



KLOSTER
DORNACH

Anlässe im Kloster

Liebe Gäste

Liebe Freunde des Klosters Dornach

Vielen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett- und Seminarunterlagen für Ihre individuelle Veranstaltung bei uns im Kloster Dornach zu präsentieren. Geniessen Sie und Ihre Gäste mit unseren speziellen Kreationen und erlesenen Weinen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Wir bitten Sie, die Auswahl einheitlich zu treffen. Selbstverständlich können vegetarische Alternativen sowie Anpassungen aufgrund von Unverträglichkeiten gemeinsam besprochen und definiert werden. Sollten Sie Ihre Lieblingspeise vermissen, sind wir gerne bereit, Ihnen in einem persönlichen Gespräch weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Wir bieten einen besonderen Ort mit einer über 350-jährigen Geschichte und zeitgenössischen Akzenten in der Gestaltung und im Veranstaltungsprogramm. Setzen Sie sich auf die Terrasse in unserem Klostergarten und geniessen Sie die für uns speziell hergestellte Klosterbratwurst. Oder feiern Sie am festlich weiss gedeckten Tisch Ihren nächsten Geburtstag mit einem ausgiebigen Essen aus unserer saisonal angepassten Karte. Unser Klosterrestaurant steht Ihnen ob mit kleinem oder grossem Hunger täglich offen.

1990 zogen die letzten Kapuzinerbrüder aus dem Kloster aus. Der Kanton Solothurn überschrieb das Nutzungsrecht an die gegründete «Stiftung Kloster Dornach». Sie besteht aus Mitgliedern der Einwohnergemeinde, der Bürgergemeinde, der katholischen sowie evangelisch-reformierten Kirchen Dornachs, der katholischen Landeskirche BL und den Freunden des Klosters Dornach. Anlässlich der 500-Jahr Gedenkfeier der Schlacht bei Dornach, übergab der Kanton am 27. Juli 1999 die Schenkungsurkunde an die Stiftung. Der Bau des Kapuzinerklosters wurde durch eine Erbschaft von Maria Magdalena von Roll ermöglicht. Sie testamentierte 6000 Gulden für die Gründung eines Klosters in Dornach.

Am 24. Oktober 1673 war die Einsegnung des Grundsteines. Der ganze Bau dauerte von 1674 bis 1676. Am 16. Juli 1676 zogen schliesslich vier Patres und zwei Brüder aus verschiedenen Klöstern der Innerschweiz in das vollendete Gebäude ein.

Zu Ehren von Magdalena von Roll wurde am 22. Juli 1676 ein Fest veranstaltet, welches noch heute gefeiert wird – nämlich am nächstliegenden Wochenende des 22. Juli.



KLOSTER
DORNACH

Unsere Räume und Kapazitäten

	Tag	½ Tag	m ²	U-Form*	Block	Tafel	Konzert
Refektorium	280.00	180.00	84	50	30	60	70
Bibliothek	280.00	180.00	68	50	40	60	70
Atelier	80.00	50.00	20		16		
Franziskus	80.00	50.00	20		16		
Gewölbekeller	180.00	100.00	60	40	40	50	50

* innen und aussen bestuhl

Die Raummiete entfällt ab einer Konsumation von CHF 40.00 pro Person



Refektorium



Bibliothek



Atelier



Franziskus



Gewölbekeller

Technische Hilfsmittel

Beamer & Leinwand	50.00
Flipchart inkl. Papier	20.00
Pinnwand	20.00
Magnetwand	20.00
Moderationskoffer	inkl.

Weiteres auf Anfrage



KLOSTER
DORNACH

Seminare & Sitzungen

Gipfeli	pro Stück	1.60
Nuss- und Dörrfrüchtemischung	pro Schale	3.50
Orangensaft	pro Liter	10.00
Smoothie	pro Liter	12.00
Mineralwasser pauschal	½ Tag (bis 4 Std.)	7.00
	1 Tag (bis 8 Std.)	10.00
Mineralwasser & Kaffee pauschal	½ Tag (bis 4 Std.)	10.00
	1 Tag (bis 8 Std.)	13.00
Seminarpauschale mit Mittagessen, pro Person		80.00

Willkommenskaffee mit Gipfeli
Tagungsraum
Freier WiFi Zugang
Beamer & Leinwand, Flipchart, Pinnwand & Moderationskoffer
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure zum Seminar und Mittagessen
Kaffeepause mit Joghurt, Fruchtsäften und frisch zubereiteten Smoothies am Vormittag
Mittagessen 2-Gang Menu mit Auswahl aus drei Tagestellern mit Vorspeise
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
1 Kaffeepause mit süsser Überraschung am Nachmittag

Tagungspauschale mit Vollpension, pro Person **125.00**

Willkommenskaffee mit Gipfeli
Tagungsraum
Freier WiFi Zugang
Beamer & Leinwand, Flipchart, Pinnwand & Moderationskoffer
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure zum Seminar und Mittagessen
Kaffeepause mit Joghurt, Fruchtsäften und frisch zubereiteten Smoothies am Vormittag
Mittagessen 2-Gang Menu mit Auswahl aus drei Tagestellern mit Vorspeise
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
1 Kaffeepause mit süsser Überraschung am Nachmittag
Abendessen 3-Gang mit Auswahl an drei Hauptgängen (Fleisch, Fisch, vegetarisch)

Alle weiteren Getränke nach Verbrauch



KLOSTER
DORNACH

Übernachtung mit Frühstück

Zimmertyp	Einzelnutzung	Doppelnutzung
Einzelzimmer	87.00	--
Doppelzimmer Comfort	97.00	132.00
Doppelzimmer Superior	120.00	155.00

Zusatzbett 35.00 (nicht in allen Zimmern möglich)
Kinder 3-13 Jahre 30.00

Kinder bis und mit 2 Jahre übernachten kostenlos im Zimmer der Eltern
Alle Preise pro Zimmer und Nacht.



Einzelzimmer



Doppelzimmer



Grosses Doppelzimmer



KLOSTER
DORNACH

Alkoholfreie Getränke

Eptinger Mineralwasser	3dl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	5dl	6.50
	1l	11.00
Rivella rot/blau	3.3dl	5.50
Elmer Citro	3.3dl	5.50
Pepita Grapfruit	3.3dl	5.50
Vivi Kola / Vivi Zero	3.3dl	5.50
Fritz-Spritz Rhabarberschorle	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Ramseier Suure Moscht 4%	4.9dl	6.50
Michel Orangensaft	2dl	5.20
Michel Pfirsichsaft	2dl	5.20
Michel Traubensaft rot	2dl	5.20

Bier

Ziegelhof Lager vom Fass	3dl	5.00
	4dl	6.50
Unser Bier blond	3.3dl	6.00
Erdinger Weizenbier	5dl	9.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	3.3dl	5.50

Warme Getränke

Kaffee / Espresso		4.80
Schale / Heisse Ovomaltine oder Schoggi		5.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato / doppelter Espresso		6.00

Unsere Weine finden Sie in der aktuellen Weinkarte



Apero

Kalt

Canapé mit frischem Landbrot	pro Stück
Rohschinken, Ziegenfrischkäse, Ei oder Salami	3.50
Rindstartar, Rauchlachs mit Meerrettichschaum oder Forellentartar	4.50
Tomate-Mozzarella mit Basilikum im Glas	3.50
Antipasti-Spiessli	3.00

pro Person

Hausmarinierte Oliven	3.00
Speck-Gugelhupf	2.50
Schale Käsewürfel vom Milchhüsli Dornach	3.50
Rösli von Bündner Rohschinken und Käsewürfel, garniert	4.50
Olivenbrot	2.50
Pommes Chips, Nüssli, Sticks	1.50

Warm

pro Stück

Saisonale Suppe im Gläsli (auch kalt)	3.00
Schinkengipfeli	3.50
Mini-Frühlingsrolle	3.50
Mini-Quiche Lorraine	5.50
Mini-Käse-Quiche	5.50

Kloster Apéro

pro Person

Crostini mit Tomaten- und Olivenmousse, Salametti, Käsewürfel	28.00
Rauchlachs-Tatar auf Toast, Grissini im Rohschinkenmantel	
Hausmarinierte Oliven, Baguette	
BBQ-Pouletspiessli, Saisonale Suppe im Gläsli (kalt oder warm)	
Mini-Quiche Lorraine	



KLOSTER
DORNACH

Menüvorschläge (zum selber zusammenstellen)

Salate

Bunter Blattsalat	10.50
Klostersalat - Gemischter Salat mit Kräuter-Croûtons	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	15.00

Suppen

Gemüsecremesuppe	10.00
Klare Rindsbrühe mit Flädli	11.00
Grünerbsensuppe mit Minze-Joghurt	12.00

Kalte Vorspeisen

Crevetten Cocktail im Glas serviert	15.50
Vitello Tonnato – dünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	21.00
Lachs-Variation	
Räucherlachs und Lachstatar an Meerrettichschaum	
Toast und Butter	21.50

Warme Vorspeisen

Waldpilze auf Blätterteigkissen	14.50
Bunter Blattsalat mit Crevetten-Spiess	17.50

Hauptgänge Fleisch

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	
Kartoffelstampf und Schmorgemüse	34.00
Perlhuhn-Brust im Rohschinken-Mantel an Thymianjus	
Weisswein-Risotto und Saisongemüse	36.00
Filet-Spiessli vom Freilandsäuli mit Speck an Whisky-Rahmsauce	
Hausgemachte Spätzli und Grilltomate	38.00
Kalbsschulterbraten an Cognac-Rahmsauce	
Kartoffelstock und Saisongemüse	43.00
Rindshohrückensteak «Café de Paris»	
Herzoginnen-Kartoffeln und Saisongemüse	45.00
Kalbssteak an Morchelsauce	
Butternudeln und Saisongemüse	48.00



KLOSTER
DORNACH

Hauptgänge Fisch

Lachsfilet gebraten an Zitronen-Dillsauce Butterreis und Saisongemüse	38.50
Zanderfilet an Kräutersauce Salzkartoffeln und Zucchetti	42.00

Vegetarische Hauptgänge

Ravioli gefüllt mit Käse & Birne	27.00
Gnocchi mit Spinat, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto	27.50

Dessert

Schokoladen-Mousse mit Orangensalat	9.50
Panna Cotta mit Beeren-Coulis im Glas	8.50
Crème Brûlée à l'orange	10.50
Gluten-freier Schoggikuchen, Tonka-Chantilly	11.50
Windbeutel mit Vanilleglacé gefüllt, dazu warme Schokoladensauce	12.50

Z'vieri

Klassischer Wurst-Käsesalat mit Bergkäse aus dem Jura	18.00
mit Pommes Frites*	23.00
Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffelsalat**	22.50
Klosterbratwurst an Zwiebelsauce Röstitaler und sautiertes Gemüse	27.50

* bis 20 Personen

** ab 10 Personen

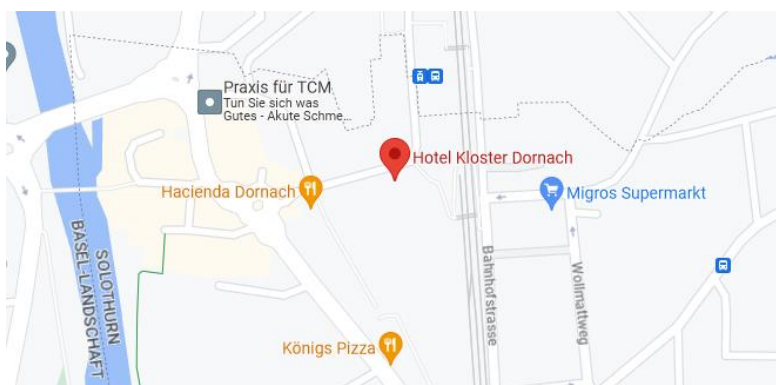


KLOSTER
DORNACH

Information

Standort

Stiftung Kloster Dornach
Amthausstrasse 7
CH-4143 Dornach
+41 61 705 10 80
events@klosterdornach.ch



Personenzahl

Unsere Bankettvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich bitte auf ein Menü festlegen. Bitte geben Sie uns die genaue Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Dies bildet die Grundlage für die Rechnung, kurzfristige Abmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld von Fr. 25.00 pro Flasche zu verrechnen.

Tischdekorationen

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihren Dekorationswünschen. Einfache Dekoration mit Schnittblumen oder kleinen Blumenstöckli und Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Wünschen Sie Gestecke oder Sträusse? – dann können diese gerne durch uns organisiert werden.

Menükarten

Einfache Menükarten stellen wir kostenfrei zur Verfügung
Auf Ihren Wunsch schreiben wir für Sie Ihre persönliche Menükarten CHF 1.50 / St.

Allergien / Intoleranzen

Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

Aktivitäten im auf dem Kloster-Areal

Ohne unsere Genehmigung dürfen auf dem Kloster-Areal keine Veranstaltungen stattfinden.



K L O S T E R
D O R N A C H

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Wir sind Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihres Anlasses gerne behilflich. Um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durchzulesen. Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere AGB's. Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Kenntnisnahme.

Betriebsöffnungszeiten

Montag bis Samstag 07.00 – 22.00 Uhr

Sonntag im Winter: 07.00 – 18.00 Uhr im Sommer bis 21.00 Uhr

Reservationen

Die Reservation von Räumen, sowie die Vereinbarung sonstiger Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch uns an den Veranstalter für beide Seiten bindend. Provisorische Buchungen halten wir maximal 4 Wochen oder nach schriftlicher Vereinbarung offen. Sollte für das gleiche Datum eine Neuansfrage vorhanden sein, behalten wir uns das Recht vor, eine definitive Entscheidung innert 48 Stunden zu verlangen.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig, spätestens 14 Tage vor dem Anlass, für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist uns spätestens 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher, übernehmen wir keine Garantie, alle Gäste berücksichtigen zu können. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

Raummiete

Die Raummiete hängt von der Lokalität sowie der Art und Grösse des Anlasses ab.

Verlängerung

Wir sind gemäss Betriebsöffnungszeiten geöffnet. Ist jedoch Ihr Anlass auch nach den Öffnungszeiten noch in vollem Gange, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter CHF 50.00. Es wird jede angebrochene Stunde verrechnet. Maximal bis 22.00 Uhr im Aussenbereich, im Innenbereich bis maximal 03.00 Uhr

Anzahlung

Je nach Art und Grösse des Anlasses ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Die Höhe der Vorauszahlung richtet sich nach dem voraussichtlichen Rechnungsbetrag.



Detailinformationen

- Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben, wie Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menüdruck, technische Hilfsmittel und Andere sind uns spätestens 14 Tag vor der Veranstaltung zu machen.
- Da wir ausschliesslich Frischprodukte verwenden, können wir eine Preisänderung nicht ausschliessen, versuchen sie wenn immer möglich, zu vermeiden.
- Sämtliche Menügänge sind ohne Nachservice.
- Menüvorschläge gelten grundsätzlich ab 10 Personen. Es muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker, Diäten etc.)
- Wein Jahrgänge wie auch Preise können ändern.
- Kurzfristige Disposition betreffend Bestuhlung müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- Die Preise für Blumen wechseln je nach Saison. Gerne definieren wir in Rücksprache mit Ihnen Ihr Budget für die Dekoration.
- Das Anbringen von Material an Wänden und Decken ist nicht erlaubt.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche, soweit möglich, ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir die Ihnen passende Tischordnung.

Entsorgung

Für die Entsorgung des mitgebrachten Materials ist der Veranstalter verantwortlich. Allfällige Kosten werden in Rechnung gestellt.

Kindermenüs

Kinder im schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas Passendes oder eine kleinere Portion.

Technische Hilfsmittel

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die wir ihm zur Verfügung stellen oder in dessen Auftrag über Dritte beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste. Wir können nicht für Ansprüche Dritter belangt werden.

Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Wir lehnen jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen.

Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.



K L O S T E R
D O R N A C H

Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: (im Minimum CHF 200.-)

- 21 bis 50 Tage vor dem Anlass 25 % des Arrangements
- 7 bis 20 Tage vor dem Anlass 50 % des Arrangements
- 2 bis 6 Tage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung mal Personenzahl.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden werden und von uns akzeptiert, wird der Veranstalter von dem Annullierungskosten befreit. Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen, in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt. Allfällige von uns erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich grundsätzlich inkl. gesetzlicher MwSt. und in CHF.

Rechnungsstellung

Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters.

Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist uns dies vor der Veranstaltung mitzuteilen. Der Veranstalter wird für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer belangt.

Zahlungsbedingungen

Konsumationen bis CHF 500.00 sind vor Ort zu begleichen, erst ab Beträgen darüber versenden wir eine Rechnung. In jedem Fall behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Dornach SO

Stand

September 2023