



# Bankettkarte 2018



## **Willkommen auf dem LEUENBERG oberhalb Hölstein im Baselbiet**

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Der LEUENBERG – Tagungsort der reformierten Kirche ist ein Ort der Ruhe, der Begegnung und der Gastfreundschaft. Die **ruhige Lage** inmitten der **Natur** soll auch für Ihren Anlass den gebührenden und unvergesslichen Rahmen bilden.

Sie erreichen den Leuenberg mit der Waldenburgerbahn ab Liestal. Ab Station Hölstein holt Sie tagsüber auf Bestellung unser **Hotelbus** kostenlos ab. Unmittelbar vor dem Hause befinden sich genügend Parkplätze.

Nebst gemütlichen Räumen bieten wir für unsere Bankettgäste auch Zimmer mit Frühstück zu Spezialpreisen an.

Die Menüvorschläge geben Ihnen Einsicht in unser reichhaltiges und kulinarisches Angebot. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auch **saisonale Produkte** wie z.B. frischer Spargel, diverser Fisch oder Wildgerichte mit viel Liebe zu.

Für weitere Auskünfte wählen Sie Telefon 061 956 12 12, wir beraten Sie gerne.

Zuständig für Bankette sind:           Herbert Burkhard, Gesamtleiter  
  Alexander Abraham, Küchenchef  
  Britt Kreuzburg, Leiterin Sekretariat / Rezeption

Wir würden uns freuen, Sie bei uns auf dem LEUENBERG begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen  
**SEMINARHOTEL LEUENBERG**

Herbert Burkhard  
Gesamtleiter  
und das LEUENBERG-Team

# Inhaltsverzeichnis

## 1. Ortsbeschreibung

## 2. Unsere Räumlichkeiten

## 3. Bankett Menüvorschläge

### 3.1. Apéro

### 3.2. Kleine kalte Speisen

### 3.3. Kleine warme Speisen

### 3.4. Suppen und Dessert nach Ihrer Wahl

### 3.5. Hauptgerichte

### 3.6. Modern Times

### 3.7. Fisch und vegetarisch

### 3.8. Buffets und Länder

### 3.9. Weinkarte

### 3.10. Diverse Getränke

## 4. Hinweise und Geschäftsbedingungen

## 1. Ortsbeschreibung



## **Seminarhotel Leuenberg 4434 Hölstein**

Der Leuenberg liegt oberhalb Hölstein, im Baselbieter Waldenburger Tal, idyllisch gelegen in der reizvollen Natur des Tafeljuras. Er befindet sich ca. 20 km von Basel entfernt und ist mit dem Auto oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos zu erreichen. Für Autofahrer stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Bahnfahrer erreichen uns ab Bahnhof SBB in Liestal mit der Waldenburgerbahn bis Station Hölstein. Auf Wunsch werden Gäste mit dem Leuenberger Kleinbus in Hölstein abgeholt.

### **So finden Sie uns:**

Autobahn von **Zürich via Frick**: Fahren Sie Richtung Basel. Nehmen Sie die Ausfahrt „Liestal“ und fahren Sie Richtung Liestal. Vor Liestal nehmen Sie die Umfahrungsstrasse Richtung Waldenburg und am Dorfeingang die erste Strasse links auf den Leuenberg (Schild beachten). Die Strasse führt durch den Wald an einem Bauernhof vorbei.

Autobahn von **Bern via Egerkingen**: Nehmen Sie nach dem Belchentunnel die Ausfahrt „Diegten“ Richtung Hölstein, in Hölstein rechts Richtung Liestal und am Dorfausgang die letzte Strasse rechts. Die Strasse führt durch den Wald an einem Bauernhof vorbei.

## **2. Unsere Räumlichkeiten für Bankette**

### **Cheminéezimmer bis max. 36 Personen**

Gemütlicher Raum mit grosser Fensterfront und Cheminée, welches für eine aussergewöhnliche Atmosphäre sorgt.

Mögliche	Blocktisch	bis	16 Personen
Bestuhlung:	Ovaler Tisch	bis	22 Personen
	U-Form	bis	36 Personen

## Raum A

Quadratischer Raum mit Direktausgang auf die Terrasse. Mögliche Bestuhlung wie Cheminéezimmer.

## Räume BCD

Drei unterschiedlich grosse Seminarräume werden zu einem rechteckigen Bankettsaal kombiniert. Direktausgang auf die Terrasse.

Mögliche	Blocktische: 6 x 8er Blöcke	bis	48 Personen
Bestuhlung:	Ovaler Tisch	bis	36 Personen

## Foyer bis max. 90 Personen

Sehr grosser und heller Raum mit Fensterfront und Ausblick sowie Ausgang in den Steingarten. Ideal für Hochzeiten und grosse Gesellschaften. Es steht ein Konzertflügel zur Verfügung.

Mögliche	Blocktische	10 x 8er Tische	bis	80 Personen
Bestuhlung:	Ovale Tische		bis	40 Personen
	Langer Tisch		bis	40 Personen
	Tischreihen		bis	90 Personen

Je nach Bestuhlung bleibt genügend Platz für Musik und Tanz.

## Speisesaal kombinierbar mit Oberem Saal bis max. 180 Personen

Ein schöner und heller Raum mit grosser Fensterfront.

Mögliche	Blocktische	bis	70 Personen
Bestuhlung:		bis	120 Personen mit Saal
	U-Form	bis	50 Personen
	Tischreihen	bis	100 Personen
		bis	180 Personen mit Saal

Je nach Bestuhlung bleibt genügend Platz für Musik und Tanz.

## 3. Menüvorschläge

### 3.1 Apéro

Chips, Nüssli, Sticks	pro Person	1.80
	500g (15 P)	25.00
Speckgugelhopf	pro Stück	2.80
	800g (25 P)	35.00
Apéro-Chüechli, assortiert	pro Stück	3.00

Gefüllte Eclairs und Choux (Käse, Schinken, Lachsmousse)	pro Stück	3.50
Diverses Blätterteiggebäck (4 Stück)	pro Person	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Chäs-Chüechli	pro Stück	3.00
Dörrzwetschgen im Speckmantel	pro Stück	1.00
Gemüsedips	pro Person	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	3.00
Bowle mit Alkohol	Liter	26.80
Bowle ohne Alkohol	Liter	13.50
Glühwein	pro Glas	6.00



Wenn es das Wetter erlaubt, empfehlen wir Ihnen unseren

**Hausapéro „Uf em Lindehübeli“** pro Person 29.50

Apérobuffet à discrétion inkl. einer hausgemachten Bowle (ohne Alkohol) in der warmen Jahreszeit oder Glühmost an kälteren Tagen.



### 3.2 Kleine kalte Speisen

Salatteller „Leuenberg“	18.50
Leuenbergteller garniert mit: Salami, Schinken, Trockenfleisch	19.50
Hauspastete garniert mit Waldorfsalat	19.50
Bündnerteller	22.50
Salatbuffet mit 10 Sorten Salat, 3 Saucen, Käsebrett und diversen hausgemachten Broten	26.00

### 3.3 Kleine warme Speisen

Pastetli mit Reis, Erbsli und Rüeblli	22.50
Heisses Nuss-Schinkli mit Kartoffelsalat, gemischter Salat	22.50

### 3.4. Suppen und Dessert nach Ihrer Wahl

#### Suppen:

- ❖ Consommé mit Gemüsestreifen, Flädli, Eierstich oder Sherry
- ❖ Frische Waldpilzcrème
- ❖ Geflügelcrème mit Pistazien
- ❖ Currycrème
- ❖ Pariser Lauchcrème
- ❖ Kressecrème
- ❖ Karottenschaumcrème mit Ingwer
- ❖ Fenchelcrème mit Pernod
- ❖ Maiscrème mit Pistazien
- ❖ Tomatencrème mit Sahnehäubchen
- ❖ Kürbiscrème mit Amaretti oder gerösteten Mandeln (saisonal)
- ❖ Bärlauchcrème (saisonal)
- ❖ Spargelcrème (saisonal)
- ❖ Marroncrème mit Gruyère und Zimt (saisonal)
- ❖ Pikante Bananen-Kokoscrème mit Chili
- ❖ Weincrème mit Croûtons

#### Desserts:

- ❖ Mousse au Chocolat
- ❖ Süssmostcrème
- ❖ Coupe Danmark
- ❖ Mousse Stracciatella
- ❖ Zimtglace mit heissen Zwetschgen
- ❖ Frischer Fruchtsalat garniert
- ❖ Pochierte Gewürzbirne mit Walnussglace
- ❖ Vanilleglace mit heissen Beeren
- ❖ Italienischer Teller mit Panna Cotta
- ❖ Cassata
- ❖ Früchtepalette mit Sorbets
- ❖ Schokoladen – Crème brûlée
- ❖ Zitronengras-Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

- ❖ Dessertbuffet bis 20 Personen:  
Frischer Fruchtsalat, Rahm, Glace, Caramelköpfl  
Aufpreis 8.00
  
- ❖ Dessertbuffet ab 20 Personen:  
Frischer Fruchtsalat, Rahm, Glace, Tiramisù, Profiteroles,  
Crème, Mousse au Chocolat, Caramelköpfl, Gebäck  
Aufpreis 8.00
  
- ❖ Dessertbuffet (wie oben):  
zusätzlich mit Käsebrett  
Aufpreis 12.00

### 3.5. Hauptgerichte

#### Menü 3.5.1

Grüner Salat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



\*Rindshackbraten hausgemacht

Kartoffelstock hausgemacht

Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

38.00

#### Menü 3.5.2

Grüner Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)





\*Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Butternüdeli

Gemüsegarntur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

\* vom Schwein

42.00

\* vom Kalb

48.00

### Menü 3.5.3

Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Gemischter Kalbs- und Schweinsbraten

Hausgemachter Kartoffelstock

Gemüsegarntur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

42.00

### Menü 3.5.4

Blattsalat mit Speckstreifen und Walnüssen



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



\*Pilzrahmschnitzel

Butternüdeli

Gemüsegarntur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

\* vom Schwein

43.00

\* vom Kalb

54.00

### Menü 3.5.5

Saisonsalat mit frischen Pilzen



Suppe nach Ihrer Wahl (Siehe Seite 6)



Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen

Röstikroketten

Gemüsegarntur



Dessert nach Ihrer Wahl (Siehe Seite 7)

42.00

Menü 3.5.6

Gemischter Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (Siehe Seite 6)



Pouletbrustfilet gefüllt mit Kräutermascarpone  
an einer Portweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (Siehe Seite 7)

45.00

Menü 3.5.7

Blattsalate mit Gorgonzola und Weissbrotdcroûtons



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes Williams

Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

46.00

Menü 3.5.8

Gemischter Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Gebratene Entenbrust an einer Orangen-Honigsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

48.00

### Menü 3.5.9

Blattsalat mit Gemüse-Tempura an Sesamdressing



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Orangengeschmorte Kalbshaxenscheiben  
mit Chermoula (lauwarmes Peperoni-Tomatengemüse)  
Safrannudeln



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

52.00

### Menü 3.5.10

Gemischter Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Gefülltes Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce  
Basilikumnudeln  
Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

55.00

### Menü 3.5.11

Gemischter Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Schweinsfilet an einer Calvadosrahmsauce  
und gebratenen Apfelwürfeln  
Wildreis  
Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

56.00

### Menü 3.5.12

Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Rosa gebratenes Entrecôte mit Soja-Zimtglasur  
auf Schalotten-Ingwer Vinaigrette

Gebratene Kartoffelwürfeli mit Rosmarin

Gratiniertes Lauchgemüse



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

58.00

### Menü 3.5.13

Gemischter Saisonsalat



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Lammrückenfilet an einer Blauburgunder-Thymiansauce

Bratkartoffeln

Bohnen und Tomaten



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

58.00

### Menü 3.5.14

Saisonsalate mit warmen Kalbsleberstreifen und Croûtons



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Kalbssteak an einer Morchelsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur







Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

64.00





### Menü 3.5.15

Forellenfilet geräuchert mit





Meerrettichschaum, Toast und Butter

 Gemischter Saisonsalat  Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)  Kalbrückenbraten an einer Steinpilzrahmsauce Champagnerrisotto Gemüse garnitur  Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)	68.50
--	-------

### Menü 3.5.16





Bündnerteller mit Melone  Gemischter Saisonsalat  Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)  Rindsfilet Stroganoff an einer Paprikasauce Spätzli Gemüse garnitur  Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)	68.50
---	-------

### Menü 3.5.17



Geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettichschaum  Gemischter Saisonsalat  Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)  Les Trois Filets „Leuenberg“ Hausgemachte Spätzli und Röstikroketten Gemüse garnitur  Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)	78.00
--	-------

### Menü 3.5.18

Gemischter Saisonsalat mit Rauchlachs





 Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)	
 Waldpilztoast	
 Rindsfilet „Café de Paris“ Kartoffelgratin Gemüse garnitur	
 Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)	82.00

### Menü 3.5.19 Fondue Chinoise à discrétion

Gemischter Salat  Rindfleisch, Kalbfleisch und Poulet Röstikroketten oder Pommes frites Reis  Knoblauchsauce, Currysauce, Cocktailsauce, Kräuterquark und Barbecue-Sauce  Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)	49.00
--	-------

## **3.6. Modern Times**

### Menü 3.6.1

Minestrone mit Pesto  Hausgemachte Bandnudeln mit Kräuterricotta  Insalata Caprese  Saltimbocca (Kalbfleisch) alla romana Safranrisotto Broccoli  Panna Cotta Cassata Früchte	58.00
---	-------

### Menü 3.6.2

Marinierter Mozzarella in einer Crème fraîche  
mit Zitrone und Majoran  
Hausgemachtes Olivenbrot



Gemischter Fischspiess mit Speck und Rosmarin  
auf schwarzem Vollkornreis aus der Poebene



Pikante Bananen-Kokoscrème mit Chili



Pouletbrust mit rosa Rindsfilet an einem Pistazienjus  
Gorgonzola-Kartoffeln  
Gemüsenest



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

76.00

## **3.7. Fisch und vegetarisch**

### Menü 3.7.1

Grüner Saisonsalat mit Weissbrotcroûtons



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



Seezungenröllchen an einer Dillrahmsauce  
Butterreis

Gemüse garnitur



Dessert nach Ihrer Wahl (siehe Seite 7)

48.00

Für unsere Gäste, die gerne vegetarisch essen, halten wir alternative Vorschläge für den Fleischgang bereit. Fragen Sie uns bei der Menübesprechung.



## 3.8. Kinder

### 3.8.1. Kindermenüs inkl. zwei Kugeln Glace

Schnitzel Pommes frites (vom Schwein)	15.00
Schnitzel Pommes frites (vom Kalb)	20.00
Chicken Nuggets und Pommes frites	15.00
Spaghetti Bolognese	15.00
Nasi Goreng mit Poulet und Gemüse	18.00
Zuschläge:	
Suppe	3.00
Salat	3.00

## 3.9. Buffets und Länder

### **Brunch (ab 20 Personen)**

Orangensaft  
Kaffee und diverse Tee  
Kalte und warme Milch  
Ovo- und Schoggipulver  
  
Frisch zubereitetes Birchermüesli und Cornflakes  
Diverse Käse und Früchte  
Hausgemachte Brote und Zopf sowie Gipfeli  
Diverse hausgemachte Konfitüren  
Honig und Nutella  
  
Schinken, Lyoner und Speck  
Rösti mit Spiegeleier

Erwachsene	26.00
Kinder	16.00

Auf Wunsch mit Lachs	Aufpreis	6.00
Auf Wunsch mit Prosecco	pro Flasche	32.00



## Sommergrillplausch (ab 20 Personen)

Grosses Salatbuffet



Lammrückenfilet

Rindshuftsteak

Mariniertes Schweinshalssteak

Bratwurst

Entenbrustfilet

Verschiedene Saucen

Hausgemachte Kräuterbutter



Dessertbuffet

62.00

## Leuenbergbuffet (ab 20 Personen)

Grosses Salatbuffet



Suppe nach Ihrer Wahl (siehe Seite 6)



### Kaltes Buffet

Käsebrett, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hauspastete,  
Salami, Kalbsrücken, geräuchertes Forellenfilet,  
geräucherter Lachs



### Warmes Buffet

Schwedenbraten, heisser Schinken, gebackener  
Fleischkäse, Roastbeef, Pouletbrust



### Beilagen

Kartoffelgratin, Gemüseplatte



### Saucen

Tartare, Meerrettichschaum, Sauce Béarnaise,  
Currymayonnaise, Hausgemachte Kräuterbutter



Dessertbuffet

72.50

## **Fingerfood oder Steh-Apéro (ab 20 Personen)**

### Kalt

Gurken mit Hüttenkäse  
Ofenchüechli mit Lachsmousse  
Mozzarella-Tomaten-Spiessli  
Gemüsedips  
Sbrinzröllchen  
Hausgemachtes Olivenbrot  
Hausgemachtes Speckbrot  
Hausgemachtes Gemüsebrot

### Warm

Hackfleisch-Cognac-Kugeln  
Pouletspiessli  
Frühlingsrollen  
Dim Sum  
Schweinsfilet  
Dörrzwetschgen im Speckmantel  
Spinat-Apfelschnitte

### Dips

Currymayonnaise  
Kräuterquark  
Süss-sauer  
Cocktailsauce  
Sojasauce

### Süsses

Profiteroles  
Brownies  
Glace  
Früchte  
Meringues

## **Bella Italia (ab 20 Personen)**

## Grosses Salatbuffet



Saltimbocca (vom Schwein)

Spaghetti

Gnocchi

Tortellini

Risotto mit Pilzen

Pizza

verschiedene Saucen

Parmesan



Dessertbuffet

52.00

## **Viva España (ab 20 Personen)**

Fruchtig und erfrischende Sangria

Klassischer Jamón Serrano mit Nussbrot



Paella-Pfanne

mit Chorizo, Speck, Muscheln und Meeresfrüchten  
garniert mit Garnelen und Tomaten



Crema Catalana

58.00

## **Thailändisches Buffet (ab 20 Personen)**

*Tom Kha Gai*

Scharfe Kokosnussuppe



*Por Pia Savoey*

Frühlingsrollen mit Gemüse und Schweinefleisch



*Larb Gai*

Scharfer Pouletsalat



*Khao Yam*

Reissalat



*Yam Goon*

Grüner Salat



*Khao Ob Sapparot*

Gebratener Reis in Ananas



*Gueng Chee Gung Nang*

Grüner Pouletcurry



*Choo Chee Gung Nang*

Shrimps in roter Currysauce



*Gai Satay*

Pouletspiessli



*Massaman*

Rindfleischcurry mit milder Erdnussauce



*Guay Tio Rad Na Moo*

Gebratene Nudeln in Austernsauce mit Schweinefleisch



*Khao Suay*

Reis



Dessert

Mangocreme

Kokosglace

Frische Ananas

Gebackene Bananen

62.50

### 3.10. Weinkarte

#### Weisswein

##### Schweiz

Cuvée d'or Blanche	75 cl	36.00
Sissacher Sauvignon Blanc	75 cl	36.00
Epeses Le Replan	70 cl	38.00

Vallombrosa, Bianco del Ticino DOC, Tamborini	75 cl	38.00
---	-------	-------

### **Spanien**

Tierra Blanco Rioja DOC	75 cl	36.00
Rueda Fuente Elvira	75 cl	36.00

### **Österreich**

Grüner Veltliner Bergweingarten	75 cl	34.00
---------------------------------	-------	-------

## **Rotwein**

### **Schweiz**

Maispracher Pinot Noir	75 cl	34.00
Syydebändel Pinot Noir, Sélection	75 cl	36.00
Cuvée d'or Rouge	75 cl	36.00
Siebe Dupf, Pinot Noir, Barrique	75 cl	46.00
Cornalin AOC, Soleil d'Or	75 cl	46.00
Vallombroso, Rosso del Ticino	70 cl	38.00

### **Frankreich**

St. Amour, Domaine Bergeron	75cl	34.00
Châteauneuf-du-Pape AOC, La Bernardine	75 cl	52.00

### **Italien**

Valpolicella Classico, Superiore Ripasso DOC	75 cl	46.00
Barbera d'Alba DOC, Silvano Bolmida	75 cl	42.00
Nero d'Avola Sicilia IGT, Doricum	75 cl	38.00
Rosso di Montalcino DOC	75 cl	52.00

### **Spanien**

Rioja "El Primavera"	75 cl	34.00
Vina Sastre Tinto Roble, Ribera del Duero	75 cl	38.00

## Schaumwein

### Italien

Prosecco Teresa Rizzi, Della Torre	75 cl	32.00
Prosecco Teresa Rizzi, Della Torre	20 cl	9.00

## Weine im Offenausschank

### Weisswein

#### Schweiz

Rebmeister Riesling Sylvaner	50 cl	17.00
Arisdörfer Riesling Sylvaner	50 cl	17.00
Fendant Sonnenwändler / Rouvinez	50 cl	14.00
Yvorne AOC	50 cl	18.00

### Rotwein

#### Schweiz

Merlot del Ticino, Tamborini	50 cl	16.00
------------------------------	-------	-------

#### Italien

Montepulciano d'Abruzzo DOC	50 c	14.50
Primitivo del Salento IGT. Barbarossa	50 cl	18.00

#### Spanien

Rioja "El Primavera"	50 cl	22.00
----------------------	-------	-------

### 3.11. Diverse Getränke

#### Literflaschen:

Arkina & Rhäzünser	Liter	8.00
Coca-Cola, Rivella rot & blau	Liter	9.00
Orangesaft	Liter	9.50
Traubensaft (rot)	Liter	12.50
Eistee	1.5 Liter	12.50

#### Fläschli:

Arkina & Rhäzünser, Rivella rot & blau	33 cl	4.00
Elmer Citro & Coca-Cola	33 cl	4.00
Ramseier Apfelsaft	30 cl	4.00
Arkina & Rhäzünser, Apfelschorle, Cola Zero	50 cl Pet	5.00
Suure Moscht (4% Vol. Alkohol)	50 cl	5.50
Traubensaft rot	20 cl	4.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	3.80
Michel Fruchtsaft (diverse Aromen)	20 cl	3.80

#### Warme Getränke:

Kaffee crème	3.80
Espresso	3.80
Doppelter Espresso	5.20
Kaffee „Schale“	4.20
Latte Macchiato	4.50
Cappuccino	4.20
Heisse Schokolade, Ovomaltine warm und kalt	3.80
Tee (diverse Aromen)	3.80

### Spirituosen

#### Bier:

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Feldschlösschen dunkel	33 cl	4.50
Feldschlösschen Panaché	33 cl	4.50
Feldschlösschen Bügel	58 cl	5.50
Schneider Weissbier	50 cl	6.50

Apéritifs:

Pastis 45°	2 cl	5.50
Appenzeller 20°	4 cl	6.00
Campari 23°	4 cl	6.00
Cynar 16.5°	4 cl	6.00
Martini rot und weiss	4 cl	6.00

Digestifs:

Calvados Morin 40°	2 cl	6.00
Cognac Biskuit 40°	2 cl	8.00
Diverse Baselbieter Schnäpse	2 cl	5.00
Grappa Vallombrosa del Ticino	2 cl	5.00
Salisbury's Gold Label 40° (blended, Old Scotch Whisky)	2 cl	8.00

## 4. Hinweise und Geschäftsbedingungen für Bankette

### Fleischdeklaration

Das von uns verwendete Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch und Geflügel stammt aus der Schweiz; Lammfleisch aus Neuseeland.



### **Gültigkeit**

Die Bankettdokumentation gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser Tagesangebot sowie unsere kleine Speisekarte.

### **Apéro**

Für Ihren Apéro empfangen wir Sie gerne in unseren Räumlichkeiten oder bei schönem Wetter auf unserer sonnigen Terrasse.

### **Zusammenstellung Ihres Menüs**

Wir haben für Sie eine Anzahl Vorschläge zusammengestellt. Selbstverständlich bereiten wir auch gerne Menüs nach Ihren Wünschen zu. Wir beraten Sie bei einem persönlichen Gespräch gerne über alle Möglichkeiten. Um Ihrer Bankettbesprechung die volle Aufmerksamkeit schenken zu können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

### **Vegetarische Varianten**

Gerne werden wir Ihre vegetarischen Wünsche in Ihr ausgewähltes Menü integrieren.

### **Tischdekoration**

Wenn Sie Ihren Anlass gerne mit Blumengestecken verschönern möchten, können Sie uns diese Arbeit anvertrauen, die Dekorationen selber mitbringen oder senden lassen.

**Bitte keine eigenen Tischkerzen und insbesondere auch keine Wunderkerzen mitbringen.**

### **Menükarten**

Eine persönliche Menükarte ist im Preis inbegriffen. Textvorschläge und Sujets berücksichtigen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten gerne.

### **Tanzmusik**

Bevor Sie eine Tanzmusik verpflichten, bitten wir Sie, dies mit uns abzusprechen. Es befinden sich vermutlich auch noch andere Gäste bei uns.

### **Zeitlicher Ablauf**

Bei mehrgängigen Menüs können Sie sich allfällige Unterbrechungen des Services wünschen. Wir bitten Sie, die vorgesehenen Pausen mit uns zu koordinieren, damit ein optimaler Ablauf ermöglicht wird.

## Übernachtungsmöglichkeiten

An ruhiger Lage befinden sich in drei verschiedenen Gästehäusern insgesamt 44 Einzel- und Doppelzimmer, sämtliche mit Dusche/WC (gesamthaft 83 Betten).

### Spezialpreis (nur für Bankettgäste nach Privatanlässen) und nur für eine Nacht:

Pro Zimmer und Einerbelegung	CHF 65.00
Pro Zimmer mit Doppelbelegung	CHF 85.00
Frühstück pro Person	CHF 12.00

(zuzüglich Gasttaxe CHF 3.50 / pro Person und Nacht)

### Personenzahl:

Die definitive Personenzahl ist uns 24 Stunden vor Anlassbeginn zu melden. Ansonsten ist die Personenzahl des Vertrages verbindlich.

### Kinder:

Kinder bis zum 12. Altersjahr konsumieren meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie für zwei Kinder ein Menü oder für Kleinkinder zusätzlich ein kostenloses Gedeck.

### Nachtverlängerung:

Ab 01:00 Uhr verrechnen wir pauschal Fr. 100.00 pro angebrochene Stunde.

### Annulation:

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, sehen wir uns gezwungen, den Ausfall wie folgt zu verrechnen:

- Bis 1 Woche vor dem Anlass 50% der vertraglichen Vereinbarung\*
- ab 6 Tagen vor dem Anlass 75% der vertraglichen Vereinbarung\*

\*Menüpreis x Personenzahl

### Zahlungs-Konditionen:

Rechnung zahlbar 30 Tage netto