



# EVENT & SEMINAR



**Alterszentrum  
Birsfelden**

Ein Betrieb der Stiftung zur Hard

Liebe Gäste

Das Team vom Restaurant «Birsfelderhof» heisst Sie «Herzlich Willkommen» und freut sich, Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit kulinarischen Höhepunkten verwöhnen zu dürfen.

Mit viel Liebe zum Detail verleihen wir jedem Anlass eine persönliche Note, damit er Ihnen sowie Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt. Ob im kleinen Kreis oder in einer grösseren Runde, wir haben das passende Angebot für Sie.

In unserer Event- und Seminardokumentation finden Sie von unserem Küchenchef, Joscha Kranz, ausgewählte Menüs als auch eine grosse Auswahl an Speisen, welche Sie sich gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bei der Auswahl von Gerichten sowie korrespondierende und aussortierte Weine machen Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis.

Stöbern Sie auf unseren Seiten und lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Herzlich,

Ihr Team vom Restaurant Birsfelderhof

gültig bis 31. Dezember 2025

# RÄUMLICHKEITEN

Unsere modernen und lichtdurchflutenden Räumlichkeiten verfügen alle über grosse Fensterfronten, welche jederzeit Tageslicht bieten und auch via Sonnenstoren verdunkelt werden können.



RAUM	GRÖSSE	THEATER	U - FORM	SEMINAR	BLOCK	BANKETT
Eichensaal	234m <sup>2</sup>	100	30	60	90	60
Ahorn	50m <sup>2</sup>	30	18	18	20	24
Eingangshalle	254m <sup>2</sup>	*	*	*	*	*
Restaurant	269m <sup>2</sup>	*	*	*	*	*
Terrasse	77m <sup>2</sup>	*	*	*	*	*

\*Auf Anfrage und je nach Anlass

# APÉRO / FLYING DINNER

Snacks	- 2 Sorten	4.00
Apéro klein	2 Snacks + 2 Häppchen kalt   warm   süss	10.00 - 12.00
Apéro Mittel	2 Snacks + 4 Häppchen kalt   warm   süss	15.00 - 20.00
Apéro Gross	2 Snacks + 6 Häppchen kalt   warm   süss	22.00 - 30.00
Flying Dinner	6 Häppchen kalt   warm   süss + 2 warme Mini-Gerichte	42.00 - 48.00

Apéro Angebot ab 15 Personen

Flying Dinner ab 30 Personen

## SNACKS

Nüssli und Chips

Grissinis

Oliven

Parmesan-Stückchen

## KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta | Tomate | Basilikum | Knoblauch

Bruschetta | Rauchlachs | Zwiebeln | Kapern

Mini Laugen Gipfel | Rauchlachs | Meerrettich

Mini Laugen Gipfel | Cantadou | Tomate

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

Grissinis | Rohschinken

Belugalinsensalat | Peperoni | Feta | Zwiebeln

Belugalinsensalat | Rauchlachs

Löffel Rindstartar | Zwiebeln | Kapern

Vitello Tonnato

Couscoussalat | Tomaten | Gurke | Minze

Gemüsesticks mit Joghurt-Dipp

Melonen | Rohschinkenspiessli

## WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli 40gr

Chäschüechli 40gr

Satayspiessli Poulet 30gr

Baselländer Wysuppe

Fischchnusperli | Sauce Tartar

Vegi Frühlingssrolle 50gr | Sweet & Sour Sauce

Falafel | Minzejoghurt

Krevetten im Pankomantel | Limettenmayonnaise

## WARME MINI-GERICHTE

Gehacktes mit Hörnli

Kalbsgeschnetzeltes | Kartoffelstock

Thai Curry mit Poulet | Gemüse | Basmatireis

Saisonaler Risotto

Geschmortes Schweinsbäggli | Bramata

## SÜSSE HÄPPCHEN

Madeleine

Saisonfrucht im Glas

Fruchtsalat im Glas

Schoggimousse

Basler Lächerli Mousse

Pasteis de Nata

Gebrannte Crème

Mini Berliner

Mini Crèmeschnitte

# CANAPÉS (BELEGTE BROTE)

Spargeln   Mayonnaise   Cherrytomate	5.50
Brie   Traube   Baumnuss	5.50
Tête de Moine   Traube   Baumnuss	5.50
Ei   Mayonnaise   Schnittlauch   Cherrytomate	5.50
Schinken   Mayonnaise   Spargeln	5.50
Salami   Cornichon   Cherrytomate	5.50
Thonmousse   Mayonnaise   Zwiebeln	6.50
Rauchlachs   Meerrettich   Zwiebeln	6.50
Rindstartar   Zwiebeln   Kapern	6.50

Wahlweise halbiert und assortiert auf Platten serviert, Bestellung mindestens 5 pro Sorte.

Kleinere Canapés sind möglich.

Für den zusätzlichen Arbeitsaufwand und Garnitur verrechnen wir:

Pro halbiertes Canapé	3.50   4.00
Pro gevierteltes Canapé	2.00   2.50

# MENÜVORSCHLÄGE

## Menü 1

**Bunter Blattsalat «Birsi»**  
mit Sprossen und Sonnenblumenkernen  
an Haussauce

\*\*\*

**Grosi's Hackbraten**  
mit Kräuterrahmsauce  
Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

**Gebrannte Crème**  
mit Baileys und Rahm  
38.00

## Menü 2

**Karotten-Ingwersuppe**

\*\*\*

**Maispouardenbrust**  
mit Pilzen  
Rieslingsrisotto und Gemüse

\*\*\*

**Basler-Läckerli-Mousse**  
mit Rahm  
42.00

## Menü 3

**Nüsslisalat**  
mit Freilandeier  
Brotcroûtons an Haussauce

\*\*\*

**Glasierter Kalbsbraten**  
mit Thymianjus  
Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

**Caramelchöpfli im Glas**  
mit Früchten und Rahm  
52.00

# ZVIERI UND MEHR

<b>GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN</b>	Stk.	4.80
Salami   Schinken   Greyerzer   Ei Rohschinken   Bündnerfleisch   Rauchlachs		
<b>SANDWICHES AM STÜCK</b> (geschnitten, ca. 8 Stück à 4 cm)		16.00
Salami   Schinken   Greyerzer   Ei Rohschinken   Bündnerfleisch   Rauchlachs		
Kleiner bunter Blattsalat an Hausdressing		6.00
Birsfelderhofplatte mit Rohschinken   Bündnerfleisch   roher Speck		24.00
Hart- und Weichkäse   Essiggurke   Ei   Radieschen		
Äplermagronen mit Zwiebelschweisse   Apfelschnitze		22.00
Rindsgehacktes mit Hörnli   Apfelmus		24.00
Heisser Beinschinken   Kartoffelsalat   Blattsalate an Hausdressing		26.00
Paniertes Schweinsschnitzel   Pommes frites   Gemüse		26.00

# BANKETT MENÜS

Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl **eines** Menüs für Ihre Gesellschaft.  
Selbstverständlich auch mit einer Vegetarischen Alternative.

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat «Birsi» mit Sprossen   Sonnenblumenkernen und Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison)   Freilandeier   Brotcroûtons mit Haussauce	10.00
Nüsslisalat (Saison)   knusprigem Speck   Trauben   Baumnussvinaigrette	10.00
Karotten-Ingwersuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	8.00
Spargel-Bärlauchsuppe (Saison)	10.00
Curry-Zitronengrassuppe   Crevettenspiesschen	12.00
Rieslingsschaumsuppe	10.00
Geräuchte Lachstranche   Senfsauce   Gurken-Dill-Salat	14.00

## HAUPTSPEISEN

Grosi's Hackbraten   Kräuterrahmsauce   Kartoffelstock   Gemüse	24.00
Kalbshackbraten   Morchelsauce   Kartoffelstock   Gemüse	28.00
Schweinhalsbraten   Rosmarinjus   Kartoffelgratin   Gemüse	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel   Pommes frites   Gemüse	26.00
Schweinsfilet   Calvadossauce   Nudeln   Gemüse	28.00
Maispouardenbrust   Pilzen   Rieslingsrisotto   Gemüse	26.00
Rindsschmorbraten   Rotweinsauce   Spätzli   Gemüse	28.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff   Spätzli   Gemüse	28.00
Gebratene Lachstranche   Schnittlauchrahmsauce   Spinat   Salzkartoffeln	32.00
Glasierter Kalbsbraten   Thymianjus   Kartoffelgratin   Gemüse	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art   Rösti   Gemüse	34.00
Rindsfilet am Stück   Sauce Béarnaise   Kartoffelgratin   Gemüse	44.00
Kalbescarréebraten   Morchelsauce   Pommes Duchesse   Gemüse	46.00
Risottoküchlein im Ofen gebacken   Gemüse   Pilzragout	26.00
Röstipastetli   Gemüseragout   Pilze	26.00
Überbackene Griessgnocchi   Gemüseragout   Thymianschaum	26.00
Gelbes Thaicurry   Gemüse   Peperoncini   Nüssen   Basmatireis	28.00

## KINDERMENÜ

Kleiner Blattsalat   Rüebliisalat	6.00
Spaghetti Napoli	9.50
Spaghetti Bolognese	11.50
Chicken Nuggets oder Fischknusperli   Pommes frites	11.50
Paniertes Schweinsschnitzeli   Pommes frites   Gemüse	14.50

## DESSERT

Caramelchöpfli im Glas   Früchte   Rahm	8.00
Gebrannte Crème   Baileys   Rahm	8.00
Tiramisu	8.00
Schokoladen Mousse   Rahm	10.00
Süssmostcrème   Rahm	10.00
Frische Erdbeeren   Rahm (Saison)	10.00
Vermicelles   Meringue   Rahm (Saison)	10.00

# SEMINAR-ANGEBOT

Wir freuen uns Ihren nächsten Seminaranlass organisieren zu dürfen.

Das Restaurant Birsfelderhof – ruhig, am Rande des Hardwalds gelegen – ist ein idealer Treffpunkt für Tagungen, Seminare, Workshops und Sitzungen. Unsere Räumlichkeiten sind mit einer modernen Infrastruktur ausgestattet, die wir Ihnen je nach Anforderung Ihres Seminarinhaltes entsprechend anpassen.

## RAUMANGEBOT

Mietpreise inklusive Bereitstellung, Beamer, Flipchart und Pinnwand

		½ Tag	1/1 Tag
<b>Eichensaal</b>	<b>Raumfläche 230 m<sup>2</sup></b> Seminare bis 60 Personen Bankett bis 120 Personen Konzert bis 150 Personen Apéro stehend bis 150 Personen	<b>280.00</b>	<b>480.00</b>
<b>Raum Ahorn</b>	<b>Raumfläche 50 m<sup>2</sup></b> Seminare bis 18 Personen Bankett bis 24 Personen Konzert bis 30 Personen Apéro stehend bis 30 Personen	<b>120.00</b>	<b>200.00</b>
08:00 bis 12:00 Uhr	½ Tag	08:00 bis 17:00 Uhr	1/1 Tag
13:00 bis 17:00 Uhr	½ Tag	18:00 bis 23:00 Uhr	1/1 Tag

## TECHNIK & INFRASTRUKTUR

*Mietpreise inklusive Bereitstellung*

Audio-Anlage mit zwei Head-Sets und ein Handmikrofon	80.00
Laptop	30.00
Videokonferenzsystem	80.00
Technischer Support ½ Stunde	50.00
Moderationskoffer	30.00

## KONSUMATIONEN IM SEMINARRAUM

Mineral mit und ohne Kohlensäure	100cl	8.90
Orangenjus, BIO-Apfelsaft	100cl	9.50
Kaffee/Tee mit Kaffeemaschine im Seminarraum	p/P	7.50
Buttergipfeli	Stk.	1.50

Weitere Konsumationen sind gemäss Angebotskarte erhältlich.

## SEMINAR-PAUSCHALEN

½ Tages Pauschale Vormittag (exkl. Raum & Technik) 15.00

---

Kaffee | Tee | Gipfeli  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Orangensaft | Bio-Apfelsaft  
Früchtekorb | Schoggistengeli

½ Tages-Pauschale Nachmittag | Abend (exkl. Raum & Technik) 15.00

---

Kaffee | Tee | Süssgebäck  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Orangensaft | Bio-Apfelsaft  
Früchtekorb | Schoggistengeli

½ Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand) 58.00

---

Beinhaltend Vormittags- oder Nachmittagspauschale  
3 Gang-Lunch (Suppe oder Salat | Auswahl aus 3 Menüs, davon mindestens 1 vegetarisch | Dessert)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | Kaffee, auch am Mittag inklusive  
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Ganz-Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand) 75.00

---

Beinhaltend Vormittags- und Nachmittagspauschale  
3 Gang-Lunch (Suppe oder Salat | Auswahl aus 3 Menüs, davon mindestens 1 vegetarisch | Dessert)  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | Kaffee, auch am Mittag inklusive  
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

---

Die Seminarpauschalen sind wie folgt erhältlich:

- 6 - 12 Personen im Raum Ahorn
- Ab 13 Personen im Eichensaal (bis 12 Personen Zuschlag 200.00)

# WISSENSWERTES

Wir freuen uns, Ihren Anlass bei uns organisieren zu dürfen. Untenstehend noch einige nützliche Hinweise für ein gutes Gelingen Ihrer Veranstaltung.

<b>Menüauswahl</b>	Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Dies können wir telefonisch sowohl als auch bei uns im Restaurant durchführen.
<b>Teilnehmerzahl</b>	Die Angebote für die Anlässe und Bankette servieren wir ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.
<b>Verrechnung</b>	Die Anzahl der Gäste, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, ist verbindlich. Toleranz von -10%.
<b>Menükarten</b>	Falls Sie Menükärtli wünschen, drucken wir diese gerne für Sie kostenlos.
<b>Dekoration</b>	Weisse Stoff-Tischtücher und elektrische Kerzen gehören bei Anlässen zum Essen oder Trauerfeiern zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung organisieren wir Ihnen eine zusätzliche Tischdekoration oder Blumen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst mitbringen.
<b>Parkplätze/Zufahrt</b>	Die direkte Zufahrt von Birsfelden her ist jederzeit möglich. Die Zufahrt auf der Hardstraße vom Autobahnzubringer in Richtung Birsfelden ist von 16:00 bis 19:00 Uhr bewilligungspflichtig. Gebührenpflichtige Parkplätze sind in der Regel ausreichend vorhanden. Tages-Parkkarten für die blaue Zone zum Preis von CHF 8.00 sind im Restaurant erhältlich. Alternativ kann über die App ParkingPay eine Tageskarte für CHF 5.00 gelöst werden.
<b>Zuschläge</b>	Für Veranstaltungen an Wochenenden im Saal sowie alle Abendveranstaltungen in allen Bereichen wird ein Zuschlag von 10% auf die Food & Beverage-Leistungen erhoben. Als Abendveranstaltung gilt, sobald die Hauptleistung nach 18:00 Uhr erbracht wird.
<b>Ablauf</b>	Bitte informieren Sie uns, wenn Sie zwischen den Gerichten kurze Pausen wünschen (für Ansprachen, Produktionen etc.)
<b>Weinauswahl</b>	Unser Wein-Angebot entnehmen Sie der separaten Weinkarte. Gerne können Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche.
<b>Tortengeld</b>	Gerne können Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblings Konditorei bestellen. Für ein Entgelt von CHF 3.00 stellen wir Ihnen gerne Besteck und Teller zur Verfügung.
<b>Technische Hilfsmittel</b>	Unsere verfügbaren technischen Hilfsmittel entnehmen Sie unter dem Abschnitt Seminar-Angebot
<b>Fleischdeklaration</b>	Sofern nicht anders vermerkt kommt das Fleisch aus der Schweiz.
<b>Allergene</b>	Bitte teilen Sie uns allfällige Allergene oder Unverträglichkeiten mit, um diese bei der Menüzubereitung berücksichtigen zu können.
<b>Preise</b>	Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MWST.

# BANKETTE & EVENTS

## KONTAKTIEREN SIE UNS

Sabrina De Novellis  
Leitung Restaurant  
+41 61 319 88 77  
event@az-birsfelden.ch

Suthasini Koch  
Assistentin Infrastruktur & Hotellerie  
+41 61 319 88 86  
event@az-birsfelden.ch

Stiftung zur Hard  
Alterszentrum Birsfelden  
Hardstrasse 71  
4127 Birsfelden  
+41 61 319 88 77  
www.az-birsfelden.ch

