

Solothurn Tagen und Feiern

Eventlocations mit unschlagbar raffinierten
und vielfältigen Caterings.

Wer in Solothurn eine Tagung, einen Event oder Kongress veranstalten möchte, hat mit dem **Landhaus** und dem **Konzertsaal** nicht nur zwei unschlagbar gute und äusserst repräsentative Locations zur Auswahl, sondern wird bei der Organisation auch hochprofessionell unterstützt – ohne Kostenfolge.

SOLOTHURN
services | meetings | events

Solothurn Services
Hauptgasse 69
4500 Solothurn

T +41 32 626 46 46
info@solothurnservices.ch
solothurnservices.ch

#VisitSolothurn





Das Landhaus

Historisch wertvoll, direkt an der Aare

Das heutige Landhaus wurde 1722/23 nach Plänen des Stadtleutnants Franz Brunner errichtet. Während Jahrhunderten bildete das Landhaus den Mittelpunkt der Aareschiffahrt, des Warenumschlages und des Handels der Stadt Solothurn. Vielleicht ist es diese Geschichte, die das Landhaus heute für grosse Anlässe so faszinierend macht. Die Räume des Landhauses, eine der grössten Lokalitäten in der Altstadt, bieten denn auch eine Fülle von Möglichkeiten: Grosse Landhaussaal, Säulenhalle, Gemeinderatssaal, Seminarraum und die beiden Foyers überzeugen mit Tageslicht und herrlicher Aussicht.

	m ²						
Säulenhalle	250	180	50	35	180	120	200
Landhaussaal	400	550	260	70	450	240	500
Foyer 1. Stock*	57	—	—	—	—	—	150
Foyer Parterre**	46	—	—	—	—	—	50

* Diese Räume können nicht separat genutzt werden, nur in Kombination mit dem grossen Landhaussaal.

** Diese Räume können nur in Kombination mit der Säulenhalle oder dem ganzen Haus genutzt werden.



Konzertsaal Solothurn

Tonangebend und akustisch klangvoll

Der Konzertsaal wurde zusammen mit dem benachbarten Kunstmuseum geplant und im Jahr 1900 eröffnet. Gebaut hat das Gebäude der Stadtbaumeister Edgar Schlatter. Der imposante Bau, der mit seiner Architektur auch eine Hommage an die mittelalterlichen Stadtmauern von vis-à-vis darstellt, vermittelt noch heute eindrücklich diese grosse Geschichte. Natürlich wurde das Gebäude in verschiedenen Etappen saniert und restauriert, zudem wurde die Infrastruktur den technischen Anforderungen stets angepasst. Die beiden Säle mit ihrer hervorragenden Akustik dienen Ihnen als aussergewöhnlicher Veranstaltungsort.

	m ²						
Grosser Konzertsaal	210	590	150	55	300	144	600
Kleiner Konzertsaal	130	200	75	40	150	72	250
Foyer Konzertsaal*	—	—	—	—	—	—	100

* Dieser Raum kann nicht separat genutzt werden, nur in Kombination mit dem Konzertsaal.

Die besten Solothurner Cateringunternehmen verwöhnen Sie im «Landhaus» und «Konzertsaal»

Dass Solothurn kulinarisch viel zu bieten hat, ist legendär und weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Mal kreativ regional, mal authentisch italienisch, mal klassisch raffiniert – das Angebot ist vielfältig und inspirierend.

Andy Zaugg Sternekoch – lokal mit dem gewissen Etwas

Apéro riche, Galadiner und Businesslunch für Seminare: Andy Zaugg Sternekoch – kulinarische Vielfalt in höchster Qualität. Er und sein Team zelebrieren einen kreativen Umgang mit Solothurner Spezialitäten und stehen für perfekte Event-Inszenierungen.

Catering: 12–500 Personen



Emmenpark Catering – ein Team, das die Sinne überrascht

Jedes Mahl ein grosses Fest, lautet das Credo des Emmenpark Caterings. Egal ob Apéro riche, Grillbuffet oder Galadiner – mit dem erfahrenen Emmenpark-Team sind alle Events spielend realisierbar. Kreativ sind sie allemal. Gut organisiert sowieso. Und lecker auch.

Catering: 30–500 Personen



Cucina Arte GmbH – die Chefs, die feinste Lösungen finden

Apéro, Stehlunch, Flying Apéro, Buffet in allen Variationen, servierte Menüs sowie Galadiner – Ihre Wünsche werden von Cucina Arte höchst raffiniert und erfahren umgesetzt. Wohlfühlküche pur, bei der die sizilianischen und österreichischen Wurzeln der Familie Dominkovits gut zu erkennen sind.

Catering: 20–2000 Personen



H4 Hotel Solothurn – die Profis, die Vielseitigkeit zelebrieren

Ob Stehlunch, Flying Apéro, Buffetlunch, serviertes Galadiner: Für Feiern und Tagungen ist das Catering vom H4 Hotel Solothurn bestens gerüstet. Mit grosser Vielseitigkeit und individueller Betreuung geht das professionelle Unternehmen auf jede Anfrage ein.

Catering: 40–400 Personen, andere Personenanzahl auf Anfrage



Hoch3 Catering – die Betriebe, die Kreativität in Vollendung bieten

Apéro, Stehlunch und Flying Diner sind die Stärken von Hoch3 Catering. Kein Wunder, denn das Cateringunternehmen vereint das Beste aus den renommierten Solothurner Gastro-Betrieben Baseltor, Solheure, Salzhaus, La Couronne & Viktor. Bewährte Vielfalt und nachhaltige Produkte.

Catering: 50–300 Personen, andere Personenanzahl auf Anfrage



Casa Nobile Catering – die Qualitätsbewussten, die kulinarisch verführen

Für Firmenanlässe oder private Veranstaltungen: Casa Nobile verarbeitet hochwertige Produkte aus nachhaltiger Produktion und regionaler Herkunft. Eine sanfte Verführung zum Apéro, die wahre Liebe als Hauptgang und ein unvergessliches Feuerwerk zum Dessert.

Apéros: 50–750 Personen, Bankette: 50–240 Personen



ToscanaSquisita – die Connaisseurs, die die Terra del Chianti feiern

Apéro Buffet und Apéro riche: Das Catering-Unternehmen ToscanaSquisita offeriert den Gästen ein vielfältiges Buffet mit hochwertigen toskanischen Spezialitäten «Terra del Chianti». Auch vegetarische Variationen sind vorzüglich. Die meisten Produkte kommen aus Familienbetrieben in der Toscana.

Catering: 12–40 Personen



Linda's Art – die Aussergewöhnlichen, die auf delikates Soulfood setzen

Linda's Art bietet Steh- und Buffetlunchs sowie Flying Apéros an. Klassisch oder extravagant, alle Angebote werden auf die Kundenwünsche abgestimmt. Seien es vegane, vegetarische, gluten- oder laktosefreie Variationen – Vorgaben, die problemlos und kreativ umgesetzt werden.

Apéro/Dessert: 15–100 Personen, Catering: 15–60 Personen



Stalden Catering & Events – die Geschmackvollen, die vielfältig sind

Apéros, Stehlunchs, Flying Apéros, Buffets, servierte Menüs und Galadiner bereitet Stalden Catering & Events zu. Ein Unternehmen, das für Kreativität, hervorragenden Geschmack, perfekte Organisation und vollen Einsatz steht. Es werden nur frische Produkte verwendet.

Catering: 30–500 Personen



Solothurn Services, die Seminar- und Kongressabteilung von Solothurn Tourismus, bietet alles aus einer Hand und erst noch kostenlos: Sie nimmt exklusiv die Saal-Reservierungen für beide Locations entgegen und vermittelt das perfekte Cateringunternehmen. Aber nicht genug: Die Tourismusorganisation kümmert sich auch um das Rahmenprogramm und sorgt für die passenden Hotels. Wenn Ihr Event nicht Business as usual werden soll, dann sind Sie bei uns richtig. Überlassen Sie Ihre Tagung oder Ihre Feier nicht dem Zufall. Überlassen Sie diese lieber Solothurn Services.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
+41 (0)32 626 46 66
info@solothurnservices.ch