

## **Bankett**

*Lieber Gast*

*Gerne begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihres Anlasses und sorgen dafür, dass Ihr Fest rundum zu einem Erlebnis wird und Ihnen und Ihren Gästen in wunderbarer Erinnerung bleibt.*

*Der in neuem Glanz strahlende Festsaal im ersten Stock des La Couronne Hotel Restaurant bildet seit jeher einen Mittelpunkt des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens der Stadt Solothurn. Wir bieten Ihnen mit diesem prachtvollen Raum, welcher technisch auf dem neusten Stand ist, den idealen Rahmen für Ihren Anlass.*

*Kulinarisch verwöhnt Sie das La Couronne-Team zusammen mit unserem Chef de cuisine Martin Elschner mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 GaultMillau Punkten – sei dies im Festsaal oder im hoteleigenen Restaurant.*

*Um Ihren Aufenthalt bei uns in der La Couronne so angenehm wie möglich zu gestalten, stehen Ihnen und Ihren Gästen 37 individuell gestaltete Zimmer – von Charme Petit mit Alkovenbetten bis zur Suite mit Chaiselongue und freistehender Badewanne – zur Verfügung. Gerne übernehmen wir für Sie und Ihre Gäste die gewünschten Zimmerreservierungen.*

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im La Couronne Hotel Restaurant herzlich willkommen zu heissen.*

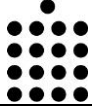




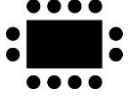

*Ihr La Couronne Team*

## Unsere Räume auf einen Blick

Unser prachtvoller Festsaal ist mit modernster Technik ausgestattet und lässt keine Wünsche offen. Die Dielen sind nebst Kronleuchter und Spotlampen mit Schalldämmung ausgestattet. Die Säle können parallel genutzt werden, dank den Schiebewänden ist der einfach einteilbar.

Auf Wunsch steht Ihnen das Foyer für Workshops, Apéros oder als Barbetrieb zur Verfügung.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch im wunderschönen barocken Rittersaal im benachbarten von-Roll-Haus, vis-à-vis der La Couronne.

Bestuhlung	Grosser Saal 180 m <sup>2</sup>	Salle une 60 m <sup>2</sup>	Salle deux 120 m <sup>2</sup>	Salle trois 60 m <sup>2</sup>	Foyer
	150	40	60	40	-
	220	-	-	-	-
	136	40	65	40	-
	60	16	32	16	-
	38	16	22	16	-
	-	20	30	20	-
	200	40	80	40	90

## *Kulinarisches Angebot*

### *Apéro*

Wir haben für Sie einige Apérovorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Wunschapéro zusammenstellen.

**Apéro Petit**

CHF 9.00 | Person

Sbrinzmöckli

Rauchwürstli

Crudités mit verschiedenen Dips

Chips, Nüssli und Salzstängeli

**Apéro Grande**

CHF 14.00 | Person

Rauchlachs Canapé

Speck-Zwiebel Tarte

Haus Nuss-Mischung

Marinierte Oliven

**Apéro Deluxe**

CHF 35.00 | Person

Marinierte Oliven im Glas

Blätterteigstangen

Rindstatar-Brötli

Rauchlachs-Canapé

Rosmarin-Brot mit Brie und Kresse

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Pouletsticks mit Sauerrahm

Spinat Clafouti

## **Apéro Royal**

CHF 50.00 | Person

Rauchlachs-Canapé

Grissini mit Rohschinken

Crudités mit verschiedenen Dips

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Flammkuchen

Pilz Clafouti

Crevetten «Provençal» mit Stangensellerie

Kichererbsen Potpourri mit jungem Spinat

Jakobsmuschel mit Karottenemulsion

Vanillemousse im Weckglas mit Kirschenragout

Orangen Madeleine

## **Ergänzen Sie das Apéro Royal beliebig mit:**

Frischer Fruchtsalat

CHF 4.00 | Stück

Gebrannte Crème mit Mini-Meringues

CHF 4.00 | Stück

Süssmostcrème mit marinierten Apfelspalten

CHF 4.50 | Stück

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Ananassalat

CHF 5.50 | Stück

Mandel-Flan mit Waldbeeren

CHF 4.50 | Stück

Schokoladenmousse

CHF 4.50 | Stück

## ***Bankett***

Unser Chef de Cuisine Martin Elschner (S. Pellegrino Young Chef 2015) und unser La Couronne Team verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 Gault Millau-Punkten. Unser Küchenteam hat für Sie einige stimmige Menuvorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Gourmet-Wunschmenu kreieren.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen haben. Bei Reservationen ab 12 Personen werden Sie gebeten, ein einheitliches Menu zu wählen.

## ***Menuvorschläge***

### **Menu-Variation 1**

CHF 63.00 | Person

Rüblicreme Suppe mit Cointreau und Sbrinzknusper

-

Schweinscarré aus dem Ofenrohr an Sauce Robert, Butterstampf und Blattspinat

-

Schokoladen Flan auf Zitrusfruchtsalat

### **Menu-Variation 2**

CHF 69.00 | Person

Eisbergsalat mit Speck, Mimolette und Ruchbrotcroûtons

-

Rindsschmorbraten an Burgundersauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse

-

Blanc Manger mit Erdbeer-Ragout (Saison evtl. abweichend)

## Menu-Variation 3

CHF 79.00 | Person

Bunter Blattsalat mit Kernen und Kresse

-

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

-

Hausgemachtes Schokoladenmousse auf Orangenkompott und Minzsorbet

## Menu-Variation 4

CHF 84.00 | Person

Gemüse-Terrine mit Mittelmeer-Vinaigrette

-

Tomatierte Lauchsuppe mit Croutons

-

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Wildreis und Saisongemüse

-

Birnen Clafouti mit Vanilleglace

## Menu-Variation 5

CHF 89.00 | Person

Zwiebel-Speck Tarte mit Salat Bouquette

-

Kräuter Schaumsuppe mit Blätterteig Payette

-

Rindsentrecôte an Rotweinjus mit Gratin und buntem Saisongemüse

-

Dessertvariation «la Couronne»

## Menu-Variation 6

CHF 98.00 | Person

Hausgebeizter Lachs an Escabeche-Gemüse

-

Champignonsuppe mit Thymian

-

Rosa gebratenes Kalbssteak an Waldpilzsauce mit Gnocchi Pariesien und Saisongemüse

-

Schokoladenflan mit Ananas und Kokosglace

## Menu-Variation 7

CHF 118.00 | Person

Foie Gras Variation «la Couronne»

-

Wildlachsfilet an Safransauce mit Artischocken

-

Rosa gebratenes Rindsfilet an Café de Paris mit Kartoffelgratin und Blattspinat

-

Bonet von der Madagaskar Schokolade mit Doppelrahmglace und marinierter Mango

## Menu Vegetarisch

CHF 68.00 | Person

Gegrillter Austernpilz mit eingelegtem Gemüse

-

Tomatierte Lauchsuppe

-

Gebackener Brie mit Preiselbeer-Mandelsauce und Kartoffeln und Gemüse

-

Schokoladen Flan auf Zitrusfruchtsalat

## Die Versuchung dazwischen:

Sorbet nach Angebot

CHF 6.00 | Person

Pralinen auf der Etagere, zwei Stück

CHF 3.00 | Person

Käseteller aus der Käserei Rolf Beeler

CHF 16.00 | Person

## Menu-Buffer-Variation

CHF 106.00 | Person

*Das Buffet wird ab 40 Personen und im Saal angeboten*

### **Vorspeisenbuffet**

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt-und angemachten Salaten

Tomaten-Mozzarella Salat

Crevettencocktail mit Mango

Quiche Lorraine

Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette grilliertes Gemüse

Hauspastete mit Cumberland sauce

Trockenfleisch

Rauchfisch-Platte mit Meerrettich und Sauerrahm

Bündner Gerstensuppe

Brotkorb mit einer reichen Auswahl an Broten und Brötchen

### **Hauptgang serviert**

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

### **Dessertbuffet La Couronne**

Sorbetauswahl nach Angebot

Vanille Mousse mit Mango

Helles und dunkles Schoggimousse

Cognacparfait mit Mandarinsalat (je nach Saison mit Beeren)

Mini-Pâtisserie

Exotischer Fruchtsalat

Bread and Butter Pudding

Gebrannte Crème

Auserlesene Käseplatte unseres Küchenchefs

**Gerne beraten wir Sie mit unserem Know How persönlich und individuell und stellen gemeinsam mit Ihnen das Wunschmenu zusammen.**



## ***Carte des vins***

### ***Vins mousseux / Crémant***

CHF

7.5dl

#### ***Valais***

Cuvée Rosée Charles Bonvin, Brut du Valais

*Bonvin les Domaines*

63.00

#### ***Champagne***

Cuvée Sainte Anne Brut AOC

*Chartogne-Taillet*

79.00

Heurtebise Brut Blanc de Blanc AOC

*Chartogne-Taillet, 2010*

92.00

Grande Réserve Brut

*Gosset*

94.00

Excellence Brut

*Gosset*

84.00

Crémant d'Alsace Brut

*Albert Mann, 2014*

63.00

## ***Vins blancs Suisse***

7.5dl

### *Lac de Bienne*

Twanner Sauvignon Blanc  
*Weingut Krebs, 2016 /2017*

62.00

Sauvignon Blanc AOC  
*Domaine de Soleure, 2016*

56.00

### *Neuchâtel*

Chasselas „Le Landeron“ AOC  
*Domaine de Soleure, 2016*

42.00

Chardonnay „Cuvée Wengi“ AOC  
*Domaine de Soleure, 2015*

59.00

### *Vaud*

Le Chapitre Grand Cru AOC  
*Henri Cruchon, 2015/2016*

58.00

Pinot Gris AOC  
*Domaine la Colombe, R. & V. Paccot, 2016*

64.00

## ***Vins blancs Suisse***

*7.5dl*

### *Valais*

Mont Fleuri, Johannisberg  
*Bonvin les Domaines, 2016*

*49.00*

Petite Arvine Bonvin  
*Bonvin les Domaines, 2016*

*63.00*

Heida Bonvin  
*Bonvin les Domaines, 2016*

*62.00*

### *Genève*

Le Pont des Soupirs Blanc AOC  
*Domaine du Paradis, 2014*

*66.00*

## ***Vin rosé Suisse***

*7.5dl*

### *Neuchâtel*

Oeil-de-Perdrix AOC  
*Domaine de Soleure, 2016*

*49.00*

## ***Vins rouges Suisse***

7.5dl

### *Lac de Bienne*

Twanner Pinot Noir „alte Reben“  
Weingut Krebs, 2015

72.00

### *Neuchâtel*

Pinot Noir AOC  
Domaine de Soleure, 2015/2016

49.00

Pinot Noir „Cuvée Wengi“ AOC  
Domaine de Soleure, 2014/2015

59.00

Malbec-Merlot „Cuvée Wengi“ AOC  
Domaine de Soleure, 2014/2015

62.00

### *Vaud*

Nihilo Assemblage Rouge  
Henri Cruchon, 2015

59.00

La Colombe Rouge  
Domaine La Colombe, R. & V. Paccot, 2015

69.00

La Colombe Noir  
Domaine La Colombe, R. & V. Paccot, 2014

67.00

## ***Vins rouges Suisse***

7.5dl

### *Valais*

Cuvée Rouge barrique Clos du Château  
*Bonvin les Domaines, 2015/2016*

67.00

Humagne Rouge  
*Bonvin les Domaines, 2016*

64.00

Cornalin  
*Bonvin les Domaines, 2016*

66.00

### *Genève*

Le Pont des Soupirs Rouge AOC  
*Domaine du Paradis, 2014*

67.00

## ***Vins blancs français***

### ***Bourgogne Chablis***

Chablis 1er Cru AC Beauroy  
*Domaine Alain Geoffroy, 2015*

69.00

Chablis AC  
*Domaine Alain Geoffroy, 2014*

59.00

### ***Bourgogne Côte de Beaune***

St. Aubin, „La Pucelle“  
*Pierre Yves Colin-Morey, 2014*  
St. Aubin, „Le Banc“, Magnum

79.00

<i>Pierre Yves Colin-Morey, 2014</i>	156.00
Meursault, „Narvaux“ <i>Pierre Yves Colin-Morey, 2015</i>	98.00
Chassagne-Montrachet, Les Ancegnières <i>Pierre Yves Colin-Morey, 2014</i>	94.00
Puligny-Montrachet <i>Domaine Jaques Carillon, 2014</i>	92.00
Puligny-Montrachet Magnum <i>Domaine Jaques Carillon, 2014</i>	164.00
Bourgogne Chardonnay AC <i>Domaine François Carillon, 2015</i>	67.00
Bourgogne Aligoté AC <i>Domaine François Carillon, 2014</i>	64.00
 <b><i>Bourgogne Côte Chalonnaise</i></b>	
Rully Blanc, „En Bas de Vouvray“ <i>Jean-Baptiste Ponsot, 2015</i>	67.00
 <b><i>Bourgogne Mâconnais</i></b>	
Pouilly-Fuissé AC, Courtelongs <i>Domaine Saumaize-Michelin, 2014</i>	72.00
Mâcon-Chaintré AC Vieilles Vignes <i>Valette, 2012</i>	76.00
 <b><i>Alsace</i></b>	 7.5dl

Gewürztraminer d'Alsace AC  
*Domaine Albert Mann, 2015* 59.00

Riesling d'Alsace Grand Cru AC Schlossberg  
*Domaine Albert Mann, 2016* 76.00

Senteurs des Vignes AC  
*Domaine Albert Mann, 2015/2016* 54.00

### *Jura*

Lumachelles Chardonnay AOP  
*Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015* 59.00

Savagnin Pressé AOP  
*Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015* 64.00

### *Rhône*

St-Joseph AC Blanc circa  
*J. L. Chave Sélection, 2014* 67.00

Inopia Blanc Vin de Pays du Vaucluse  
*Rotem & Mounir Saouma, 2013* 59.00

### *Provence*

Les Auréliens Blanc VdP  
*Domaine de Triennes, 2016* 56.00

Viognier „Sainte Fleur“ VdP  
*Domaine de Triennes, 2014/2016* 58.00

## ***Vins blancs français***

*7.5dl****Languedoc-Roussillon***

Cuvée Marguerite IGP

*Matassa, 2015**67.00*

Majas Blanc VdP

*Matassa, 2015**56.00****Loire***

Le Haut-Lieu sec Vouvray AC

*Domaine Huet, 2015**69.00*

Pouilly Fumé AC, Vieilles Vignes

*Régis Minet, 2016**64.00*

„Octavie“ Sauvignon Blanc 2016

*Domaine Octavie, Isabelle et Noë Rouballay, 2016**53.00****Vin rosé français******Provence***

Rosé VdP

*Domaine de Triennes, 2016**46.00****Vins rouges français****7.5dl*



***Bourgogne Côte de Nuits***

Morey-St-Denis <i>Dujac Père &amp; Fils, 2014</i>	96.00
Echézeaux, Grand Cru <i>Domaine Christian Clerget, 2007</i>	178.00
Chambolle-Musigny <i>Ghislaine Barthod, 2011</i>	104.00
Vosne Romanée <i>Domaine Gérard Mugneret, 2013</i>	118.00
Bourgogne AC <i>Domaine Pierre Damoy, 2011</i>	72.00
Côtes de Nuits Villages AC <i>Domaine Bachelet, 2014</i>	84.00
Chambolle-Musigny AC <i>Domaine G. Roumier, 2014</i>	106.00

***Bourgogne Côte de Beaune***

Pommard <i>Méo-Camuzet, 2013/2014</i>	96.00
Bourgogne Rouge AC <i>Lucien Le Moine, 2014</i>	74.00

7.5dl

***Bourgogne Côte Chalonnaise***

La Digoine Bourgogne Rouge AC <i>Domaine A. et P. de Villaine, 2014</i>	69.00
--	-------

***Bourgogne Beaujolais***

Brouilly AC Vieilles Vignes  
*Georges Descombes, 2013/2014* 64.00

***Jura***

Trousseau Les Lumachelles AOP  
*Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015* 67.00

***Rhône***

Côtes du Rhône AC Mon Coeur  
*J. L. Chave Sélection, 2014* 58.00

Inopia Rouge Vin de Pays du Vaucluse  
*Rotem & Mounir Saouma, 2013* 66.00

Fleur de Mai  
*Domaine Georges Vernay, 2015* 69.00

St. Joseph Terres d'Encre  
*Domaine Georges Vernay, 2014/2015* 72.00

Rasteau, La Soumade AOC  
*Domaine la Soumade, 2014* 58.00

7.5dl

***Rhône***

Costières de Nîmes AOP  
*Domaine Manzone, Famille Manzone, 2015* 54.00

Châteauneuf-du-Pape AOC  
*Mas de Boislauzon, 2015* 76.00

Châteauneuf-du-Pape AOC Cuvée du Quet  
*Mas de Boislauzon, 2015* 132.00

Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape AOC  
*Le Clos du Caillou, 2015* 79.00

## *Provence*

Merlot VdP  
*Domaine de Triennes, 2013/2014* 49.00

St. Auguste VdP  
*Domaine de Triennes, 2014/2015* 56.00

Château de Pibarnon Bandol AC  
*Château de Pibarnon, Comte de St. Victor, 2012* 69.00

## *Languedoc-Roussillon*

Pierre qui Roule  
*Domaine du Pas de l'Escalette, 2016* 56.00

Le Grand Pas  
*Domaine du Pas de l'Escalette, 2013* 74.00

Les Bartelles  
*Mas du Soleilla, 2014* 72.00  
7.5dl

## *Languedoc-Roussillon*

Majas Rouge VdP  
*Matassa, 2015* 59.00

Cabernet IGP

*Mas de Figuiier, 2016* 53.00

### ***Bordeaux St. Emilion***

Château les Chapelles AC  
*Château Yveline, Montagne Saint-Emilion, 2014* 62.00

Château Canon-La-Gaffelière, 1er Grand Cru classé  
*Château Canon-La-Gaffelière, 2014* 112.00

Château La Couronne, Grand Cru  
*Château La Couronne, 2012* 59.00

### ***Bordeaux Margaux***

Château Monbrison, Cru bourgeois  
*Château Monbrison, 2012* 76.00

Château Ferrières, 3<sup>e</sup> Cru classé  
*Château Ferrières, 2012* 81.00

### ***Bordeaux Médoc***

Château Sociando-Mallet, Grand Cru bourgeois  
*Château Sociando-Mallet, Jean Gautreau, 2012* 78.00

7.5dl

### ***Bordeaux Médoc***

Château Belgrave, 5e Cru classé  
*Château Belgrave, 2013* 82.00

Château Potensac, Cru bourgeois  
*Château Potensac, 2011* 69.00

Château Potensac, Cru bourgeois  
*Château Potensac, 2011* 69.00

### ***Bordeaux Pauillac***

Château Lynch-Bages, 5e Grand Cru classé  
*Château Lynch-Bages, 2012* 166.00

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande,  
2e Grand cru classé  
*Château Pichon Longueville, 2012* 169.00

### ***Bordeaux St. Estèphe***

Château Phélan-Ségur, Cru bourgeois  
*Château Phélan-Ségur, 2014* 102.00

Château Calon-Ségur, 3e Cru classé  
*Château Calon-Ségur, 2012* 108.00

### ***Bordeaux St. Julien***

Château Léoville-Barton, 2ième Cru classé  
*Château Léoville-Barton, 2012/2013* 112.00

### ***Bordeaux Graves***

Château Pape-Clément, Grand Cru classé  
*Bernard Magrez, 2014* 159.00

### ***Bordeaux Fronsac***

Clos Bellevue AOC  
*Château Haut-Ballet, Olivier Decelle, 2012* 69.00

## *Cahors*

Clos Triguedina

*Clos Triguedina, Jean-Luc Baldès, 2012*

62.00

## *Madiran*

Château d'Aydie

*Château d'Aydie, Famille Laplace, 2012*

72.00

## *Bergerac*

Château Monestier La Tour

*Château Monestier La Tour, Famille Scheufele, 2014*

66.00

## ***Vins doux***

3.75dl 5dl

### *Valais*

St-Eloi, Johannisberg doux du 1er décembre

*Bonvin les Domaines, 2015*

59.00

Marsanne Grain Noble

*Marie-Thérèse Chappaz, 2013*

89.00

3.75dl 5dl

## *Sauternes*

Château Haut Bommes AC  
*Bernard Magrez, 2010*

63.00

## *Alsace*

Riesling Altenbourg Vendages Tardives AC  
*Albert Mann, 2014*

81.00

Gewürztraminer Altenbourg Vendages Tardives AC  
*Albert Mann, 2014*

79.00

## **Mieten**

### **Seminare, Sitzungen, Apéros**

Unsere Räumlichkeiten können Sie wie folgt für Seminare, Sitzungen oder Apéros mieten:

#### **Saalmiete Seminare, Sitzungen, Apéros**

	<b>Salle une</b>	<b>Salle deux</b>	<b>Salle trois</b>
1 Stunde   CHF	75.00	100.00	125.00
2 Stunde   CHF	150.00	175.00	200.00
3 Stunde   CHF	225.00	250.00	275.00

Bei einer Buchung eines Apéros mit einer Mindestkonsumation von CHF 50.00 pro Person entfällt die Saalmiete.

#### **Seminarpauschale inklusive Technik und Seminarutensilien**

1 Tag	CHF 35.00	Person
1/2 Tag	CHF 25.00	Person

## **Bankette**

Bei einer Saalmiete für ein Bankett, gelten die folgenden Mindestkonsumationen:

#### **Mindestkonsumation Bankett**

	<b>Salle une</b>	<b>Salle deux</b>	<b>Salle trois</b>
SO – DO   CHF	2800.00	6500.00	8500.00
FR + SA   CHF	4000.00	9000.00	12000.00



***Auflösung des Vertrages / Annulation***

Wird der Anlass seitens VeranstalterIn nach einer definitiven Zusage abgesagt, werden folgende Kosten erhoben:

21 – 15 Tage vor dem Anlass	Bearbeitungsgebühr
14 – 8 Tage vor dem Anlass	25 % der Offerte
7 – 4 Tage vor dem Anlass	50 % der Offerte
3 Tage vor dem Anlass	75 % der Offerte
1 Tag vor dem Anlass	100 % der Offerte

## ***Hochzeit – Checkliste***

### ***Denken Sie an Folgendes:***

- Kontaktperson vor Ort (Trauzeugen, Täschtmeister)
- Menu- und Apéroauswahl
- Anzahl Gäste Apéro/Lunch/Diner
- Anzahl Kinder/Kleinkinder (Hochsitz)
- Vegetarier/Allergiker
- Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unseren Fachpartner:  
*Confiserie Suteria [www.suteria.ch](http://www.suteria.ch)*
- Tischplan
- Menukarten mit Titel
- Stuhlhussen
- Technik (Beamer, Leinwand, Mikrofon)
- Musik / Band
- Dekoration
- Wünschen Sie Blumen dann empfehlen wir Ihnen unsere Fachpartner:  
*Stefan Käser [www.bluemeland.ch](http://www.bluemeland.ch)*  
*Heidi Bisang [www.flores-solothurn.ch](http://www.flores-solothurn.ch)*
- Zeitlicher Ablauf / Darbietungen zwischen den Gerichten
- Bezahlung, Rechnungsanschrift
- Zimmerreservierungen
- Verlängerung ab 00.30 Uhr

## ***Gut zu Wissen***

### ***Anlass- und Menubesprechung***

Gerne besprechen wir Ihre Wünsche und beraten Sie bei der Planung Ihres Anlasses. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, telefonisch unter +41 32 625 10 10 oder via E-Mail unter [em1@lacouronne-solothurn.ch](mailto:em1@lacouronne-solothurn.ch).

### ***Bankettmenu***

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Festmenus.

### ***Dekoration***

Unsere Bankettverantwortliche berät Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Tischdekoration, Platzierung der Namenskartchen etc.

### ***Kindermenüs***

Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Wählen Sie aus einer speziellen Kinderkarte passende Speisen oder ein halbes Menu.

### ***Menukarten***

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menukarten auf Basis unserer Vorlagen. Individuelle Wünsche nehmen wir gerne entgegen\*.

### ***Nachtruhe***

Ab 23.30 Uhr können wir, aus Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und Nachbarn, Musik nur noch auf Saallautstärke gestatten.

### ***Saalmiete***

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Wahl des für Ihren Anlass geeigneten Saales. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

### ***Verlängerung***

Eine Verlängerung Ihrer Feier ist auf Wunsch möglich.  
Verlängerung ab 00.30 Uhr kosten CHF 250.00 | Stunde, bis max. 04.00 Uhr.

**Zahlungsbedingungen**

In der Regel verlangen wir keine Vorauszahlung. Sie bezahlen bar oder mit Kreditkarte direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine Rechnung ca. eine Woche nach Ihrem Fest.

**Zapfengeld**

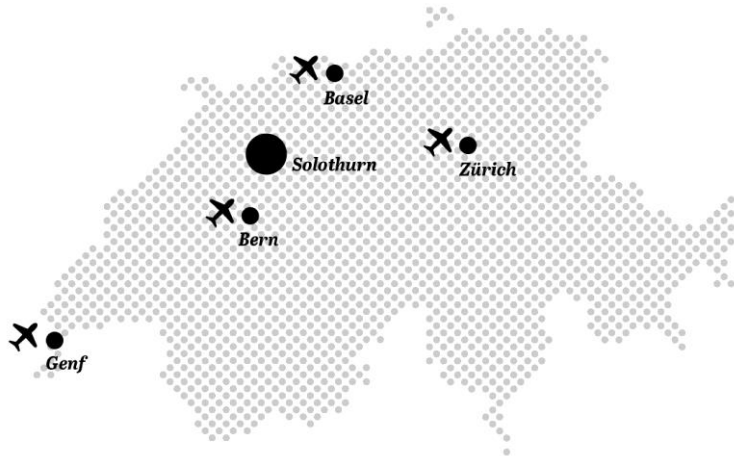
Falls Sie Ihren Lieblingswein oder eine Spirituosen-Spezialität mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 40.00 | 75cl Flasche.

**Zimmerbezug und Zimmerabgabe**

Sie können Ihr Zimmer ab 15 Uhr beziehen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie am Abreisetag Ihr Zimmer bis spätestens 12 Uhr wieder freigeben

*\* Diese Dienstleistungen werden nach Aufwand separat verrechnet*

## Anfahrt / Lage



		
Solothurn – Bern	40 Min.	40 km
Solothurn – Basel	40 Min.	70 km
Solothurn – Zürich	55 Min.	90 km
Solothurn – Genf	140 Min.	190 km

Parkplätze finden Sie im benachbarten Parkhaus Baseltor.

Parkhaus Baseltor: Pisoniplatz, Solothurn (Eingabe Navigationsgerät: Pisoniplatz 2)

Koordinaten für Navigationsgeräte:

47°12'31.9"N, 7°32'24.2"O

47.208872°N, 7.540070°O

Die Tageskarte zu CHF 18.00 kann mit dem Einfahtsticket jederzeit an einem der Kassenautomaten gelöst werden.