Suure Mocke (Rind) ~ Solothurner Kalbsgeschnetzeltes ~  
Zanderknusperli im Bierteig mit Tatar-Sauce ~ Pilz-Gemüse-Ragout  
(vegetarisch) ~ Eierspätzli ~ Kartoffelstock ~ saisonale Gemüseplatte

#### ***Zum Dessert***

Solothurner Torte ~ Gebrannte Crème Grossmutter Art ~  
Süssmostcrème ~saisonale Früchte ~ Glace ~  
dreierlei Käse aus der Region mit Beilagen



Tafeln & Tagen



## **BUFFET** **«MEDITERRANEUM»**

*Ab 40 Personen / pro Person 93.–*

### ***Zum Voraus***

Vitello Tonnato mit Kapern ~ saisonaler Gemüsesalat ~  
marinierter Mozzarella ~ Parmaschinken ~  
Grillgemüse mit Pinienkernen ~ Focaccia mit Rosmarin ~  
marinierter Feta ~ Auberginen-Caponata ~  
Falafel ~ Hummus ~ Parmesanwürfel ~ getrocknete Tomaten

### ***Als Hauptgang***

Brasato (Rinderschmorbraten) ~ gebratener Branzino (Wolfsbarsch)  
mit Zitrone und Thymian ~ Pouletbrust gefüllt mit  
Frischkäse und Pancetta ~ gefüllte Zucchini (vegetarisch) ~  
cremige Polenta ~ Safran-Risotto ~ saisonale Gemüseplatte

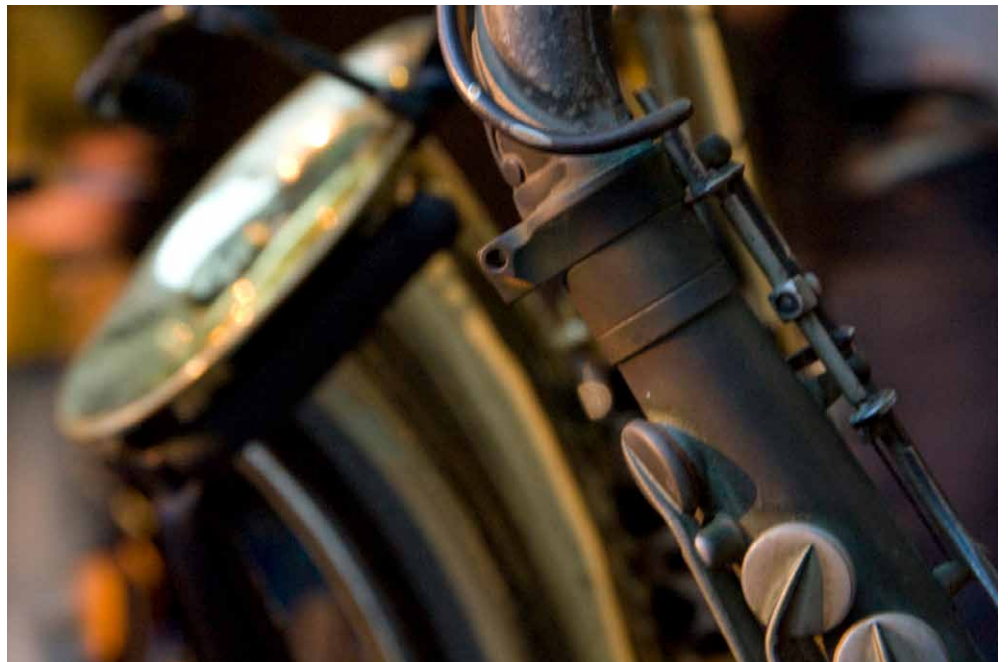
### ***Zum Dessert***

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Crema Catalan ~  
Schokoladen-Mousse mit rosa Pfeffer ~ Zitronen-Tarte ~  
Glacé ~ saisonale Früchte



Tafeln & Tagen

# HILFREICHES UND NÜTZLICHES







## **CHECKLISTE HOCHZEIT**

- ☐ Datum des Festes?
- ☐ Beginn und Ende des Festes?
- ☐ Wünschen Sie eine Verlängerung? Bis wann?
- ☐ Wie sieht das Tagesprogramm aus? (Was passiert wo und wann?)
- ☐ Wer organisiert, wer hilft? (Namen, Adresse, Telefon, E-Mail)
- ☐ Wie viele Gäste erwarten Sie? Wie viele Kinder/Kleinkinder?
- ☐ Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Wer bezahlt die Hotelzimmer?
- ☐ Welche Art der Bestuhlung wird gewünscht?
- ☐ Welche Infrastruktur benötigen Sie?  
(Musikanlage, Mikrofon, Beamer, Leinwand)
- ☐ Sind Darbietungen geplant? Wird dafür eine Bühne benötigt?
- ☐ Dekoration?
- ☐ Gibt es einen Begrüssungsdrink? Was wird angeboten?
- ☐ Menüwahl?
- ☐ Spezialmenüs?  
(Vegetarisch, Vegan, Allergien, Intoleranzen, Kindermenüs?)
- ☐ Getränkeangebot?
- ☐ Menükarten?
- ☐ Mitternachtssnack/Barbetrieb/Schlummertrunk?
- ☐ Bezahlung (Anzahlung, Rechnung, Rechnungsadresse)?
- ☐ Allgemeine Geschäftsbedingungen – Haben Sie Fragen?





## **MUSTERKALKULATION**

### **HOCHZEIT FÜR 50 GÄSTE**

#### **Variante Apéro**

Apéropauschale «Vo Stadt und Land» (à 56.– pro Person)	2800.–
10 kleine Vasen mit Einzelblumen auf Stehbartische (à 8.50 pro Stück)	85.–
<b>Total Apéro</b>	<b>2885.–</b>

#### **Variante Trauung und Apéro**

Apéropauschale «Aus aller Welt» inkl. Trauung (à 77.– pro Person)	3850.–
10 kleine Vasen mit Einzelblumen auf Stehbartische (à 8.50 pro Stück)	85.–
1 grosses Blumengesteck für die Trauung	150.–
<b>Total Trauung und Apéro</b>	<b>4085.–</b>

#### **Variante Hochzeitsfest**

3-Gang Menü «Vreneli & Ueli» (à 79.– pro Person)	3950.–
7 Flaschen Weisswein (à 44.– pro Flasche)	308.–
14 Flaschen Rotwein (à 48.– pro Flasche)	672.–
Bier und alkoholfreie Getränke	750.–
Kaffee und Spirituosen	350.–
Verlängerung bis 2 Uhr	500.–
7 Blumengestecke auf den Tischen (à 35.– pro Stück)	245.–
<b>Total Hochzeitsfest</b>	<b>6775.–</b>





## **BEISPIELE FÜR BESTUHLUNGEN**



### **Grosser Saal (ohne Bühne)**

Trauung	250 Personen
Tischblöcke	90 Personen
Fischgrat	140 Personen
Tischreihen	170 Personen
Apéro	250 Personen



### **Kleiner Saal**

Trauung	130 Personen
Tischblöcke	50 Personen
Fischgrat	72 Personen
Tischreihen	90 Personen
Apéro	120 Personen



### **Gewölbekeller**

Trauung	100 Personen
Tischblöcke	40 Personen
Fischgrat	48 Personen
Tischreihen	72 Personen
Apéro	100 Personen



Tafeln & Tagen



## **BEISPIELE FÜR BESTUHLUNGEN**



### **Wandelhalle**

Apéro      100 Personen



### **Sommergarten**

Tischreihen      130 Personen  
Apéro      250 Personen



Tafeln & Tagen





## **GUT ZU WISSEN**

### **AUSWAHL MENÜS & GETRÄNKE**

Unsere Vorschläge gelten für einheitliche Menüs ab 30 Personen, für Buffets ab 40 Personen. Änderungen einzelner Gänge oder Zutaten können nur für die gesamte Gruppe gemacht werden. Für Veganer, Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten und Kinder bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu. Bitte bestellen Sie Ihre Auswahl bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass.

### **TEILNEHMERZAHL**

Bitte geben Sie uns die Anzahl der Gäste bis spätestens sieben Tage vor dem Anlass bekannt. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl drei Tage vor dem Anlass. Diese Anzahl wird am Schluss im Minimum verrechnet.

### **DETAILBESPRECHUNG**

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig (im Minimum zwei Wochen vor dem Anlass) einen Termin mit uns, damit wir die Anlassdetails besprechen können. Bei einer definitiven Reservation sind drei Stunden Besprechung/Besichtigung inklusive. Sollten zusätzliche Aufwände anfallen, verrechnen wir diese mit CHF 60.– pro Stunde.



Tafeln & Tagen



## **RÄUME**

Der Grosse und der Kleine Saal, die lichtdurchflutete Wandelhalle, der historische Gewölbekeller, die Gaststube und (im Sommer) der Garten an der Aare bieten den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeit. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des passenden Raumes.

## **MIETE UND BEREITSTELLUNG**

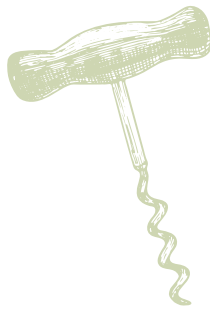
Der Mindestumsatz für Essen und Getränke im Kleinen Saal und im Gewölbekeller beträgt CHF 2200.–, im Grossen Saal CHF 3500.–. Für Trauungen stehen die Räume max. 2 Stunden, für Apéros max. 3 Stunden, für Hochzeitsfeste max. 7 Stunden zur Verfügung (inkl. Einrichten und Dekorieren). Falls der Mindestumsatz nicht erreicht wird oder ein Anlass die Maximalzeit überschreitet, erlauben wir uns, eine anteilmässige Raummiete zu verrechnen.

## **BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE**

Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftisch-tüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die Zusatzkosten werden verrechnet.



Tafeln & Tagen



## TECHNIK UND RAHMENPROGRAMM

In den Trauungspauschalen ist eine Musikanlage für Hintergrundmusik inbegriffen. In den Hochzeitsfestpauschalen eine Musikanlage für Discos sowie auf Vorbestellung ein Beamer inkl. Leinwand.

### Folgende Infrastruktur kann zusätzlich gemietet werden

Klavier BECHSTEIN B112 (Gewölbekeller)	CHF 150.–
Stutzflügel YAMAHA (Kleiner/Grosser Saal)	CHF 150.–
Klavierstimmung	CHF 250.–

Weitere Technik kann zugemietet werden und wird zusätzlich verrechnet. Wir beraten Sie auch gerne beim Zusammenstellen eines Rahmenprogramms. Unsere Stärke liegt bei der Kleinkunst.

## ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 27.– pro geöffnete Flasche.

## VERLÄNGERUNG

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24 Uhr, verrechnen wir für jede angefangene Stunde eine Pauschale von CHF 250.–. Eine Anlassverlängerung ist in den Sälen bis maximal 2 Uhr möglich.

## PREISE UND VERRECHNUNG

Die Preise sind gültig für das Jahr 2025, Änderungen vorbehalten. Alle Angaben sind in Schweizerfranken und inkl. Mehrwertsteuer.

Wir erstellen für Ihren Anlass eine Gesamtrechnung. Diese kann bar oder mit Karte oder per Rechnung innert 30 Tagen bezahlt werden. Wir behalten uns vor, nach der definitiven Reservation eine Anzahlung zu verlangen. Ein Einzelinkasso am Anlass ist nicht möglich.



Tafeln & Tagen



## **RESERVATION UND ANNULLATION**

Ihre Reservation ist definitiv, sobald Sie von uns eine Reservationsbestätigung erhalten haben. Wird ein Anlass nach der definitiven Reservation abgesagt, gelten folgende Annullationskosten:

Bis 60 Tage vor dem Anlass 20% der Miete des reservierten Raumes,  
59–30 Tage vor dem Anlass 20% des Gesamtpreises,  
29–15 Tage vor dem Anlass 50% des Gesamtpreises,  
14–7 Tage vor dem Anlass 80% des Gesamtpreises,  
weniger als 7 Tage 100% des Gesamtpreises.

Als Gesamtpreis gilt die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegeben Personenzahl. Wurde noch kein Apéro oder Menü festgelegt, wird ein Apéro mit CHF 25.– und ein Menü mit CHF 50.– pro Person verrechnet.



Tafeln & Tagen