

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 2.50
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 Gemüsesticks	CHF 3.00
mit Dip Parmesan-Würfel im Glas	CHF 3.00
Marinierte Oliven	CHF 3.50
Chips	CHF 2.50
Hummus mit Peperonistreifen	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	CHF 3.50

FRÜHLINGS- MENUS

März bis Mai



Weissweincrèmesuppe mit Bärlauchrahm
und Blätterteigstange

Schweinsfiletmedaillon

auf Cognacsauce mit sautierten Morcheln
Nudeln und buntem Frühlingsgemüse

Holunder-Pannacotta mit Erdbeeren

CHF 40.00

Spargelsalat an Passionsfrucht-Dressing mit
Parmesanchip und Gartenkresse

Kartoffelcrèmesuppe mit Frühlingszwiebeln

Tranche vom Kalbsrücken

an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin
und buntem Frühlingsgemüse

Rhababercrumble mit Vanilleglacé

3-Gang Menu

CHF 50.00

4-Gang Menu

CHF 59.00

HERBST- MENUS

September bis November

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons

Sautierte Pouletbrust
im Speckmantel auf Kürbistortelli
an Kräutersauce

Marronikuchen
mit Apfel-Zimtkompott

CHF 37.00

Karamalisierte 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 47.00
CHF 54.00

WINTER- MENUS

Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

Kalbsgeschnetztes
mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce
Quarkspätzli und Wurzelgemüse

Schokoladenbrownie
mit salted Caramel

CHF 41.50

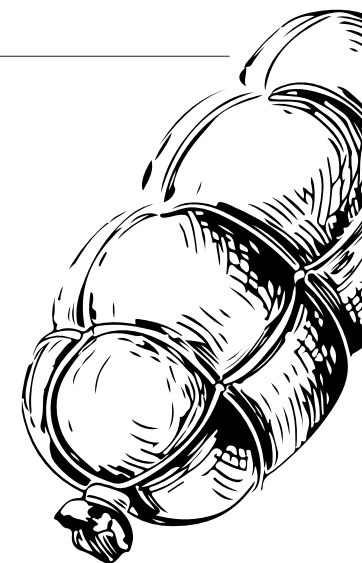
Hausgemachter Graved Lachs (5Tage Vorlaufzeit)
mit Fenchel-Orangensalat und frischem Dill

Lauchcrèmesuppe
mit Speck und Sauerrahm

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

Zimt mousse
mit Rotweifeigen und Honig
3-Gang Menu
4-Gang Menu

CHF 50.00
CHF 60.00



UNSERE KINDERMENUS

Je CHF 16.50

Pouletschnitzel an Currysauce
Reis und Tagesgemüse

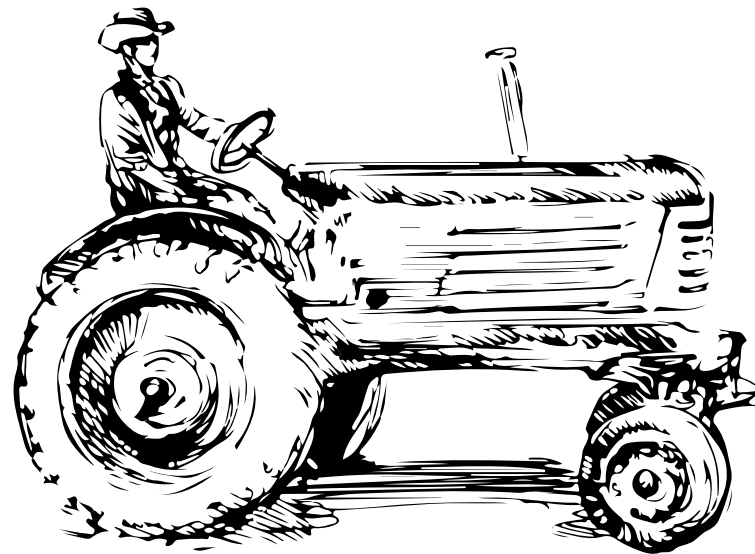
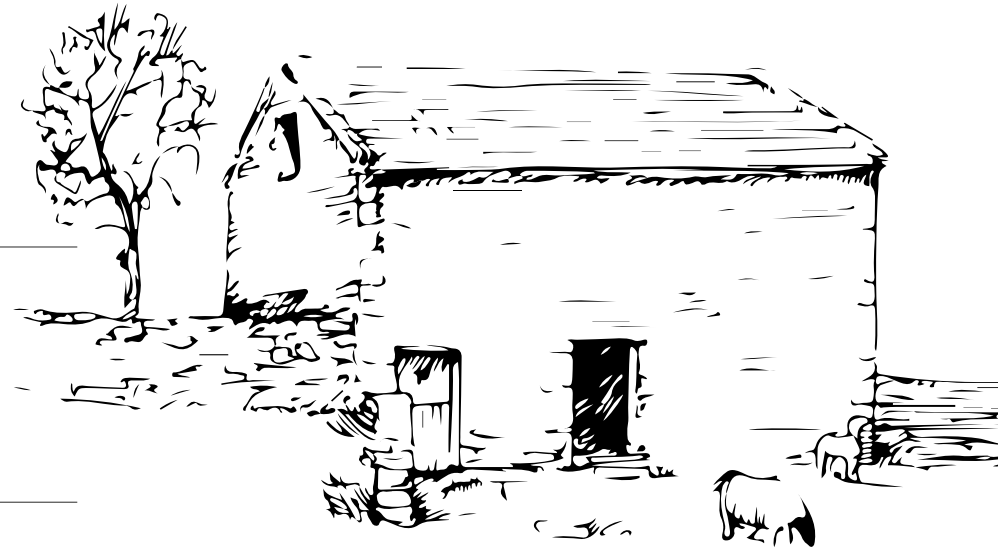
Kleines Dessert

Rahmschnitzel
Nudeln und Tagesgemüse

Kleines Dessert

Spaghetti Cinque Pi
mit Reibkäse und Tagesgemüse

Kleines Dessert



AGB'S CATERING

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 Catering-Ort 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 Catering Ort abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das Restaurant 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. MOBILIAR

Tische, Stühle etc. können gerne durch uns organisiert, respektive dazu gemietet werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter vom Zulieferer direkt in Rechnung gestellt.

6. PARKING

Liegt in der Verantwortung des Veranstalters.

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.

ALLERGIEN

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

SEMINARE

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

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 bei Bedarf gerne inkl. korrespondierenden Weinen

DARBIETUNGEN

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

GEDECKE

GRUNDGEDECK

Teller, Gabel, Messer, Papiersset, Papierserviette CHF 2.50

Bis zu 2 Menüfolgen CHF 3.50

Bis zu 3 Menüfolgen CHF 4.50

Salatteller mit Salatgabel CHF 1.00

GLÄSER

Weinglas CHF 1.00

Bierglas CHF 0.70

Sonstige Gläser CHF 0.70

TISCHTÜCHER

Weisses Stofftisch Tuch rechteckig oder quadratisch CHF 10.00

PAPIERROLLEN „DUNI“

in diversen Farben 50m CHF 80.00

DIENSTLEISTUNGS- KOSTEN

Mitarbeiter (Koch/Service) pro Stunde & Mitarbeiter CHF 60.00

Hilfsmitarbeiter pro Stunde & Mitarbeiter CHF 50.00

Die Einsatzzeiten werden vom Beladen in Breitenbach bis zum entladen in Breitenbach verrechnet.
(Mindestzeit 1 Stunde)

Fahrzeug Grundtarif CHF 28.00

Fahrkosten Pro ½ Stunde CHF 30.00

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 mit der «Siebe Dupf Kellerei» in Liestal zusammen.

Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl sehr gerne und kompetent für jedes Budget entsprechend.

- Kaffeemaschine Kapseln
- Getränke und Seminarverpflegung nach Wunsch

Preise nach aktuellem Stand Getränkearte.

ANSPRECHPARTNER

Christian Trambetzki

Leitung Hotellerie

061 789 92 20

christian.trambetzki@azbb.ch

Eva Georgiou

Leitung Restaurant

061 789 92 26

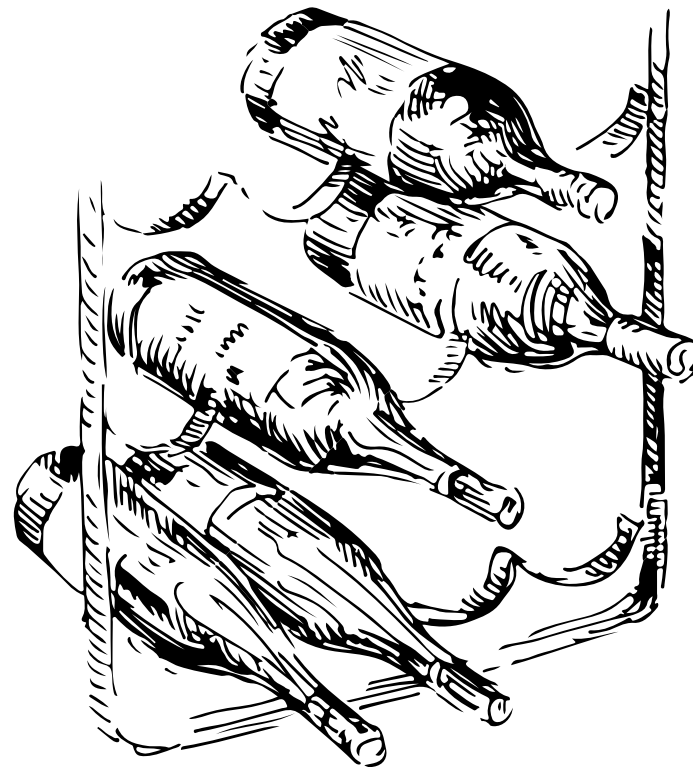
eva.georgiou@azbb.ch

Samuel Scheuerer

Küchenchef

061 789 92 34

samuel.scheuerer@azbb.ch



WIR SAGEN DANKE FÜR IHR INTERESSE

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

RESTAURANT10