



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
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

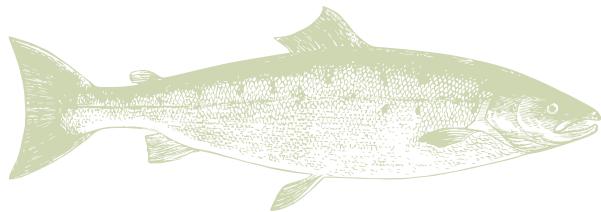
Getränke

- 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-Morcherterraine
- 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

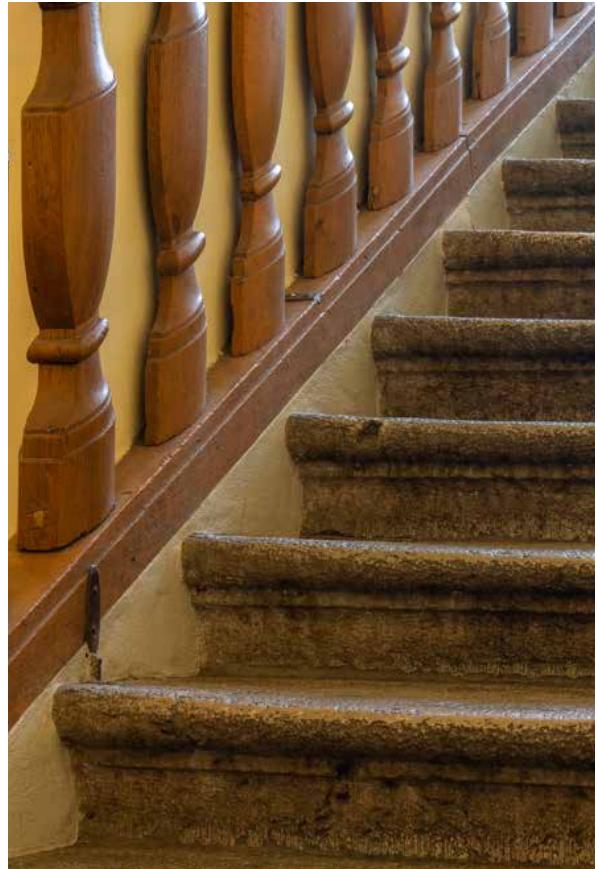
- Secco «All you need is Love»
- oder Weisswein Cuvée des Chaberts, Frankreich
- Most vom Bauernhof
- Öufi Bier hell
- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Hahnenwasser

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-Morcherterrine
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

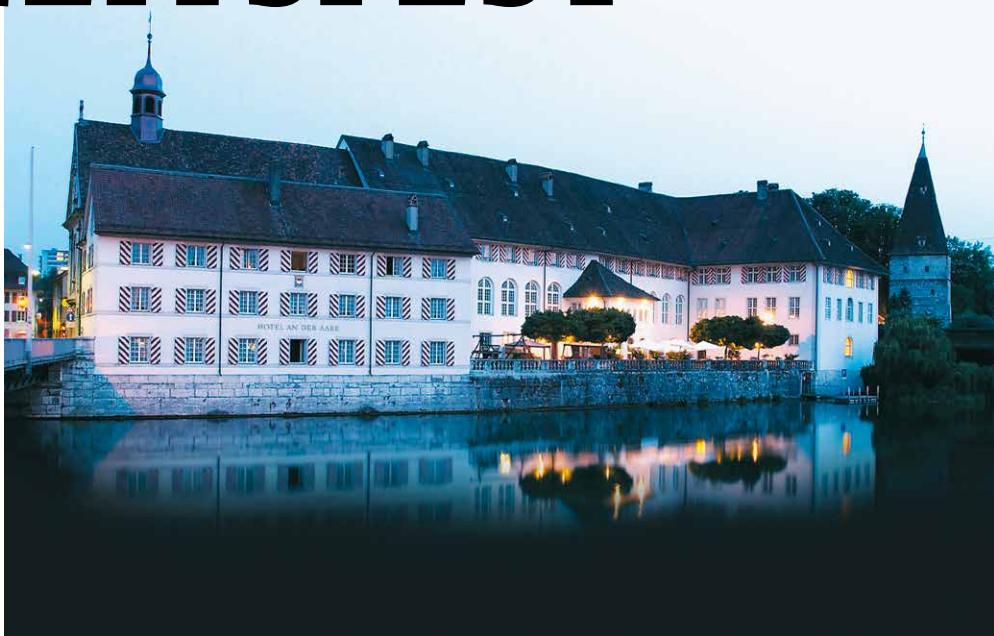
Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



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.–

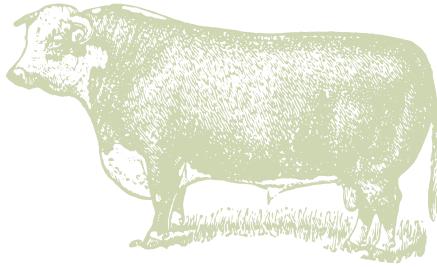
Mietpflanzen auf Anfrage

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

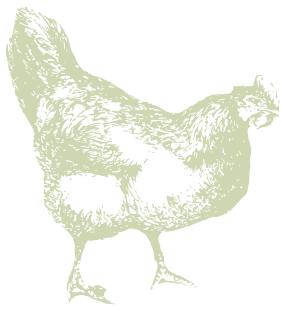
✓ Gemüserisotto mit Belperknolle

Hausgemachtes Caramelkäpfli 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

.....
Meili & Jakobi 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

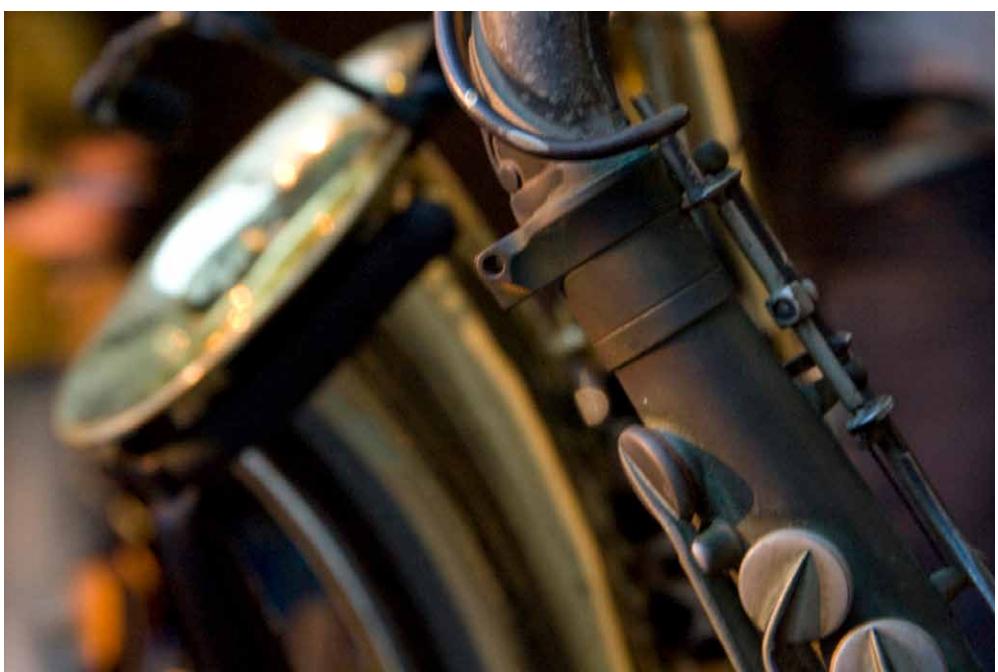
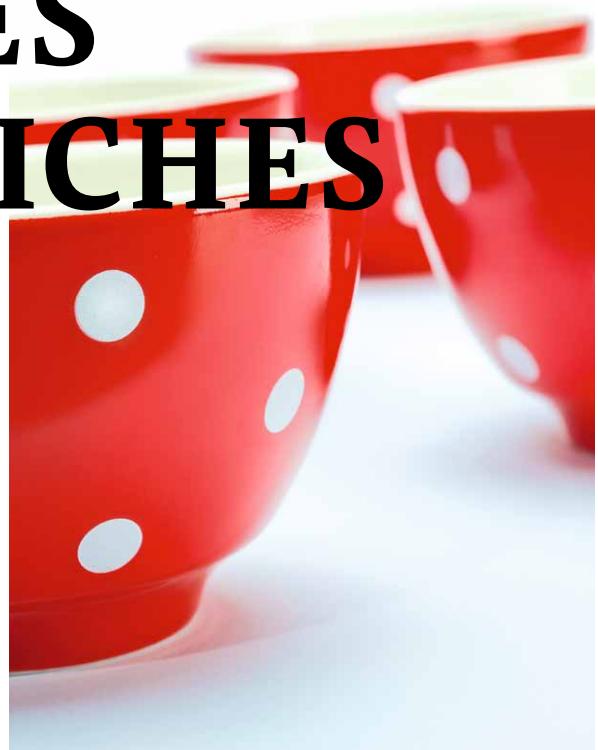
Zum Dessert

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Crema Catalan ~
Schokoladen-Mousse mit rosa Pfeffer ~ Zitronen-Tarte ~
Glace ~ 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?



Tafeln & Tagen



MUSTERKALKULATION

HOCHZEIT FÜR 50 GÄSTE

Variante Apéro

| | |
|--|--------|
| Apéropauschale «Vo Stadt und Land» | 2800.– |
| (à 56.– pro Person) | |
| 10 kleine Vasen mit Einzelblumen auf Stehbartische | 85.– |
| (à 8.50 pro Stück) | |

Variante Trauung und Apéro

| | |
|--|--------|
| Apéropauschale «Aus aller Welt» inkl. Trauung | 3850.– |
| (à 77.– pro Person) | |
| 10 kleine Vasen mit Einzelblumen auf Stehbartische | 85.– |
| (à 8.50 pro Stück) | |

Variante Hochzeitsfest

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



Tafeln & Tagen



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

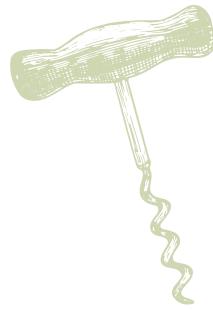
Der Mindestumsatz für Essen und Getränke im Kleinen Saal und im Gewölbekeller beträgt CHF 2200.–, im Grossen Saal CHF 3500.–. Für Trauungen stehen die Räume max. 2 Stunden, für Apéros max. 3 Stunden, für Hochzeitsfeste max. 7 Stunden zur Verfügung (inkl. Einrichten und Dekorieren). Falls der Mindestumsatz 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 Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhusen 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 Annulationskosten:

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