



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.



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)

Speckzöpfe mit Kräutermousse

Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)

Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Crème Fraiche

Saisonale Gemüsequiche

Mini Cordon Bleu mit Süsskartoffelsticks

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 Pastrami und Senfcreme

Kalbfleisch-Morchelterriner

Gebeizter und geräucherter Lachs

Bulgur mit Peterli und Peperoni

Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)

Empanadas mit saisonaler Füllung

Safranrisotto mit grillierten Pilzen

Backpflaumen mit Speck

Grillierte Riesencrevette mit Limette und Kräutern

Getränke

Secco «All you need is Love»

oder Weisswein Le Pendu Cuvée Blanc, Frankreich,
Chardonnay und Viognier

Most vom Bauernhof

Öufi Bier hell

Mineralwasser mit Kohlensäure

Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen



APÉRO «AUS ALLER WELT»

2 Std. | ab 30 Gäste, pro Person 67.–

Häppchen (12 Stück pro Person)

Rindstatar mit Balsamico und Kapern
Mediterraner Grillgemüsespiess mit Basilikumpesto
Tomaten mit Sellerie und Baumnuss
Marinierter Lachs mit Avocado und Kresse
Profiteroles mit Frischkäse und Kräutern
Riesencrevetten mit Couscous
Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)
Pouletroulade mit getrockneten Tomaten
Hackfleischtäschchen mit Mascarpone
Baba Ganoush (orientalische Auberginencreme)
im Filoteig mit Peperonichutney
Zander mit Rotweirisotto und Limetten
Spinatquiche mit Feta

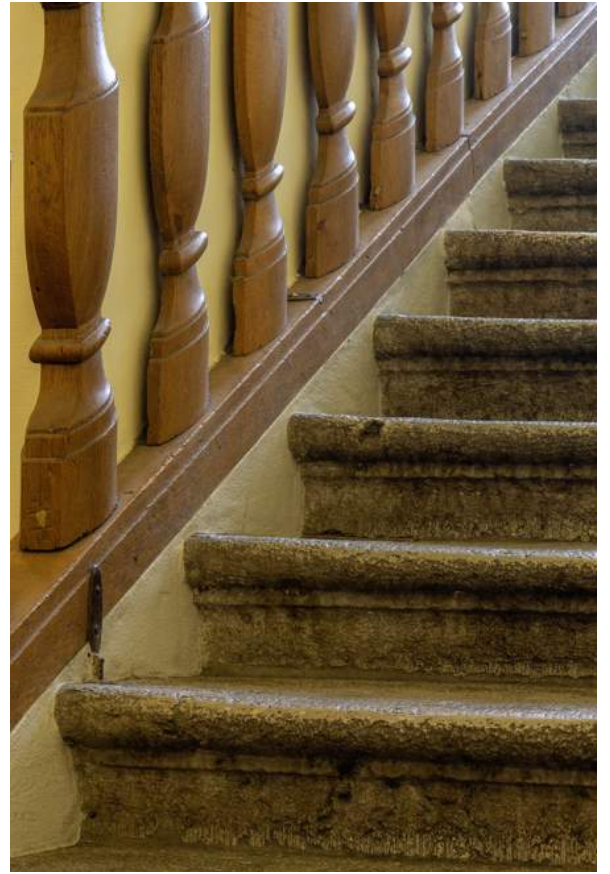
Getränke

Secco «All you need is Love»
Weisswein Petite Arvine «Les Effeulleuses» Wallis AOC, Schweiz
Most vom Bauernhof und hausgemachter Eistee
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)

Speckzöpfe mit Kräutermousse
Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)
Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Crème Fraiche
Saisonale Gemüsequiche
Mini Cordon Bleu mit Süsskartoffelsticks
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 Pastrami und Senfcreme
Kalbfleisch-Morchelterrinen
Gebeizter und geräucherter Lachs
Bulgur mit Peterli und Peperoni
Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)
Empanadas mit saisonaler Füllung
Safranrisotto mit grillierten Pilzen
Backpflaumen mit Speck
Grillierte Riesencrevette mit Limette und Kräutern

Getränke

Secco «All you need is Love»
oder Weisswein Le Pendu Cuvée Blanc, Frankreich,
Chardonnay und Viognier
Most vom Bauernhof
Öufi Bier hell
Mineralwasser mit Kohlensäure
Hahnenwasser

Weitere Getränke nach Wunsch und Verbrauch.



Tafeln & Tagen



TRAUUNG MIT APÉRO

«AUS ALLER WELT»

1 Std. Trauung, 2 Std. Apéro | ab 30 Gäste, pro Person 77.–

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 (12 Stück pro Person)

Rindstatar mit Balsamico und Kapern
Mediterraner Grillgemüsespiess mit Basilikumpesto
Tomaten mit Sellerie und Baumnuss
Marinierter Lachs mit Avocado und Kresse
Profiteroles mit Frischkäse und Kräutern
Riesencrevetten mit Couscous
Saisonale Suppe im Shotglas (kalt oder warm)
Pouletroulade mit getrockneten Tomaten
Hackfleischtäschchen mit Mascarpone
Baba Ganoush (orientalische Auberginencreme)
im Filoteig mit Peperonichutney
Zander mit Rotweinisotto und Limetten
Spinatquiche mit Feta

Getränke

Secco «All you need is Love»
Weisswein Petite Arvine «Les Effeulleuses» Wallis AOC, Schweiz
Most vom Bauernhof und hausgemachter Eistee
Öufi Bier hell

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

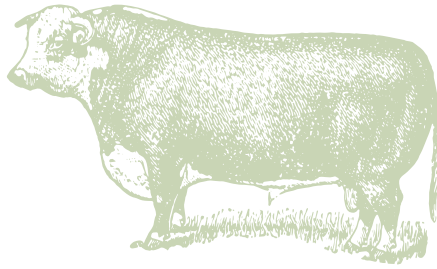
Hochzeitstorte von der Confiserie Hofer

(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

Dessertbuffet mit Gebrannter Crème «Grossmutter Art»,
Schokoladenmousse, Vanillecrème mit Waldbeerragout,
Meringue mit Rahm, Glace, saisonale Früchte

.....
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.-,
Aufpreis Dessertbuffet pro Person 13.-*

Granny-Smith-Curryschaumsuppe mit Geflügelstreifen

Tagliatelle mit Waldpilzragout

Kalbssteak mit Limettensauce, Weissweinisotto, buntes Gemüse

Mascarpone-Kaffeemousse mit Früchten und Sorbet

.....
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.-,
Aufpreis Dessertbuffet pro Person 13.-*

Jungsalat mit gebratenen Eglifilets und Tatarsauce

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäse und Beurre Noisette

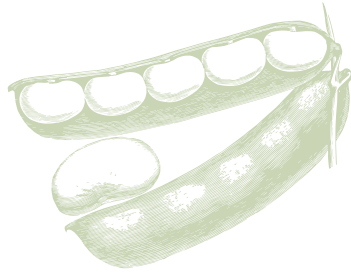
Rosa gebratenes Rindsmedaillon mit Rotweinschalottensauce,
Kartoffelkroketten, buntes Gemüse

Trilogie von Beerenmousse, Schokoladenkuchen
und Haselnussparfait

.....
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 ~ Gäuer Eintopf aus geräuchertem Fleisch,
Kartoffeln und Bohnen ~ Solothurner Kalbgeschnetzeltes mit
Eierspätzli ~ Zanderknusperli im Bierteig mit Tatarsauce ~
Gemüse-Pilzragout (vegetarisch) ~ saisonale Gemüseplatte

Zum Dessert

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



Tafeln & Tagen



BUFFET **<<MEDITERRANEUM>>**

Ab 40 Personen / pro Person 93.-

Zum Voraus

Vitello Tonnato mit Kapern ~ Saisonaler Gemüsesalat
mit Mozzarella ~ marinierte Garnelen mit Couscous-Salat ~
Parmaschinken ~ Grillgemüse mit Pinienkernen ~
Tomatenfocaccia ~ mariniertes Feta mit Auberginencaponata ~
Falafel auf Hummus ~ Manchego Käsewürfel ~
schwarze Oliven ~ getrocknete Tomaten

Als Hauptgang

Brasato (Rinderschmorbraten) mit cremiger Polenta ~
gebratener Branzino mit Zitrone und Thymian ~
Pouletbrust mit Aprikose, Rosmarin und Pancetta ~
Gefüllte Zucchini (vegetarisch) ~ saisonale Gemüseplatte ~
Safranrisotto

Zum Dessert

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Creme Catalan ~
Baklava mit Nüssen und Honig ~ Zitronentarte ~
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?





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.–
<hr/>	
Total Apéro	2885.–

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.–
<hr/>	
Total Trauung und Apéro	4085.–

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.–
<hr/>	
Total Hochzeitsfest	6775.–





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





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 Vegetarier, 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.

TRAUUNG IN DER SPITALKIRCHE

Aufpreis CHF 5.– pro Person, bis max. 100 Personen, inkl. E-Piano
Die Spitalkirche Zum Heiligen Geist wurde nach einem Brand 1734 vom französischen Architekten Joseph Abeille neu entworfen und unter der Leitung des Solothurner Werkmeisters Peter Joseph Frölicher 1736 bis 1742 errichtet. Sie gehört zum denkmalgeschützten Gebäudekomplex des Alten Spitals.





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.

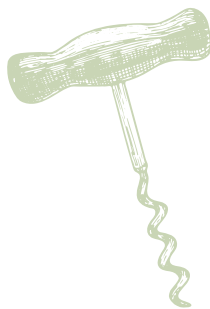
MIETE UND BEREITSTELLUNG

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.





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 2024, 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.





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.

