

Bankettkarte

Gültig ab 1. Januar 2024

Unser Angebot für Ihren Anlass

Sie laden ein – wir übernehmen für Sie die Arbeit.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Angebot interessieren und überreichen Ihnen gerne das Angebot. Bitte vereinbaren Sie mit der Leitung Restauration & Bankette einen Termin, damit wir die Menügestaltung in Ruhe besprechen und so auf Ihre Wünsche und Ansprüche eingehen können. Nehmen Sie unsere Erfahrungen in Anspruch, denn ein rundum gelungener Anlass macht auch uns Freude.

Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch (061 985 98 67) oder per Mail (sandra.amsler@zentrum-ergolz.ch) zur Verfügung.

1 Angebot

1.1 Räumlichkeiten

Für Anlässe stellen wir den Veranstaltungsraum zur Verfügung. Dieser kann unterteilt werden und bietet 20 bis 100 Personen Platz. Für kleinere Gruppen unter 20 Personen besteht die Möglichkeit im Restaurant zu reservieren.

1.2 Dekoration

Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration für Sie. Wir verrechnen diese Dienstleistung nach Aufwand.

1.3 Zapfengeld

Sie dürfen Ihren Wein und Schaumwein selbst mitbringen.

Preise in CHF

Pro Flasche verrechnen wir Ihnen (Gläser und Service)

10.00

2 Verpflegungsangebot und Menüvorschläge

Bitte besprechen Sie mit uns die Verpflegungs- und Dienstleistungswünsche bis **spätestens zwei Wochen vor dem Anlass**. Die verbindliche Personenanzahl teilen Sie uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Beachten Sie, dass wir vorbestellte, jedoch nicht konsumierte Menüs, verrechnen. Die Menüzusammenstellungen sind als Empfehlungen zu verstehen und können selbstverständlich auf Wunsch abgeändert oder ergänzt werden. Wir beraten Sie gerne dabei.

Deklarationen Fleisch – und Lebensmittelallergene

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert, Fleisch und Geflügelprodukte aus der Schweiz.

Schwein	CH	Schweiz
Kalb	CH	Schweiz
Rind	CH	Schweiz
	EU	Europa
	AR	Argentinien
	UY	Uruguay
Lamm	CH	Schweiz
	NZ	Neuseeland/Australien
Geflügel, Poulet	CH	Schweiz
Wild	CH	Schweiz
	EU	Europa
Kaninchen	CH	Schweiz

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Fisch je nach Produkt auf Anfrage gemäss FAO Karte

Informationen für Allergiker

Ihr Wohlbefinden ist uns ein grosses Anliegen. Bei Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien, informieren Sie uns im Vorfeld. Unsere Fachperson aus der Küche beratet sie gerne.

A = Gluten (Weizen, usw.)
B = Milch und Milchbestandteile
C = Hartschalenobst (Nüsse, usw.)
D = Krustentiere (Krebse)
E = Fisch und Fischprodukte
F = Soja, Sojabohnen und Sojaöl
G = Sellerie

H = Erdnüsse und Erdnussöl
I = Eier und Eierbestandteile
L = Sesam und Sesamöl
M = Senf
N = Weichtiere
O = Lupinen / Erzeugnisse
P = Schwefeldioxid und Sulfite

Ganzjährig / Abdankungen

	Preis
Warme und kalte Vorspeisen	
Blattsalat mit Nuss-Granola	8.50
Gemischter Salat	9.50
Roastbeefsteller garniert mit Remouladensauce	21.50
Champignonrisotto mit Mascarpone, Blutorangenfilets und Pinienkernen	14.00
Gemüsestrudel mit Frischkäse und Kräuterrahmsauce	13.00
Suppen	Preis
Bouillon mit Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen	7.50
Spargel-, Tomaten- oder Kürbiscremesuppe (Saisonal)	7.50
Hauptgerichte	Preis
Kalter Aufschnittsteller mit Trockenfleisch, Kalbfleischpastete, Lyoner und Käse	24.00
Pastetli (2 Stk.) gefüllt mit Kalbfleisch, Kalbsbrät und Champignon, Erbsli und Rüebli	26.00
Gebackener Fleischkäse mit Kartoffel-, Rüebli-, Gurken- und Maissalat	23.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffel-, Rüebli-, Gurken- und Maissalat	24.00
Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes)	22.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüsegarnitur	24.50
Desserts	Preis
Hausgemachte Cremeschnitte	4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Gebrannte Creme mit Rahm	6.50
Tiramisu	7.50
Apfelstrudel mit Vanille-Calvadossauce	9.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Apéroangebote

Basisangebot	Preis pro Person
	20.00

Salziges

Div. Canapés (Schinken, Käse, Thon, Salami, Eiermousse)
 Gemüse mit Dip
 Hauspastete
 Tomate-Mozzarella-Spiessli
 Mini-Schinkengipfeli, Mini-Käseküechli, Mini-Pizza

Süßes

Fruchtsalat im Glas
 Schoggimousse
 Panna cotta mit Fruchtecoulis

Zusatzoption I	Preis pro Person
	+10.00

Salziges

Canapés mit Lachs oder Pfannkuchen-Lachs-Roulade
 Kalbs-Meatballs mit Tomatensauce
 Poulet-Satay-Spiessli mit Sweet'n'Sour-Sauce
 Avocadomousse

Süßes

Rüebli-Muffins

Zusatzoption II (nur mit Zusatzoption I buchbar)	Preis pro Person
	+10.00

Salziges

Rindstartarbrötli
 Riesencrevetten
 Morchelterrine
 Käse- und Fleischplatte
 12-Monate gereifter Parmaschinken (am Buffet geschnitten)

Süßes

Hausgemachte Cremeschnitte
 Konfekt und Pralinen

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Getränkeangebot

Kaffee, Milchgetränke und Tee		Preise
Kaffee nature / crème		3.80
Espresso nature / crème		3.80
Doppelter Espresso nature / crème		5.40
Schale hell / dunkel		4.00
Cappuccino		4.00
Latte Macchiato		4.90
Milch pasteurisiert warm / kalt		3.20
Ovomaltine warm / kalt		4.20
Schokolade (Caotina surfin) warm / kalt		4.20
Tee (Ceylon, Grüntee, versch. Früchte- Kräutertee)		3.60
Alkoholfreie Getränke in der Flasche	20cl	33cl
Mineralwasser Eptinger grün / blau	4.00	8.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	4.00	9.00
Pepita, Citro, Rivella rot / blau	4.00	9.00
Schweppes Tonic-Water	4.50	
Apfelschorle 150cl		11.00
Orangensaft		10.00
Aperitif	Vol.	4cl
Cynar	16.5 %	7.00
Campari	25%	7.00
Bier		33cl
Feldschlösschen Lager		4.00
Feldschlösschen alkoholfrei		4.00
Spirituosen	Vol.	2cl
Baselbieter Kirsch	43%	6.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Offenausschank

Weisswein **1 dl**

Blanc de Noir (VdP, Schweiz) 5.00

Rotwein **1 dl**

El Primavera, Rioja (DOCa, Spanien) 5.00

Flaschenweine

Weissweine **50cl**

Rebmeister, Riesling Sylvaner (VdP, Nordwestschweiz) 21.00
 Blanc de Noir (VdP, Schweiz) 22.00

Rotweine **75cl**

SAMT ÜURIG, Kerner (AOC, Basel-Landschaft) 34.00
 Sydebandel Blanc de Noirs (VdP; Nordwestschweiz) 33.00

Rotweine **50cl**

Rebmeister, Blauburgunder (VdP, Nordwestschweiz) 21.00
 Wintersinger, Pinot Noir (AOC) 22.00
 El Primavera, Rioja (DOCa, Spanien) 23.00

75cl

Sydebandel, Pinot Noirs (VdP. Nordwestschweiz) 35.00
 Lianto Primitivo (IGT Salento, Apulien) 28.50
 Viña Sastre, Tinto Roble (DO, Spanien) 34.00

Prosecco **20cl**

Prosecco Villa Sandi (Italien) 11.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Frühling

Warme und kalte Vorspeisen	Preis
Blattsalatvariation mit Holunderdressing und Nuss-Granola	8.50
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Feta	12.00
Cavaillon-Melone mit Rohschinken	12.00
Spargelragout im Blätterteigkissen	11.50

Suppen	Preis
Kressecremesuppe mit Frühlingszwiebeln	7.50
Spargelcremesuppe mit Vanillerahm	7.50
Bärlauchpüreesuppe mit Sauerrahm und Croûtons	7.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	7.50

Hauptgerichte	Preis
Sautiertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce, hausgemachten Tagliatelle und Gemüsegarnitur	42.00
Gebratenes Lammkarree in Kräuterkruste mit Balsamicojus, Kartoffelgratin und gedünstetem Wurzelgemüse	44.00
Rindsfilet Wellington mit Rosmarinjus, Kartoffelkroketten und glasierten Bundkarotten	51.00
Sautierte Lachstranche mit Safransauce, Camargue-Pilawreis und grünen Spargeln	32.00
Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise, Ofenkartoffeln mit Kräutern	26.00

Desserts	Preis
Erdbeer-Tiramisu mit Amaretto glace	10.50
Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Erdbeeren und Pistazienbiscuit	9.50
Apfel-Rhabarber-Crumble mit Vanilleglace	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	6.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Weinempfehlung zur Frühlingskarte

Weissweine

		Preis
Baselbieter Kerner (AOC, Baselland)	75cl	36.00
Chardonnay Unplugged (QW, Burgenland, Österreich)	75cl	36.00

Roséweine

		Preis
Cuvée d'Or Rosé (VdP, Nordwestschweiz)	75cl	32.00

Rotweine

		Preis
Sydebandel Pinot Noir Sélections (VdP, Nordwestschweiz)	75cl	35.50
Zweigelt Unplugged (QW, Burgenland, Österreich)	75cl	36.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Sommer

Warme und kalte Vorspeisen

	Preis
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumpesto	11.00
Hausgebeizter Graved Lachs, Salatvariation mit Dilldressing	14.00
Cicorino-Feigensalat mit Senfdressing und gratiniertem Ziegenkäse	11.50
Rindstartar mit Essiggurken, Kapern und Schalotten, Toastbrot und Butter	16.00
Steinpilzrisotto mit Mascarpone, Blutorgangenfilets und Pinienkernen	15.00

Suppen

	Preis
Andalusische Gazpacho	7.50
Rieslingsuppe mit Rohschinken-Blätterteigstange	8.50
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill	7.50
Steinpilzessenz mit Kräuter-Griessklösschen	8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm und Parmesanchip	8.50

Hauptgerichte

	Preis
Roastbeef englische Art mit Sauce Bernaise, Pommes Duchesse und Brokkoli mit Mandeln	44.00
Glasierte Kalbshaxentranche Cremolata, Polenta und Bohnenbündel	42.00
Grilliertes Schweinsnierstück-Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und glasiertem Karottenduo	28.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Sardellenfilets, Baguette	32.00
Grilladen nach Wunsch mit einem Salatbuffet	auf Anfrage
Pochiertes Saiblingsfilet mit Pernodsauce, Wildreis und gedünsteter Blattspinat	34.00
Kartoffelgnocchi überbacken mit Parmesan auf Tomatensauce	22.00

Desserts

	Preis
Philadelphia-Cheesecake mit Pfirsichkompott	11.00
Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	8.50
Flammeri mit Kirschen und Kirschenroulis	8.50
Lavendel-Panna cotta mit Himbeeren	8.50
Eisauflauf Grandmainer mit Nusskrokant und Fruchtsalat	12.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Weinempfehlung zur Sommerkarte

Weissweine

		Preis
Baselbieter Blanc de Noir (AOC)	75cl	32.50

Roséweine

		Preis
Baselbieter Pinot Noir Rosé (AOC)	75cl	32.00

Rotweine

		Preis
Baselbieter Pinot Noir (AOC)	75cl	32.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Herbst

Warme und kalte Vorspeisen

	Preis
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	11.00
Rehpastete mit Trauben-Chutney und Waldorfsalat	18.50
Blattsalatvariation mit Honig-Baumnussdressing und Wildschwein-Rohschinken	14.50
Champignonragout mit Kräuter und Blätterteigkissen	11.50

Suppen

	Preis
Marronicremesuppe mit Trüffelöl	7.50
Doppelte Kraftbrühe mit Käseschnittchen	8.50
Kürbiscremesuppe mit Curry und Kokosmilch	7.50
Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Kräuterpesto	7.50

Hauptgerichte

	Preis
Rehpfeffer Jägerart mit Haselnussspätzli, geschmortes Rotkraut mit Preiselbeeren und glasierten Marroni	36.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus, Griessnocken und Gemüsegarnitur	34.00
Sautiertes Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce und Mirza-Apfel, Quarkspätzli und gedünstetem Rosenkohl	42.00
Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Pommes Williams und Mischgemüse	36.00
Sautiertes Zanderfilet auf Rahmlauch mit Salzkartoffeln	32.00
Pilzragout mit Kräuterrahmsauce, Serviettenknödel und sautiertem Rosenkohl	26.00

Desserts

	Preis
Vermicelles-Zitronenkuchen mit Traubenkompott	9.50
Apfelstrudel mit Calvadossauce	9.50
Windbeuteltrio mit Schokoladenrahm, Vanillecreme und Marronimousse	11.00
Rahmgefrorenes mit Eiercognac und pochierten Portweinbirnen	11.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Weinempfehlung zur Herbstkarte

Weissweine

		Preis
Tierra Blanco, Rioja (DOC, Spanien)	75cl	32.00
Pinot Grigio (DOC, Gur zur Sand, Südtirol)	75cl	36.00

Rotweine

		Preis
Viña Sastre Tinto Roble (DO, Spanien)	75cl	34.00
Lagrain Classic (DOC, Gries, Südtirol)	75cl	39.00

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Winter

Warme und kalte Vorspeisen

	Preis
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Couscous-Salat	15.00
Lachs-Avocado-Tartar mit Randencarpaccio	14.50
Nüsslisalat mit Roquefortdressing und Kernenmix	11.00
Gemüsestrudel mit Frischkäse und Kräuterrahmsauce	13.00

Suppen

	Preis
Wurzelpetersilienpüreesuppe mit Belper Knolle	9.50
Sauerkrautcremesuppe mit Mostbröcklihip	8.50
Randenpüreesuppe mit Meerrettichrahm	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Basler Mehlsuppe mit geriebenem Sbrinz	7.50

Hauptgerichte

	Preis
Suure Mocke mit Kartoffelstock, geschmortem Rotkraut und glasierten Marroni	36.00
Schweinsfilet im Teig mit Thymianjus, Haselnusskartoffeln und glasiertem Wurzelgemüse	38.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzli und gedünsteten Pastinaken	34.50
Dorschfilet Bordelaise mit Saucenkartoffeln und geschmortem Federkohl	34.00
Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut, Champignons und Gemüsestreifen	23.00

Desserts

	Preis
Schokoladenschmelztörtchen mit Passionsfruchtkern und Sauerrahmglace	12.00
Creme katalanische Art mit Mandarinensorbet	10.50
Zimthalbgefrorenes auf einem Meringueboden mit marinierten Orangenfilets	11.00
Dattelmousse mit Kumquatskompott	9.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Weinempfehlung zur Winterkarte

Weissweine

		Preis
Pi Not Noir (VdP, Nordwestschweiz)	75cl	40.00
Arneis delle Langhe (DOC, Piemont, Italien)	75cl	29.50

Rotweine

		Preis
Siebedupf Barrique Pinot Noir (AOC, Baselland)	75cl	44.00
Amarone della Valpolicella (DOCG, Italien)	75cl	39.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST