



EVENT & SEMINAR

DOKUMENTATION



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, 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	234m ²	100	30	60	90	60
Ahorn	50m ²	30	18	18	20	24
Eingangshalle	254m ²	*	*	*	*	*
Restaurant	269m ²	*	*	*	*	*
Terrasse	77m ²	*	*	*	*	*

*auf Anfrage

APÉRO / FLYING DINNER

Snacks	- 2 Sorten
Apéro klein	2 Snacks + 2 Häppchen kalt warm süss
Apéro Mittel	2 Snacks + 4 Häppchen kalt warm süss
Apéro Gross	2 Snacks + 6 Häppchen kalt warm süss
Flying Dinner	6 Häppchen kalt warm süss + 2 warme Mini-Gerichte

Apéro Angebot ab 15 Personen | Flying Dinner ab 30 Personen oder Buffet

SNACKS

Nüssli und Chips	2.00
Grissini	2.00

(Zubereitung im Weckglas oder Schälchen)

Oliven	4.50
Parmesan-Stückchen	4.50
Gemüwesticks mit Joghurt-Dip	3.50

KALTE HÄPPCHEN (mind. 15 Einheiten)

Bruschetta	3.50
Tomate Basilikum Knoblauch	
Bruschetta	4.50
Rauchlachs Zwiebeln Kapern	
Mini Laugen Gipfel	5.50
Rauchlachs Meerrettich	
Mini Laugen Gipfel	4.50
Cantadou Tomate	
Tomaten-Mozzarella im Glas	3.50
Basilikumpesto	
Grissini	3.50
mit Rohschinken	
Belugalinsensalat	3.50
Peperoni Feta Zwiebeln	
Belugalinsensalat	4.50
Rauchlachs	
Poké bowl	5.50
Lachs Reis Edamame	
Mango Gurke Sesam-Dressing	
Krevetten-Cocktail	5.50
Vitello Tonnato	5.50
Couscoussalat	3.50
Tomate Gurke Minze	
Melonen-Rohschinkenspiessli	4.50

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli 40gr	3.80
Chäschüechli 40gr	3.50
2 Stk. Satayspiessli Poulet 30gr mit Dip	3.50
Baselländer Wysuppe	3.50
Fischknusperli 30g	3.50
Sauce Tartar	
Vegi Frühlingsrolle 50gr	3.50
Sweet&Sour Sauce	
Krevetten im Pankomantel 25g 2 Stk. Limettenmayonnaise	3.50

WARME MINI-GERICHTE

(in Schälchen mind. 15 Einheiten)

Rindsgehacktes Hörnli	8.50
Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock	11.50
Saisonaler Risotto	8.50
Thai Curry	9.50
Poulet Basmatireis Gemüse	
Geschmortes Kalbskopfbäggli	11.50
Bramata-Polenta	

SÜSSE HÄPPCHEN

(im Weckglas)

Basler Lackerli Mousse	4.00
Gebrannte Crème	4.00
Schoggimousse	4.00
Fruchtsalat	4.00
Vermicelles (Saisonal)	4.00

Pastel de Nata	4.00
Caramelchöppli	4.00
Streuselkuchen saisonal 40g	4.00

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

Das Angebot ist ab einer Anzahl von 15 Personen erhältlich.

Menü 1 **Bunter Blattsalat «Birsi»**
Sprossen | Sonnenblumenkernen | Haussauce

Grosi's Hackbraten
Kartoffelstock | Kräuterrahmsauce | Gemüse

Gebrannte Crème
Baileys | Rahm
38.00

Menü 2 **Karotten-Ingwersuppe**

Maispoulardenbrust
Rieslingsrisotto | Pilzen | Gemüse

Basler-Läckerli-Mousse
Rahm
42.00

Menü 3 **Nüsslisalat (Saisonal)**
Freilandeier | Brotcroûtons | Haussauce

Glasierter Kalbsbraten
Kartoffelgratin | Thymianjus | Gemüse

Caramelchöpfli im Glas
Früchten | Rahm
52.00

ZVIERI UND MEHR

Angebot ab 15 Personen

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

BANKETT MENÜS

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 Sonnenblumenkernen Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison) Freilandeier 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
Geräucherte Lachstranche Senfsauce Gurken-Dill-Salat	14.00

HAUPTSPEISEN

Grosi's Hackbraten Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Gemüse	24.00
Kalbhackbraten Morchelsauce Kartoffelstock Gemüse	28.00
Gelbes Thaicurry Gemüse Nüsse Basmatireis Poulet	28.00
Schweinhalsbraten Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüse	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Gemüse	26.00
Schweinsfilet Calvadossauce Nudeln Gemüse	28.00
Maispoulardenbrust Pilze Rieslingsrisotto Gemüse	26.00
Rindsschmorbraten Rotweinsauce Spätzli Gemüse	28.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Gemüse	28.00
Gebratene Lachstranche Schnittlauchrahmsauce Salzkartoffeln Spinat	32.00
Glasierter Kalbsbraten Thymianjus Kartoffelgratin Gemüse	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti Gemüse	34.00
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse	44.00
Kalbescarrébraten Morchelsauce Pommes Duchesse Gemüse	46.00
Risottoküchlein Pilzragout Gemüse	26.00
Röstipastetli Pilzragout Gemüse	26.00
Kartoffelgnocchi Artischocken Oliven Petersilie Tomaten	26.00
Gelbes Thaicurry 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
Schoggimousse Rahm	10.00
Süssmostcrème Rahm	10.00
Frische Erdbeeren mit 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 | 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
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

13:00 bis 17:00 Uhr ½ Tag

08:00 bis 17:00 Uhr 1/1 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
Orangensaft, BIO-Apfelsaft	100cl	8.50
Kaffee/Tee mit Kaffeemaschine im Seminarraum	pro Person	7.50
Verschiedene Gebäcke auf Anfrage		

Weitere Konsumationen gemäss Angebotskarte

SEMINAR-PAUSCHALEN

Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 30. Juni 2026

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 Menüauswahl. 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. Toleranz von -10%.
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.
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 8.00 sind im Restaurant erhältlich. Alternativ kann über die Apps eine Tageskarte für CHF 5.00 gelöst werden
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.
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 Lieblings Konditorei bestellen. Für ein Entgelt von CHF 3.00 stellen wir Ihnen gerne Besteck und Teller zur Verfügung.
Technische Hilfsmittel	Unsere verfügbaren technischen Hilfsmittel entnehmen Sie unter dem Abschnitt Seminar-Angebot.
Fleischdeklaration	Sofern nicht anders vermerkt kommt das Fleisch aus der Schweiz.
Allergene	Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.
Preise	Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MWST. Einzelinkasso ist nicht möglich.

BANKETTE & EVENTS

KONTAKTIEREN SIE UNS

Roman Halbheer

Leitung Infrastruktur & Hotellerie
+41 61 319 88 05
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

