

EVENT& SEMINAR

DOKUMENTATION

Birsfelderhof
Restaurant & Events



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen

Das Team vom Restaurant «Birsfelderhof» 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, Christoph Heuberger, ausgewählte Menüs sowie eine grosse Auswahl an Speisen, welche Sie sich gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bei der Auswahl von Speisen 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

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	234m²	100	30	60	90	60
Ahorn	50m²	30	18	18	20	24
Eingangshalle	254m²	*	*	*	*	*
Restaurant	269m²	*	*	*	*	*
Terrasse	77m²	*	*	*	*	*

*auf Anfrage

Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 31. Dezember 2026

APÉRO / FLYING DINNER

Apéro Angebot ab 15 Einheiten pro Sorte
Flying Dinner oder Buffet ab 30 Personen

SNACKS

Nüssli und Chips	2.00
Oliven	4.50
Grissini	2.00
Grissini mit Rohschinken	3.50
Parmesan-Stückchen	4.50
Gemüsesticks mit Joghurt-Dip	3.50

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta Tomate | Basilikum | Knoblauch	3.50
Bruschetta Rauchlachs | Zwiebeln | Kapern	4.50
Mini Laugen Gipfel Rauchlachs | Meerrettich	5.50
Mini Laugen Gipfel Cantadou | Tomate	4.50
Poké bowl Lachs | Reis | Edamame Mango | Gurke | Sesam-Dressing	5.50
Krevetten-Cocktail Eisbergsalat | Krevetten (VN) | Cocktailsauce	5.50
Vitello Tonnato Kalb | Thon-Mayosauce | Garnitur	5.50
Melonen-Rohschinkenspiessli	4.50

SALATE

Tomaten-Mozzarella Basilikumpesto	3.50
Belugalinsensalat - vegi Peperoni | Feta | Zwiebeln	3.50
Belugalinsensalat mit Lachs Rauchlachs | Peperoni | Feta | Zwiebeln	4.50
Couscoussalat Tomate | Gurke | Minze	3.50

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli	3.80
Chäschüechli	3.50
Satayspiessli Poulet Erdnussmarinade, 2 Stk. (TH)	3.50
Baselländer Wysuppe Cremesuppe | Basler Weisswein	3.50
Fischknusperli Sauce Tartar	3.50
Vegi Frühlingsrolle Sweet & Sour Sauce	3.50
Krevetten im Pankomantel Limettenmayonnaise, 2 Stk.	3.50

WARME MINI GERICHTE

Risotto saisonal Pilz | Kürbis | Spargeln | Bärlauch	8.50
Rindsgehacktes mit Hörnli	8.50
Poulet Thai Curry Basmatireis | Gemüse	9.50
Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock	11.50
Kalbskopfbäggli geschmort Bramata-Polenta	11.50

SÜSSE MINI DESSERT

Basler Läckerli Mousse	4.00
Gebrannte Crème	4.00
Schoggimousse	4.00
Fruchtsalat saisonal	4.00
Vermicelles saisonal	4.00
Pastel de Nata	4.00
Caramelchöpfli	4.00
Streuselkuchen saisonal	4.00

Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 31. Dezember 2026

ZVIERI UND MEHR

Angebot ab 15 Personen

GEFÜLLTE MINI SANDWICHES	pro Stück	4.80
Salami | Schinken | Greyerzer | Ei		
Rohschinken | Bündnerfleisch | Rauchlachs		
SANDWICHES AM STÜCK (geschnitten, ca. 8 Stück à 4cm)		
Salami | Schinken | Greyerzer | Ei	pro Stück	24.00
Rohschinken | Bündnerfleisch | Rauchlachs	pro Stück	28.00

CANAPÉS	
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.

Kleinere Canapés sind möglich.
Für den zusätzlichen Arbeitsaufwand und Garnitur verrechnen wir:

Pro halbiertes Canapé	3.50 | 4.00
Pro geviertelteses Canapé	2.00 | 2.50

BIRSFELDERHOFPLATTE KLASSISCH	
Rohschinken | Bündnerfleisch | roher Speck	24.00
Hart- und Weichkäse | Essiggurke | Ei | Radiesli	
mit Brot und Butter serviert	

BIRSFELDERHOFPLATTE VEGETARISCH	
Antipasti-Gemüse | Falafel	22.00
Hart- und Weichkäse | Essiggurke | Ei | Radiesli	
mit Brot und Butter serviert	

FEINE MENÜS AM NACHMITTAG	
Bunter Blattsalat «Birsi» | Sprossen | Sonnenblumenkernen | Haussauce	8.00
Älplermagronen | Röstzwiebeln | Apfelmus	22.00
Rindsgehacktes | Hörnli | Apfelmus	24.00
Heisser Beinschinken | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse	26.00

BANKETTMENÜS

Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl **eines** Menüs für Ihre Gesellschaft. Mit vegetarischer Variante.
Das Angebot ist ab einer Anzahl von 15 Personen erhältlich.

Nachservice ist gegen Aufpreis möglich und nur auf Vorbestellung.
Fleisch 5.00 | Beilage & Gemüse 5.00

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat «Birsi» | Sprossen | Sonnenblumenkerne | Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison) | Freilandei | Brotcroûtons | 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
Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Mayo-Thonsauce | Hausbrot	18.00

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Hackbraten | Rind und Kalb | Kräuterrahmsauce | Kartoffelstock | Gemüse	24.00
Kalbshackbraten | Morchelsauce | Kartoffelstock | Gemüse	28.00
Glasierter Kalbsbraten | Thymianjus | Kartoffelgratin | Gemüse	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art | Rösti | Gemüse	34.00
Kalbscarrébraten | Morchelsauce | Pommes Duchesse | Gemüse	46.00
Schweinshalsbraten | Rosmarinjus | Kartoffelgratin | Gemüse	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse	26.00
Schweinsfilet | Calvadossauce | Nudeln | Gemüse	28.00
Rindsschmorbraten | Rotweinsauce | Spätzli | Gemüse	28.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff | Spätzli | Gemüse	28.00
Rindsfilet am Stück gebraten | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse	44.00
Gelbes Thai Curry mit Poulet | Gemüse | Nüsse | Basmatireis	28.00
Maispoulardenbrust | Pilze | Rieslingsrisotto | Gemüse	26.00
Gebratene Lachstranche | Schnittlauchrahmsauce | Salzkartoffeln | Spinat	32.00
Risottoküchlein | Pilzragout | Gemüse	26.00
Röstipastetli | Pilzragout | Gemüse	26.00
Kartoffelgnocchi | Artischocken | Oliven | Petersilie | Tomaten	26.00
Gelbes Thai Curry | Basmatireis | Gemüse | Nüsse	26.00

KINDERMENÜ

Kleiner Blattsalat | Rüeblisalat	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 | Früchte | Rahm	8.00
Gebrannte Crème | Baileys | Rahm	8.00
Tiramisu	8.00
Affogato al caffè | Vanilleglace | Espresso	9.50
Schoggimousse | Rahm	10.00
Süssmostcrème | Rahm	10.00
Frischer Fruchtsalat | Rahm	8.50
Frische Erdbeeren | Rahm | saisonal	10.00
Vermicelles | Rahm | Meringue | saisonal	10.00

Menü „genüsslich“

Bunter Blattsalat «Birsi»
Sprossen | Sonnenblumenkernen | Haussauce

***

Ofenfrischer Hackbraten
Kartoffelstock | Kräuterrahmsauce | Gemüse

***

Gebrannte Crème
Baileys | Rahm

Menü „leicht und fein“

Karotten-Ingwersuppe

***

Maispoulardenbrust
Pilze | Rieslingsrisotto | Gemüse

***

Frischer Fruchtsalat
Rahm

Menü „festlich“

Nüsslisalat
Freilandei | Brotcroûtons | Haussauce

***

Glasierter Kalbsbraten
Thymianjus | Kartoffelgratin | Gemüse

***

Vermicelles
Rahm | Meringue

Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 31. Dezember 2026

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 | Pinnwand

		½ Tag	1/1 Tag
Eichensaal	**Raumfläche 230 m²** Seminare bis 60 Personen Bankett bis 120 Personen Konzert bis 150 Personen Apéro stehend bis 150 Personen	**280.00**	**480.00**

Bei einem F&B Umsatz ab CHF 3'000 entfällt die Miete inklusive Bereitstellung für den Eichensaal

Raum Ahorn	**Raumfläche 50 m²** Seminare bis 18 Personen Bankett bis 24 Personen Konzert bis 30 Personen Apéro stehend bis 30 Personen	**120.00**	**200.00**
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 Head-Sets und Handmikrofon	80.00
Laptop	30.00
Videokonferenzsystem	80.00
Technischer Support ½ Stunde	50.00

KONSUMATIONEN IM SEMINARRAUM

Mineral mit und ohne Kohlensäure	100cl	8.50
Orangenjus, Apfelsaft	100cl	8.50
Kaffee/Tee mit Kaffeemaschine im Seminarraum	pro Person	7.50
Verschiedene Gebäcke auf Anfrage		

Weitere Konsumationen gemäss Angebotskarte

SEMINAR-PAUSCHALEN

½ Tages Pauschale Vormittag (exkl. Raum & Technik)	15.00
Kaffee | Tee | Gipfeli Mineralwasser mit | ohne Kohlensäure Orangensaft | Bio-Apfelsaft Früchtekorb | Schoggistengeli	

½ Tages-Pauschale Nachmittag/Abend (exkl. Raum & Technik)	15.00
Kaffee | Tee | Süssgebäck Mineralwasser mit | 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 | 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 | 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 CHF 200.00)

WISSENSWERTES

Wir freuen uns, Ihren Anlass organisieren zu dürfen. Hier einige nützliche Hinweise für das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Menüauswahl	Gerne beraten wir Sie bei der Menüsauwahl. Dies können wir telefonisch, per E-Mail oder persönlich vor Ort bei uns im Restaurant besprechen.
Teilnehmerzahl	Die Angebote für Anlässe und Bankette servieren wir ab einer Teilnehmerzahl **von 15 Personen**.
Verrechnung	Die Teilnehmerzahl, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich.
Preise	Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MWST.
Einzelinkasso	Einzelinkasso ist nicht möglich.
Zuschläge	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.
Raummiete	Bei einem F&B Umsatz ab CHF 3'000 entfällt die Miete inklusive Bereitstellung für den Eichensaal
Dekoration	Weisse Stoff-Tischtücher und elektrische Kerzen gehören bei Anlässen zum Essen oder Trauerfeiern zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung (CHF 25.00 Admin Aufwand) organisieren wir Ihnen eine zusätzliche Tischdekoration oder Blumen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst mitbringen.
Zapfengeld	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.
Tortengeld	Gerne können Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblingskonditorei bestellen. Für ein Entgelt von CHF 3.00 stellen wir Ihnen gerne Besteck und Teller zur Verfügung.
Fleischdeklaration	Sofern nicht anders vermerkt kommt das Fleisch aus der Schweiz.
Allergene	Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.
Parkplätze/Zufahrt	Die Zufahrt zum Alterszentrum ist im Rahmen der Verkehrsberuhigung für Zubringer mit einem Mindest-Aufenthalt von 15 Minuten immer möglich. Gebührenpflichtige Parkplätze sind in der Regel ausreichend vorhanden. Tages-Parkkarten für die blaue Zone zum Preis von CHF 5.00 sind am Empfang erhältlich. Alternativ kann über die Parkingpay-App eine Tageskarte für CHF 5.00 gelöst werden.

BANKETTE & EVENTS

KONTAKTIEREN SIE UNS

Mirianne Sala
Leitung Gastronomie
+41 61 319 88 78
event@az-birsfelden.ch

Suthasini Koch
Assistenz 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

