



Gasthaus zum
Schloss Falkenstein

Bankettdokumentation



Hauptstrasse 54, 5013 Niedergösgen
062 849 11 26
www.schloss-falkenstein.ch / info@schloss-falkenstein.ch
Dienstag – Samstag 17:00 Uhr – 00:00 Uhr

Übersicht

Unsere Räumlichkeiten	4
Unsere Eventpackages	7
Ihre Hochzeit- die Trauung	8
Ihre Hochzeit- Hochzeitsapéro	9
Unser Apéroangebot	10
Unsere Menuauswahl- ALL IN Pakete	13
Unsere Menuauswahl- mit Buffet- Kombination	14
Unsere Menuauswahl- saisonale Vorspeisen	15
Unsere Menuauswahl- saisonale Hauptgänge	17
Unsere Menuauswahl- saisonale Desserts	20
Barangebot	21
Weitere Dienstleistungen	21
Unsere Partner	22

Willkommen im Gasthaus zum Schloss Falkenstein

Liebe Gäste

Wir vereinen den Luxus der einfachen Küche mit geschichtsträchtigen Räumlichkeiten und echter Gastfreundschaft!

Wenn man sich in den geschichtsträchtigen Räumlichkeiten vom Gasthaus zum Schloss Falkenstein bewegt werden im gleichen Atemzug Wörter wie königlich, elegant und einzigartig aber auch rustikal, schlicht und romantisch genannt. In der Tat erinnert die Atmosphäre stark an kaiserliche Zeiten.

Und genau dieses unvergleichliche Gefühl möchten wir mit diesem einzigartigen Ambiente, unseren Speisen und unserer Gastfreundschaft transportieren.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Gasthaus zum Schloss Falkenstein. Geniessen Sie Ihre Zeit und lassen Sie sich vom Luxus der einfachen Küche verwöhnen.

Ihr Gasthaus zum Schloss Falkenstein-Team

*«Gemeinsam mit
Freunden oder mit der
Familie einen grossen Tag
zu feiern, ist etwas ganz
Besonderes. Ein Fest
dieser Art ist wie ein tolles
Musikstück, ein
fesselndes Buch oder ein
emotionaler Film, es
bleibt die Erinnerung an
einen schönen Moment,
die über eine lange Zeit
oder gar ewig im Herzen
mitgetragen wird.»*

*Maria & Renato Würgler,
Gastgeber/Inhaber
Gasthaus zum Schloss
Falkenstein*



Unsere Räumlichkeiten

Das Gasthaus zum Schloss Falkenstein unterteilt sich in den *Wintergarten* mit angrenzender *Terrasse*, das *Schloss Restaurant*, die *Schloss Stube*, den *Karussellsaal* und den *Weinkeller*. Unter der Woche und am Wochenende können Sie im Wintergarten, im Schloss Restaurant oder in der Schloss Stube Ihr Abendessen individuell geniessen.

Während den Sommermonaten, und wenn das Wetter es zulässt, bedienen wir Sie auf unserer idyllischen Terrasse. Jeder Raum kann aber auch exklusiv gemietet werden.

1. Wintergarten

Unser Wintergarten erscheint in königlichem Ambiente mit viktorianischem Stil und bietet den idealen Rahmen für jede Feierlichkeit.

Kapazität: bis 80 Personen

Mindestumsatz für exklusive Nutzung: CHF 7'500.00



2. Schloss Stube

Die wunderbaren Schnitzereien und Vertäfelungen in der Schloss Stube erinnern an den Speisesaal der Titanic. Hier lässt es sich in wahrhaft fürstlicher Runde tafeln.

Kapazität: bis 30 Personen

Mindestumsatz für exklusive Nutzung: CHF 2'500.00



alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Räumlichkeiten

3. Karussellsaal

Der Karussellsaal, ein nachgebauter Dorfplatz wie vor 50 Jahren, ist unser einzigartiger und unvergleichlicher Festsaal. In ihm findet man ein Karussell, ein echter Bierbrunnen, eine rustikale Holzbühne und eine Schiessbude.

Kapazität: bis 80 Personen

Mindestumsatz für exklusive Nutzung: CHF 4'500.00



4. Weinkeller

Der Weinkeller verbirgt sich im Keller unserer Schlossmauern. Und unter anderem der Bordeaux Keller erzählt, durch seine blosse Erscheinung, die Geschichte vom Schloss Falkenstein wie kein anderer Raum.

Kapazität: bis 20 Personen für Apéro (nur für Apéro geeignet)



Unsere Räumlichkeiten

5. Terrasse

Auf unserer französischen Gartenterrasse, untermalt vom Geplätscher des Springbrunnens und Blick auf Schloss Falkenstein, verbringen Sie hier magische Sommernächte.

Kapazität: bis 80 Personen

Mindestumsatz für exklusive Nutzung: CHF 7'500.00



Unsere Eventpackages

Event Package Wissen & Dinner «Führung Schlosskirche Falkenstein»

Buchbar ab 10 bis 40 Personen

Ihr Programm beinhaltet:

- Führung durch die Schlosskirche Falkenstein
- Apéro mit Weisswein, Orangensaft, Wasser und Häppchen
- 3 Gang Menu inkl. unserem bekannten Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion
- Weisswein, Rotwein, Wasser und Kaffee zum Dinner

Preis pro Person: CHF 150.-

Event Package Wissen & Dinner «Kernkraftwerk Gösgen»

Buchbar ab 10 bis 100 Personen

Ihr Programm beinhaltet:

- «Erfrischungsgetränk für auf den Weg»
- Führung durch das Kernkraftwerk Gösgen inkl. kleiner Apéro zum Schluss
- 3 Gang Menu inkl. unserem bekannten Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion
- Weisswein, Rotwein, Wasser und Kaffee zum Dinner

Preis pro Person: CHF 125.-

Für einen Aufpreis organisieren wir Ihnen gerne den Transport von Niedergösgen nach Gösgen.

Ihre Hochzeit- die Trauung

Wir helfen Ihnen dabei Ihren grossen Tag ins richtige Licht zu rücken. Ob eine Hochzeit im kleinen Rahmen oder das grosse Fest mit *Trauung, Hochzeitsapéro*, anschliessendem *Dinner* und einer *berauschenden Party* bis in die Morgenstunden. Wir haben für Sie den passenden Raum mit dem massgeschneiderten Angebot. Zusammen mit Ihnen schaffen wir einen unvergesslichen Moment, der eine lange Zeit oder gar ewig im Herzen mitgetragen wird.

Freie Trauung im Karussellsaal

Der Karussellsaal ist unser einzigartiger und unvergleichlicher Festsaal. Er befindet sich bei uns im ersten Stock. Hier geben Sie sich das Ja- Wort unter einem lichterbesetzten Baum verbunden mit einer Dorfplatz- Atmosphäre wie vor 60 Jahren.

Kapazität: bis 80 Gäste

Kosten für Miete und die Bereitstellung nach Ihren Wünschen inkl. Auf und Abbau (ohne technisches Equipment): Pauschal CHF 500.00



Kirchliche Trauung in der Schlosskirche

Die Schlosskirche St. Anton ist die heutige römisch- katholische Pfarrkirche von Niedergösgen. Sie liegt 5 Geh- Minuten oberhalb von unserem Restaurant. Falls Sie an einer kirchlichen Trauung interessiert sind, können Sie sich für nähere Auskünfte gerne direkt an die Pfarrei Niedergösgen wenden.



Ihre Hochzeit- Hochzeitsapéro

Sie planen nach Ihrer Trauung einen Hochzeitsapéro? Auch hier bieten wir verschiedene Möglichkeiten, angepasst auf Ihre Bedürfnisse, an.

Der *Schlosshof*, direkt neben unserem Restaurant, ist der optimale Ort für einen grossen Hochzeitsapéro.

Bei schlechtem Wetter gibt es die Möglichkeit für einen Aufpreis im Hof ein Zelt zu spannen. Alternativ bieten wir Räumlichkeiten im Innenbereich des Schlosshofs an.

Kapazität Schlosshof: bis 150 Gäste

Kapazität Innenbereich Schlosshof: bis 90 Gäste

Miete: Pauschal CHF 150.00

Unsere *idyllische Terrasse* ist der ideale Standort, wenn es sich um einen kleineren Hochzeitsapéro handelt.

Kapazität: bis 60 Gäste

Miete: Pauschal CHF 100.00



Wenn Sie Ihren Hochzeitsapéro an einem einzigartigen Ort feiern möchten ist unser unvergleichliche *Karussellsaal* der perfekte Ort dafür. In ihm findet man ein Karussell, ein echter Bierbrunnen, eine rustikale Holzbühne und eine Schiessbude.

Kapazität: bis 120 Gäste

Miete: Pauschal CHF 250.00



Unser Apéroangebot

All IN Apéro

pro Person

Schloss Apéro 1 (buchbar ab 10 Personen)

27.50

- Schinkengipfeli
- Chäschüechli ✓
- Chips ZWEIFEL & Nüssli ✓

Wir rechnen jeweils mit 3 Häppchen pro Person

Inkl. Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft

Schloss Apéro 2 (buchbar ab 10 Personen)

33.50

- Schinkengipfeli
- Chäschüechli ✓
- Oliven, Parmesan und Chips ZWEIFEL

Wir rechnen jeweils mit 3 Häppchen pro Person

Inkl. Prosecco, Weisswein, Mineralwasser, Orangensaft

Unser Apéroangebot

Apéro Häppchen

Treffen Sie Ihre individuelle Wahl ausfolgenden Köstlichkeiten:	pro Stück
Schale Oliven	5.00
Schale Chips ZWEIFEL	4.00
Schale Nüssli	4.00
Schale Parmesan	8.00
Glas Grissini	4.00
Crostini divers belegt	3.00
Mini Pizza	4.00
Teller Rohschinken	12.50
Hausgemachte Käseküchlein ✓	4.50
Hausgemachte Spinat- Feta Küchlein ✓	4.50
Rindstatar auf Oliven Focaccia	4.50
Partybrötchen	
Schinken, gekochte Eier ✓, Salami, Käse ✓ oder Thon	4.50
Mediterranes Grillgemüse ✓ (pro Schale)	9.00
Poulet Spiesschen mit Erdnusssauce	3.00
Käsespiesschen mit Trauben ✓	3.50
Rauchlachs- Frischkäserolle auf Pumpernickel	4.00
Gebratene Black Tiger Crevette mit Kräutern	3.00
Elsässer Flammkuchen mit Speck	14.00
Melonen- Rohschinken Spiesschen	4.00
Wienerli im Teig	3.50
Kräuter Crêpes mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	3.50
Cruditées mit verschiedenen hausgemachten Dip- Saucen ✓ (pro Schale)	8.50
Rindshackbällchen mit Barbecue Salsa	4.50

Unser Apéroangebot

Apérogetränke

Schaumweine	7.5dl
Laurent- Perrier La Cuvée Laurent- Perrier, Champagne	99.00
Perle Blanc Brut Wehrli Weinbau, Küttigen, Schweiz	67.00
Prosecco Itynera Brut Treviso DOC MGM Mondo del Vino, Veneto, Italien	59.00
Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz	77.00
Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Antica Casa, Piemont, Italien	46.00
Cadet Muscat Mauler (ohne Alkohol)	46.00 3.75 dl 19.00

Weissweine	7.5dl
Riesling- Sylvaner AOC, Erlinsbach Wehrli Weinbau, Küttigen, Schweiz	51.00
CHIAR DI LUNA DOC, Bianco di Merlot Ticino V & D Angelo Delea SA, Losone, Schweiz	53.00
Roero Arneis DOCG Arneis Vietti, Piemont, Italien	61.00
Mannara Chardonnay IGT Terre Siciliane, Sizilien, Italien	45.00
José Pariente Bodegas José Pariente, Rueda, Spanien	54.00

Weitere Getränke

Hausgemachter Eistee	1 Liter	16.50
Orangensaft	1 Liter	16.50
Bierbrunnen (nur im Karussellsaal erhältlich)	20 Liter	250.00
	10 Liter	140.00

Unsere Menuauswahl- ALL IN Pakete

Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion

inkl. Mineralwasser, Weiss- und Rotwein in 7.5dl Qualität und Kaffee

pro Person

Fondue Chinoise à discrétion 112.00
mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Reis

Fondue Chinoise «Falkenstein» 124.00
80g handgeschnittenes Wynentaler Rindfleisch,
80g Kalbfleisch, 50g Pouletbrust, Black Tiger Crevetten, Gemüse,
eingelegte Früchte mit Pommes Frites und verschiedenen hausgemachten Saucen

Rindsfilet von Rindern aus dem Freiamt 131.00
Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Rindsfilet „Stroganoff“ 118.00
Spätzli und saisonales Gemüse

Alpstein Pouletbrust an Pilzrahmsauce 114.50
Pilav Reis und saisonales Gemüse

Entrecôte von Rindern aus dem Freiamt 121.00
Sauce Béarnaise
Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse

Kalbsschulterbraten an Thymianjus 114.00
Kartoffelgratin und Speckbohnen

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 126.00
Butternudeln und glasierte Karotten

Schweinssteak mit Kräuterbutter 114.00
Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse

Weissweinsrisotto mit saisonalem Gemüse ✓ 110.00

Gefüllte Ravioli mit gebratenem Gemüse ✓ 110.00

Gemüse Stroganoff mit Spätzli ✓ 110.00

Zusätzliche ALL IN Angebote

ALL IN PLUS: Alle Süssgetränke und Biere inklusive 9.00
Zusätzlich Bierbrunnen (nur im Karussellsaal möglich) 1.50

Die ALL-IN Pakete sind bis um 00:00 Uhr gültig.

Unsere Menuauswahl- mit Buffet- Kombination

Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion	pro Person
Fondue Chinoise à discrétion mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Reis	67.00
Fondue Chinoise «Falkenstein» 80g handgeschnittenes Wynentaler Rindfleisch, 80g Kalbfleisch, 50g Pouletbrust, Black Tiger Crevetten, Gemüse, eingelegte Früchte mit Pommes Frites und verschiedenen hausgemachten Saucen	79.00
Rindsfilet von Rindern aus dem Freiamt Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	86.00
Rindsfilet „Stroganoff“ Spätzli und saisonales Gemüse	73.00
Alpstein Pouletbrust an Pilzrahmsauce Pilav Reis und saisonales Gemüse	69.50
Entrecôte von Rindern aus dem Freiamt Sauce Béarnaise Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	76.00
Kalbsschulterbraten an Thymianjus Kartoffelgratin und Speckbohnen	69.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Butternudeln und glasierte Karotten	81.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	69.00
Weissweinsrisotto mit saisonalem Gemüse ✓	65.00
Gefüllte Ravioli mit gebratenem Gemüse ✓	65.00
Gemüse Stroganoff mit Spätzli ✓	65.00

Unsere Menuauswahl- saisonale Vorspeisen

«Klassiker»

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen ✓	10.50
Gemischter Salat ✓	12.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	16.50
Rindstatar mit Sprossen und Toast	16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettich- Frischkäse	15.50
Antipasti Teller (Salami, Mortadella, Grillgemüse, Käse, Oliven und Brot)	16.50
Vorspeisenvariation (Rindstatar, Vitello tonnato, Rauchlachs, saisonaler Salat)	16.50
Quiche Lorraine mit kleinem Salatbouquet	15.50
Gebratene Gänseleber mit Aceto Balsamico Jus Blattspinat und karamellisierte Äpfel	34.00
Handgemachte Tagliatelle mit Trüffel ✓	16.50
Gebratenes Saiblingsfilet an roter Currysauce und Gemüsestreifen	16.00

Im Frühling

Spargelsalat mit konfierten Cherrytomaten und Rauchlachsstreifen	15.50
Frühlingssalat mit Landrauchschinken	14.50
Spargelcrèmesuppe ✓	10.50
Bärlauchrisotto mit Spargel Espuma ✓	15.50
Ricotta Ravioli mit sautiertem Gemüse ✓	16.00
Erbsen Wasabicrèmesuppe mit Jakobsmuschel und Zuckerschoten	15.50

Unsere Menuauswahl- saisonale Vorspeisen

Im Sommer

Cous Coussalat mit Gemüsebrunoise und gebratenen Black Tigern Crevetten	16.50
Tomaten Mozzarella Salat mit Büffelmozzarella und Basilikum ✓	16.00
Spinatsalat mit Avocado, Apfel, Stangensellerie und Meerrettich ✓	15.00
«Gazpacho» ✓	10.50
Spanische kalte Gemüsesuppe	
Cavaillon Melone mit Parmaschinken	16.00
Ricotta Ravioli mit Tomatenconcassé und Basilikum ✓	16.00

Im Herbst

Marinierter Rotkrautsalat mit Hirschcarpaccio und Belper Knolle	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei	14.50
Herbstsalat mit Birnen und sautierten Waldpilzen ✓	14.50
Kürbiscrèmesuppe ✓	10.50
Brasato Ravioli mit Kürbis	17.50
Schwartenmagen mit Gemüsevinaigrette und kleinem Salatbouquet	11.50

Im Winter

Sellerie Apfelcrèmesuppe ✓	10.50
Linsensalat mit Wildschweinschinken	16.50
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	14.50
Ricotta Tortellini mit Sellerie und Trüffel ✓	17.50


Unsere Menuauswahl- saisonale Hauptgänge

«Klassiker»


Fondue Chinoise à discrétion mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Reis	49.50
Fondue Chinoise «Falkenstein» 80g handgeschnittenes Wynentaler Rindfleisch, 80g Kalbfleisch, 50g Pouletbrust, Black Tiger Crevetten, Gemüse, eingelegte Früchte mit Pommes Frites und verschiedenen hausgemachten Saucen	55.00
Rindsfilet von Rindern aus dem Freiamt Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	55.00
Rindsfilet „Stroganoff“ Spätzli und saisonales Gemüse	42.00
Alpstein Pouletbrust an Pilzrahmsauce Pilav Reis und saisonales Gemüse	37.00
Entrecôte von Rindern aus dem Freiamt Sauce Béarnaise Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	44.00
Kalbsschulterbraten an Thymianjus Kartoffelgratin und Speckbohnen	38.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Butternudeln und glasierte Karotten	44.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	37.00
Weissweinsrisotto mit saisonalem Gemüse ✓	29.50
Gefüllte Ravioli mit gebratenem Gemüse ✓	29.50
Gemüse Stroganoff mit Spätzli ✓	29.50

Unsere Menuauswahl- saisonale Hauptgänge

Im Frühling

Kalbsnierstück mit Salbeibutter Bärlauchspätzli und Spargelragout	53.00
Roastbeef mit Chimichurri Baked Potatoes und Frühlingsgemüse	44.00
Gebratene Lachstranche an Bärlauchsauce neue Bratkartoffeln und Spargelragoût	37.00
Portion gemischter Spargel mit Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 	36.00

Im Sommer

Lammnierstück an Rosmarinjus Bramata Polenta und Ratatouille	36.50
Onglet (Nierenzapfen) an Sommer Salsa Baked Potatoes und Sommergemüse	38.50
Gebratenes Doraden Filet an Tomatencoulis Pilav Reis und Ofengemüse	37.00
Lauchpuffer mit Ofengemüse und Kräuterquark 	31.00

Unsere Menuauswahl- saisonale Hauptgänge

Im Herbst

Am Stück gebratener Hirschrücken an Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut	48.00
Rehpfeffer hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	42.00
Rehschnitzel an Preiselbeerjus Selleriepüree, Rahmwirz und sautierte Pilze	46.00
Zanderfilet mit Noilly Prat Sauce Speckkartoffeln und Rahmwirz	35.00
Herbstteller mit Spätzli ✓	35.50

Im Winter

Osso Bucco an Rotweinschmorsauce Kartoffelstock und saisonales Gemüse	43.50
Kalbssteak an Pilzrahmsauce Weissweinrisotto, Spinat und rote geschmorten Zwiebeln	48.50
Winterkabeljau mit Weissweinsauce Pommes Risolées und Rahmsauerkraut	35.50
Randenrisotto mit gerösteter Rande und Ziegenfrischkäseespuma ✓	31.00

Sämtliche Hauptgänge lassen sich mit Vorspeise- und Dessertbuffet kombinieren- Preis auf Anfrage

Unsere Menuauswahl- saisonale Desserts

«Klassiker»

Schokoladenmousse mit Vanille Glacé	12.50
Himbeermousse mit Vanille Mandel Streusel	12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm Glacé	12.00
Pavlova serviert mit Zitronensauce und saisonaler Sauce	14.50
Frischer Fruchtsalat mit Joghurt Limonen Sorbet	10.50
Dessertvariation	16.50

Im Frühling

Gefrorenes Rhabarber Parfait mit Vanille und gerösteten Erdbeeren	13.00
Rhabarbertarte mit Sauerrahm Glacé	11.50
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Pistazien Streusel	12.00

Im Sommer

Zitronen Himbeer Cheesecake mit Mandelkruste und Himbeersauce	11.00
Kirschenmousse Schnitte mit Schokoladen Sorbet und Grappa	15.00
Pfirsich Streusel Tarte serviert mit weisser Schokoladen Glacé	13.50

Im Herbst

Marroni Mousse serviert mit mariniertem Traubensalat	12.50
Apple Pie mit Vanille Glacé	12.50
Spekulatius Cheesecake serviert mit salziger Caramelsauce	14.00

Im Winter

Dunkle Schokoladentarte mit gerösteten Birnen	14.50
Zimt Quarkmousse mit Rotwein Zwetschgen und Mandel Streusel	12.50
Erdnussbutter Tarte mit Schokoladenganache	12.50

Barangebot

Package: «Schloss Geist»

- ◆ Gin Tonic (Bombay Sapphire)
- ◆ Whiskey Cola (Jack Daniels)
- ◆ Cuba Libre (Havanna Club)
- ◆ Vodka Lemon / Orange (Absolut Vodka)
- ◆ Appenzeller Quöllfrisch
- ◆ Red Bull
- ◆ Weisswein & Rotwein (Nur bei ALL IN Paket)
- ◆ Knutwiler Mineralwasser mit/ ohne

Pauschalbetrag für 2 Stunden - Konsumation à discrétion pro Person 35.00

Spirituosen

pro Flasche

Absolut Vodka	70cl	110.00
Jägermeister	70cl	110.00
Jack Daniel`s Whiskey	70cl	115.00
Gin Bombay Sapphire	70cl	115.00
Grappa Moscato	70cl	95.00
Obstbrand Williams	1l	130.00
Berliner Luft	70cl	85.00
Saurer Apfel	70cl	85.00
Limoncello	50cl	95.00

6 Mixgetränke sind im Preis inbegriffen.

Zapfengeld Spirituosen 60.00
Wenn Sie die Spirituosen selbst mitbringen verlangen wir pro Mixgetränk 4.50

Weitere Dienstleistungen

Stuhlhusse	pro Stück	4.00
Verlängerung von 00:00- 02:00 Uhr	pauschal	300.00
Tortenschnittgeld	pro Person	3.50
Zapfengeld Wein	pro 7.5dl Flasche	35.00
5-armiger Kerzenständer	pro Stück	10.00
5- armiger Kerzenständer inkl. Blumenbouquet	pro Stück	60.00
Musikanalage		50.00
Bierbrunnen (nur im Karussellsaal erhältlich) 10L / 20L		140.00 / 250.00

alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Partner

1. Blumendekoration

Naturwerke Gösgen GmbH
Hauptstrasse 35
5013 Niedergösgen
www.naturwerk-e.ch / 062 559 32 95



2. Übernachtung

b_smart hotel Schönenwerd
Oltnerstrasse 16
5012 Schönenwerd



3. Hochzeitstorte

Törtlifée
Tramstrasse 25
5034 Suhr
www.toertlifée.ch / 062 530 67 13



4. Zeltbau

Jöly`s Vermietung GmbH
Wynentalstrasse 1
5723 Teufenthal
www.festzelt-licht-ton.ch / 076 495 63 09



5. Getränkelieferant

Brunner Getränke AG,
Schulstrasse 1
5014 Gretzenbach
www.brunnergetraenke.ch / 062 849 90 67



6. Fleischlieferant

Metzgerei Speck
Hauptstrasse 42
5032 Aarau Rohr
www.speck-metzgerei.ch / 062 824 47 59



7. Gemüselieferant

Berger-Gemüse AG
Früchte/Gemüse en gros
Rötzmatt
4601 Olten
www.berger-gemuese.ch / 062 212 62 00





Gasthaus zum
Schloss Falkenstein

Hauptstrasse 54, 5013 Niedergösgen

062 849 11 26

www.schloss-falkenstein.ch / info@schloss-falkenstein.ch

Dienstag – Samstag 17:00 Uhr – 00:00 Uhr

Sonntagmittag für Gruppen exklusiv buchbar