

EIN FESTMAHL BIS INS DETAIL

Das feine Essen ist meistens der Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie verführerische und abwechslungsreiche Beispiele - vom Apéro über das mehrgängige Buffet bis hin zu unseren saisonalen Menüs. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen.

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen Auszug aus unserem saisonalen Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.



APÉRO

PAUSCHALEN

„Klein“

- Marinierte Oliven
- Käse-/ Kräuterstängeli
- Gebrochener Hartkäse
- Salami vom Freilandsäuli
- Mini-Gemüsepizzen
- Mini-Quiche mit Speck
- Erdnuss Variation
- Kartoffelchips Variation

Pro Person CHF 19.00

„Mittel“

- Fleischbällchen auf Tomatenragout
- Gemüsestäbli mit Kräuterquark-Dip
- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Quiche mit Gemüse
- Mini-Quiche mit Käse
- Gemüsefrikadelle auf Tomatenragout

Pro Person CHF 26.00

„Premium“

- Vichyssoise kalt oder warm
- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Rohschinken
- Quinoasalat mit Falafel
- Marinierte Gemüsespiessli
- Mini-Quiche mit Speck
- Mini-Quiche mit Käse
- Duo Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Saisonaler Fruchtsalat

Pro Person CHF 32.00

„Deluxe“

- Pouletspiessli
- Vichyssoise kalt oder warm
- Datteln im Speckmantel
- Quinoasalat mit Falafel
- Melone mit Rohschinken
- Rindfilet mit Portweinsauce und Nudeli
- Mini-Quiche mit Gemüse
- Gugelhupf mit Speck
- Zanderfilet mit Weissweinsauce und Randen Püree
- Honig Crème Brûlée
- Saisonaler Fruchtsalat
- Duo Mousse au Chocolat

Pro Person CHF 49.00

«Süsse Versuchung»

Tiramisu im Weckglas	CHF 5.50
Duo de Mousse au chocolat	CHF 5.00
Honig Crème brûlée	CHF 4.50
Panna Cotta im Weckglas	CHF 4.00
Saisonale Obstküchli vom Blech	CHF 4.50
Schokoküchli	CHF 4.50

*Gültig ab 10 Personen

UNSER GETRÄNKE

Kalte Getränke / Säfte

GRANDER-Wasser		50cl	CHF 5.00
GRANDER-Wasser		100cl	CHF 8.00
Rhazünser (mit Kohlensäure)		80cl	CHF 8.00
Arkina (ohne Kohlensäure)		80cl	CHF 8.00
Coca Cola, Coca Cola Zero		33cl	CHF 5.50
Hausgemachter Eistee		40cl	CHF 5.00
Hausgemachter Eistee		1l	CHF 12.00
Apfelsaft, Apfelsaftschorle		33cl	CHF 5.50
Rivella rot/ blau		33cl	CHF 5.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon		20cl	CHF 5.50
San Bitter		10cl	CHF 4.50
Orangensaft		1l	CHF 18.00

Bier

Feldschlösschen Stange	30cl	CHF 5.00
Feldschlösschen Panaché	30cl	CHF 5.00
Unser Bier Original	33cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF 5.00
Feldschlösschen Weizen	33cl	CHF 6.00

Schaumwein/ Champagner

Konrad Prosecco – Veneto, Italien	75cl	CHF 59.00
	150 cl	CHF 115.00
Konrad Prosecco Rosé – Veneto, Italien	75cl	CHF 65.00
	150 cl	CHF 125.00
Laurent de Coulon Blanc de Blancs Champagne, Frankreich	75cl	CHF 95.00

Weisswein

St. Saphorin Lavaux AOC – Lavaux, Schweiz	75cl	CHF 52.00
Passolino Chardonnay - Pulgia Italien	75cl	CHF 44.00
Château de Beauregard-Ducourt – Sauvignon Blanc & Semillon AOC - Bordeaux, Frankreich	75cl	CHF 51.00
Buess Gutedel – Neuchâtel, Schweiz	75cl	CHF 42.00

Rosé

Roseus Oeil de Perdrix – Neuchâtel, Schweiz	75cl	CHF 56.00
---	------	-----------

Rotwein

Merlot-Primitivo – Salgesch, Schweiz	75cl	CHF 47.00
Buess Maispracher Pinot Noir – Maisprach, Schweiz	75cl	CHF 42.00
Villa Carena, Babera & Nebbiolo - Piemonte, Italien	75cl	CHF 54.00
Château de Beauregard-Ducourt Merlot & Cabernet Sauvignon AOC – Bordeaux, Frankreich	75cl	CHF 53.00
Rioja Raiza «Reserva» DOCa	75cl	CHF 47.00

SAISONALE MENÜS

FRÜHLING

(April + Mai)

Geeiste Melonensuppe mit
Minze und Feta

CHF 11.00

-

Schaumsüppchen vom
Eierschwämmli
mit Kartoffelwürfeln und
Speckchip

CHF 17.00

-

Kalbsfilet aus der Region mit
Gewürzjus, Kartoffelgratin und
Weissspargeln*

CHF 59.00

-

Kirschwasser-Parfait und
Schattenmorellen

CHF 14.00

**je nach Verfügbarkeit*

CHF 104.00

SOMMER

(Juni – September)

Ziegenkäse-Honig Papillon mit
geröstetem Sesam und
Wassermelone

CHF 16.00

-

Gurken-Dill Kaltschale mit
Meerrettich und Knäckebrot

CHF 9.00

-

Secreto vom Schweizer
Freilandsäuli mit Jus,
Ratatouille und Gnocchi

CHF 42.00

-

Zitronentarte mit Basilikum und
Minze

CHF 12.00

CHF 79.00

HERBST

(Oktober – Dezember)

Carpaccio vom Freilandrind mit
Limettensauce,
Wildkräutersalat und
gebrochenem Hartkäse

CHF 19.00

-

Kürbiscremesuppe mit Kerne

CHF 12.00

-

Freiland Rindsfilet mit Jus,
glasierten Karotten und
Kartoffelgratin

CHF 59.00

-

Apfelstrudel mit eingelegten
Rosinen
und Vanille-Zimt Glace

CHF 16.00

CHF 83.00

WINTER

(Januar – März)

Nüsslisalat mit karamellisierter
Birne, Walnüsse und Belper
Knolle

CHF 16.00

-

Zwiebelsuppe mit Gruyère und
Rauchbrot

CHF 13.00

-

Kalbs-Saltimbocca mit Jus
Weisswein Risotto und
Saisonalgemüse

CHF 45.00

-

Belle Helene, Birne mit Schokolade
und Rosinen-Crumble

CHF 14.00

CHF 88.00

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DAS GANZE JAHR

VORSPEISEN

Blattsalat mit saisonaler Garnitur,
Hausdressing und Brotauswahl
CHF 9.00

Burrata di Buffala mit Tomaten
und Foccacia Chip (Sommer)
CHF 19.50

Parmesan-Mousse mit karamellisierten
Walnüssen und Brioche
CHF 14.00

Blumenkohlsuppe mit rotem Pfeffer
CHF 11.00

HAUPTGANG

Kalbs-Saltimbocca mit Jus, Weisswein Risotto
und mediterranem Gemüse
CHF 43.00

Kalbrückensteak im Speckmantel mit
Rahmsauce, Bohnen und Kartoffelgratin
CHF 59.00

Maispoulardenbrust mit Waldpilzen,
Salbeijus, Gemüsebouquet und
Olivenpolenta
CHF 47.00

Bio Lachsfilet mit Rieslingsauce,
Mandel Brokkoli und Dinkelrisotto
CHF 49.00

Rindsbraten mit Serviettenknödel und
saisonaem Gemüse
CHF 39.00

DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat,
Crème Brûlée und saisonalem
Fruchtsalat
CHF 16.00

Basler Lächerli Parfait mit Rumzwetschgen
und Crumble
CHF 17.00

Geschnittene Himbeercreme mit Aprikose
Thymian Sorbet und Nuss Brownie
CHF 16.00

Mille-feuille von Gartenbeeren mit weisse
Schokolade und Vanillecreme
CHF 16.00

Fleischlose Gerichte

Weissweinrisotto mit Gartengemüse

Kräuterpesto und Hartkäsetaler
CHF 29.00

Auberginen Cordon bleu

mit geräuchertem Paprikaschaum,
Schmelztomaten und Tagliatelle
CHF 34.00

Kinderteller

Suppenkasper

Saisonale Gemüsesuppe
mit Backerbsen
CHF 10.50

Wilde Mühle

Hausgemachte Spätzli
mit Rahmsauce
CHF 11.50

Verrücktes Huhn

Pouletbrust mit Rahmsauce
und hausgemachten Spätzli
CHF 16.50

Gut zu wissen

ZAFENGELD/ TELLERGELD

Für selbst mitgebrachte Weine und Spirituosen verrechnen wir nach
Absprache ein Zapfengeld.
Das Tellergeld für mitgebrachten Kuchen
verrechnen wir mit CHF 3.50 pro Person.

BLUMENDEKORATION

Gerne begleiten wir Sie bei der Gestaltung der Blumendekoration. Wir
beziehen alle Blumen-bouquets über die örtliche Stadtgärtnerei.

ANGEBOT FÜR KINDER

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Profitieren Sie deshalb von
unserem extra angepassten Angebot. Kinder von 6 bis 12 Jahren essen
zum halben Preis.

SPEZIALKOST

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) kochen wir spezielle, auf das Menü
abgestimmte, Gerichte. Bitte informieren Sie uns vorab.

BUFFETVORSCHLÄGE

BRUNCH

Getränke

Granderwasser, Kaffee, Tee, Orangensaft, Prosecco

Auf dem Buffet

Butter, Marmelade, Honig, Fruchtsalat, Birchermüesli,
Jogurt, Brot, Gipfeli, Zopf,
Käse, Aufschnitt, Rauchlachs,
Rösti, Speck, Rührei, Spiegeleis.
Schokoladenkuchen, Zwetschenkuchen
Braten mit Jus, Spätzle und Gemüse

CHF 49.00

BBQ

Vorspeisenbuffet

Verschiedene Blatt - & Rohkostsalate, Maissalat, Linsensalat,
Pastasalat, Kartoffelsalat und Gazpacho

Fleisch & Beilagen

Schweinhalssteak, Kalbs-Spiess, Pouletschenkelsteak, Merguez,
Salsiccia, Grillschnecke, Rindshuftsteak und Kalbsbratwurst

Mediterranes Grillgemüse, Brot, Ofenkartoffeln, Butter,
Schmand, Kräuterbutter und hausgemachte Dips

CHF 89.00

Optional bieten wir Ihnen zu all unseren Buffets...

Dessertbuffet

CHF 25.00

Saisonale & regionale Dessertvariationen,
Mousse au Chocolat im Glas
Fruchtsalat
Saisonale Kuchen
ein Überraschungsdessert vom Küchenchef

Käsebuffet

CHF 28.00

Regionale Käsevariationen von
Frischkäse über herzhaft gereifte
Sorten mit saisonalen fruchtigen Dips & Saucen

AUS DEN AGB`s

Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: (im Minimum CHF 200.-)

21 bis 50 Tage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

7 bis 20 Tage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

2 bis 6 Tage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selbst bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

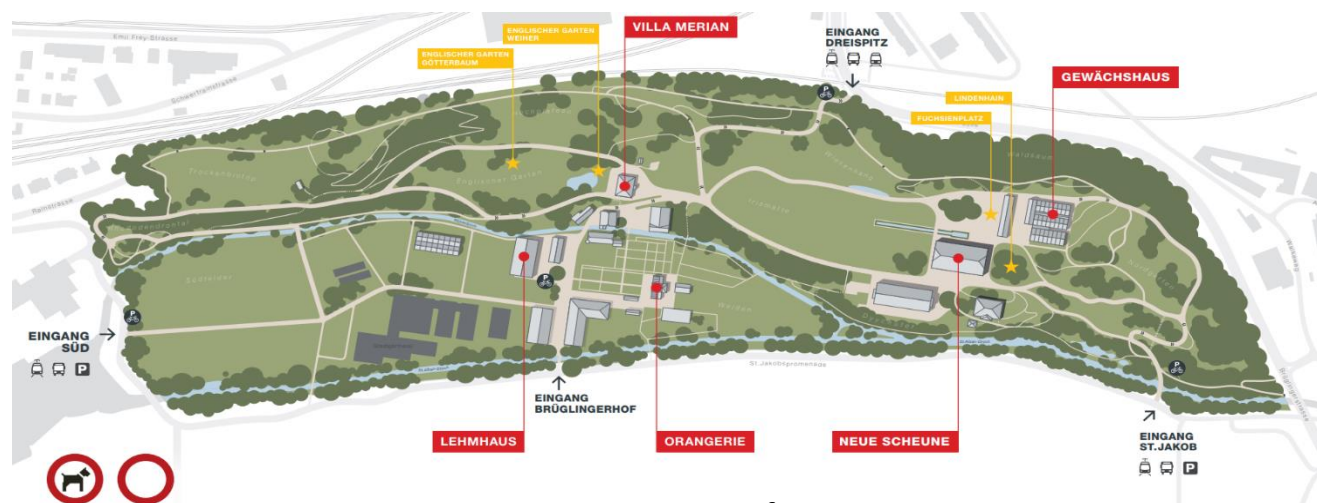
Unter Arrangement verstehen wir die schriftlich bestätigte Leistung mal Anzahl Personen.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden und von uns akzeptiert werden, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit. Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Größe der Veranstaltung individuell anzupassen, in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt. Allfällige von uns erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich grundsätzlich pro Person, inkl. gesetzlicher MWST. und in CHF.

**Die vollständigen AGBs erhalten Sie mit der Offerte für Ihren Anlass.*



Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Das Anzünden von Kerzen, Sprühkerzen und dergleichen ist in den Räumen aus Denkmalschutzgründen verboten. Bei einer Missachtung des Verbots behält sich die BEREST GENUSS AG das Recht vor, die Folgekosten vollumfänglich dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

Zufahrtsregelungen

Der Autoverkehr ist in den gesamten Merian Gärten nicht gestattet. Gehbehinderte Personen können nach vorheriger Absprache unseren Shuttle ab dem St. Jakob Parkplatz nutzen. Sprechen Sie uns an.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Die BEREST GENUSS AG lehnen jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik-Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.

ANREISE DETAILS

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr Tram Nr. 10 bis Haltestelle Neue Welt, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang Neue Welt.

Trams Nr. 10, 11 oder S-Bahn S3 bis Haltestelle Dreispitz, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang Brüglingerstrasse.

Tram Nr. 14 oder Bus 36 bis Haltestelle St. Jakob, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang St. Jakob.

Anreise mit dem Auto

Autobahn A2/A3 Ausfahrt Basel Süd/St. Jakob. Bitte Parken Sie im Parkhaus St. Jakobshalle. Ca. 5 Minuten Fussweg bis zum Eingang St. Jakob.