

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 Tische 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 berätet 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

Warme und kalte Vorspeisen	Preis
Blattsalat mit Nuss-Granola	8.50
Gemischter Salat	9.50
Roastbeeffeller 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 Aufschnittteller mit Trockenfleisch, Kalbfleischpastete, Lyoner und Käse	24.00
Pastetli (2 Stk.) gefüllt mit Kalbfleisch, Kalbsbrät und Champignon, Erbsli und Rüebl	26.00
Gebackener Fleischkäse mit Kartoffel-, Rüebl-, Gurken- und Maissalat	23.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffel-, Rüebl-, Gurken- und Maissalat	24.00
Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes)	22.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	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-Calvadosauce	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 Früchtecoulis

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	100cl
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
	75cl
SAMT ÙÜRIG, Kerner (AOC, Basel-Landschaft)	34.00
Syydebändel 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
Syydebändel, 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 Gemüse garnitur	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 Amarettoglace	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		
Cuvée d'Or Rosé (VdP, Nordwestschweiz)	75cl	32.00
Rotweine		
Syydebändel 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
Rindstatar mit Essiggurken, Kapern und Schalotten, Toastbrot und Butter	16.00
Steinpilzrisotto mit Mascarpone, Blutorganenfilets 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
Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur	8.50
Flammeri mit Kirschen und Kirschencoulis	8.50
Lavendel-Panna cotta mit Himbeeren	8.50
Eisauflauf Grandmanier 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 Gemüse garnitur	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 Mostbröcklichip	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 Mandarinsorbet	10.50
Zimthalfgefrorenes 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