



*«Seminare, Bankette,
Familienfeiern»*

Dokumentation



Hotel Kurhaus Kreuz
Mariastein

HERZLICH WILLKOMMEN
IM HOTEL KURHAUS KREUZ MARIASTEIN

Suchen Sie Abstand vom Alltag? Möchten Sie neue Ideen entwickeln? Oder wünschen Sie etwas Erholung, in aller Ruhe?

Ob alleine, zu zweit oder in der Gruppe - bei uns in Mariastein schöpfen Sie neue Lebensfreude, hier finden Sie ganzheitliche Entspannung und gute Perspektiven. Erleben Sie den weiten Horizont einer schönen Landschaft, die darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden.

Wir bieten Ihnen nebst herzlicher Gastfreundschaft eine feine regionale Küche, lokale Weine und andere Produkte aus der Gegend an. Unsere gemütlichen Zimmer laden Sie ein, die Ruhe und die ländliche Umgebung zu geniessen.

Kommen Sie nach Mariastein, gönnen Sie sich eine kleine Wohltat!

Wir freuen uns auf Sie, ein herzliches Willkommen,

Margreth Schlupe Direktorin und Ihr Team vom Hotel Kurhaus Kreuz.

Grusswort des Abtes von Mariastein

Eine gute Wahl!

Vor 40 Jahren kam ich nach Mariastein, um Mönch zu werden. Und ich bin geblieben. Es war eine gute Wahl! Sie kommen nach Mariastein als Pilgerin oder als Tourist, als Wanderer oder als Feriengast, allein, mit der Familie oder zusammen mit Bekannten, für einen oder für mehrere Tage. Sie werden feststellen: Eine gute Wahl! Die Landschaft, das Heiligtum in der Felsenhöhle, das Kloster: Seit vielen Jahrhunderten wissen die Menschen, dass sie in Mariastein Kraft aus der Tiefe schöpfen, himmlischen Trost und heilsame Ruhe finden. Ich freue mich, dass Sie hierher gekommen sind. Gott behüte Sie!

Peter von Sury, Abt des Benediktinerklosters Mariastein

INHALTSVERZEICHNIS

- Von der Pilgerherberge zum Hotel, Geschichte
- Unsere Lokalitäten
- Fact Sheet
- Apérovorschläge
- Für Zwischendurch
- Einzelgerichte
- Menüvorschläge
- Buffet
- Getränkeauswahl
- Zusatzdienstleistungen
- Saalansichten
- Mieten der Räumlichkeiten
- Umgebung/Rahmenprogramm
- Checkliste

VON DER PILGERHERBERGE ZUM HOTEL



Pilgerhaus

1648 erstellte das Kloster Mariastein aufgrund der wachsenden Zahl von Pilgern eine Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeit. Bereits damals musste vom Solothurner Rat ein „Wirtepatent“ erlangt werden. Zudem musste ein sogenanntes Ohm- oder Umgeld bezahlt werden. Die Gaststätte wurde von einem Pächter betrieben. Im Frühjahr 1673 zerstörte ein Brand das Pilgerwirthshaus. Noch im gleichen Jahr wurde um eine Erlaubnis für den Wiederaufbau ersucht. Erst ein Jahr später erteilte der Rat die Bewilligung und verlieh dem Kloster gleichzeitig wieder das Tavernenrecht. Von 1676-1682 wurde das neue Wirthshaus gebaut. Bereits 25 Jahre später musste das Gasthaus um ein Geschoss aufgestockt werden.

Kurhaus

Nach verschiedenen Eigentümern ging das Gebäude 1935 in den Besitz der Franziskanerinnen von Erlenbad über. Aus dem ehemaligen Pilgerhaus entstand das heutige Kurhaus. Durch eine sachkundige Sanierung (1990-1993) wurden die Geschichte des Bauwerks sichtbar gemacht und gleichzeitig bauliche Anforderungen an eine moderne Herberge erfüllt. So entsprechen im Erdgeschoss die Kalkputzwände und die freigelegten Holzdecken dem Zustand des 17. Jahrhunderts. Haupt- und Quergang mit den Kreuzgratgewölben zeigen sich in würdiger Schlichtheit. Obergeschosse, Dachstock und Fassade, alles wurde renoviert und macht das Kurhaus zum funktionalen Bau- und Kulturdenkmal.

Am 25. Februar 2014 übernahm das Benediktinerkloster Mariastein die Aktienmehrheit.

UNSERE LOKALITÄTEN



Unsere **Cafeteria Paradies** ist für **alle Gäste offen**. Gerne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchen, feinen Kaffee, ein Gläschen Wein oder ein feines Bier. Selbstverständlich können Sie bei uns immer eine Kleinigkeit oder das feine Tagesmenu essen. Es het solang's het.

Bei Sonnenschein und solange es die Temperaturen erlauben, servieren wir Ihnen das gesamte Angebot der Cafeteria auch auf unserer wunderbaren **Gartenterrasse** – eine regelrechte Wohlfühloase.

Im **Speisesaal** frühstücken unsere Hausgäste und Essen die Pensionsmahlzeiten. Das Frühstücksbuffet servieren wir von 07.30 - 09.30 Uhr. Das Mittag- respektive Abendessen nehmen unsere Gäste gemeinsam ein; am Mittag um 12.15 und am Abend um 18.00 Uhr.

Gerne führen wir auch Ihren **Anlass** im gemütlichen Saal durch. Ihre **Reservation** zum Mittag- oder Abendessen nehmen wir gerne telefonisch oder direkt entgegen.

Je nach Bedürfnis servieren wir Ihren Apéro oder Ihr Essen im **Kreuzkeller**, im Speisesaal oder in der **Cafeteria im Seminarcenter**.



FACT SHEET

Kontakt

Hotel Kurhaus Kreuz
Paradiesweg 1
4115 Mariastein

Telefon	061 735 12 12
Fax	061 735 12 13
E-Mail	hotel@kurhauskreuz.ch
Web	www.kurhauskreuz.ch
Direktorin	Margreth Schluop
Reception & Saalreservationen	Katharina Sütterlin, Diana Hänggi
Küche	Malik Foughali

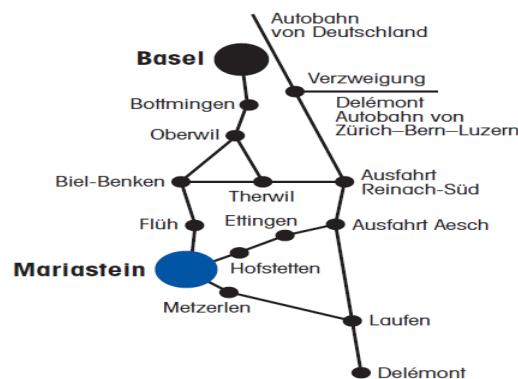
Anreise

Mariastein liegt auf rund 512 Meter am Nordrand des Juras, nahe an der Grenze zu Frankreich, 15 km südwestlich von Basel.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist Mariastein bequem erreichbar.

Bahn: Vom Basel Bahnhof SBB fahren Sie mit der Tramlinie Nr. 10 (Richtung Flüh – Rodersdorf) bis Flüh. Von Flüh bringt Sie das Postauto Nr. 69 nach Mariastein. Fahrzeit ab Basel SBB ca. 45. Minuten.

Auto: Autobahn A2/A3 nach Basel, Abzweigung Hagnau, dann auf der J18 Richtung Delémont bis Ausfahrt Aesch; oder vom Jura herkommend, über Laufen, Röschenz, Metzlerlen.





Aperitif

Bankette

Events

Aperitiv Einzelkomponenten für 30 Personen

Angebot	Inhalt	Preis
Sandwichplatte Standard	30 Brötli gefüllt mit Ei, Schinken, Salami und Frischkäse	CHF 120.00
Sandwichplatte Vegetarisch	30 Brötli gefüllt mit Hummus, saisonales Gemüse, Hüttenkäse und Kräuterquark	CHF 120.00
Canapés	30 Canapes gemischt Ei, Schinkenpâté, Salami, Käse und Rohschinken	CHF 135.00
Bruschetta	30 Stück Bruschetta in Olivenöl geröstetes Brot mit Gemüse belegt	CHF 120.00
Raumlachs- Rosen	30 Raumlachshappen mit Pumpernickel Meerrettich und Gurke, garniert	CHF 120.00

Antipasti Platte ca.1,8Kg netto	Oliven, Salami piccante getrocknete Tomaten 3 grillierte saisonale Gemüse Grana Padano	CHF 100.00
Bündnerplatte ca.1Kg netto	Rohessspeck, Trockenfleisch, Rohschinken Rustico, Bündner Salsiz, Cornichons, Silberzwiebeln	CHF 120.00
Apéroplatte ca.1Kg netto	Bündner Coppa, Rohschinken, Hobelfleisch, Salami, Hobelkäse Tomate- Mozzarella	CHF 120.00
Käseplatte ca.1Kg netto	Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Früchten und Nüssen garniert	CHF 120.00
Käsewürfel ca. 1,2kg netto	Bergkäse und Grana Padano Feigen - Senfsauce	CHF 105.00
Gefülltes Brot mit je 32 Sandwiches http://www.kuehnergyger.ch/	Salami, Schinken, Käse	CHF 80.00
	Bündnerfleisch, Rohschinken, Räucherlachs	CHF 110.00
Gemügesticks ca.2.4Kg netto	5 verschiedene saisonale Gemüse roh 2 Dipsaucen	CHF 105.00
Gemüsekrapfen	30 Krapfen mit saisonalem Gemüse mit Blätterteig gebacken	CHF 120.00
Käseküchlein	30 Stk. mit Käseguss, im Ofen gebacken und warm serviert	CHF 105.00
Gemüsequiche	30 Stk. mit saisonalem Gemüse und Eiguss, im Ofen gebacken und warm serviert	CHF 120.00
Schinkengipfeli	30 Stk. Mini Schinkengipfeli warm serviert	CHF 110.00
Früchteplatte ca.1,8Kg netto	Verschiedene Früchte nach Saison garniert	CHF 85.00

Fruchtspiessli	30 Stk. saisonale Früchte	CHF 120.00
Panna Cotta mit Beersauce	30 Stk. Panna Cotta im Weckglas mit saisonaler Beersauce, garniert	CHF 180.00
Tagesdessert auf Anfrage	30 Stk. Wir produzieren täglich feine, frische und saisonale Süssigkeiten. Unbedingt nachfragen!	CHF 150.00
Brotkorb	30 Scheiben Dinkel und Ruchbrot	CHF 25.00
Olivengugelhupf www.kuehnergyger.ch/	1000g	CHF 50.00
Speckgugelhupf www.kuehnergyger.ch/	1000g	CHF 50.00
Blätterteigstangen	30 x Mohn	CHF 45.00
	30 x Sesam	
Salzgebäck	Salzstangen und Brezeln	CHF 45.00
Süssgebäck	Gutzeli assortiert	CHF 45.00

Aperitif Angebote

Kleiner Aperitiv CHF 14.00 p.P.*

Oliven, Käsewürfel, Gemüsesticks mit zweierlei Saucen, Speck- Gugelhupf, Salzgebäck.

Einfacher Aperitiv CHF 28.00 p.P.*

Gemüsesticks mit zweierlei Saucen, Antipastiplatte gemischt, Schinkengipfeli, Gefülltes Brot -Salami, Schinken, Käse-, Speck- Gugelhupf, Früchtespiessli, Käsewürfel, Salz- und Süssgebäck

Aperitiv CHF 42.00 p.P.*

Gemüsesticks mit zweierlei Saucen, Schinkengipfeli, Gemüsequiche, Käsewürfel, Gefülltes Brot -Salami, Schinken, Käse-, Apéroplatte, Bruschetta, Speck- Gugelhupf, Früchtespiessli, Tagesdessert, Salz- und Süssgebäck

Aperitiv -Riche- CHF 55.00 p.P.*

Gemüsesticks mit zweierlei Saucen, Canapés, Rauchlachs- Rosen, Apéroplatte, Antipastiplatte, Käseplatte, Gemüsequiche, Käseküchlein, Speck- Gugelhupf, Panna Cotta, Früchtespiessli, Tagesdessert, Salz- und Süssgebäck, Brotkorb

*beinhaltet nur Food

Tipp

Gerne servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Klostergartenbowle zur Begrüssung. Diese beinhaltet die ganze Kraft der Natur und einen himmlischen Geschmack für Ihre Gäste.

Die Rezeptur kann sich unterscheiden in den Jahreszeiten. (Lavendel, Holunder, Minze, Melisse und Früchte als bsp.) Die Gäste können entscheiden, ob mit oder ohne Alkohol (Prosecco)!

CHF 4.50 p.P Ø Alkohol

CHF 5.50 p.P. mit Alkohol

Fingerfood Menü CHF 85.00 p.P.*

als gehobene Alternative zum Aperitiv (in Gängen auf kleinen Tellern o. im Glas serviert) - als Event/Erlebnis Idee

Begrüssungs- Klostergartenbowle

*

Rindstatar- Canapes (vegetarische Alternative - Gemüsetatar)

*

Mariniertes Gartengemüse

*

Saisonales Kräutersüppchen in der Tasse mit Brotchips

*

Gebratene Pfefferananas mit Rauchlachs

*

Polenta- Tomatenspiessli mit Basilikum

*

Frühlingsrolle mit Asiasalat

*

Vitaldrink

*

Warmer Linsensalat mit gegrilltem Schafskäse im Speckmantel

*

Quiche „Mariastein“

*

Knusprige Samosas mit Gewürzdip

*

Panna Cotta mit Beeren

*

Brownies mit Schokolade

*

Brie und Feigensenf

*

Klosterschnap

Bankette nach Jahreszeiten

Frühling - März bis Juni

Menü I

Suppe von jungen Karotten mit Blätterteig-Stange

Gebratene Maispoulardenbrust an Tomatenjus auf Bärlauchnudeln und Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Holunderblütensirup und Vanilleglace

(Als Alternative zur Poulardenbrust servieren wir Ihnen dieses Menü auf Vorbestellung
auch mit einer gebratenen Lachstranche)

Menü 3-Gang CHF 38.00

Menü II

Geräuchertes Forellenfilet an Kloostergartensalat mit Meerrettich

Duett von Spargelsuppe und Bärlauchpesto mit Rohschinken chips

Glasiertes Schweinskarree (140g) aus dem Ofen mit Rosmarin- Kartoffeln und Früh-
lingsgemüse

Schokoladen-Brownie mit marinierten Erdbeeren

Menü 4-Gang CHF 62.00 Menü 3-Gang CHF 49.00 (ohne Forellenfilet)

Menü III

Variation von Portulak und Frühlingsspinat mit Mozzarella-Perlen und Radieschen-
Vinaigrette

Frühlingszwiebelsüppchen mit Schinkenpraline

Médailon vom Rindsfilet (160g) an Madeirajus auf Frischkäse- Risotto dazu gebratene
Spargeln und konfierte Cherry-Tomaten

Erdbeertrilogie (Mousse, Salat und Glace) mit Rhabarberkompott

Menu mit Rindsfilet CHF 72.00 Menu mit Schweinsfilet CHF 62.00

Tipp

Auf Wunsch, können Sie aus den Gängen der einzelnen Menüs, Ihr eigenes Menü zu-
sammenstellen.

Wir beraten Sie gerne.

Menü I

Gazpacho Andaluz (Kalte Spanische Gemüsesuppe)

Grilliertes Schweinssteak mit drei verschiedenen Saucen serviert, mit Salaten und Melonenschnitze Oliven-Baguette

Himbeermousse mit Schokolade

(Als Alternative zum Schweinssteak servieren wir Ihnen dieses Menü auf Vorbestellung auch mit einer anderen Grillade oder mit Fisch, Preis auf Anfrage)

Menu 3-Gang CHF 42.00

Tipp

Sollte das Menü bestellt werden, Grill aktivieren und grilliertes für alle anbieten (der Grillduft lockt Gäste an). Salate, Saucen und Fleisch in Schüsseln oder Platte abfüllen und auf Tisch stellen (nur Hauptgang).

Menü II

Bunt gemischter Salat mit Rauchlachsstreifen und Ei

Tranche vom Rindshohrücken (160g) mit Café de Paris Butter dazu gebratener Mais und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Aprikosenkompott mit Schokoladenglace

Menu 3-Gang CHF 52.00

Menü III

Melone mit Rohschinken

*

Tomatensuppe mit Basilikum-Sauerrahm (je nach Witterung kalt oder warm serviert)

*

Gebratenes Doradenfilet (80g) auf Kräuter- Risotto mit Kirschtomaten

*

Tranche vom Kalbsrücken (max.120g) an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Sommergemüse

*

Variation von Kirsche, Schokolade und Rosmarin (Kompott, Mousse und Sauce)

*

Menu 5-Gang CHF 78.00 Menu 4-Gang CHF 65.00 (ohne Doradenfilet)

Tipp

Eventuell Fleisch oder Fisch im Sommer vom Grill anbieten (gemäss Menü I), aber nach Absprache mit der Küche und mit Aufpreis.

Menü I

Cremige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Gebratene Pouletbrust an Champignonssauce mit Tagliatelle, Rosenkohl und Marroni

Herbstlicher Fruchtsalat

Menu 3-Gang CHF 38.00

Menü II

Herbstsalat mit Pilzen

Gebratenes Lachsforellenfilet an Schnittlauchsauce mit Kräuterkartoffeln und buntem
Wurzelgemüse

Pochierte Rotweibirne mit Vanilleglace und Honig

Menu 3-Gang CHF 52.00

Menü III

Frischkäse- Terrine mit Speck dazu Kabissalat

Lauchcremesuppe

*

Schweinsnierstück mit Honig und Pfeffer glasiert dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Süssmostcreme mit Tobleroneabrieb

Menu 4-Gang CHF 64.00

Menü IV

Nüsslisalat mit Champignons und Ei

Randen- Kokossüppchen mit Croutons

Gebratenes Egli Filet an Petersilienpesto mit gebackenem Kürbis und Orangenabrieb

Rehschnitzeli an Wachholderrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle, Apfel-Rotkraut und Marroni

Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace

Menu 5-Gang CHF 85.00 Menu 4-Gang CHF 72.00 (ohne Fisch)

Menü I

Kartoffelcremesuppe mit Majoran

Schweinsbraten an Champignonsauce dazu hausgemachte Spätzli und Wintergemüse

Apfelkuchen mit gerösteten Mandeln und Vanilleglace

Menu 3-Gang CHF 39.00

Menü II

Pastinakensuppe mit Honig und Croutons

Gebackene Lammkeule an Rosmarinsauce mit Kräuterpolenta und zweierlei Karotten

Karamellisiertes Apfelkompott mit Zimtglace

Menu 3-Gang CHF 45.00

Menü III

Feldsalat an Senf-Dillvinaigrette mit Rauchlachsstreifen, Meerrettich und Croûtons
Gemüsecremesuppe mit Kürbiswürfeln und Petersilienpesto

*

Truthahnbrust mit Aprikosen gefüllt an Madeirasauce dazu Serviettenknödel und Wintergemüse

*

Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfruchtsauce

*

Menu 4-Gang CHF 66.00 Menu 3-Gang CHF 54.00 (ohne Fisch)

Menü IV

Das Menü der Weihnachtsaromen

Wintersalat an Nussvinaigrette mit gebratenen Birnenschnitzen

*

Cappuccino von der Kastanie mit orientalischen Gewürzen

*

Gebratener Zander an Zitronengrassauce mit Kürbis und Ingwer

*

Kalbsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt an Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

*

Weisses Schokoladenmousse mit Zimtglace und Glühweinsauce

*

Brie mit Feigensenf Menu 6-Gang CHF 105.00 Menu 5-Gang CHF 88.00 (ohne Fisch)

Events

Kochevent

Ein Kochkurs bei uns ist ein Erlebnis. Für Ihr Team, ein Angebot für spezielle Kunden, für neugierige Gäste oder Ihre Familie!?

Zusammen Rüsten, Kneten, Dünsten, Dämpfen und gemeinsam Essen!

Unser Küchenchef und seine Mitarbeiter leiten die Prozesse in unserer Showküche. An der festlich gedeckten Tafel in unserem Kreuzkeller, nehmen Sie später Ihr selbst zubereitetes Essen ein, betreut von unserem Service, bei Kerzenschein.

Teilnehmer:

Mindestens 6 Teilnehmer

Preis:

ab CHF 235,00 pro Person.

Dieser all inklusive Preis enthält:

Vier Gang Menu, Aperitif, Wasser, Wein, Kaffee.

Kurse:

Kräuter, Klosterküche, Jahreszeiten

Lassen Sie sich von uns beraten!

Picknickkörbe vermieten

Steht der Frühling vor der Tür, wird es bald wieder Zeit den Picknickkorb zu packen. Ganz gleich, ob am Strand, im Park oder auf der Wiese.

Dabei ist Essen unter freiem Himmel nicht bloss ein besonderes Outdoor-Erlebnis.

Es eignet sich auch als hervorragende Möglichkeit, Familienbande und Freundschaften zu stärken und die Freuden der wärmeren Jahreszeiten zu geniessen. Wir unterstützen Sie, damit ihr Picknick perfekt wird.

Picknickkörbe kann man unterschiedlich bestücken, wir empfehlen:

Variante -Einfach- CHF 20.00 p.P

gefüllt mit frischem Brot, Aufschnitt, Käse und saisonalen Früchten sowie ein Stück Kuchen und 0,5 l Wasser oder Tee pro Person.

Variante -Riche- CHF 35.00 p.P

gefüllt mit Salzgebäck, Brot, Aufschnitt, Käse und Früchten, Cherry Tomaten mit Mozzarella und Gemüsestängeli mit Dip, ein Stück Kuchen und 0,5 l Wasser oder Tee pro Person und einer Flasche Weiss- oder Rotwein oder Prosecco ab 2 Personen.

Mietdepot für den Korb CHF 100.- (wird bei Abgabe des Korbes zurückerstattet)

Essen im Park

Sicher ist der grosse Park vor dem Hotel Kurhaus ein grosses Potential, für ein kulinarisches Erlebnis.

Lassen Sie sich von uns beraten!



BUFFET

Bauernbuffet warm und kalt (ab 30 Personen)

CHF 54.00 / Person

Vorspeisen:	Gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, Spargelspitzen, Artischockenherzen, geräuchertes Forellenfilet, Hauspastete, Geflügelterrinen mit Armagnac, Rohschinken, kaltes Roastbeef, Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Brötchen
Salatbuffet:	Pilzsalat (mit Eierschwämmli und Champignons), Sellerie- Russischer-, Kartoffel-, Tomaten-, Mais-/ Peperonisalat und Blattsalate
Saucen:	Tartarsauce, Meerrettichschaum, Sauce Cumberland und Senf
Hauptspeisen:	Bauernschinken im Brotteig, Kalbsbraten, Tessiner Bratwurstschnecke, Fischknusperli, Pouletflügeli, grüne Bohnen, Gratinkartoffeln und Reis
Dessert:	Sorbetbecher mit Saisonfrüchten oder kleines Dessertbuffet* (*pro Person + CHF 10.00)

Gemütlicher Grill-Plausch (Sommer ab 20 Personen)

CHF 45.00 / Person

Salatbuffet:	10 verschiedene Sorten
Hauptspeise:	Schweinssteak, Pouletschenkel, Kalbsbratwurst, Bratwurstschnecke Fleischspiessli, Rindsteak, Vegispiess, Schalenkartoffeln, Kräuterbutter, Barbecue Saucen

Pastabuffet (ab 20 Personen)

CHF 38.00 / Person

Salatbuffet:	verschiedene Sorten
Hauptspeise:	Tortellini mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter Hausgemachte Lasagne Nudeln mit Lachswürfeli Spaghetti und Farfalle wahlweise mit Sauce Bolognese, Pomodore, Pesto und Carbonara

Deklaration der Herkunft von unserem Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schinken	Schweiz (Sachbezeichnung Hinterschinken)
Ausnahmen werden deklariert	

GETRÄNKEAUSWAHL

Top 50

La Côte AOC La grappe d'or	5 dl	CHF	21.00
Primitivo di Manduria DOC	5 dl	CHF	23.50

Schaumweine

Bio Secco extra dry

Schweizer Mousseux – Bio Suisse zertifiziert

Hellgold mit feiner Perlage. Die Aromen nach Lindenblüte und Zitrus. Feinfruchtig und lebendig präsentiert sich der „Spumante“ aus 100% Bio-Chasselas.

Cüpli	CHF.	7.00
	CHF	45.00

Flaschenweine Weiss

Leimentaler Riesling-Sylvaner

1dl	CHF	5.50
7dl	CHF	38.00

St. Saphorin Lavaux AOC 2013

Bastienne

Der Chasselas für diesen Traditionswein wird nach strengen Vorschriften selektioniert und präsentiert sich jugendlich und frisch. Helles Gold in der Farbe. Duftet nach Lindenblüten, etwas Honig- und Zitrusnoten. Geschmeidige Textur. Angenehmer Abgang.

7dl	CHF	42.00
-----	-----	-------

Viridis Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel 2010

Domaine Château Souaillon

Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessen-reich, mit Cassisnoten und Holunderblütenaromen. Langer Abgang, mit einer frischen rassigen Säure.

7,5dl	CHF	45.00
-------	-----	-------

Flaschenwein Rosé

Roseus Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel 2013

Domaine Château Souaillon

Traditionell wird „dieser Wein eine Nacht an der Maische gelassen. Der Rosé muss sorgfältig gepflegt werden, um die fragile, typische Farbe zu behalten. Zartes Lachsrosa, typische Nase, die an Himbeeren erinnert, kräftiger Rosé, voll im Gaumen, schön abgerundet.

7,5dl	CHF	45.00
-------	-----	-------

Flaschenweine Rot

Mariastein AOC St. Anna

1 dl	CHF	6.00
------	-----	------

Couveé rouge 2013 5 dl CHF 44.00

Nereus Pinot Noir AOC Neuchâtel 2008

Domaine Château Souaillon

Leuchtendes Rubinrot. Aromen nach Himbeeren und Rosen. Eleganter Wein mit Finesse und schönem Körper.

7,5dl CHF 45.00

Barbera d'Alba DOC Superiore Massucchi 2009

Giovanni Sordo - Piemonte

Nuancenreicher und einladender dunkelbeeriger Duft, Brombeeren, ein paar Veilchen und ein Hauch Schokolade untermalt von Vanille und Röstaromen. Am Gaumen klare saftige volle Frucht, eingebettet in seidige Tannine, die schöne Struktur verleihen.

7,5dl CHF 45.00

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2012

Conte di Alma - Veneto

Im Glas tiefes, klares Rubinrot. Fruchtnase mit einem Hauch von Bittermandeln, süssen Kirschen und reifen Beeren. Eine konzentrierte und süsse Frucht füllt den Gaumen und wird mit einem angenehm herben Unterton abgerundet.

7,5dl CHF 35.00

Alius Cabernet Sauvignon IGT 2009

Claudio Morelli - Marche

Bouquet nach Sauerkirschen, Tabak, gerösteten Mandeln und etwas Kakao. Am Gaumen von kompakter Struktur durch das straffe Tanningerüst und die feinnervige Säure.

7,5dl CHF 53.00

Magari Ca` Marcanda

di Angelo Gaja - Toscana

Der Wein wird 18 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques ausgebaut, gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreife. Mit seiner weichen Merlot-Frucht und den würzigen Cabernet-Aromen repräsentiert Magari die Quintessenz der oberen Maremma. Sein Geschmack ist voll und rund, dabei sehr elegant und fein in der Textur.

7,5dl CHF 68.00

Aperitif:

Cynar 4 cl CHF 5.50

Campari 4 cl CHF 5.50

Martini weiss 4 cl CHF 5.50

Cynar Orange CHF 7.50

Campari Orange		CHF	7.50
----------------	--	-----	------

Orangensaft	1 Liter	CHF	12.00
-------------	---------	-----	-------

Biere:

Murer Bier hell	33cl	CHF	4.80
-----------------	------	-----	------

Murer Bier dunkel	33cl	CHF	4.80
-------------------	------	-----	------

Kalte Getränke:

Auell-Wasser still oder perlend	90cl	CHF	8.00
---------------------------------	------	-----	------

Eptinger Mineralwasser	50cl	CHF	5.50
------------------------	------	-----	------

	100cl	CHF	12.00
--	-------	-----	-------

Warme Getränke:

Kaffee / Espresso		CHF	4.20
-------------------	--	-----	------

Doppelter Espresso		CHF	5.00
--------------------	--	-----	------

Cappuccino		CHF	4.50
------------	--	-----	------

Verschiedene Tee		CHF	4.20
------------------	--	-----	------

Ovomaltine / Caotina kalt oder warm		CHF	4.50
-------------------------------------	--	-----	------

ZUSATZDIENSTLEISTUNGEN

Eventplattform im Park

Für spezielle Anlässe im Sommer können wir Ihnen unsere Eventplattform anbieten. Bei Interesse fragen Sie direkt bei uns nach.

Blumenschmuck / Dekorationen

Ein passender Blumenschmuck verleiht jedem Anlass eine besondere, festliche Note. Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen und Budget das entsprechende Arrangement zusammen. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Blumendekoration mitbringen oder vom Floristen liefern lassen. Bei Abendanlässen schmücken wir die Tische zusätzlich mit Kerzenschalen, welche wir Ihnen mit CHF 1.50 verrechnen.

Menudruck

Gerne drucken wir Ihnen das persönliche Menu in Farbe à CHF 1.50 pro Menukarte

Zusätzliche Mitarbeiter von search-group

Ab 30 Personen mieten wir externe Arbeitskräfte um Ihnen einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten. Std/CHF 37.50

Diverses Mietmaterial wie Tische, Sonnenschirme, Teppich, Pflanzen Eiswürfel usw.

verrechnen wir nach ihrer Bestellung

Rahmenprogramm

Suchen Sie musikalische oder künstlerische Unterhaltung für Ihr Programm oder wünschen Sie einen erfahrenen Fotografen, welcher die schönsten Momente Ihres Festes auf tollen Fotos verewigt?

Speziell auch für Hochzeitsfeiern können wir Ihnen Adressen von Kutschen- und Carunternehmen empfehlen. Im Detail beraten wir Sie gerne persönlich am Telefon oder bei einem vereinbarten Besuch in unserem Hause.

Torten

Falls Sie zu Ihrem Anlass einen Kuchen oder Torte wünschen, können wir diese gerne auf Vorbestellung (mind. 1 Woche) in unserer Hauskonditorei für Sie nach Ihren Wünschen zubereiten lassen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Fakturierung

Zwei Tage vor Ihrem Anlass teilen Sie uns bitte die definitive Anzahl Personen mit.

Für diese Anzahl werden wir Ihnen Rechnung stellen.

SAALANSICHTEN



MIETEN DER RÄUMLICHKEITEN

Seminarpreise 2016

Machen Sie mit uns einen Termin, damit wir Ihnen alle Möglichkeiten zeigen können. Im Gespräch mit Ihnen stellen wir **Ihre persönliche Seminar-Pauschale** zusammen und organisieren mit Ihnen sämtliche Pausen, Mahlzeiten und Snacks. Wählen Sie zwischen Self-Service in unserer Cafeteria im Seminarbereich oder bedient in der Cafeteria Paradies. Die Räumlichkeiten stehen Ihnen ab 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr zur Verfügung.

In allen öffentlichen Räumen haben wir das high-speed Gäste-WLAN installiert. In den Zimmern ist ein LAN-Anschluss möglich. Für Gruppen geben wir ein Gemeinschafts-Login bei Ankunft bekannt.

Ausschliesslich im Seminarraum A steht die komplette Audio-Visuelle Technik zur Verfügung; d.h. Decken-Beamer, Radio, TV, Kommandopult für Licht und Storen, Mikrofon-Anlage.

In den Räumen B + C arbeiten wir mit mobilen technischen Hilfsmitteln.

Basis-Preisliste 2016

Lokalität	Grösse in m2	½ Tag Miete	1Tag Miete	
Seminarraum A	52 m2		300.00	460.00
Seminarraum B	52 m2		200.00	360.00
Seminarraum C	52 m2		200.00	360.00
Seminarraum A + B	104 m2		390.00	550.00
Seminarraum B + C	104 m2		290.00	450.00
Seminarraum A + B + C	156 m2		480.00	650.00
Beamer				10.00
Hellraumprojektor				10.00
Seminarraum D	42 m2		175.00	250.00
Bibliothek /Meditationsraum			175.00	250.00
mit Klavier			200.00	275.00
Kreuzkeller			175.00	250.00
mit Klavier			200.00	275.00
Kreuzkeller mit Show-Küche			375.00	550.00

(für max. 15 Personen)

Pro Seminarraum inbegriffen sind: 1 Flipchart, 1 Pinnwand

ab 10 Pers. ein/e Kursleitung gratis Übernachtung.

Bei Benutzung der Seminarräume für mehrere Tage gewähren wir einen Preisnachlass.

Unsere **Hauskapelle** steht allen Gästen für den Moment der Stille zur Verfügung. Falls Sie eine Messe oder Andacht bei uns durchführen möchten, so ist dies in Absprache mit der Schwester Oberin vom Konvent in Mariastein möglich.

Seminarpauschalen 2016

<u>Tages-Pauschalen pro Person</u>	bis 10 Teilnehmer	ab 10 Teilnehmer
Variante Halbpension	CHF 120.00	CHF 105.00
Inbegriffen sind		
Begrüßungskaffee mit Gipfeli		
2 Kaffeepausen		
mit Früchten, Orangenjus, Mini Sandwiches und Kuchen,		
3-Gang Mittagsmenu inkl. Wasser in Karaffe mit & ohne Kohlensäure		
Benutzung der Infrastruktur (ohne Beamer)		
Variante Vollpension	CHF 145.00	CHF 130.00
Inbegriffen sind		
Begrüßungskaffee mit Gipfeli		
2 Kaffeepausen		
mit Früchten, Orangenjus, Mini-Sandwiches und Kuchen		
3-Gang Mittagsmenu und		
3-Gang Nachtessen, inkl. Wasser in Karaffe mit & ohne Kohlensäure		
Benutzung der Infrastruktur (ohne Beamer)		
DEGU	CHF 12.00	CHF 12.00
Lokale Weine kredenzen – am richtigen Ort		
wir servieren Ihnen Weiss- und Rotwein,		
dies nach Ihren Wünschen		
<u>Seminar-Pauschale mit Übernachtung</u>	bis 10 Teilnehmer	ab 10 Teilnehmer
Variante Halbpension	CHF 210.00	CHF 195.00
pro Nacht und Person		
Variante Vollpension	CHF 235.00	CHF 220.00
pro Nacht und Person		
exkl. Kurtaxe von CHF 1.00 pro Person und Nacht		

Kloster Mariastein

Leben im Kloster

Die Mönche haben Zeit für Gott und reservieren sich regelmässig Stunden gemeinsamen Gotteslobes. Gott heiligt die Menschen, wenn sie beten. Nach alter Tradition bilden die Psalmen einen wesentlichen Bestandteil dieses Gebetes.

Typisch klösterlich ist die Atmosphäre von Stille und Besinnung. Der Mönch soll zu sich selber kommen, um ganz für Gott und für die anderen da sein zu können.

Unsere Lebensgemeinschaft folgt dem Vorbild Jesu mit seinen Jüngern und der Urkirche. Christus ist das eigentliche Haupt der Klostersgemeinschaft. Im Glauben sehen wir im Abt den Stellvertreter Christi im Kloster. Er hat mit seinem Leitungsamt eine geistige Vaterschaft übernommen.

Das Kloster ist Ort der Arbeit und vielfältiger Tätigkeiten, für die ein gesunder Rhythmus des Tagesablaufs vorgegeben ist. Die Arbeit ist ein notwendiger Dienst an der Gemeinschaft und bedeutet gleichzeitig Teilnahme am Schöpfungs- und Heilswirken Gottes.

Der Mönch lebt "allein", ohne ein Du in der Ehe. Die Ehelosigkeit um des Himmelreiches willen ist eine wertvolle Gnadengabe. Zusammen mit der Keuschheit des Leibes und der Gedanken macht sie das Herz frei für die ungeteilte Liebe zu Christus und für die Liebe zu allen Menschen.

Der Mönch setzt ein Zeichen und Zeugnis: Das irdische Leben ist nur etwas Vorletztes. Der Mönch glaubt an "das Leben der zukünftigen Welt" Gottes. Darum kann er auf vorletzte Werte (z.B. Reichtum) verzichten.

Informationen über die Angebote des Klosters finden Sie auf der Webseite: www.kloster-mariastein.ch. Für Email Anfragen info@kloster-mariastein.ch oder per Telefon unter der Nummer 061 735 11 11.

Museum für Musikautomaten in Seewen/SO

Das Museum für Musikautomaten liegt in der schönen, hügeligen Juralandschaft rund 30 km südlich von Basel. Lassen Sie sich in eine entschwundene Welt entführen.

Im Belle – Epoque – Salon erfahren Sie, wie um 1910 perfekte Klaviermusik in den Salon geholt wurde – gespielt von den besten Pianisten der Zeit. Hören Sie im Tanzsaal Walzer und Tangos, bei denen sich unsere Grosseltern kennenlernten und bestaunen Sie schliesslich im Fabrikssaal das Innenleben der Musikautomaten, die mit unendlicher Geduld und grossem Fingerspitzengefühl gebaut wurden.

Öffnungszeiten: Di – So 11.00 – 18.00 Uhr; für angemeldete Gruppen von 10.00 – 20.00 Uhr
Telefon: 061-915 98 80, Fax 061-915 98 90,
E-Mail musikautomaten@slm.admin.ch www.musee-suisse.ch/seewen

Reservationen

Provisorische Reservationen sind möglich, müssen jedoch spätestens bei Optionsablauf (Hochzeiten bis 6 Monate, alle anderen Anlässe bis 3 Monate vor Anlassdatum) entschieden werden. Definitiv getätigte Reservationen sind verbindlich.

Annullierung

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

- bis 90 Tage vor Anlass keine Kosten
- 89 bis 60 Tage vor Anlass 10 % der vereinbarten Leistung
- 59 bis 30 Tage vor Anlass 30 % der vereinbarten Leistung
- 29 bis 20 Tage vor Anlass 40 % der vereinbarten Leistung
- 19 bis 7 Tage vor Anlass 50 % der vereinbarten Leistung
- weniger als 7 Tage vor Anlass 90 % der vereinbarten Leistung

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber hat die definitive Teilnehmerzahl für den Anlass 7 Tage im Voraus bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsbasis.

Verrechnung

Grundsätzlich gilt für die Verrechnung der vereinbarten Leistung mindestens die 7 Tage im Voraus gemeldete Teilnehmerzahl. Allfällige Nachmeldungen müssen der Gastronomie bis 24 Stunden vor dem Anlass bekannt sein. zusätzliche Teilnehmer werden zu den abgemachten Konditionen verrechnet.

Vorauszahlung

Bei grösseren Banketten behalten wir uns das Recht vor, eine Vorauszahlung zu verlangen, mit zahlungseingang 30 Tage vor dem Anlass.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem Anlass. Eine allfällig geleistete Vorauszahlung wird dabei berücksichtigt. Die zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

Haftung

Für allfällige von Gästen verursachte Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien oder an Gebäuden haftet der Veranstalter. Die Kosten für die Instandstellung bzw. den Ersatz werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

Gerichtstand

Auf den Vertrag ist Schweizerisches Recht anzuwenden. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist das Bezirksgericht Dorneck-Thierstein

Ausserordentliche Aufwendungen

Ausserordentliche Aufwendungen werden pro Stunde/Person verrechnet.

Externe Aufwendungen

Externe Aufwendungen werden vollumfänglich weiterverrechnet.

CHECKLISTE

Damit Sie bei der Planung Ihres Anlasses an alles denken, finden Sie hier eine Checkliste:

Veranstaltung _____

Datum _____

Zeit von _____ bis _____

Anzahl Personen _____

davon Kinder _____

Evtl. Motto _____

- Bestimmen Sie den zeitlichen Programmablauf des Anlasses
- Gibt es während des Anlasses spezielle Pausen einzuhalten?
- Welche Bestuhlungsart wünschen Sie?
- Benötigen Sie technische Hilfsmittel?
- Ist Unterhaltung (Musiker, Zauberer, etc.) geplant?
- Wünschen Sie eine Blumendekoration?
- Wünschen Sie einen Apéro?
- Haben Sie eine Menuauswahl getroffen?
- Wünschen Sie Menukarten?
- Haben Sie eine Getränkewahl getroffen?
- Erwarten Sie Gäste mit speziellen Diäten oder Allergien?
- Sind Vegetarier unter den Gästen?
- Ist nach dem Anlass der Heimtransport der Gäste geplant?
- Wie wünschen Sie die Abrechnung, in Bar oder auf Rechnung?

Besten Dank für Ihr Interesse, wir freuen uns auf Ihren Besuch!