



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	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

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	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	

Poké bowl	5.50
Lachs Reis Edamame	
Mango Gurke Sesam-Dressing	
Krevetten-Cocktail	5.50
Eisbergsalat Krevetten (VN) Cocktailsauce	
Vitello Tonnato	5.50
Kalb Thon-Mayosauce Garnitur	
Melonen-Rohschinkenspiessli	4.50

SALATE

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

WARME HÄPPCHEN

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

WARME MINI GERICHTE

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

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

ZVIERI UND MEHR

Angebot ab 15 Personen

GEFÜLLTE MINI SANDWICHES

Salami | Schinken | Greyerzer | Ei

Rohschinken | Bündnerfleisch | Rauchlachs

pro Stück

4.80

SANDWICHES AM STÜCK (geschnitten, ca. 8 Stück à 4cm)

Salami | Schinken | Greyerzer | Ei

Rohschinken | Bündnerfleisch | Rauchlachs

pro Stück

24.00

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 gevierteltes 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) 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
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
Maispoullardenbrust 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

Maispouardenbrust

Pilze | Rieslingsrisotto | Gemüse

Frischer Fruchtsalat

Rahm

Menü „herbstlich“

Nüsslisalat

Freilande | Brotcroûtons | Haussauce

Glasierter Kalbsbraten

Thymianjus | Kartoffelgratin | Gemüse

Vermicelles

Rahm | Meringue

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

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 ½ Tag
13:00 bis 17:00 Uhr 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
Orangenus, 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 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

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

