



 **Restaurant
Birsfelderhof**

Eine Institution des Alterszentrums Birsfelden

Bankettangebote



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
Menüwahl und Personenzahl	3
Räumlichkeiten	3
Dekoration oder Blumenschmuck	3
Menükarte	3
Catering	3
Polizeistunde	3
Pikettdienst	3
Sonstiges	3
Seminarverpflegung	5
Apéro	5
Vorspeisen	6
Suppen	6
Vegetarische Gerichte	6
Fisch und Meeresfrüchte	6
Fleischgerichte	7
Für unsere kleinen Gäste	7
Stehlunch	7
Desserts	7
Gourmetmenüs	8
Nachmittagsimbiss	9
Weine	10
Unser Team	11
Kontakt	11

Sehr geehrte Gäste

Unser Team vom Restaurant Birsfelderhof heisst Sie herzlich willkommen und freut sich, Sie gastronomisch verwöhnen zu dürfen.

Gerne organisieren wir Ihren Anlass von A bis Z und sichern Ihnen und Ihren Gästen schon heute vollste Aufmerksamkeit zu.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge. Selbstverständlich besprechen wir Ihr Menü gemeinsam, damit es Ihren Ansprüchen, Wünschen und der Art des Anlasses gerecht wird.

Menüwahl und Personenzahl (ab 15 Personen)

Ihre Menüwahl nehmen wir gerne spätestens 7 Tage vor dem Anlass entgegen. Zwei Tage vor dem Anlass brauchen wir Ihre genaue Angabe zur Personenzahl. Diese Anzahl müssen wir Ihnen auch verrechnen.

Auf Diabetiker, Vegetarier und Kinder nehmen wir Rücksicht. Gerne können Sie sich Ihre Menüs selber zusammensetzen. Die Gerichte können beliebig kombiniert werden.

Räumlichkeiten

Restaurant (258 m²), nur für Bankette bis 120 Personen (abends), Bankettbestuhlung

Eichensaal (234 m²)
bis 150 Personen, Bankettbestuhlung
150 CHF Mietpreis für einen halben Tag (bis 5 Stunden)
390 CHF Mietpreis für einen ganzen Tag

Raum Ahorn (50 m²) und Raum Buche (50 m²)
Jeweils bis 25 Personen, Bankettbestuhlung
50 CHF Mietpreis für einen halben Tag (bis 5 Stunden)
100 CHF Mietpreis für einen ganzen Tag

Bei Banketten wird keine Raummiete verrechnet.

In den Mietpreisen ist 1 Stunde Arbeitsaufwand des technischen Dienstes inbegriffen. Weitere Aufwendungen werden mit 20 CHF pro angebrochene Viertelstunde verrechnet.

Folgende Ausrüstungen stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung: Beamer, Leinwand, Flipchart und Hellraumprojektor, Rednerpult als Aufsatz und Mikrofon.

Dekoration oder Blumenschmuck

Etwas Kleines stellen wir Ihnen zur Verfügung. Spezielle Tischbouquets bestellen wir gegen Verrechnung.

Menükarte

Menükarten gestalten wir gerne für Sie und verrechnen CHF 1.50 pro Stück.

Catering

Auf abgeholten Gerichten erlassen wir 20%. Auf Bestellung stellen wir Ihnen gerne Geschirr, Gläser, Besteck sowie Tischwäsche oder Rechaud zur Verfügung.

Mietpreise:

Pro Geschirrtteil	St. CHF	1.50
Besteck (komplett)	CHF	4.00
Wärmerechaud	St. CHF	15.00
Tischwäsche	St. CHF	3.50
Servietten	St. CHF	1.00

Alle Preisangaben inklusive Reinigung. Bruchschäden und fehlende Teile werden nach Neuwert verrechnet.

Polizeistunde

Für Verlängerung nach 24 Uhr verrechnen wir 90 CHF pro Stunde

Pikettdienst

An Wochenenden, Feiertagen und am Abend nach 17 Uhr steht Ihnen ein Mitarbeiter des technischen Dienstes zu einem Stundensatz von 80 CHF für die ersten 60 Minuten und zu 20 CHF pro weitere angebrochene Viertelstunde zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Birsfelderhof-Team



Seminarverpflegung

Seminarverpflegung «Birsfelderhof»

Begrüßungskaffee/-tee, Orangensaft mit Gipfeli, Vollkornbrötli
Mineralwasser und Obst im Seminarraum

Pausenkaffee/-tee, Orangensaft, Vollkornbrötli

4-Gang-Mittagsmenü, bedient, in einem Seminarraum oder im Restaurant

Mineralwasser oder Apfelsaft (in Literflaschen), Kaffee

Pausenkaffee/-tee am Nachmittag mit Obst und Süßgebäck

Pro Teilnehmer CHF 60.–
inkl. Raummiete und Infrastruktur

Seminarverpflegung «Rhein»

Begrüßungskaffee/-tee, Orangensaft mit Gipfeli, Vollkornbrötli
Mineralwasser und Obst im Seminarraum

Pausenkaffee/-tee, Orangensaft, Vollkornbrötli

4-Gang-Mittagsmenü, bedient, in einem Seminarraum oder im Restaurant

Mineralwasser oder Apfelsaft (in Literflaschen), Kaffee

Pro Teilnehmer CHF 45.–
inkl. Raummiete und Infrastruktur

Seminarverpflegung «Birs»

Begrüßungskaffee/-tee, Orangensaft mit Gipfeli, Vollkornbrötli
Mineralwasser und Obst im Seminarraum

Pausenkaffee/-tee, Orangensaft, Vollkornbrötli und Süßgebäck

Pro Teilnehmer CHF 15.–
inkl. Raummiete und Infrastruktur

Apéro

Apéro pauschal «Sternenfeld»

Minisandwich mit Rohschinken
Minisandwich mit Brie
Minisilergipfeli mit Lachs
Saisonales Früchtespiesschen

CHF 9.00 p. P.

Apéro pauschal «Birsfelden»

Canapés mit Ei, Cantadou und Rohschinken
Schinkengipfeli, Käseküechli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 9.00 p. P.

Apéro pauschal «Basel»

Minilaugengipfel gefüllt mit Rauchlachs
Minibürli gefüllt mit Rohschinken
Tortilla-Rolle (Wrap) gefüllt mit Roastbeef

Im Glas serviert

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Vitello tonnato

Cocktail-Crevetten auf Endiviensalat

Warm

Trüffelrisotto (beim Gast zubereitet)

Frische Ravioli mit feiner Sauce

Dessert

Charlotte royale im Glas

Mango-Pannacotta

Schwarzwälder im Glas

CHF 25.00 p. P.

Kalte Platten (100 g)

Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch und Speck

Brie, Gruyère, Hobelkäse und Bergkäse

Butter und Pain Paillasse

CHF 10.00 p. P.

Apéro kalt

Früchtespiessli

CHF 1.50 p. St.

Toastbrotcanapés mit Salami,
Schinken, Spargeln, Ei,

Thonmousse

CHF 2.50 p. St.

Toastbrotcanapés mit Rohschinken,
Bündnerfleisch, Lachs

CHF 2.80 p. St.

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 1.00 p. St.

Parmesanstückli, 30 g

CHF 1.50

Verschiedene Oliven, 30 g

CHF 1.00

Apérosilserli mit Salami,
Schinken und Brie

CHF 2.80 p. St.

Apérosilserli mit Rohschinken,
Lachs und Bündnerfleisch

CHF 3.20 p. St.

Laugengipfeli mit Rauchlachs

CHF 2.50 p. St.

Wraps mit Roastbeef

CHF 2.50 p. St.

Rauchlachs im Glas

CHF 2.50 p. St.

Roastbeef im Glas

CHF 2.50 p. St.

Roastbeef im Glas

CHF 2.50 p. St.

Apéro warm

Apéro-Schinkengipfeli

CHF 1.50 p. St.

Apéro-Käseküechli

CHF 1.50 p. St.

Apéro-Frühlingsrolle

CHF 1.20 p. St.

Meatballs mit Tomatenrelish

CHF 1.00 p. St.

Frittierte Crevetten mit süß-saurer Sauce

CHF 1.20 p. St.

Saisonale Ravioli

CHF 4.50 p. P.

Saisonrisotto, bei den Gästen zubereitet

CHF 4.50 p. P.



Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF 12.00
Blattsalat	CHF 5.50
Gemischter Salat	CHF 7.50
Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck (saisonal)	CHF 9.50
Melone mit Rohschinken	CHF 11.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettich und Brioche	CHF 12.00
Vitello tonnato	CHF 18.00

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum	CHF 6.00
Steinpilzcrèmesuppe	CHF 7.00
Kressensuppe	CHF 6.00
Gemüsebouillon mit Flädli	CHF 6.00
Spargel- oder Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	CHF 7.00
Hausgemachte Rindsconsommé mit Flädli	CHF 7.00

Vegetarische Gerichte

Zitronen-Ricotta-Ravioli auf einem Tomatenragout mit Rucola	CHF 17.50
Saisonaler Risotto	CHF 19.00
Zucchini-Piccata auf einer Peperonata mit Maisgaletten	CHF 21.50

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem kleinen Ratatouille, Kräutersauce mit Thymiankartoffeln	CHF 23.50
Zanderfilet auf Gemüsenudeln mit konfierten Strauchtomaten an einer Kräuter-Weisswein-Sauce	CHF 23.00
Gebratenes Lachsschnitzel mit einem Rotweingersotto, Schnittlauchsauce, Broccoli	CHF 22.00
Gebratener Seeteufel auf Ricotta-Orangen-Rondellen mit Basilikumschaum	CHF 28.00

Fleischgerichte

Schwein

Schweinsfilet, am Stück gebraten, Steinpilzsauce	CHF 29.00
Schweinsbraten vom Nierstück an einer Biersauce	CHF 24.00
Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück	CHF 24.00
Schweinschnitzel paniert, vom Nierstück	CHF 23.50

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 26.00
Kalbsbraten vom Stotzen an einer Rosmarinsauce	CHF 27.00
Saltimbocca alla romana	CHF 30.00
Cordon bleu, klassisch	CHF 32.00
Gebratenes Kalbskarree am Stück mit Rosmarin, Chiantisauce	CHF 36.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	CHF 37.00

Rind

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»	CHF 25.00
Rindsschmorbraten mit Speck und Silberzwiebeln garniert	CHF 25.50
Am Stück gegrilltes Rindfilet auf Steinpilzen	CHF 39.00

Geflügel

Pouletbrust, mit Mango gefüllt, an einer Currysauce, Pilawreis, Früchtegarnitur	CHF 24.00
Maispouardenbrust mit Toskanasauce (getrocknete Tomaten mit Mascarpone)	CHF 27.00

inkl. einer Beilage und zwei Gemüse nach Wahl:

Beilagen

Kartoffelgratin, Pommes frites, Kartoffelstock,
Bratkartoffeln, Rösti, Polentaschnitten, Reis, Risotto,
Butterspätzli oder Nudeln

Gemüse

Bunt gemischtes Saisongemüse, glasierte Karotten,
Ratatouille, Blattspinat mit getrockneten Tomaten
und Pinienkernen, Grilltomaten, geschmorte Bohnen,
Rotkraut (saisonal)

Für unsere kleinen Gäste

Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln, gemischter Salat	CHF 14.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites, gemischter Salat	CHF 12.50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites, gemischter Salat	CHF 11.00
--	-----------

Spaghetti mit Tomatensauce, gemischter Salat	CHF 10.00
---	-----------

Stehlunch (ab 30 Personen)

Stehlunch «Tessin»

Gemüse-, Pilz- oder Tessiner Tomatenrisotto	
Lasagne mit Rindfleisch	
Tiramisu im Glas	
Frischer Fruchtsalat	CHF 25.00 p. P.

Stehlunch «Waadtland»

Äplermakkaronen mit Apfelmus	
Waadtländer Saucisson auf Lauch-Kartoffel-Beet	
Gebrannte Karamelcrème	
Frischer Fruchtsalat	CHF 28.00 p. P.

Stehlunch «Exotik»

Bamigoreng	
Chili con Carne	
Schokoladenbrownies	
Exotischer Fruchtsalat	CHF 31.00 p. P.

Desserts

Käseteller mit drei Sorten Käse (Weichkäse, Hartkäse und Halbhartkäse)	CHF 10.00
---	-----------

Schwarzwälder im Glas	CHF 5.00
<i>kleine Portion</i>	CHF 3.90

Karamelcrème im Glas	CHF 5.00
<i>kleine Portion</i>	CHF 3.90

Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminz	CHF 7.00
<i>kleine Portion</i>	CHF 5.90

Pannacotta mit einer Fruchtsauce	CHF 8.00
<i>kleine Portion</i>	CHF 6.90

Dessertteller «Birsfelderhof»

Parfait der Saison mit seinem Kompott und einem Sorbet	CHF 8.50
<i>kleine Portion</i>	CHF 7.40

Coupe Romanoff (saisonal)	CHF 8.50
<i>kleine Portion</i>	CHF 7.40

Vermicelles mit Rahm (saisonal)	CHF 8.50
<i>kleine Portion</i>	CHF 7.40

Sorbetteller mit frischen Früchten	CHF 9.00
<i>kleine Portion</i>	CHF 7.90

Gourmetmenü 1

Verschiedene Blattsalate
mit gehacktem Ei
Himbeerdressing

Gebratener Wolfsbarsch
Tomatenpesto
Thymiankartoffeln, Blattspinat

Kalbsschulterbraten
Rosmarinjus
Nudeln
Glasierte Karotten

Tiramisu mit Orangensauce

48 CHF

Gourmetmenü 2

Kressecrèmesuppe

Saiblingsfilet
auf karamelisiertem Fenchel
Rieslingsauce
Salzkartoffeln

am Stück gebratenes Rindsfilet
Barolosauce
Weissweinisotto
mit Broccoli und Mandeln

Schokoladenmousse mit einem Aprikosensorbet

56 CHF

Gourmetmenü 3

Blattsalat an Balsamico
Himbeerdressing

Broccolicrèmesuppe

Schweinsfilet, am Stück gebraten
an einer Steinpilzsauce
Hausgemachte Spätzli
Konfierte Tomate

Leckerli-Parfait auf einem Zwetschgenkompott

39 CHF

Gourmetmenü 4

Strauchtomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
an weissem Balsamico-Dressing

Graved Lachs an einer Dill-Senf-Sauce
Roggenbrot-Tartine

Maispouardenbrust
Thymianjus auf einem Ratatouille
Gebratene Kartoffeln

Pannacotta mit Früchtecoulis

41 CHF

Nachmittagsimbiss

Bündner Gerstensuppe	CHF 8.50
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	CHF 17.00
Saisonaler Risotto mit Mascarpone	CHF 16.00
Tagliatelle mit Tomaten, Kalbfleisch, Mascarpone und italienischem Peterli	CHF 15.00
Kalbsragout an einer Portweinsauce, Butterspätzli, zwei Saisongemüse	CHF 18.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	CHF 16.50
Lachsteller mit geräuchertem und Graved Lachs mit Meerrettich und Dill-Senf-Sauce, Brioche	CHF 18.50
Birsfelderhof-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Salami, einem Bergkäse und Frucht garniert	CHF 24.00
Vitello tonnato	CHF 18.00
Antipasti-Teller (Rohschinken, Salami, Mortadella, Tomaten, Oliven und Pecorino)	CHF 18.50

Bei Leidessen bitten wir Folgendes zu beachten:
Weicht die Personenzahl um mehr als 20 Personen von der Reservierung ab, müssen wir für fehlende Gäste einen Kostenbeitrag von 30% berechnen.

Wir beziehen unser Fleisch von den Metzgereien Grauwiler und Eiche.
Geflügel-, Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz.





Weine

Weissweine Schweiz

Epesses, Grand Vin de Lavaux, AOC	5 dl	CHF 23.50
Prattler Riesling-Silvaner	5 dl	CHF 22.50
Epesses AOC, Le Replan, Union vinicole Cully, 2009	7 dl	CHF 39.50
Cuvée d'or blanche, Siebe Dupf Kellerei	7,5 dl	CHF 39.50

Weisswein Italien

Le Vaglie, Verdicchio classico, Castelli di Jesi DOC	7,5 dl	CHF 38.50
---	--------	-----------

Rotweine Schweiz

Prattler Blauburgunder	5 dl	CHF 23.50
Maispracher Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	7,5 dl	CHF 34.70
Runchet rosso, Merlot del Ticino DOC, Tamborini	7,5 dl	CHF 34.70

Rotweine Italien

Indio, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Tenuta Bove	7,5 dl	CHF 38.50
Nero d'Avola Doricum, Sicilia IGT	7,5 dl	CHF 30.60

Rotweine Spanien

Rioja DOCa tinto Tempranillo, Coto Mayor	5 dl	CHF 25.50
Caracol Serrano DO, Bodegas de Murcia	7,5 dl	CHF 31.00

Schaumwein

Prosecco Valdobbiadene, brut, DOCG	7,5 dl	CHF 34.70
---------------------------------------	--------	-----------

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MWSt.
Preisänderungen vorbehalten.

Unser Team



Aliriza Sariguel



Maria Barone



Gisela Wüst



Andrea Harsch



Imam Topalca



Nena Radjevic



Manuella Germano

Kontakt

Restaurant Birsfelderhof

Hardstrasse 71
4127 Birsfelden
Tel. 061 319 88 77
www.az-birsfelden.ch

Lageplan

Sie erreichen uns mit Tram Nr. 3,
Haltestelle Schulstrasse,
mit dem Bus Nr. 70/80,
Haltestelle Sternenfeldstrasse,
oder mit PW über die Autobahn,
Ausfahrt Birsfelden Hafen.

Parkmöglichkeiten finden Sie entlang der Hardstrasse
beim Alterszentrum.



