

## 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 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 50 m <sup>2</sup>	Salle deux 80 m <sup>2</sup>	Salle trois 50 m <sup>2</sup>	Foyer 70 m <sup>2</sup>	Rittersaal 108 m <sup>2</sup>
	150	40	60	40	-	100
	220	-	-	-	-	48
	136	40	65	40	-	-
	60	16	32	16	-	30-35
	38	16	22	16	-	18
	-	20	30	20	-	20
	250	40	80	40	80	150
	136	40	65	40	-	80

# 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.

Käseteller, Feigensenf, Brot CHF 8.00 | Person

Assiette «la Couronne»  
Rohschinken, Pâté, Käse, Salami, Truthahnschinken, Brot,  
eingelegtes Gemüse CHF 10.00 | Person

**Apéro Petit** CHF 10.00 | Person  
Sbrinzmöckli  
Rauchwürstli  
Crudités mit verschiedenen Dips  
Weinbretzli

**Apéro Grande** CHF 15.00 | Person  
Crostini mit Dhyrberg Rauchlachs Tatar  
Randenclafouti  
Haus Nuss Mischung  
Marinierte Oliven

**Apéro Deluxe** CHF 52.00 | Person  
Weinbretzli  
Rindstatar, Zitronenöl, Belperknolle  
Burrata, Feige, Weisskabis, Brotsalat  
Dhyrberg Rauchlachs Tatar mit Randen-Meerrettichsalat

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

La Couronne Burger, Brioche  
Alpsteinpoulet-Stroganoff, Spätzli  
Wildreis Risotto, Spinat

CHF 69.00 | Person

## Apéro Royal

Crostini mit Dhyrberg Rauchlachs Tatar

Geräucherte Forelle, Lauchsalat

Marinierte Pilze, Trockenfleisch

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Flammkuchen

Alpsteinpoulet-Stroganoff, Spätzli

Wolfsbarschfilet, Polynesisches Kichererbsen-Curry

Troffie, Mimolette, Austernpilze

Jakobsmuschel, Wildreis Risotto, Pfeffer-Chili Melange

Verschiedene Desserts im Glas, nach Wochenangebot

Cookies, Schokoladencrème

Orangenkuchen La Couronne

## Ergänzen Sie die Apéro beliebig mit:

Frischer Fruchtsalat

CHF 4.00 | Stück

Gebrannte Crème mit Mini-Meringues

CHF 4.00 | Stück

Schokoladenmousse mit Mango

CHF 4.50 | Stück

Passionsfrucht Panna Cotta der La Couronne Klassiker

CHF 5.50 | Stück

Vanillemousse mit Birnen

CHF 4.50 | Stück

Zwetschgen Streuselkuchen

CHF 3.00 | 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 Menüvorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Gourmet-Wunschmenü 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.

### Vorspeisen

Markt frischer Blattsalat, Radisli, Kürbis, Kernen CHF 12.00 | Person

Nüsslisalat, Speck, Stunden Ei, Croutons CHF 18.00 | Person

Berg Forelle, Blaue Kartoffeln, Crème Fraîche, Zitronen-Olivenöl CHF 18.00 | Person

Pilz Tartelette, Grand Cru Rohschinken CHF 21.00 | Person

Hausgebeizter Lachs, Avocado, Zitronen Relish CHF 21.00 | Person

Hauspâté, Brioche Saison Chutney CHF 21.00 | Person

### Suppen

Rüebli-suppe, Thymianpayette CHF 14.00 | Person

Randen Cremesuppe, Himbeer-Essig, Piment d`Espelette CHF 13.00 | Person

Kürbissuppe, Kern Öl, Kürbiskernen CHF 12.00 | Person

Steinpilzcremesuppe, Kräuter-Croutons CHF 14.00 | Person

Solothurner Weissweinsuppe, Gemüse-Julienne CHF 14.00 | Person

## Zwischengang

Orangen Risotto, Burrata, geräucherter Sellerie CHF 17.00 | Person

Wolfsbarschfilet, Fenchel, Cotriade-Essenz CHF 24.00 | Person

Confierter Alpenlachs, Spinat, Beurre Blanc CHF 24.00 | Person

Hummer Suppe, Marc de Champagne CHF 24.00

Mit ½ Hummer CHF 38.00

Sorbet nach Angebot CHF 6.00 | Person

## Hauptgang

Entrecôte, Rotweinjus, Kartoffelstampf Jura Trüffel, winterliches Ratatouille  
CHF 58.00 | Person

Schweinscarrée aus dem Ofen, Sauce Robert, Kartoffelgratin, Marktgemüse  
CHF 36.00 | Person

Maispoulardenbrust auf Rollgersten Risotto mit Marktgemüse CHF 34.00 | Person

Am Stück gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, geschmorte Rüebl  
CHF 56.00 | Person

Kalbsrücken, Steinpilz Sauce, Gnocchi, Marktgemüse CHF 58.00 | Person

Am Stück gegartes Rindsfilet an Portweinjus mit Kartoffelmousseline und  
Marktgemüse  
CHF 62.00 | Person

Rindsfilet Gascon, Risolee Kartoffeln, Marktgemüse CHF 62.00 | Person

Kalbsfilet im Kräutermantel, Steinpilz-Risotto, Petersilienwurzel  
CHF 59.00 | Person

Orangen-Risotto, Thymian, Burrata, geräucherter Sellerie	CHF 34.00   Person
Gebackener Brie, Gnocchi, Petersilienwurzel, Preiselbeeren	CHF 32.00   Person
Polynesisches Kichererbsen Curry, Erbsen, Austern Pilz	CHF 30.00   Person
Dessert	
Joghurtmousse, eingelegte Zwetschgen	CHF 14.00   Person
Eclair, Apfel und Zimt, Grand Cru Schokolade	CHF 15.00   Person
Birnenclafouti mit Vanille Glace, Salzkaramell	CHF 12.00   Person
Schokoladenmousse, eingelegten Birnen	CHF 15.00   Person
Flüssiger Schokoladenkuchen, Mango, Kokosnussglace	CHF 21.00   Person
Orangenkuchen, Solothurner Honig, Sauerrahmglace	CHF 16.00   Person
Dessertvariation «la Couronne»	CHF 28.00   Person
Käseteller aus der Käserei Rolf Beeler und Jumi	CHF 19.00   Person

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

*Wir freuen uns auf Sie*

*Ihr La Couronne Team*

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

## LES VINS DE BANQUETS

### VINS MOUSSEUX

Crémant d'Alsace « Manekineko » Chardonnay, Pinot Gris, Riesling, Chenin Blanc, Pinot Blanc Domaine Clément Klur (Alsace, F)	7.5 dl	63
Prosecco di Conegliano Brut Gerla Montesel (Veneto, I)	7.5 dl	58
Champagne VB03 Brut nature Pinot Meunier, Pinot Noir Elemart Robion (Champagne, F)	7.5 dl	82

### VINS BLANCS

2018/19 Le Landeron Chasselas Domaine de Soleure (Neuchâtel, CH)	7.5 dl	43
2018 Langenmoser Riesling x Sylvaner Weingut Familie Zahner, Truttikon	7.5 dl	52
2018 Kracher Welschriesling Weingut Kracher (Burgenland, A)	7.5 dl	49
2018 Sauvignon Blanc Les Deux Tours De Ladoucette (Loire, F)	7.5 dl	48
2017/18 Basa Bianco Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura Bodegas Basa (Rueda, E)	7.5 dl	42



2017 Monte Ceriani Soave Superiore Garganega Tenuta Sant'Antonio (Veneto, I)	7.5 dl	46
VINS ROSÉS		
2019 Tetuna Rosé Zweigelt Weingut Goldenits (Burgenland, A)	7.5 dl	43
VINS ROUGES		
2018 Pinot Noir Domaine de Soleure (Neuchâtel, CH)	7.5 dl	52
2018 Langenmoser Blauburgunder Weingut Familie Zahner, Truttikon	7.5 dl	52
2016 Château La Couronne Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc Château La Couronne (Bordeaux, F)	7.5 dl	60
2014 Château La Couronne MG Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc Château La Couronne (Bordeaux, F)	15 dl	108
2019 Laya Granacha Tintorera, Monastrell Bodegas Atalaya (Almansa, E)	15 dl	108

2019 Laya Granacha Tintorera, Monastrell Bodegas Atalaya (Almansa, E)	7.5 dl	54
2015 Le Salette Amarone Della Valpolicella Classico Corvina, Corvinone, Croatina ,Rondinella Le Salette	7.5 dl	72
2012 OLIVIERO TOSCANI OT Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah Oliviero Toscani	7.5 dl	75
2012 OLIVIERO TOSCANI OT MAGNUM Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah Oliviero Toscani	15 dl	155

## Mieten

### Seminare, Sitzungen, Apéros

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

#### Saalmiete Seminare, Sitzungen, Apéros

	Salle une	Salle deux	Salle trois
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

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

## Auflösung des Vertrages | Annullation

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, Tätschmeister)
- 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 / Sitzordnung für die Gäste
- Menukarten mit Titel
- Stuhlhussen
- Technik (Beamer, Leinwand, Mikrofon)
- Musik / Band
- Dekoration
- Wünschen Sie Blumen dann empfehlen wir Ihnen unsere Fachpartner:  
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 Festmenüs.

### Dekoration

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

Stuhlhussen können Sie bei uns auch mieten, die Stuhlhussen kosten pro Stück CHF 18.00\*.

### Kindermenüs

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

### 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

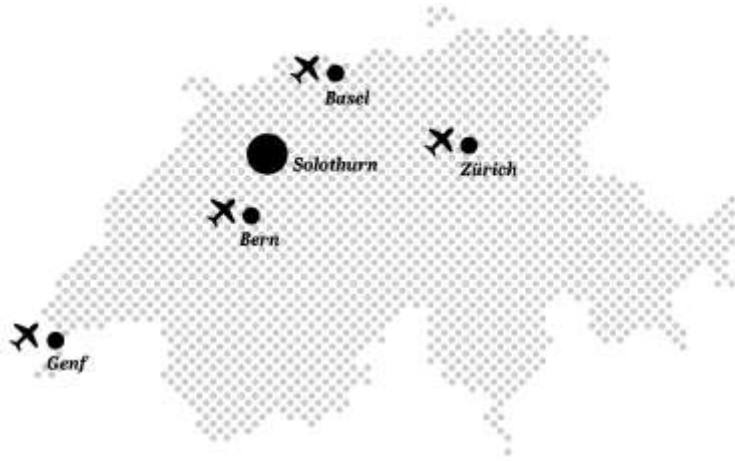
Falls Sie Ihren Lieblingswein oder eine Spirituosen-Spezialität mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 40.00 | 75cl Flasche.

## 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 Einfahrtsticket jederzeit an einem der Kassenautomaten gelöst werden.