

## APÉRO Baroque Bars oder Terminus Club / Food & Getränke

### APÉRO - Food & Getränke nach Aufwand:

- |                                 |   |                    |
|---------------------------------|---|--------------------|
| • <u>Prosecco:</u>              | Prosecco NUDO Extra Dry - Veneto (I)                                      | 59.00              |
| • <u>Weisswein:</u>             | K-Naia - Bodega Naia (Verdejo) - Rueda (E), 2018                          | 59.00              |
| • <u>Rotwein:</u>               | Parada de Atauta – Dominio Atauta (Tinto Fino), Ribera de Duero (E), 2016 | 69.00              |
| • <u>Bier:</u>                  | Heineken Bier Offenausschank, 25cl / Schützengarten Bier, 33cl            | 4.50 / 7.00        |
| • <u>Alkoholfrei:</u>           | San Pellegrino Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, 33cl / 50cl / 75cl     | 5.00 / 6.00 / 8.00 |
|                                 | Diverse Softdrinks  | 5.00               |
| • <u>Tapas Terminus - kalt:</u> | Chorizo, Manchego Käse, Oliven & frischem Brot                            |                    |
| • <u>Tapas Terminus - warm:</u> | Warme Tortilla Chips mit zweierlei Dippes                                 | 14.50              |

### oder profitieren Sie von unseren Pauschal Angeboten:

- |   |                |
|---|----------------|
| • <b>APÉRO Pauschale mit Food</b> / pro Person/Stunde   |                |
| • <b>APÉRO Pauschale ohne Food</b> / pro Person/Stunde<br>(Beinhaltet alle oben erwähnten Speisen & Getränke) | 26.50<br>16.50 |

Weitere Weine und Getränke finden Sie auf unserer Homepage [www.terminus.ch](http://www.terminus.ch)

## DINNER - Restaurant oder Terminus Club / Wein & Getränke

### DINNER - Wein- & Getränke nach Aufwand:

- |                       |   |             |
|-----------------------|---|-------------|
| • <u>Prosecco:</u>    | Prosecco NUDO Extra Dry - Veneto (I)                                      | 59.00       |
| • <u>Weisswein:</u>   | K-Naia - Bodega Naia (Verdejo) - Rueda (E), 2018                          | 59.00       |
| • <u>Rotwein:</u>     | Parada de Atauta – Dominio Atauta (Tinto Fino), Ribera de Duero (E), 2016 | 69.00       |
| • <u>Bier:</u>        | Bierra Moretti Offenausschank, 33cl / Schützengarten Bier, 33cl           | 4.50 / 7.00 |
| • <u>Alkoholfrei:</u> | San Pellegrino Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, 50cl / 75cl            | 6.00 / 8.00 |
|                       | Diverse Softdrinks  | 5.00        |
|                       | Kaffee / Espresso   | 4.50        |

### oder profitieren Sie von unserem Pauschal-Angebot:

- |  |       |
|--|-------|
| • <b>WEIN &amp; GETRÄNKE Pauschale</b> / pro Person (bis 23:00)<br>(Beinhaltet alle oben erwähnten Speisen & Getränke) | 44.00 |
|--|-------|

Weitere Weine und Getränke finden Sie auf unserer Homepage [www.terminus.ch](http://www.terminus.ch)



**TERMINUS**

Froburgstrasse 7, 4600 Olten  
Tel +41 62 212 97 12  
[reservation@terminus.ch](mailto:reservation@terminus.ch)  
[www.terminus.ch](http://www.terminus.ch)

## CLASSIC 1: 78.00 pro Person / 69.00 pro Person (ohne 2. Vorspeise)

### Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Edles Solothurner Weissweinsüppchen mit Blätterteiggebäck



Argentinisches Angus Beef Entrecôte - Terminus Cut, dazu geröstete Bratkartoffeln & grilliertes Marktgemüse  
oder

Zart gebratene Wolfsbarschfilets an hausgemachter Chimichurri  
serviert mit sautiertem Blattspinat und duftendem Jasminreis

oder

Waldpilz-Risotto mit geriebenem Parmesan (Vegetarisch)



Schokoladenküchlein mit Merengue-Glacé & Orangenfilet

## CLASSIC 2: 92.00 pro Person / 78.00 pro Person (ohne 2. Vorspeise)

### Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Tom Yam Gung - Pikante Thailändische Kokossuppe, serviert mit zart gebratenen Tiger Prawns



Schweizer Angus Beef Filet «vom Friedli Metzg, Kappel»

Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion, dazu Rahmpolenta & Baby Mais  
oder

Zart gebratene Wolfsbarschfilets an hausgemachter Chimichurri  
serviert mit sautiertem Blattspinat und duftendem Jasminreis

oder

Spinat-Ricotta-Ravioli mit geriebenem Parmesan (Vegetarisch)



Schokoladenküchlein mit Merengue-Glacé & Orangenfilet

## CLASSIC 3: 96.00 pro Person / 78.00 pro Person (ohne 2. Vorspeise)

### Appetizer Terminus



Frischer Gartensalat an feiner Himbeer-Dressing mit gerösteten Mischkernen



Original LUMA Beef Ravioli an "beurre noisette" mit Zwiebelknusperli & geriebener "Belper Knolle"



Am Stück gebratener Kalbsrücken an Pilzrahmsauce, dazu hausgemachter Stock & glasierte Busch-Bohnen  
oder

Zart gebratene Wolfsbarschfilets an hausgemachter Chimichurri  
serviert mit sautiertem Blattspinat und duftendem Jasminreis

oder

Trüffel-Risotto mit geriebenem Parmesan (Vegetarisch)



Schokoladenküchlein mit Merengue-Glacé & Orangenfilet



## TECHNISCHE INFRASTRUKTUR / ZUSÄTZLICHES MOBILIAR Terminus Club

• Komplettes Soundsystem mit Anschlussmöglichkeit für iPhone, iPod oder iPad	Kostenlos
• Schalenstuhl-Bestuhlung (geeignet für Seminare)	Kostenlos
• 1 Grossbildschirm	Kostenlos
• 1 Mikrofon	Kostenlos

## MIETE / MINDESTKONSUMATION Terminus Club

• Apéro / Flying Dinner: bis zu 2 Stunden	300.00
• Apéro / Flying Dinner: ½ Tag	600.00
• Apéro / Flying Dinner: ganzer Tag	900.00
• Club - Raummiete	150.00
• Betreuung / Service	150.00
• Wird die Mindestkonsumation erreicht, wird <b>keine</b> Miete verrechnet.	

## MIETE / MINDESTKONSUMATION BEI GESCHLOSSENER GESELLSCHAFT Restaurant

• Mindestkonsumation Restaurant - Montag / Dienstag / Mittwoch / Donnerstag	3'500.00
• Mindestkonsumation Restaurant – Freitag / Samstag	5'500.00
• Eine <b>Miete</b> wird nur ausserhalb der Öffnungszeiten verrechnet.	
• Wird die Mindestkonsumation erreicht, wird <b>keine</b> Miete verrechnet.	

## MIETE / MINDESTKONSUMATION Baroque Bars

• Apéro / Flying Dinner: bis zu 2 Stunden	150.00
• Apéro / Flying Dinner: ½ Tag	300.00
• Apéro / Flying Dinner: Ganzer Tag bis 19:30	450.00
• Apéro / Flying Dinner: 18:30 – 22:30	1'200.00
• Apéro / Flying Dinner: 18:30 – 02:30	1'800.00
• Eine <b>Miete</b> wird nur ausserhalb der Öffnungszeiten verrechnet.	
• Wird die Mindestkonsumation erreicht, wird <b>keine</b> Miete verrechnet.	



## TERMINUS

Froburgstrasse 7, 4600 Olten  
 Tel +41 62 212 97 12  
 reservation@terminus.ch  
 www.terminus.ch

## TERMINUS CLUB

- **CLUB DEAL** – Aufpreis für **EINTRITT** Terminus Club / Preis pro Person

10.00

## WISSENSWERTES

- Abmeldungen müssen **mindestens 48 Stunden** vor dem Anlass per Mail mitgeteilt werden.
- **No-Shows** werden mit 50.00 pro Person in Rechnung gestellt.
- **Kein Einzelkasso bei Gruppen.**
- **Beilagen** können je nach Saison variieren.

## ANNULATIONS-BEDINGUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN

Kann eine Veranstaltung aus Gründen für welche das Restaurant nicht verantwortlich ist nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf eine Teil-Zahlung der vereinbarten Leistung wie folgt:

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| • Absage der Veranstaltung 0 – 7 Tage vor dem Termin:   | 100% gemäss Auftragsbestätigung |
| • Absage der Veranstaltung 8 – 14 Tage vor dem Termin:  | 80% gemäss Auftragsbestätigung  |
| • Absage der Veranstaltung 15 – 29 Tage vor dem Termin: | 70% gemäss Auftragsbestätigung  |
| • Absage der Veranstaltung 30 – 59 Tage vor dem Termin: | 50% gemäss Auftragsbestätigung  |
| • Absage der Veranstaltung 60 – 89 Tage vor dem Termin: | 30% gemäss Auftragsbestätigung  |
| • Absage der Veranstaltung bis 90 Tage vor dem Termin:: | 0% gemäss Auftragsbestätigung   |

Im Falle einer Durchführung der Veranstaltung mit einem gleichwertigen Leistungsumfang durch Dritte, entsteht dem Gast lediglich eine Umtriebsentschädigung von 20% (je nach Eingang der Annullierung).



## TERMINUS

Froburgstrasse 7, 4600 Olten  
Tel +41 62 212 97 12  
reservation@terminus.ch  
www.terminus.ch