



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

Gemüse garnitur



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

Gemüse garnitur



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

Gemüse garnitur



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

Gemüse garnitur



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 Weissbrotcroûtons



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 Kartoffelwürfel 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
Epresses 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