



BANKETTMAPPE FESTE FEIERN

Gültig ab März 2026

RESTAURANT10

UNSERE APÉROAUSWAHL

APERÒ MEDITERRANEE

Ab 10 Personen

ANGERICHTET

Antipasti-Spiessli

Melonenschnitze mit Parmaschinken (Saison)

Marinierte Oliven

Parmesanwürfel

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum und
Oliven-Tapenade

Focaccia mit Basilikumpesto und Pecorino
gefüllt

IM GLAS

Tomaten-Mozzarella-Salat

an Balsamico-Vinaigrette mit Rucola

Vitello Tonnato

CHF 28.00 pro Person

APERÒ 10i

Ab 15 Personen

ANGERICHTET

Tortilla Wraps mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Tortilla Wraps mit Serrano-Schinken-Rucola

Thunfisch Tataki auf Wakame-Salat
glasiert mit Teriyaki Sauce

Crostini mit Frischkäse und konfierten
Cherrytomaten

Rohschinken Involtni auf Olivenöl-
Balsamicospiegel

IM GLAS

Crevettensalat mit Mango

an Knoblauch-Chili-Vinaigrette

Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Sesam

CHF 27.00 pro Person

APERÒ HELVETIA

Ab 15 Personen

ANGERICHTET

Käseplatte von heimischen Käsesorten

Rustikale Fleischplatte

mit rohem Speck, Salsiz, Landjäger und Most-
bröggli klassisch garniert mit Silberzwiebeln,
Essiggurken, Eiern und Zwiebelringen

Gefüllte Silserli mit Salami, Schinken, Thon,
Frischkäse, Käse oder nach ihren Wünschen
gefüllt

Hausgemachter Speckzopf

CHF 28.00 pro Person

AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

Hausgemachter Speckgugelhupf 1.5 KG CHF 38.00

Hausgemachter Elsässer-Gugelhupf 1.5 KG
(süss) CHF 32.00

Hausgemachter Kräuterzopf 1.5 KG CHF 28.00

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 Parisette-Sandwich 55CM CHF 30.00
mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, Salat,
Tomate, Gurke und Ei

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

Kalte Platte CHF 14.00
reichhaltig garniert mit Schinken, Salami und
Aufschnitt 100 g und mit Brötchen serviert

Käseplatte CHF 16.00
reichhaltig garniert mit 5 Sorten Käse 100 g
und mit Brötchen serviert

Gemischte Platte CHF 17.00
reichhaltig garniert mit Fleisch und Käse
gemischt 100 g und mit Brötchen serviert

Premium Platte CHF 19.00
reichhaltig garniert mit Schinken, Rohschinken,
Trockenfleisch und Rohessspeck 100 g und mit
Brötchen serviert



WARMESPEISEN ZUM APERO

	pro Stk.
Mini Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) mit Dip-Sauce	CHF 2.20
Mini Schinkengipfeli	CHF 2.50
Kleine Chäschüechli (halbiert)	CHF 4.80
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt und paniert	CHF 3.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln garniert mit Creme fraiche	CHF 20.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Greyerzer überbacken garniert mit Creme fraiche	CHF 20.00
Suppen nach Saison im Shotglas / Tasse serviert	CHF 3.00

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Gerne individuell auch als Apero zusammenstellbar.

Hausgemachte Honig-Nüsse	CHF 2.50
Curry-Popcorn	CHF 2.50
Gemügesticks mit Dip	CHF 3.00
Parmesan-Würfel im Glas	CHF 3.50
Marinierte Oliven	CHF 3.00
Chips	CHF 2.50
Tomaten Bruschetta	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	CHF 3.50

VORSPEISEN

SUPPEN

Kraftbrühe Natur CHF 5.00

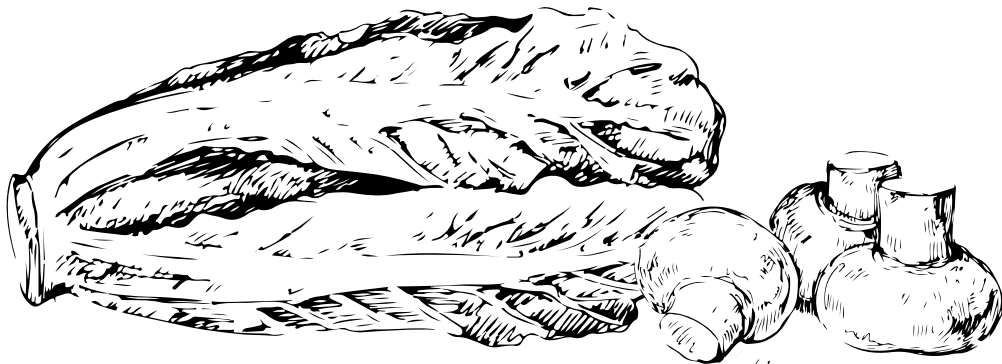
Kraftbrühe CHF 6.00
mit feinen Gemüsegewürfeln oder Sherry

Spargelcremesuppe (Frühling) CHF 7.50
mit hausgemachten Croûtons

Kalte Tomatencremesuppe CHF 6.50
mit Ananas und Sesam

Steinpilzcremesuppe CHF 7.00
mit Rahmhaube

Kürbissuppe (Herbst / Winter) CHF 7.00
mit Kernen und Kürbiskernöl



SALATE

Blattsalat CHF 6.00

Gemischter Salat CHF 7.50

Nüsslisalat (Herbst bis Frühjahr) CHF 10.50
mit Speckwürfeli, Ei und Croûtons

Tomatensalat CHF 10.50
mit Mozzarella und Basilikum

Salatbuffet (8 Sorten) CHF 18.00
mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen



KALTE VORSPEISEN

Karamellierte Feigen CHF 13.00
mit Burrata und Feldsalat (Herbst/Frühjahr.
Im Sommer/Frühling mit Pfirsich und Blattsalat)

Serrano-Schinken mit Melone CHF 14.00

Hausgemachter Graved Lachs mit Rotkohl CHF 15.00
dazu Fenchel-Orangensalat und Brot
(5Tage Vorlaufzeit)

KALTE GERICHTE

Vitello Tonnato Garniert mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola	CHF 20.50
Zäni-Teller Aufschnitt, gekochter Schinken, Kartoffel- und Rüeblisalat garniert	CHF 19.50
Zvieri-Teller Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Pastete mit Cumberlandsauce und 2 Sorten Käse	CHF 23.00

FITNESSTELLER

Pouletbrustfilet mit knackigen Salaten und Café de Paris oder Jus	CHF 25.50
Dorschfilet im Kräutermantel garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Kräuter-Quarkmayonnaise	CHF 20.00
Schweinssteak vom Grill -180 g, mager mit knackigen Salaten, Café de Paris und Jus	CHF 23.00

WARME GERICHTE

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Tagesgemüse	CHF 29.00
Paniertes Kalbsschnitzel Pommes frites und Tagesgemüse	CHF 38.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Nudeln und Tagesgemüse	CHF 29.50
<i>Pommes frites als Nachservice</i>	CHF 3.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur	CHF 25.00
Schweinssteak auf Pilzrahmsauce Nudeln oder Pommes frites und Tagesgemüse	CHF 32.50
Poulet-Spiess Asia Style mit zarter Pouletbrust rassiger Thai-Currysauce, garniert mit gebratener Ananas serviert mit Reis	CHF 28.50
Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF 46.00
<i>Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten</i>	CHF 4.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Knuspriges Gemüseschnitzel auf Schnittlauchsauce
mit Butternudeln und Gemüse 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

Zucchini-Piccata auf Tomatensauce
mit Butternudeln und Gemüsegar nitur CHF 21.50

Falafel mit Hummus dazu Safran-Bulgur und Gemüse CHF 22.00

UNSERE HAUS- SPEZIALITÄTEN

Schweins-Cordon-bleu «maison»
mit unserer hauseigenen Füllung Pommes frites
und Gemüse CHF 32.00

mit Kalbsfleisch + CHF 12.00

Gefüllte Maispouardenbrust mit Balsamicojus
serviert auf sämigem Weissweinsrisotto
und Peperonistreifen CHF 32.00

Rosa gebratenes Lammnierstück auf Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse CHF 35.00

Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten CHF 4.50



IHRE MENUS

Mit Nachservice

Knackiger Blattsalat an französischem Dressing mit hausgemachten Croûtons und gerösteten Kernen

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfeli und Sauerrahm

Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce serviert mit Kartoffel-Krokettten und buntem Gemüse

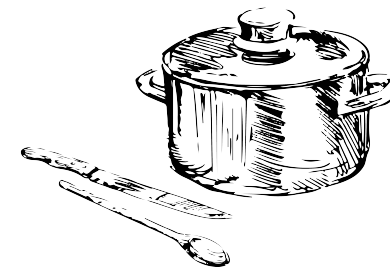
Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Himbeere CHF 67.00

Mit Morchelrahmsauce CHF 69.00

Tarte Tatin mit Cherrytomaten
cremiger Burrata garniert mit Rucola und Aceto Balsamico

Ossobucco cremolata (geschmorte Kalbshaxe) auf cremiger Kräuter-Polenta mit Romanesco und frischer Zitrone

Weisses Schokoladenparfait mit Passionsfrucht und Mango CHF 52.00



Kraftbrühe
mit hausgemachten Kräuter-Flädli

Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse und Dressing nach Wahl

Zartes Poulet-Piccata serviert mit Basilikum-Risotto und Tomatencoulis garniert mit frischem Rucola

Honig-Pannacotta mit Hafercrumble und Orangen CHF 54.00

Mit Kalbfleisch CHF 64.00

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumschaum

Schweins-Carréebraten auf Biersauce serviert mit Kartoffelgratin und zweierlei Bohnen

Gebrannte Crème mit karamellisierten Apfelspalten und Crumble CHF 48.00

FRÜHLINGS- MENUS

März bis Mai



Weissweincrèmesuppe mit Bärlauchschaum
und Blätterteigstange

Schweinsfiletmedaillon

auf Cognacsauce mit sautierten Morcheln
Kartoffel-Kroketten und buntem Frühlingsgemüse

Holunder-Pannacotta mit Erdbeeren

CHF 46.00

Spargelsalat an Passionsfrucht-Dressing
mit Parmesanchip und Gartenkresse

Kartoffelcrèmesuppe mit Frühlingszwiebeln

Tranche vom Kalbsrücken

an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin
und buntem Frühlingsgemüse

Lauwarmer Rhabarbercrumble mit
Vanilleglacé

3-Gang Menu

4-Gang Menu

CHF 56.00

CHF 66.00

SOMMER- MENUS

Juni bis August

Kalte Tomatensuppe mit Ananas und Sesam

Grilliertes Schweinssteak

garniert mit frischen Salaten,
hausgemachter Kräuterbutter
und Baked Potato mit Sauerrahm

Himbeercreme mit dunkler Schokolade

CHF 44.00

Melone mit Serranoschinken
und marinierten Oliven

Tomatensalat mit Basilikum
cremiger Burrata dazu Rucola und Aceto Balsamico

Zartes Lachsfilet
auf Zitronenrisotto und Kefen

Zitronentartelette mit frischen Blaubeeren

3-Gang Menu

4-Gang Menu

CHF 49.00

CHF 58.00



HERBST- MENUS

September bis November

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Sautierte Pouletbrust
im Speckmantel auf Kürbistortelli
an Kräutersauce

Lauwarmer Marronikuchen
mit Apfel-Zimtkompott

CHF 41.00

Karamellierte Feigen
mit cremiger Burrata und Aceto Baslamico

Kürbissuppe
mit Mandarine

Rehschnitzel
an Preiselbeer-Rahmsauce und sautierten Pilzen
dazu hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut
und gebratene Kürbisspalten

Baumnußmousse mit eingemachten Zwetschgen

3-Gang Menu
4-Gang Menu

CHF 53.00
CHF 60.00

WINTER- MENUS

Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

Kalbsgeschnetzeltes
mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce
Quarkspätzli und Wurzelgemüse

Lauwarmes Schokoladenbrownie
mit salted Caramel und Vanilleglacé

CHF 46.00

Hausgemachter Graved Lachs (min.5Tage Vorbestellung)
mit Fenchel-Orangensalat und frischem Dill

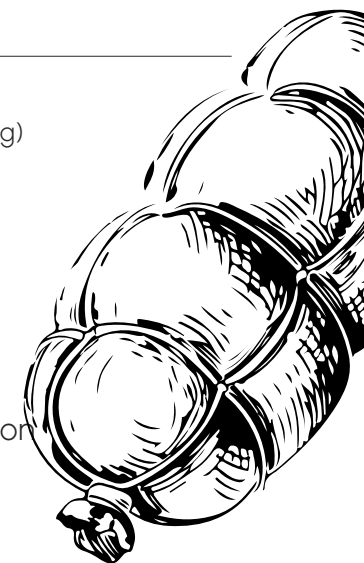
Lauchcrèmesuppe
mit Speck und Sauerrahm

Medaillons vom Rindsfilet
auf getrüffelter Barberasauce
Rosmarin-kartoffeln und winterliche Gemüsevariation

Zimt Parfait
mit Rotweinfeigen und Honig

3-Gang Menu
4-Gang Menu

CHF 56.00
CHF 67.00



UNSERE KINDERMENUS

Je CHF 16.50

Schnitzel paniert
Pommes frites und Tagesgemüse

Glacé nach Wahl mit Rahm

Rahmschnitzel
Nudeln und Tagesgemüse

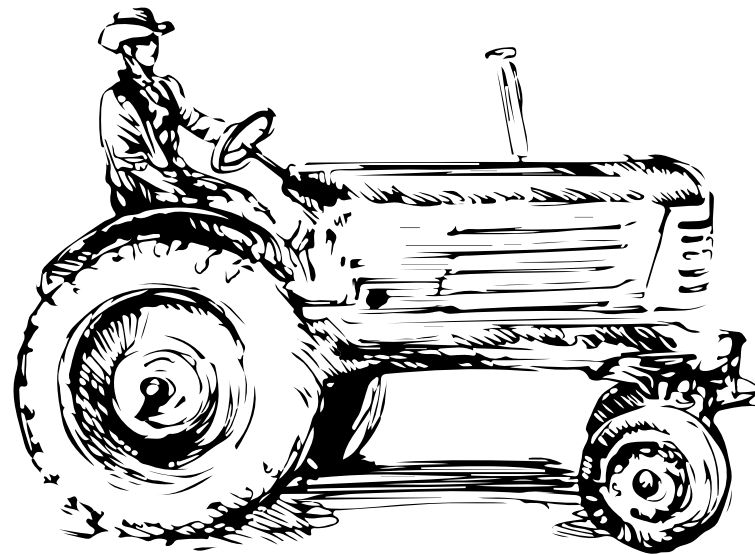
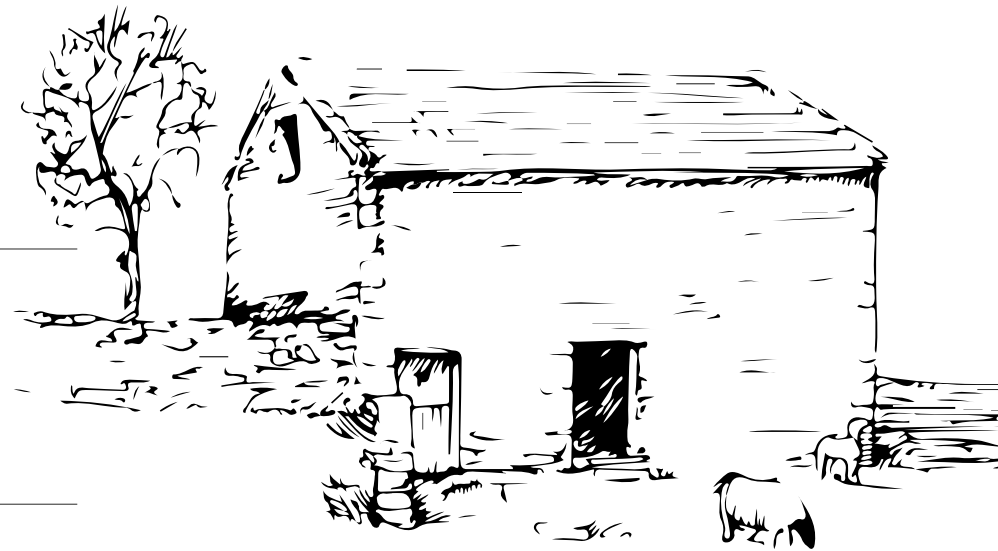
Glacé nach Wahl mit Rahm

Chicken Nuggets
Pommes frites und Tagesgemüse

Glacé nach Wahl mit Rahm

FÜR IHRE KLEINEN:

Unser Restaurant bietet Ihnen und Ihren kleinen eine Spielecke und einen grossen Aussenbereich mit Sandkasten und Spielzeug.



Raclette-Plausch

RACLETTE-BASIC – AB 15 PERSONEN

Regionaler Raclettekäse (300g/P.) aus unserem Raclette-Turbo-Ofen, live zubereitet. Serviert mit Silberzwiebeln, Cornichons, Maisskölbli, eingelegtem Gemüse und Raclettekartoffeln

Erwachsene
CHF 35.00

Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 17.00

SALATBUFFET

Vier Sorten gemischte Salate (z.B. Rübli, Gurke, Mais, Rande)

knackiger Blattsalat französisches und italienisches Dressing, sowie Croutons und geröstete Kerne



CHF 17.00

RACLETTE-PREMIUM – AB 15 PERSONEN

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Sorten 6 aus, die wir frisch vor Ort für Sie in unserem Raclette-Turbo-Ofen zubereiten.

Raclette, klassisch

Raclette, Knoblauch

Raclette, Kräuter

Raclette, Chili

Raclette, Café de Paris

Raclette, Trüffel

Raclette, Speck

Raclette, Pfeffer

Raclette, saisonal

serviert mit Silberzwiebeln, Cornichons, Maisskölbli, eingelegtem Gemüse und Raclettekartoffeln

Erwachsene
CHF 50.00

Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 24.00



BUFFETVARIATIONEN

BRUNCHBUFFET – AB 20 PERSONEN

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

Erwachsene	Kinder von 5 - 13 Jahren
CHF 35.00	CHF 17.00

Spezial

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

CHF 49.00

KULINARISCHE RUNDREISE – AB 30 PERSONEN

Kalt

Skandinavischer Graved Lachs, Vitello Tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Crevettensalat mit Mango, Maissalat Hawaii, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Italienischer Tomatensalat mit Burrata, Blumenkohlsalat mit Curry und Kichererbsen

Warm

Glasierter Kalbsbraten, Thai Curry mit Ente, Boeuf Stroganoff, Safranpilav mit Pinienkernen und Rosinen, Butternudeln und Saisongemüse

Dessert

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

CHF 80.00

WILDBUFFET – AB 30 PERSONEN September bis Februar

Feine Kürbissuppe mit Mandarinen, Pasteten, Terrine, Wildschweinschinken, Hirschsalsiz, marinierte Champignons, rosa gebratener Hirschrücken, Apfelwürfel, bunte Herbstsalate, reichhaltiger Brotkorb

Rehpfeffer nach Grossmutter's Art, Wildschweinbratwurst, rosa gebratenes Rehbäggli auf Granatapfelsauce, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und Pilzrisotto

Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Desserts

CHF 75.00

ITALIENISCHES BUFFET – AB 20 PERSONEN

Tomatensalat mit Burrata, Vitello Tonnato, Coppa und Bresaola, Bruschetta mit Oliven und Tomaten, Pinsa Romana mit Parmaschinken und Rucola

Lasagne al forno, Ossobucco cremolata, Saltimbocca alla Romana, Piccata milanese, Risotto Milanese, Penne alla Vodka, Gnocchi con Pesto

Panna Cotta mit Aprikose, Tiramisu, Cannoli, und Zitronentörtchen mit italienischem Meringue



CHF 66.00

BUFFETVARIATIONEN

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 49.00

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» – AB 20 PERSONEN

Spaghettata mit 4 verschiedenen Saucen Amatricana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Puttanesca geriebener Parmesan

CHF 25.00

Mit Salatbuffet - 4 Sorten & 2 Dressings

CHF 38.00

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

DESSERTBUFFET – AB 30 PERSONEN

5 DESSERTSORTEN

CHF 18.00

8 DESSERTSORTEN

CHF 25.00



DESSERTS

Blätterteigtorte mit saisonalen Früchten (Stk)	CHF 8.50
Saisonaler frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Lauwarmes Brownie mit Vanilleglace	CHF 10.50
Zitronentartelette mit Meringue	CHF 11.50
Schokoladenmousse mit Haselnuss	CHF 9.50
Erdbeer Parfait hausgemacht, garniert (Frühling)	CHF 8.50
Surprise 10i lassen Sie sich überraschen	CHF 16.00
Sorbetteller mit Früchten garniert	CHF 10.50
Honig-Panna-cotta mit Orange	CHF 12.50
Käseteller mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter und Brötchen	CHF 14.00



AGB'S 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- & ANNULATIONS-BEDINGUNGEN

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.

4. 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.

5. RAUCHEN

Die Veranstaltungsräume im AZB sind rauchfrei.

6. PARKING

Vor dem AZB stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

7. PREISE

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

8. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

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

9. 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 Aperó.

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.

ALLERGIEN

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

UNSERE DIENST- LEISTUNGEN

— 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.

MENUKARTEN

Den Druck übernehmen wir gerne inkl. korrespondierenden Weinen

DARBIETUNGEN

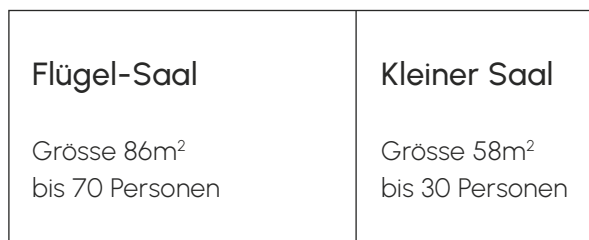
Bei geplanten Darbietungen bitten wir Sie, sich bezüglich des Ablaufs mit dem Bankettverantwortlichen abzusprechen!

SEMINARE

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

BESTUHLUNGSVARIANTEN

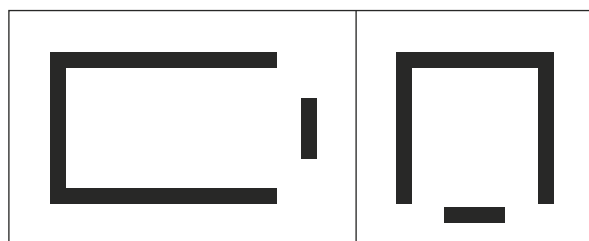
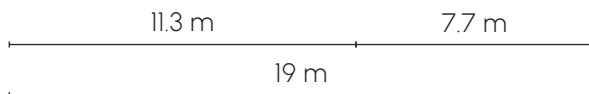
GEMEINSAM FÜR IHR FEST
 MIT HERZBLUT
 MIT LEIDENSCHAFT
 MIT AUTHENTISCHEM SERVICE



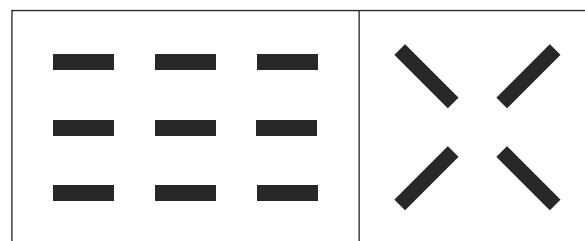
7.6 m

Ganzer Saal

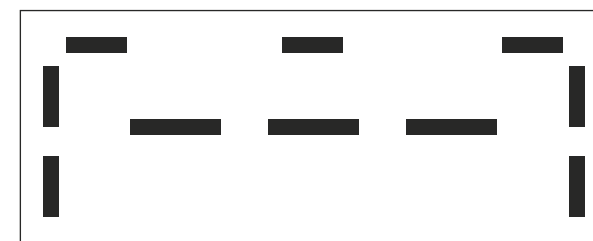
Grösse 144m²
bis 100 Personen



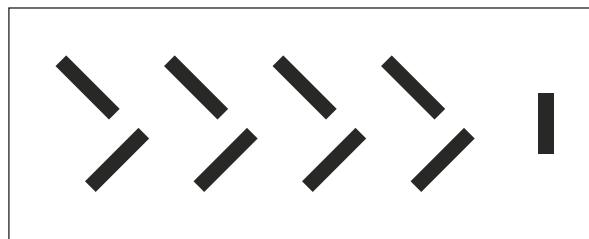
U-Form bis 23 Personen bis 19 P.



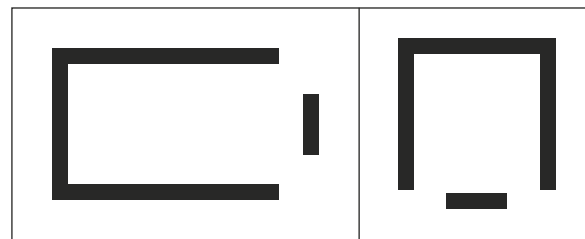
4-er Tische bis 36 P. 6er Tischer bis 24 P.



Apéro-Bestuhlung



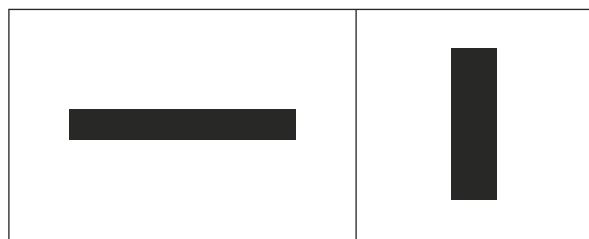
Tannen-Form bis max. 80 P.



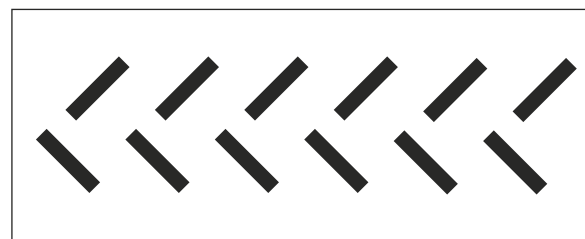
U-Form bis 38 P. bis 23 P.



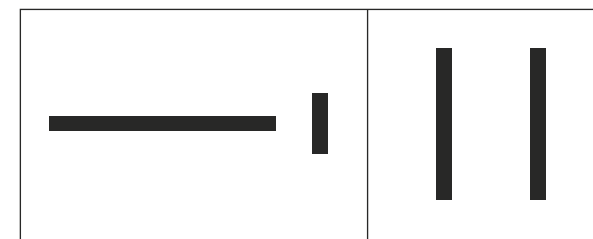
L-Form bis 28 P. Diagonal bis 18 P.



Block-Form bis 22 P. bis 16 P.



Tannen-Form bis max 100 P. (10er Tische)



Sitzung bis 21 P. bis 28 P.

IHRE MÖGLICHKEITEN

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

Flügelsaal: mit 87 m² und 50 Sitzplätzen
Paukensaal: mit 60 m² und 32 Sitzplätzen

Seminarraum 1 mit 36 m² für 8 Teilnehmer
Seminarraum 2 mit 36 m² für 20 Teilnehmer

Restaurant10 mit 165 m² und 95 Gästen

Grosszügiges Foyer ca. 60 m² – Apéro für 100 Gäste oder
200 Gäste inkl. Saal

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

ANSPRECHPARTNER

Samuel Scheuerer
Küchenchef
061 789 92 34
samuel.scheuerer@azbb.ch

Eva Georgiou
Leitung Restaurant
061 789 92 26
eva.georgiou@azbb.ch

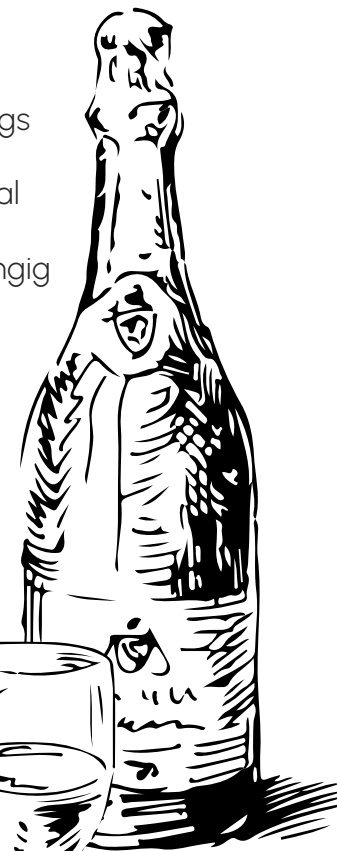
Christian Trambetzki
Leitung Hotellerie
061 789 92 20
christian.trambetzki@azbb.ch

Seminar
Pauschalen
Essen

Stehlunch
Zugang
Ausstattung

Räume

Ab 2-80 Gästen verfügbar
Kaffeepausen, halb oder ganztags
max. 100 Gäste im Saal
max. 160 Gäste Restaurant & Saal
200 Personen
Ebenerdig / komplett rollstuhlgängig
Leinwand, Beamer, Flip Chart
HDMI Anschluss (PC)
Headset und Mikrophon
W-LAN (kostenlos)
Flügelsaal
Paukensaal
Restaurant10
Seminarraum 1
Seminarraum 2
Terrasse/Pavillon
Foyer



IHRE KOSTEN SEMINAR

FLÜGELSAAL (mind. 15 Gäste)	CHF 150.00 ganztags CHF 80.00 ½ Tag max. 5 Stunden
PAUKENLSAAL (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 bis 5 Stunden

KOSTEN AM ABEND

Mit Essen ab mindestens 20 Gästen in einen der o.g. Säle ist die Raummiete offeriert.

Wird die Mindestanzahl NICHT erreicht, werden Bereitstellungskosten in Rechnung gestellt.

Raummieten werden bei Konsumation im Restaurant **nicht verrechnet**.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN – FALLS KEIN ESSEN GEWÜNSCHT IST

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

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

UNSERE KAFFEEPAUSEN

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 discretion

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

- Fruchtsaft nach Angebot

- Obstkorb

- Gipfeli

CHF 14.00

Kaffeepause Nachmittag – alles Inklusive

- Kaffeemaschine mit Kapseln a discretion

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

- Hausgemachter Ictea

- Nussmischung/Powerriegel

- Kokos Makronen/Süssgebäck

CHF 14.00

INDIVIDUELLE PREISE – nach effektivem Verbrauch

- Kaffeemaschine Kapseln

- Getränke und Seminarverpflegung nach Wunsch

Preise nach aktuellem Stand Getränkearte.

UNSERE 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»

CHF 26.50
zzgl. Getränke

Tagessuppe oder Beilagen Salat

Pouletrahmschnitzel

an Tagesgemüse und Beilagen Ihrer Wahl

Pommes, Nudeln, Reis

Fruchtsalat



UNSERE WEINE & GETRÄNKE KARTE

Befindet sich in einer separaten Karte.

WEINKARTE

Wir legen viel Wert auf eine kleine «regionale» Karte mit starken Augenmerk auf schweizer Weine. Wir arbeiten seit vielen Jahren erfolgreich 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

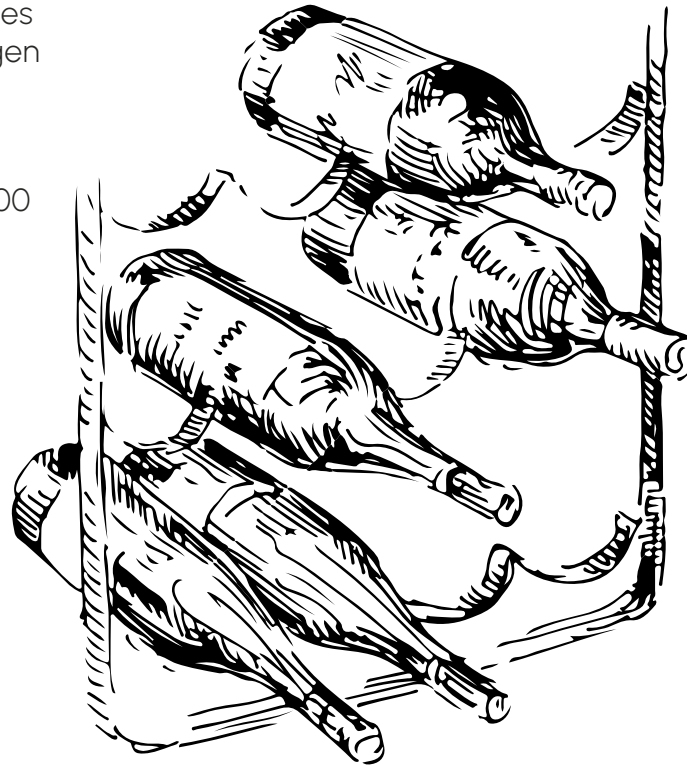
Pro 7.5 dl Flasche

CHF 25.00

INDIVIDUELLE PREISE – nach effektivem Verbrauch

- Kaffeemaschine Kapseln
- Getränke und Seminarverpflegung nach Wunsch

Preise nach aktuellem Stand Getränkearte.



WIR SAGEN DANKE FÜR IHR INTERESSE

und freuen uns, Ihren Anlass, Ihr Seminar, blad bei uns oder mit uns durchführen zu können.

RESTAURANT10