



BANKETTE & EVENTS DOKUMENTATION

INHALT

<u>ALLGEMEINES</u>	2
<u>IHR ANLASS</u>	4
PRIVATE FESTE UND HOCHZEITEN	4
FIRMEN- UND GROSSANLÄSSE	4
SEMINARE UND WORKSHOPS	4
<u>RAUMMIETEN IM ÜBERBLICK</u>	5
<u>ESSEN</u>	6
APÉRO	6
APÉRO-RICHE & BUFFETS	6
SMOKER BUFFET	7
GRILL BUFFET	7
TAVOLATA	8
FONDUES	9
SEMINAR-VERPFLEGUNG	9
FAMILIEN-BRUNCH	10
<u>WEIN & GETRÄNKE</u>	11
<u>MIETMATERIAL & INFRASTRUKTUR</u>	12
<u>AGB'S – DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN</u>	13

WILLKOMMEN IM ATTISHOLZ

WILLKOMMEN IN DER KANTINE



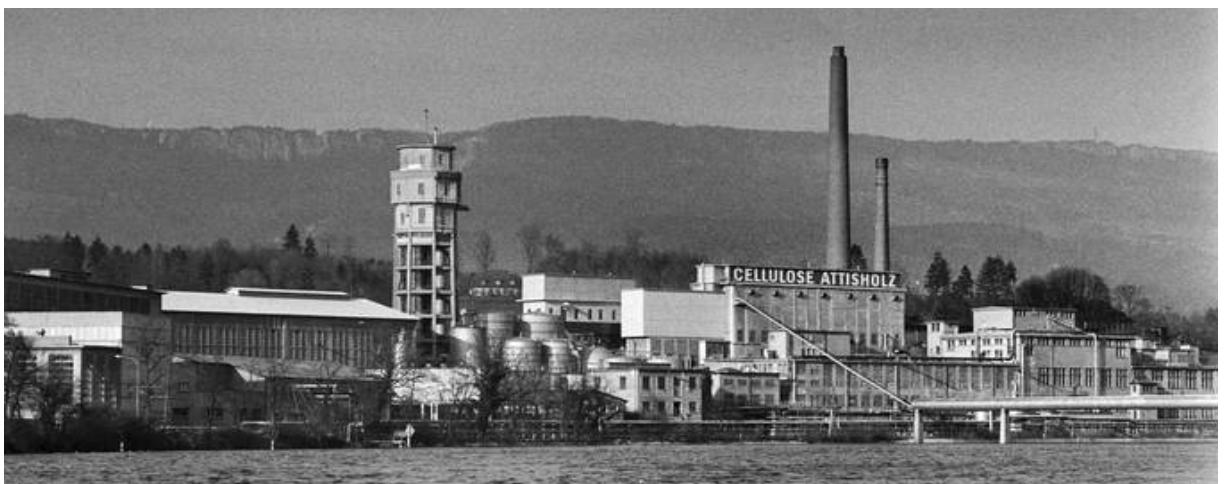
Die Kantine Attisholz steht für eine lebhafte und unkomplizierte Gastrowelt mit vielseitigen Kompetenzen. Unser Betrieb vereint Restaurant, Eventlokalität und Catering unter einem Dach. Der einzigartige Industriecharme unserer stilvoll umgebauten Restaurants und den grosszügigen Eventräumen versprühen ein unvergleichliches Ambiente.

Freude, Herzlichkeit und Humor sind in unserem Team die treibenden Kräfte.

GESCHICHTE UND ZUKUNFT

Die Cellulose Attisholz AG wurde 1881 gegründet. Ein Teil der heute bestehenden Bausubstanz geht noch auf diese Zeit zurück. Sie war die einzige Cellulose-fabrik der Schweiz. Für das Nordareal (Attisholz Nord) wurde 2017 ein «Räumliches Teilleitbild» von der Gemeinde Riedholz bewilligt. Das Areal befindet sich im Besitz des Zürcher

Immobilien-Entwickler Halter AG und soll in den nächsten 10-30 Jahren schrittweise zu einem lebendigen und vielseitigen Ortsteil der Gemeinde Riedholz werden; mit vielfältigen Wohnformen, Arbeitsplätzen, Dienstleistungen, Sport- und Freizeitnutzungen, Kunst- und Kulturangeboten sowie Gastronomie und Events.



ALLGEMEINES

DIE PASSENDE LOCATION FÜR IHREN ANLASS

Mieten Sie einen unserer vielen Räume für Aperos, Firmenanlässe, Mitarbeiteressen, Tagungen oder kulturelle Events. Oder nutzen Sie unsere Location als Partyraum, für Bankette oder eine unvergessliche Hochzeitsfeier. Jeder Raum besitzt seinen ganz eigenen Charme mit speziellem Ambiente und Liebe zum Detail.

Die Locations werden durch die Kantine selbst oder von unserem Areals-Partner der UP! Event AG vermietet. Sie können ihr Wunschdatum für alle Locations problemlos bei uns anfragen, wir klären die Verfügbarkeit gerne für Sie ab



PLANUNG & EVENTKOORDINATION

Das Kantine-Team unterstützt Sie gerne bei der Planung und Organisation Ihres Anlasses und begleitet Sie bei der Durchführung mit Rat und Tat. Zusammen mit unserer Partnerfirmen organisieren wir Ihnen auch passende Lösungen in den Bereichen Unterhaltungsprogramm sowie Infrastruktur und Showtechnik.

Damit Ihr Anlass von der Anfrage bis zur Bezahlung ein Erfolg wird, gibt es einiges zu beachten. Wir unterstützen Sie bei der Planung & Koordination Ihres Events mit Rat und Erfahrung. Lesen Sie diese Dokumentation und vereinbaren Sie einen Besprechungstermin per Telefon oder Mail.

Teilen Sie uns im ersten Schritt Ihr Wunsch-Anlassdatum und die angenommene Gästezahl mit, damit wir die Verfügbarkeit der Locations vorab prüfen können.

OFFERTE

Mit den Informationen aus einer gemeinsamen Besprechung inklusive Besichtigung vor Ort erstellen wir die Offerte für Ihren Anlass.

Mit Ihrer Bestätigung der Offerte innert zwei Wochen nach Erhalt, gilt der Anlass als definitiv gebucht.

KONTAKT / ANFAHRT

ADRESSE

KANTINE ATTISHOLZ
Restaurant Events Catering
Attisholzstrasse 10
4533 Riedholz

+41 78 340 77 80

info@kantine-attisholz.ch

ANFAHRT

Mit den Öffentlichen- Verkehrsmitteln ist das Attisholz-Areal mit 12Min Fussmarsch ab den Bahnhöfen Luterbach-Attisholz (SBB) und Riedholz («Bipperlisi») zu erreichen.

Parkmöglichkeiten für PWs sind auf dem Areal vorhanden (Siehe Lageplan).

Informieren Sie uns über andere Anreisevarianten (Car, Schiff, Fahrrad) und wir geben Ihnen gerne Auskunft.

[«Standort Google-Maps»](#)



IHR ANLASS

PRIVATE FESTE UND HOCHZEITEN

Suchen Sie für Ihren Anlass etwas Aussergewöhnliches? Etwas Stimmungsvolles? Ein Erlebnis mit Genuss? Dann sind Sie in der KANTINE ATTISHOLZ genau richtig. Von der Hochzeit, über die Geburtstagsfeier bis hin zum Jubiläum... Oder machen Sie zu späterer Stunde

noch eine Party, damit Ihre Feier unvergesslichen wird. Unsere Locations sind dafür bestens ausgestattet. Mit unserer Erfahrung unterstützen wir Sie in der Planung und Durchführung Ihres Events und arrangieren für Sie einen unvergesslichen Anlass.

FIRMEN- UND GROSSANLÄSSE

Ob Tagung, Kundenevent, Mitarbeiteranlass, Generalversammlung, Produktepräsentationen, Retraite, Konzert oder kommerzieller Anlass – ganz gleich, was wir organisieren, Sie als Kunde stehen auf dem Attisholz-Areal im Mittelpunkt.

Zusammen mit unserem Partner der UP! Event AG organisieren wir Ihnen auch passende Lösungen in den Bereichen Unterhaltungsprogramm sowie Infrastruktur und Showtechnik. Den Möglichkeiten sind (fast) keine Grenzen gesetzt.

SEMINARE UND WORKSHOPS

Möchte Sie einmal in einer anderen Umgebung ihr Teammeeting halten? Oder brauchen Sie mehr Platz? Oder möchten Sie Ihre Mitarbeiter mit einer speziellen Produktpräsentation, einem Teambuildingworkshop oder einer Party überraschen? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.

Dank der Vielzahl an Räumen bieten wir einen inspirierenden Rahmen für Meetings, Workshops und Tagungen. Für Gruppen von 6 bis 100 Personen.

SEMINARMATERIAL

Beamer & Leinwand (1)	CHF 150.00
Flip-Chart (1)	CHF 25.00
Pinwände (4)	CHF 20.00
Moderations-Koffer (1)	CHF 30.00
Welcome-Desk (1)	CHF 80.00
Kaffeemaschine zur Selbstbedienung	CHF 80.00

Weiteres Mietmaterial organisieren wir Ihnen gerne

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

RAUMMIETEN IM ÜBERBLICK

<u>LOCATION</u>	<u>SITZPLÄTZE</u>	<u>STEHPLÄTZE</u>	<u>FLÄCHE</u>	<u>MIETE PRO TAG</u>
Grosser Salon	56 Pers.	100 Pers.	100 m ²	CHF 500
Kleiner Salon	30 Pers.	55 Pers.	40 m ²	CHF 250
Restaurant Kantine gesamt & exklusiv	86 Pers.	150 Pers.	140 m ²	Preis auf Anfrage
Kesselhaus	80 Pers.	150 Pers.	170 m ²	CHF 800
Partywerkstatt	-	200 Pers.	120 m ²	CHF 800
Kesselhaus & Partywerkstatt	150 Pers.	350 Pers.	290 m ²	CHF 1'500
Kontainer-Stübli	24 Pers.	50 Pers.	30 m ²	CHF 200
Eventraum 65A	120 Pers.	300 Pers.	290 m ²	Mo bis Fr CHF 1'800 Sa & So CHF 2'200
Eisenmagazin	80 Pers.	200 Pers.	120 m ²	Mo bis Fr CHF 1'800 Sa & So CHF 2'200
Attisholz-Arena	Kapazität Tribüne bis 900 Pers.	Kapazität Vorplatz bis 400 Pers.	-	Preis auf Anfrage
Kiesofenhalle	1'800 Pers.	2'800 Pers.	3'000 m ²	Preis auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Essen

Unsere Speisen werden frisch zubereitet. Menu-Komponenten eines Buffets oder Menüs zu tauschen oder mit anderem zu kombinieren ist möglich. Fragen Sie uns einfach an, damit wir Ihnen entsprechende Vorschläge unterbreiten können.

Mengen / Anzahl Gäste

Kinder bis 5 Jahre essen bei uns kostenlos, ab 5 bis 12 Jahre 50% Ermässigung auf die Preise. Geben Sie uns bis zwei Wochen vor dem Anlass verbindlich die Gästeanzahl an. Diese wird in Rechnung gestellt, da wir Personal und Waren für Ihren Anlass bereits frühzeitig bestellen und planen. Wir sind bemüht keine Lebensmittel zu verschwenden.

Allergien und Unverträglichkeiten

Geben Sie uns Allergien und Spezialernährungsformen bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt damit wir für die betroffenen Gäste separate Teller zubereiten können.

APÉRO

Spicynuts

Selbstgemachte Gewürznüsse
pro Person CHF 3.00

Antipasti trio

Pomodori Secchi, Oliven, Sbrinz, Focaccia
pro Person CHF 12.50

Mixed Meatballs-Platte

Auswahl unserer hausgemachten Meat- & Vegiballs

Classic Meatballs
Chorizo Manchego-Balls
Horny Chicken-Balls
Falafel
Seitanballs
Quinoa-Gemüseballs

Dazu Dipsaucen:

Haus-Ketchup, Fruchtcurrymayo, Zaziki, Tomato-Relish

pro Person CHF 18.50

APÉRO-RICHE & BUFFETS

Unsere reichhaltigen Apéro riche gelten als volle Mahlzeit. Zum Beispiel mit unseren Fleisch- und Vegetarischen- Balls sind ein fulminanter Abschluss jedes Teamanlasses oder Workshop.

Beispiel Apéro riche:

Sbrinzmöckli, Pomodori Secchi und Oliven
Focaccia, Züpfe und Späckzüpfe, Hummus,
Peperoni-Feta-Tapenade
Classic Meatballs, Chorizo Manchego-Balls,
Horny Chicken-Balls, Falafel, Seitanballs,
Quinoa-Gemüseballs

Dazu Dipsaucen:

Haus-Ketchup, Fruchtcurrymayo, Zaziki, Tomato-Relish

Zum Dessert

Saftiger Zitronenkuchen oder Glace zum

pro Person CHF 39.00

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

SMOKER BUFFET

Zartes, auf den Punkt gegartes Fleisch mit feinem Rauchduft aus unseren Texas-BBQ-Smokern. Für einen festlichen Anlass ein ausgefallenes Menü, mit dem wir Ihre Gäste verzaubern werden.

Beispiel Smoker Buffet

Roastbeef
Schweinsnierstück
Pouletoberschenkel mit Kräuterjus
Halloumi Käse

Kartoffelgratin
Ofengemüse

Rüebli­salat mit Orangen
Saiso­naler Ge­mü­sesalat
Grüner Salat mit French- oder Italiendressing

Dazu frische Brote

pro Person CHF 56.00

Beispiel Dessert

Schoggi Brownies
Panna cotta mit Beerencoulis
Div. Glacebecher von der Fam. Egger Wolfisberg

Pro Person CHF 14.50

GRILL BUFFET

Das Grillgut direkt ab Grill von unseren Köchen grilliert dazu feine Gemüsesalate ab Buffet. Eine wunderbare Kombination für Ihr Fest an einem lauen Sommerabend.

Beispiel Grill Buffet

Rindshohrücken
Schweinssteak
Pouletspiessli
Kalbsbratwurst
Halloumi
Ofengemüse

Grosis Händöpfusalat oder Toby's Kartoffelgratin
Pastasalat mit frischen Kräutern, Rüebli­salat mit Orangen, Stangenselleriesalat mit Erdnüssen, Hirtensalat mit Feta und Oliven, Grüner Salat mit Italienne oder Frenchdressing

Zu unseren Grilladen gibt es Kräuterbutter, vers. Dip-Saucen, selbstgemachte Senfe und feine Brote

pro Person CHF 48.00

Beispiel Dessert

Schoggi Brownies
Div. Glacebecher von der Fam. Egger Wolfisberg

Pro Person CHF 9.50

Für Kinder Stängel­iglace CHF 2.00 bis 4.00

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

TAVOLATA

Wie bei Nonna zu Hause. Dolce vita in der Kantine. Die Speisen der ersten drei Gänge werden pro Tisch serviert und erst vor dem Dessert abgeräumt. Weil die Gäste untereinander die Schüsseln und Platten reichen, entsteht eine tolle Atmosphäre am Tisch. Ein Austausch über den Tellerrand.

Beispiel Tavolata 1

«Tavolata ala Kantine»

Kürbishummus
Pomodori secchi und Oliven
Marinierte Auberginen und Feta mit Dinkel-Vollkorn-Focaccia

Flammierte Chorizo auf mediterranem Linsensalat
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer
Geflügelinvoltini auf mariniertem Ruccola-Salat
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse

Bramata mit Manchego
Hausgemachte Spätzli
Vegetarische Moussaka
Federkohl mit Pilzragout
Boeuf Bourguignon mit Röstzwiebeln
Rauchige Spare-Ribs

Zwetschgensorbet mit und ohne Vieille Prune

pro Person CHF 72.00

Beispiel Tavolata 2

«Orient trifft auf Mediterrane Küche»

Hummus mit Zitronen Zatar und Naanbrot
Lammällchen mit libanesischem Frischkäse-Dip
Falafel mit arabischer Würzpaste aus Paprika und Walnüssen
Mariniertes mediterranes Gemüse

Poulet-Involtini auf Spinatsalat mit Kichererbsen
Kürbissuppe mit Ras el- Hanout und Limette
Baba Ganoush - Auberginen Mousse mit Pitabrot
Lauch mit Chili auf lauwarmem Linsensalat

Persisches-Rindsgulasch mit gebratenem Safranreis
& gebackenes Wurzelgemüse
Knusprige Schweinsbrust an Kräuterjus
mit Kartoffelstampf, gerösteten Mandeln & Ratatouille

Kokos Panna Cotta mit Mango
Div. Glacebecher von der Fam. Egger Wolfsberg

pro Person CHF 95.00

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

FONDUES

Egal ob Käse- oder Fleischfondue, mit diesen Gerichten steht einem gemütlichen Abend nichts im Weg.

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Käsefondues

HUUSFONDUE mit Reutiger Bergkäse,
Nieselberger, Swiss Lady, Wein & Kirsch
pro Person CHF 25.00

L'AMOUR FONDUE mit Röthenbacher,
L'amour de Bellegarde, Schnebel Kuh,
Vacherin, Wein & Vielle Prune,
pro Person CHF 26.00

Fondue Chinoise

Grüner Salat mit Frech- oder Italienne-Dressing,
Rüebli Salat mit Orangen

Fondue Chinoise (250g Filetfleisch pro Person)
Rind, Kalb, Pferd, Schwein, Poulet

Dazu Pommes Frites aus der Region, Tobys
Kartoffelgratin oder Reis

pro Person CHF 46.00

SEMINAR-VERPFLEGUNG

Gipfeli, Zvieri & Znüni

Früchtekorb & Zitronencake
pro Person CHF 7.50

Beispiel Lunch 1

Saisonale Suppe
Classic Rindsballs an Arrabbiatasauce mit
Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse
Div. Glacebecher von der Fam. Egger Wolfisberg
pro Person CHF 28.50

Beispiel Lunch 2

Gemischter Saisonsalat
Poulet-Curry-Linseneintopf mit Pittabrot
Fruchtiges Panna Cotta
pro Person CHF 28.50

Beispiel Lunch 3

Gemischter Saisonsalat
Asiatisches Nudelgericht mit frischem Gemüse
Div. Glacebecher von der Fam. Egger Wolfisberg
pro Person CHF 28.50

Abschluss-Apéro

Unsere reichhaltigen Apéro riche gelten als volle
Mahlzeit und sind ein fulminanter Abschluss für
jeden Teamanlass oder Workshop.

Beispiel Apéro riche:

Sbrinzmöckli, Pomodori Secchi und Oliven
Focaccia, Züpfe und Späckzüpfe, Hummus,
Peperoni-Feta-Tapenade
Classic Meatballs, Chorizo Manchego-Balls,
Horny Chicken-Balls, Falafel, Seitanballs,
Quinoa-Gemüseballs

Dazu Dipsaucen:

Haus-Ketchup, Fruchtcurrymayo, Zaziki, Tomato-
Relish, Creamy Pesto, Granatapfel-Chutney

Beispiel Dessert

Saftiger Zitronenkuchen oder Glace zum
pro Person CHF 39.00

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

FAMILIEN-BRUNCH

Was es zu brunchen gibt?

Gipfeli – Zopf - Speckzopf – Ruchbrot – Pan Cakes – Rösti - Reichhaltige Käse & Fleisch Auswahl
Verschiedene Konfitüren, Honig – Schokoaufstrich – Birchermüesli – Cornflakes – Naturejoghurt – Früchte
Rührei – 3 Minuten Ei – Spiegelei – Speck

Kaffee - Saft - Mineral jeweils à discrétion

Brunch Erwachsene	CHF 37.00
Brunch Kinder	CHF 18.50

Oder mit Frühschoppen...?

Gönne Dir dazu einen leckeren Drink, Cocktail oder Cüpli als beschwingter Einstieg in den Sonntagsbrunch.
Dieser ist im Preis der Kategorie "Frühschoppen" inklusive.

Brunch mit "Frühschoppen"	CHF 46.20
---------------------------	-----------

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

WEIN & GETRÄNKE

Was dürfen wir Ihnen zum Trinken anbieten? Alles Flüssige finden Sie in unserer [Wein- und Getränkekarte](#). Ein kleines aber feines Sortiment an erlesenen Weinen, eine grosse Bierauswahl mit regionalen und internationalen Bieren, verschiedene bekannte und unbekannte Süssgetränke, Stadtrösterei-Kaffee und Länggasstee, Obstbrände sowie klassische Party-Longdrinks & Cocktails.

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

Wein

Wir empfehlen Ihnen jeweils einen Weisswein und einen Rotwein für Ihren Anlass. Diese Empfehlung basiert auf unserer Erfahrung, passend zum Essen und fair im Preis.

Wünschen Sie einen anderen Wein für Ihren Anlass wählen Sie aus der Weinkarte und teilen Sie uns Ihre Wahl bis drei Wochen vor dem Anlass mit, oder bringen Sie Ihren Lieblingswein vor Ihrem Anlass vorbei und wir schenken diesen aus.

[Wein-& Getränkekarte](#)

Zapfengeld

Bei selbst mitgebrachtem Wein beträgt das Zapfengeld für Service, Gläser und Reinigung CHF 30.00 je Flasche.

Getränkeangebot an Ihrem Anlass

Definieren Sie die Getränke die an Ihrem Anlass ausgeschenkt werden.

Selbstverständlich können Ihre Gäste in Selbstzahlung jederzeit weitere Getränke an der Bar bestellen.

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

MIETMATERIAL & INFRASTRUKTUR

Egal ob Catering für ein Catering an einer speziellen Location, DJ, Band Seminar oder eine «Diashow»?
Wir stellen Ihnen die benötigte Infrastruktur für Ihr Anlass bereit.

Seminar Infrastruktur

Beamer & Leinwand (1)	CHF 150.00
Flip-Chart (1)	CHF 25.00
Pinwände (4)	CHF 20.00
Moderations-Koffer (1)	CHF 30.00
Welcome-Desk (1)	CHF 80.00
Kaffeemaschine zur Selbstbedienung	CHF 80.00

Weiteres Mietmaterial organisieren wir Ihnen gerne

Party & Konzert Infrastruktur

DJ-Anlage / Kling & Freitag	CHF 300.00
Mischpult Pioneer DJM 800	CHF 120.00
CD-Player Pioneer CDJ MK2 (2)	CHF 100.00
Licht Party-Setup „Standard“	CHF 120.00
Garderoben mit Kleiderbügel	CHF 30.00
Stehbarelement für Einlasskontrolle	CHF 30.00

Benötigen Sie zusätzliches Equipment? Wir mieten Ihnen dieses bei unseren Eventpartnern gerne dazu.

Catering Infrastruktur

Diese Kosten werden verrechnet, wenn sich Ihre Event-Location ausserhalb der Kantine befindet:

Tischtuch-Festtisch	CHF 10.00
Tischtuch-Stehtisch	CHF 8.00
Wasserglas	CHF 1.50
Weinglas	CHF 1.50
Kaffeetasse & Unterteller	CHF 1.50
Besteck	CHF 3.00
Porzellanteller	CHF 2.00
Festtischgarnitur 220x80cm	CHF 10.00
Kühlschrank	CHF 10.00
Kühlanhänger für Getränke	CHF 300.00
Warmhaltebox	CHF 50.00
Küchenmaterial divers, pauschal	CHF 50.00
Feuerkugeln - inkl. Holz für 5h	CHF 100.00

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.

AGB's – DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Wann kommt ein Vertrag zwischen mit der Kantine Attisholz zustande? Mit Ihrer mündlichen oder schriftlichen Buchung und der Bestätigung seitens der Kantine kommt ein Vertrag zustande. Wird eine Veranstaltung von Minderjährigen organisiert, muss eine volljährige Person die Miet- oder Benützungsvereinbarung mitunterzeichnen.

Als Basis gilt der Preis für das vereinbarte Menü plus der Getränkeumsatz à pauschal CHF 25.00 pro Person. Mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl multipliziert ergibt sich der Gesamtpreis zuzüglich Mietkosten für Räumlichkeiten. Wurde bei Banketten noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 50.00 pro Person verrechnet.
2. Was Sie wann bezahlen müssen?

Die Raummiete, die Kosten für die Benützung der übrigen Infrastruktur und die Unkostenbeiträge für die Anspruchnahme der Dienstleistungen der MitarbeiterInnen sind fixe Preise. Die Preisliste finden Sie unter www.kantine-attisholz.ch. Der geschuldete Betrag ist entweder bar am Veranstaltungstag oder gegen Rechnung zu bezahlen. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bei grösseren Anlässen kann eine Vorauszahlung verlangt werden.
3. Annullation

Wird ein Anlass nach der definitiven Reservation abgesagt, gelten die nachfolgenden Annullationskostenbedingungen:

Bis 60 Tage vor dem Anlass:
50% der Miete der reservierten Räume

59 – 30 Tage vor dem Anlass:
30% des vereinbarten Gesamtpreises

29 – 15 Tage vor dem Anlass:
50% des vereinbarten Gesamtpreises

14 – 7 Tage vor dem Anlass:
80% des vereinbarten Gesamtpreises

weniger als 7 Tage vor dem Anlass:
100% des vereinbarten Gesamtpreises

Die Minimalgebühr beträgt CHF 50.00
4. Preisabstimmung

Die auf der Homepage ersichtlichen Preisangaben sind ausschliesslich in Schweizer Franken ausgestellt. Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Publierte Karten mit dem Angebot (im Internet) dienen der Information und stellen keine verbindlichen Offerten dar. Die Kantine kann die Preise für Produkte und Dienstleistungen jederzeit und ohne Vorankündigung ändern.
5. Haftung

Die Kantine lehnt jede Haftung für Garderobe und andere Gegenstände, welche in unseren Räumlichkeiten aufbewahrt werden ab.
6. Änderungen der Allgemeinen Geschäftsbedingungen: Die Kantine behält sich vor, die AGB's jederzeit zu ändern.
7. Der Gerichtsstand ist Solothurn.