



# 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 <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

# 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
Gemüsesticks mit Joghurt-Dip	3.50

## KALTE HÄPPCHEN (mind. 15 Einheiten)

<b>Bruschetta</b>	3.50
Tomate   Basilikum   Knoblauch	
<b>Bruschetta</b>	4.50
Rauchlachs   Zwiebeln   Kapern	
<b>Mini Laugen Gipfel</b>	5.50
Rauchlachs   Meerrettich	
<b>Mini Laugen Gipfel</b>	4.50
Cantadou   Tomate	
<b>Tomaten-Mozzarella im Glas</b>	3.50
Basilikumpesto	
<b>Grissini</b>	3.50
mit Rohschinken	
<b>Belugalinsensalat</b>	3.50
Peperoni   Feta   Zwiebeln	
<b>Belugalinsensalat</b>	4.50
Rauchlachs	
<b>Poké bowl</b>	5.50
Lachs   Reis   Edamame	
Mango   Gurke   Sesam-Dressing	
<b>Krevetten-Cocktail</b>	5.50
<b>Vitello Tonnato</b>	5.50
<b>Couscoussalat</b>	3.50
Tomate   Gurke   Minze	
<b>Melonen-Rohschinkenspiessli</b>	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 Läckerli Mousse	4.00
Gebrannte Crème	4.00
Schoggimousse	4.00
Fruchtsalat	4.00
Vermicelles (Saisonal)	4.00

Pastel de Nata	4.00
Caramelchöpfli	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

<b>GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN</b> Salami   Schinken   Greyerzer   Ei Rohschinken   Bündnerfleisch   Rauchlachs	Stk.	4.80
<b>SANDWICHES AM STÜCK</b> (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		
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   Sonnenblumenkernen   Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison)   Freilande   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

## HAUPTSPEISEN

Grosi's Hackbraten   Kräuterrahmsauce   Kartoffelstock   Gemüse	24.00
Kalbhackbraten   Morchelsauce   Kartoffelstock   Gemüse	28.00
Gelbes Thaicurry   Gemüse   Nüsse   Basmatireis   Poulet	28.00
Schweinshalsbraten   Rosmarinjus   Kartoffelgratin   Gemüse	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel   Pommes frites   Gemüse	26.00
Schweinsfilet   Calvadossauce   Nudeln   Gemüse	28.00
Maispouardenbrust   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
Kalb carrébraten   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 Schweinsschnitzel   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 ½ 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

13:00 bis 17:00 Uhr ½ Tag

08:00 bis 17:00 Uhr 1 ½ Tag

18:00 bis 23:00 Uhr 1 ½ 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, 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.

<b>Menüauswahl</b>	Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Dies können wir telefonisch, per E-Mail oder persönlich vor Ort bei uns im Restaurant besprechen.
<b>Teilnehmerzahl</b>	Die Angebote für Anlässe und Bankette servieren wir ab einer Teilnehmerzahl <b>von 15 Personen</b> .
<b>Verrechnung</b>	Die Teilnehmerzahl, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich. Toleranz von -10%.
<b>Dekoration</b>	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.
<b>Parkplätze/Zufahrt</b>	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
<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>Zapfengeld</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 informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.
<b>Preise</b>	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](http://www.az-birsfelden.ch)

