

BANKETTMAPPE

FESTE FEIERN



RESTAURANT10
IN BREITENBACH

SEMINAR DOKUMENTATION

UNSERE APÉROAUSWAHL

APÉRO MÉDITERRANÉE

Ab 10 Personen möglich

ANGERICHTET

Antipasti-Spiessli

Melonenschnitze mit Parmaschinken (Saison)

Marinierte Oliven

Parmesanwürfel

Bruschetta

mit Tomaten-Basilikum

Oliven-Tapenade

Focaccia mit Basilikumpesto
und Pecorino gefüllt

IM GLAS

Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse,
Oliven, Gurken und Peperoni

Tomaten-Mozzarella-Salat

Vitello Tonnato

Melonenkaltschale (Saison)

CHF 28.00 pro Person

APÉRO LATINO

Ab 15 Personen möglich

ANGERICHTET

Tortilla Wraps mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Tortilla Wraps Serano-Schinken-Rucola gefüllt

Taco-Chips mit Guacamole und pikanter

Tomatensalsa

Grillierte Auberginen mit Frischkäse gefüllt

Gefüllte Peppadews

Focaccia mit Pesto und Manchego gefüllt

Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Gemüse

Frittierte Oliven mit Zitronen-Aioli

IM GLAS

Gebratene Crevetten

an Knoblauch-Chili-Vinaigrette

Chili-Popcorn-Poulet

mit rassiger Tomatensalsa

Gazpacho Andaluz

CHF 27.00 pro Person

APÉRO HELVETIA

Ab 15 Personen möglich

ANGERICHTET

Käseplatte von heimischen Käsesorten

Rustikale Fleischplatte

mit Rohem Speck, Salsiz, Landjäger und
Mostbröggli klassisch garniert mit
Silberzwiebeln, Essiggurken, Eiern und
Zwiebelringen

Herzhafte Gemüse- und Fleischwähe

(Die Wähe wird auf Wunsch geschnitten
oder zum Selberschneiden geliefert)

Mini Sandwiches mit Thonmousse und
Kapern, Lachs und Meerrettichschaum, Ei
und Schnittlauch und Salami mit
Maiskölbchen

CHF 28.00 pro Person



AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

Hausgemachter Speckgugelhupf - 1.5 kg
CHF 38.00

Hausgemachter Elsässer-Gugelhupf (süss) - 1.5 kg
CHF 32.00

Hausgemachter Kräutertopf - 1.5 kg
CHF 28.00

Pain Surprise Schinken, Käse oder Salami, vegetarisch - 30 Teile
CHF 95.00

Brotknöpfe mit Salami, Thon, Käse oder vegetarisch gefüllt pro Stk.
CHF 2.80

Laugensilserli mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, oder vegetarisch,
garniert mit Salat Tomaten, und Gurkenscheiben pro Stk.
CHF 4.50

Mega Parisettesandwich 55 cm
mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei
CHF 30.00

Mega Parisettesandwich 55 cm
mit Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich
CHF 38.00

Kalte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube
mit Schinken, Salami und Aufschnitt 100 g
CHF 12.00

Käseplatte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube
mit 5 Sorten Käse 100 g
CHF 14.00

Gemischte Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube
mit Fleisch und Käse gemischt 100 g
CHF 15.00

Premium Platte reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube
mit Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Rohessspeck 100 g
CHF 17.00



WARME KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

Mini Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) mit Dip-Sauce – pro Stk.

CHF 2.20

Mini Schinkengipfeli – pro Stk.

CHF 2.20

Kleine Chäschüechli (halbiert) – pro Stk.

CHF 4.80

Kleine Lauchchüechli mit Speck (halbiert) – pro Stk.

CHF 4.80

Chilischoten mit Frischkäse gefüllt und paniert – pro Stk.

CHF 2.40

Hausgemachter Flammkuchen, Speck und Zwiebeln – pro Stk.

garniert mit Crème fraîche

CHF 19.00

Hausgemachter Flammkuchen mit Greyerzer überbacken – pro Stk.

garniert mit Crème fraîche

CHF 20.00

Suppen nach Saison im Shotglas / Tasse serviert – pro Stk.

CHF 2.50

WEITERE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

GERNE INDIVIDUELL AUCH ALS APÉRO ZUSAMMENSTELLBAR

Datteln

im Speckmantel

CHF 2.20

Jalapenos

gefüllt

CHF 3.00

Gemüsesticks

mit Dip

CHF 3.00

Parmesan

Würfel im Glas

CHF 3.50

Oliven

im Glas

CHF 3.00

Chips

und Nüssli

CHF 2.50

Saisonale Suppe

im Glas/Tasse

CHF 3.00

Tomaten

Bruschetta

CHF 3.00

Mozzarella-Spiess

mit Tomaten-Basilikum

CHF 3.50





SUPPEN

Kraftbrühe Natur

CHF 5.00

Kraftbrühe mit feinen Gemüsewürfeln oder Sherry

CHF 6.00

Spargelcrèmesuppe Delice mit Rauchlachsstreifen (Frühling)

CHF 7.50

Tomatencrèmesuppe mit Meerrettichschaum

CHF 6.50

Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube

CHF 6.50

Kürbissuppe mit Rahmhaube (Herbst-Winter)

CHF 6.50

SALATE & VORSPEISEN

SALATE

Blattsalat

CHF 6.00

Gemischter Salat

CHF 7.50

Nüsslisalat mit Speckwürfeli

und Croûtons (Herbst bis Frühjahr)

CHF 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella

und Basilikumpesto

CHF 8.50

Salatbuffet (8 Sorten)

mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen

CHF 18.00

KALTE VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

CHF 13.00

Rohschinken

mit Melone

CHF 12.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

CHF 13.50

KALTE TELLERGERICHTE

Holiday-Salat

Geflügelsalat mit Früchten an rassiger Currysauce, in Babyananas serviert und mit knackigen Salaten garniert, Brötchen und Butter
CHF 20.50

Zvieri-Teller

Aufschnitt, gekochter Schinken, Kartoffel- und Rüebli Salat garniert
CHF 19.50

Zäni-Teller

Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und 2 Sorten Käse mit Ei, Mixed Pickels und Spargelspitzen, Brot und Butter
CHF 23.00

AUSWAHL FITNESSTELLER

Pouletbrustfilet vom Grill

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus
CHF 25.50

Wolfsbarschfilet ASC im Kräutermantel

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Kräuter-Quarkmayonnaise
CHF 24.50

Schweinssteak vom Grill – 180 g, mager

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus
CHF 30.50

Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten

CHF 4.50

WARME TELLERGERICHTE ohne Nachservice

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes frites und Tagesgemüse
CHF 28.00

mit Kalbfleisch

Pommes frites und Tagesgemüse
CHF 35.00

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Pfirsichgarnitur, Nudeln und Tagesgemüse
CHF 29.50

Pommes frites als Nachservice: CHF 2.00

Schweinsgeschnetzeltes an Meaux-Senfsauce

Spätzli und Gemüse garnitur (3 Sorten)
CHF 25.00

Schweinssteak auf Pilzrahmsauce

Pfirsichgarnitur, Nudeln oder Pommes frites und Tagesgemüse
CHF 32.50

Poulet-Spiess Asia Style mit zarter Pouletbrust

rassiger Thai-Currysauce, garniert mit gebratenen Ananas und gebackenen Bananen, serviert mit Reis
CHF 28.50

Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce,

Butternudeln und Gemüse garnitur (3 Sorten)
CHF 41.00



VEGETARISCHE GERICHTE

Knuspriges Gemüseschnitzel auf Schnittlauchsauce

mit Butternudeln und Gemüse garnitur

CHF 21.00

Gemüseteller mit fünf Sorten Gemüse

serviert mit Rösti-Kroketten, Tomatencoulis und Spiegelei

CHF 19.00

Gebratene Ananas und gebackene Banane

auf rassiger Thai-Currysauce serviert mit Reis

CHF 22.00

Zucchettipiccata auf Tomatensauce

mit Butternudeln und Gemüse garnitur

CHF 21.50

Falafel mit Sesamsauce

und Gemüse garnitur

CHF 22.00



UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Schweins-Cordon-bleu «maison»

das Cordon-bleu mit unserer hauseigenen Füllung

Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)

CHF 32.00

CHF +7.00 mit Kalbfleisch

Schweins-Cordon-bleu «Tourbillon»

mit Käse, Pinienkernen und Aprikosen gefüllt, knusprig paniert,

Reis und Gemüse garnitur (3 Sorten)

CHF 32.00

CHF +7.00 mit Kalbfleisch

Schweins-Cordon-bleu «Walliser Art»

mit Käse, Schinken und rassiger Tomatencoulis gefüllt und paniert,

Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)

CHF 32.00

CHF +7.00 mit Kalbfleisch

Beilagen:

Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten

CHF 4.50

IHRE MENUS mit Nachservice

Knackige Blattsalate mit Cherrytomaten

an würzigem Balsamico Dressing

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli und Kräutern

Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce

serviert mit Butternudeln/Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur (4 Sorten)

Feines Krokant-Parfait mit Früchten garniert

CHF 56.00

CHF 58.00 mit Morchelrahmsauce

Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Knusperkernen

Mixed Grill s`Zäni - zartes Kalbs- und Rindsfleisch, Pouletbrustfilet und Speck

mit Pfeffer- und Sauce Hollandaise

Kartoffel-Kroketten / Butternudeln

Gemüse garnitur

Sorbet-Teller mit Früchten garniert

CHF 56.00



Kraftbrühe

mit Backerbsen

Saison Salat

Geschnetzeltes Schweinefleisch

an pikanter Thai-Currysauce mit Bambussprossen und Reis

Kleiner Coupé Baileys

CHF 44.00

CHF 50.00 mit Kalbfleisch

Tomaten Crèmesuppe mit Meerrettich-Rahmhaube

Schweins-Carréebraten mit Zwetschgen gefüllt

Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur (4 Sorten)

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

CHF 48.00

FRÜHLINGSMENUS März bis Mai

Suppe von Frühlingskarotten, Blätterteig-Sesamstange

Gebratene Maispouardenbrust auf leichter Senfsauce
serviert mit Bärlauch-Risotto und Gemüsegar nitur

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 40.00

Variation von bunten Salaten mit Frühlingsspinat und Mozzarella-Perlen
an Radieschen-Vinaigrette

Spargel-Schaumsuppe mit Geflügelklösschen

Tranche vom Kalbsrücken an Morchelsauce
serviert mit Kartoffel-Kroketten und Frühlingsgemüse

Erdbeertrilogie (Mousse, Salat, Glace)
mit Rhabarberkompott

Menu 4-Gang CHF 66.00

Menu 3-Gang CHF 56.00

SOMMERMENUS Juni bis August

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)

Grilliertes Schweinssteak mit drei verschiedenen Saucen serviert,
garniert mit Salaten und Melonenschnitze, Oliven-Baguette

Himbeercrème mit Schokoladensplittern

CHF 44.00

Bündner Schinken mit Melone

Tomatensuppe mit Basilikum-Sauerrahm
(je nach Witterung kalt oder warm serviert)

Kalbshohrücken mit Eierschwämmen
feinen Nudeln und Marktgemüse

Zitronen-Meringue-Tarteletts
mit Vanilleglace

Menu 4-Gang CHF 58.00

Menu 3-Gang CHF 49.00



HERBSTMENUS September bis November

Kürbissuppe mit Mandarine

Gebratene Pouletbrust auf Sauce Hollandaise,
Tagliatelle mit Nüssen, Rosenkohl und Kastanien

Herbstlicher Fruchtsalat

CHF 39.00

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Trauben

Gerstensuppe mit Rohschinkenstreifen, Blätterteig-Parmesanstange

Rehschnitzel mit Wacholderrahmsauce und sautierten Pilzen
dazu hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut mit Kastanien
und gebratene Kürbisspalten

Eingemachte Zwetschgen mit Orangen
an Baumnussglace

Menu 4-Gang CHF 60.00

Menu 3-Gang CHF 53.00

WINTERMENUS Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

Kalbsfleischstreifen mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce
Quarkspätzli, Wurzelgemüse

Lauwarmes Schokoladenbrownie mit Rum-Rosinenglace

CHF 46.00

Wintersalat mit Rauchlachsstreifen
und gebratenen Birnenschnitzen an Nuss-Vinaigrette

Schwarzwurzel Crèmesuppe mit Kastanien und Rahmhaube

Medaillons vom Rindsfilet auf getrüffelter Barberasauce
Schmelzkartoffeln und winterliche Gemüsevariation

Zimt Parfait
mit weissem Schokoladenmousse

Menu 4-Gang CHF 67.00

Menu 3-Gang CHF 55.00





FÜR IHRE KLEINEN

grosser Outdoor
Sandkasten

Hauskatzen



Spielecke mit Kasperle
Theater

Klettergerüst

UNSERE KINDERMENUS je CHF 16.50

Schnitzel paniert

Pommes frites und Tagesgemüse

Gemischtes Glace mit Rahm

Rahmschnitzel

Butternudeln und Tagesgemüse

Gemischtes Glace mit Rahm

Chicken Nuggets

Pommes frites und Tagesgemüse

Gemischtes Glace mit Rahm



IHRE BUFFETVARIATIONEN

BRUNCHBUFFET – ab 20 Personen

Fleischplatte, Käseplatte, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Kompottfrüchte, div. Brote und Brötli, Röstli, Speck, Spiegelei, Kaffee, Tee, Schokolade, Orangenjus

Erwachsene Person

CHF 35.00

Kinder von 5 bis 13 Jahren

CHF 18.00

Spezial

Standardbuffet mit Rauchlachs und Cuvee d'Or Liestal (1 dl Person)

CHF 49.00

KULINARISCHE RUNDREISE – ab 30 Personen

Kalt

Schottischer Rauchlachs, Vitello Tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Glasnudelsalat mit Crevetten, Kalifornischer Maissalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Italienischer Teigwarensalat, Blumenkohlsalat mit Curry

Warm

Glasierter Kalbsbraten, Curry-Chicken Madras, Boeuf Stroganoff, Safranpilav mit Pinien und Rosinen, Butternudeln, Saison Gemüse (3 Sorten)

Dessert

Exotischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Himbeercrème mit „Geist“, Zitronentarte mit Baumnussglace

CHF 80.00

WILDBUFFET – ab 30 Personen von September bis Februar

Feine Kürbissuppe mit Mandarinen, Pasteten, Terrine, Wildschweinschinken, Hirschsalsiz, marinierte Champignons, rosa gebratener Hirschrücken, Apfel mit Preiselbeer–Meerrettich, bunte Herbstsalate (5 Sorten), reichhaltiger Brotkorb

Rehpfeffer nach Grossmutter's Art, Wildschweinragout mit Dörrfrüchten, rosa gebratenes Rehbäggli auf Apfel-Senfsoße, Perlhuhn Brüstchen auf Portweinsauce, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, Birne mit Preiselbeeren und Zimtapfel, hausgemachte Spätzli, Pilzrisotto

CHF 75.00

TEX MEX BUFFET – ab 20 Personen

Zucchini-Tomatensalat mit Chili-Vinaigrette, Sweetcorn-Salat, Drei-Bohnen-Salat, Gemüestängel mit Guacamole, bunt gemischter Gemüsesalat mit Rancho-Dressing

Rindfleischspiesse an mexikanischer Sauce, Chili con Carne, Chicken Wings Texas Style, Mex-Shrimps mit Knoblauch und Chili, gebratene Maiskolben, Reis mit Gemüse, würzige Bratkartoffeln

Mini Muffins, Brownies, frische Ananas und Mango mit Rosa Pfeffer Limetten-Tequila-Mousse

CHF 66.00



GRILL- & SALAT BUFFET - ab 20 Personen

Wir grillieren verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Spiesse, Fisch und Gemüse. Dazu servieren wir Baked Potatoes mit Kräutercreme, Kräuterbutter und Barbecue Sauce, ein reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen- und Ananasschiffchen und verschiedene Saucen. Beilagen und Brot runden das Angebot ab.
CHF 56.00

Bei schönem Wetter grillieren wir für Sie und Ihre Gäste im Garten Pavillon. Im Herbst/Winter oder bei schlechter Witterung bereiten wir die Gerichte in der Küche zu.

«VIVA ITALIA» BUFFET - ab 20 Personen

Spaghettata mit 4 verschiedenen Saucen
Amatricana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Putanesca
geriebener Parmesan
CHF 25.00
CHF 38.00 mit Salatbuffet - 4 Sorten & 2 Dressings

ZÄNI HIT - „Fondue Chinoise“

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet (von Hand geschnitten), Meatballs, frische Pilze, 6 verschiedene Saucen, eingelegte Peperoni, frische Früchte, Reis und Pommes frites
CHF 48.00



DESSERTS

Aprikosen-Quarktorte - hausgemacht mit Apricotine garniert
CHF 8.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
CHF 9.50

Gebrannte Crème mit Vanilleglace
CHF 9.50

Caramelköpfli mit Rahm
CHF 8.50

Mousseteller mit Früchten garniert
CHF 10.50

Erdbeer Parfait
hausgemacht, garniert (Frühling)
CHF 8.50

Käseteller mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter und Brötchen
CHF 14.00

Surprise s`Zäni
CHF 16.00

Sorbetteller mit Früchten garniert
CHF 10.50

Mohnparfait mit Honigbirne
CHF 9.50



DESSERTBUFFET - ab 30 Personen

5 Dessertsorten
CHF 18.00

10 Dessertsorten
CHF 25.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

BANKETT

1. TEILNEHMERANZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die endgültige Anzahl der Gäste bis mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Die angegebene Personenzahl dient auch zur Kalkulation des Arrangements.

2. RESERVATIONS- & ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl.

3. HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem AZB für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem AZB abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das AZB lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

5. DEKORATION

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Für die Ausführung/Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde.

6. RAUCHEN

Die Veranstaltungsräume im AZB sind rauchfrei.

7. PARKING

Vor dem AZB stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

8. PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Preisanpassungen vorbehalten.

9. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

10. GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Breitenbach.



MENUVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Gesellschaften ab 15 Gästen. In der Regel gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft (Vegetarier und Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgenommen).

KINDERMENUS

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

WEINKARTE

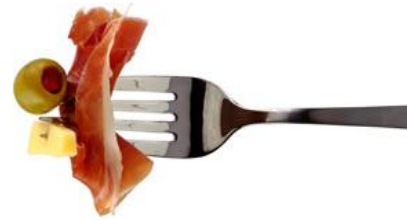
Unsere Weinkarte bezieht sich auf Regionalität und biodynamische Gewächse. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl zum Menü oder Apero Riche.

SONSTIGES

Aus Rücksichtnahme auf unsere Bewohner bitten wir um eine «angepasste» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Nach 22:30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Nach 24:00 Uhr sind Gespräche im Aussenbereich in Zimmerlautstärke zu führen.



UNSERE DIENSTLEISTUNGEN



CATERINGS
SEMINARE
BANKETTE
APEROS
PARTY SERVICE

UNSERE DEVISE – ALLES FÜR UNSERE GÄSTE

Mit Herzblut und Leidenschaft verwöhnen wir Sie,
mit einem authentischen und
professionellen Service.

ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns Unverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können!

MENUKARTEN

Den Druck übernehmen wir gerne inkl. korrespondierenden Weinen.

DARBIETUNGEN

Bei geplanten Darbietungen bitten wir Sie, sich bezüglich des Ablaufs mit dem Bankettverantwortlichen abzusprechen!

SEMINARE

Wir empfehlen uns für Ihr Seminar oder Teamevent. Hierfür haben wir für Sie abgestimmt, Kaffeepausen, Mittagsmenus oder individuell angepasste Pauschalen.

UNSER SERVICETEAM

GEMEINSAM FÜR IHR FEST

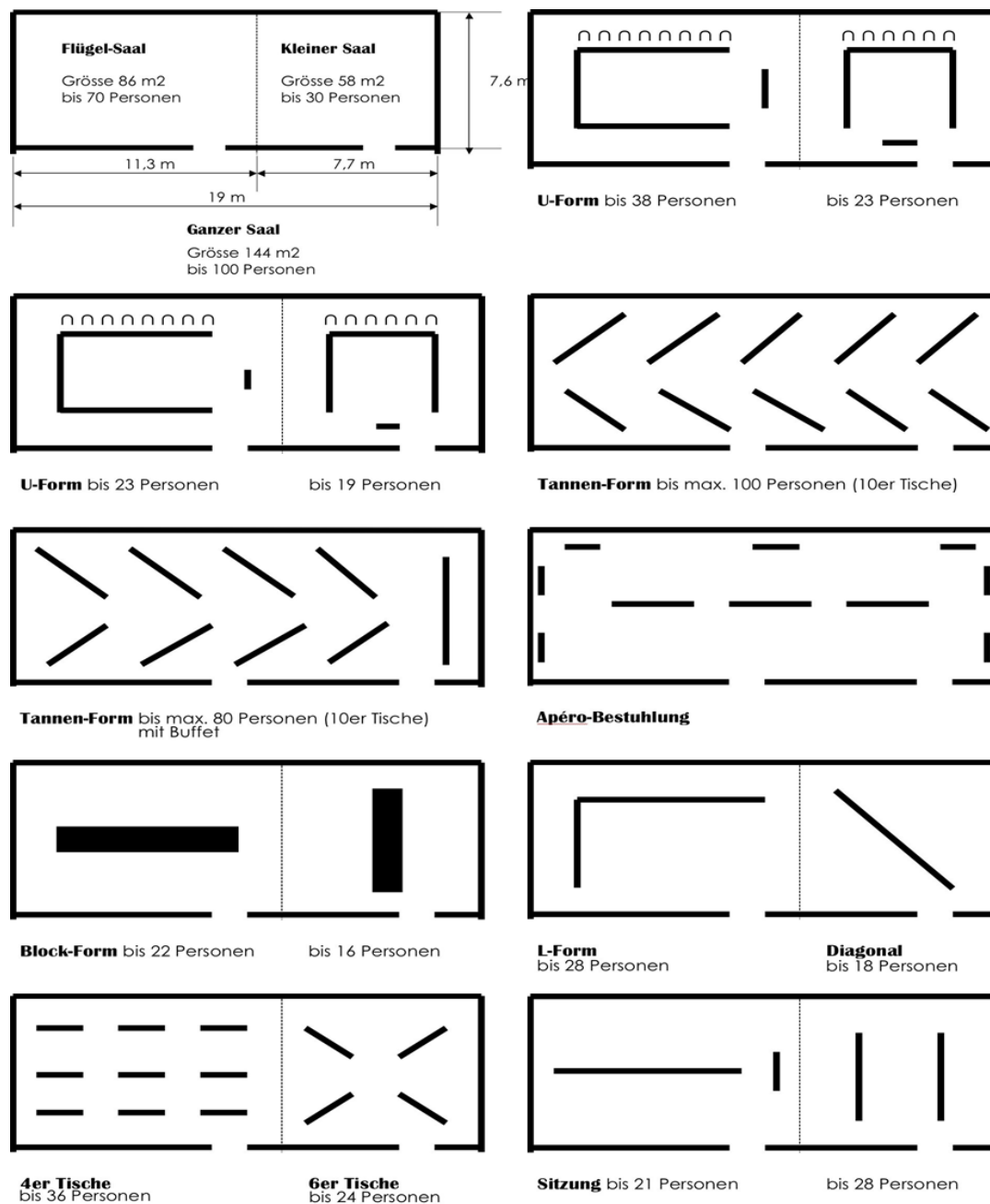
mit Herzblut

mit Leidenschaft

mit authentischem Service



IHRE BESTUHLUNGSVARIANTEN





IHRE MÖGLICHKEITEN

Unser Saal, mit 147 m² für max. **100 Sitzplätze**
oder inkl. dem Foyer für maximal **250 Apéro Gäste**, ist teilbar zum:

Flügelsaal: - mit 87 m² und **50 Sitzplätzen**

Paukensaal: - mit 60 m² und **32 Sitzplätzen**

Seminarraum I - mit 36 m² für **8 Teilnehmer**

Seminarraum II - mit 36 m² für **20 Teilnehmer**

Restaurant10 - mit 165 m² und **95 Gäste(n) / Sitzplätze(n)**

Grosszügiges Foyer ca. 60 m² - Apéro für **100 Gästen** oder für
250 Gäste inkl. Saal

Grosszügige Terrasse zum Teil überdacht für Grillpartys und
Sommernachtsmenüs oder Apéros für ca. **250 Teilnehmer**

IHRE ANSPRECHPARTNER



Christian Trambetzki

Leitung Hotellerie

061 789 92 20

christian.trambetzki@azbb.ch



Eva Georgiou

Leitung Restaurant

061 789 92 226

eva.georgiou@azbb.ch



Samuel Scheuerer

Leiter Küche

061 789 92 234

samuel.scheuerer@azbb.ch

IHR SEMINAR

SEMINAR

Ab 2-100 Gästen verfügbar

ESSEN

maximal 120 Personen im Saal
max. 160 Gäste Restaurant & Saal

ZUGANG

Ebenerdig / komplett
rollstuhlgängig

AUSSTATTUNG

Leinwand, Beamer, Flip Chart,
HDMI Anschluss (PC)
Headset und Mikrophon
W-LAN - kostenlos

PAUSCHALEN

Kaffeepausen,
halb oder ganztags

STEHLUNCH

200 Personen

RÄUME

Flügelsaal
Paukensaal
Restaurant10
Seminarraum I
Seminarraum II
Terrasse
Foyer

IHRE WUNSCH LOCATION



IHRE KOSTEN SEMINAR

Raummieten werden mit jeweils der Personenanzahl Essen **nicht verrechnet**

FLÜGELSAAL (mind. 15 Gäste)

CHF 150.00 ganztags

CHF 80.00 ½ Tag max. 5 Stunden

PAUKENSAAL (mind. 10 Gäste)

CHF 100.00 ganztags

CHF 60.00 ½ Tag max. 5 Stunden

SAAL complete (mind. 25 Gäste)

CHF 200.00 ganztags

CHF 120.00 ½ Tag max. 5 Stunden

SITZUNGSZIMMER (mind. 6 Gäste)

CHF 60.00 Mieter bis 5 Stunden

KOSTEN AM ABEND

Mit Essen ab **mindestens 25 Gästen** in einen der o.g. Säle
ist die Raummiete offeriert.

Wird die Mindestanzahl **NICHT** erreicht werden die u.a.
Bereitstellungskosten zzgl. in Rechnung gestellt.

Mit einem gewählten Apero am Abend werden u.a.
Bereitstellungskosten zzgl. in Rechnung gestellt

Bereitstellungskosten – falls kein Essen gewünscht ist

Paukensaal einrichten	CHF 50.00	Seminarpaket*	CHF 50.00
Flügelsaal einrichten	CHF 80.00	Seminarpaket*	CHF 50.00
Ganzer Saal einrichten	CHF 120.00	Seminarpaket*	CHF 50.00

*Seminarpaket: Laptop, Beamer, Leinwand, Mikrophon, Headset, Flipchart

UNSERE KAFFEPAUSEN

Stimmen wir gerne für Sie nach Ihren Bedürfnissen individuell ab. Als Beispiel sehen Sie u.a. wie dies z.B. aussehen kann.

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffeemaschine – nach effektivem Verbrauch

CHF 4.30

KAFFEEPAUSE VORMITTAG – alles Inklusive

- Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- Fruchtsaft nach Angebot
- Obstkorb
- Gipfeli

CHF 14.00

KAFFEEPAUSE NACHMITTAG – alles Inklusive

- Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- Hausgemachter Icetea
- Nussmischung/Powerriegel
- Kokos Makronen/Süssgebäck

CHF 14.00

INDIVIDUELLE PREISE – nach effektivem Verbrauch

- Kaffeemaschine Kapseln
- Getränke und Seminarverpflegung nach Wunsch

PREISE NACH AKTUELLEM STAND GETRÄNKEKARTE

UNSER BUSINESSLUNCH

Stimmen wir gerne für Sie nach Ihren Bedürfnissen individuell ab. Als Beispiel sehen Sie u.a. wie dies z. B. aussehen kann.

MITTAGSMENU «STANDARD - 3 GANG»

Tagessuppe *oder* Beilagen Salat

Pouletrahmschnitzel

an Tagesgemüse und Beilagen Ihrer Wahl

Pommes, Nüdeli, Reis

Fruchtsalat

CHF 26.50 zzgl. Getränke





UNSERE WEIN & GETRÄNKE KARTE

Befindet sich in einer separaten Karte.

WEINKARTE

Wir legen viel Wert auf eine kleine «regionale» Karte mit starken Augenmerk auf biodynamische Weine. Wir arbeiten ausschliesslich mit der «Siebe Dupf Kellerei» in Liestal zusammen.

Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl sehr gerne und kompetent für jedes Budget entsprechend. Sollten Sie lieber Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, ist dies nach Rücksprache möglich. Hierfür verrechnen wir:

ZAPFENGELD

Pro 7.5 dl Flasche

CHF 25.00

WIR SAGEN DANKE FÜR IHR INTERESSE

und freuen uns,

Ihren Anlass,

Ihr Seminar,

bald bei uns

oder mit uns

durchführen zu können.

RESTAURANT10

Restaurant10 im Alterszentrum Breitenbach
Bodenackerstrasse 10 - 4226 Breitenbach