Hotel bienenberg

Feste feiern

Hotel bienenberg

Gut Essen mit Aussicht

Etwas oberhalb von Liestal, mitten im Grünen, liegt der Bienenberg – der perfekte Ort für Tagungen und Feste, mit einer grossartigen Aussicht über das Ergolztal. Hier können Sie in Ruhe feiern.

Für Ihre Veranstaltung stehen verschiedene Räume in unterschiedlichen Grössen zur Verfügung. Ein attraktiver Kinderspielplatz bietet viel Platz für Bewegung für die Kleinen; Spazierwege und eine grosse Terrasse laden ein, zwischendurch den Kopf zu lüften. Ein motiviertes Team sorgt dafür, dass alles reibungslos abläuft.

In diesem Dokument finden Sie zuerst verschiedene Menüzusammenstellungen, gefolgt von einzelnen Komponenten für ein individuelles Menü. Lassen Sie sich von den Vorschlägen unseres Küchenchefs inspirieren und passen Sie die Komponenten nach Ihrem Geschmack an.

Wir beraten Sie gerne persönlich bei der Auswahl des Menüs und der Planung Ihrer Feier. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Fest zu bereiten.

Philip Bühler
Gastgeber

Hotel Bienenberg | CH-4410 Liestal
Tel. +41 61 906 78 00 | kontakt@hotelbienenberg.ch
www.hotelbienenberg.ch

Hotel bienenberg

Menü 1

Waldpilz-Cappuccino

Pouletfilet mit feiner Kräuterfüllung, Cognacjus
Kartoffelrösti, saisonales Gemüse

Panna Cotta mit roten Früchten

CHF 56.00

Menü 2

Scampi-Auflauf mit Limetten-Emulsion
Pilaw-Reis, gedämpfte Zucchetti

Kalbsbraten „Prince Orloff“
Kartoffelgratin, Französischer Gemüseauflauf

Schoggichüechli mit flüssigem Kern
begleitet von Vanilleglace

CHF 63.00

Hotel bienenberg

Menü 3

Bauernsalat mit Speckwürfeli, Zwiebeln,
Kartoffeln und Spiegelei

Geschmortes Roastbeef an Rotweinsauce
Petersilienkartoffeln, Blumenkohlgratin

Sesamkörbchen
mit Sorbets und frischen Früchten

CHF 71.00

Menü 4

Cremiges Risotto mit zweierlei Lachs
und Rucola-Espuma

Kalbsmedaillon bei niedriger Temperatur gegart mit Morcheln
„Surprise“ Kartoffel, Süsskartoffel-Püree

Spekulatius-Tiramisu mit Kokosmilch

CHF 76.00

Hotel bienenberg

Menü 5

Rinder Consommé Royal
mit Gemüse Julienne

Hausgebeizter Lachs mit Dill, Toast und Meerrettichcreme

Rindssteak mit drei Pfeffersorten
Hausgemachte Kartoffelkrapfen, Karottenpüree mit Kümmel,
glacierte Bundkarotten

Omelette Norvégienne

CHF 91.00

Menü 6

Zucchinicremesuppe mit Basilikumschaum

Gebratene Gänseleber
mit Calvados flambierten Äpfeln

Enten Duo mit Sauce aus kandierten Orangen
Schlosskartoffeln, bunte Kohlgemüse-Variation

Praliné-Parfait

CHF 98.00

Hotel bienenberg

Buffets ab 15 Personen

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit Gurken, Rüebli, Sellerie, Tomaten, Mais, Blattsalat, Kabis

Französisches und italienisches Dressing

Fleisch- und Käseplatte mit Beilagen:
Zwei Sorten Schinken, Salami, Wurst, geräucherter Speck, Käse, hartgekochte Eier, Essiggurken und Silberzwiebeln

CHF 26.00

Optional: Tomaten mit Crevetten und Thunfisch,
geräucherter oder marinierter Lachs

CHF 6.00

Warmes Buffet

Schweinsbraten, Roastbeef, Poulet Geschnetzeltes, marinierte Kalbs-Spareribs

Saucen: Thymian-Pfeffersauce, Rahm-Champignonsauce, Barbecue Sauce, hauseigene Gewürzsauce

Frischer Fisch vom Markt mit Weisswein-Zitronenbuttersauce

Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Teigwaren und saisonales Gemüse

CHF 64.00

Dessertbuffet

Tiramisu nach Tagesrezept

Panna Cotta

Schoggimousse

Apfelwähe

Fruchtsalat

CHF 21.00

Alle drei Buffets: CHF 98.00

Hotel bienenberg

Grill Buffet

Gemüse- und Blattsalate, Saucen und Beilagen auf dem Buffet

Pouletbrust, Rindshuft, Schweinssteak und Frischkäse vom Grill
Geschwellte Kartoffeln mit Quark, Nudeln und Gemüseauswahl
Kräuterbutter und Rahmsauce

Panna Cotta, Schoggimousse,
Apfelwähe und Fruchtsalat

CHF 79.00

Fondue Chinoise à discrétion

Handgeschnittenes Rind- Schweine- und Geflügelfleisch
Verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons und mixed Pickles.
Pommes frites und Reis
Blattsalat und zwei Rohkostsalate

Zum Dessert Sorbet Colonel

Ab 15 Personen 63.00
Ab 30 Personen 57.00

Raclette und Tischgrill à discrétion

Drei Sorten Raclette Käse

dazu Blattsalat und Rüeblisalat, Gschwellti und diverse Beilagen
(z.B. Champignons, Getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Cornichons)

ergänzt mit Fleischstücken für Tischgrill:
Poulet, Rind, Schwein, Speck, Cipollata

Ab 15 Personen CHF 58.00
Ab 30 Personen CHF 52.00

Hotel bienenberg

Suppen

Gemüsecremesuppe	9
Rüeblisuppe	9
Geflügelbrühe mit Ei und Parmesan	10
Dubarry-Suppe mit Croutons	10
Minestrone	9
Hummerbisque	14

Salate

Marinierte Tomaten und Oliven mit Büffel-Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	14
Genuss-Salat mit Toast, Schinken, geräucherter Lachs, Ziegenfrischkäse und Crevetten-Cocktail	17
Gemischter Salat mit gerösteten Erdnüssen	13
Avocado mit Thunfisch-Mayonnaise	14
Chicorée-Salat mit Roquefort und Walnüssen	13
Bauernterrine mit Beilagen	15

Hotel bienenberg

Warme Vorspeisen

„Œuf parfait“ auf Pilzpfanne, Champagner-Espuma	13
Polenta mit Chorizo und getrockneten Tomaten in scharfer Sauce	14
Blätterteig-Tasche mit Meeresfrüchten	15
Scampi Spiess mit Knoblauchrahmsauce	16
Lauch und Räucherlachs Törtchen mit Mesclun-Salat	14
Gefüllte Tomate mit lauwarmem Ziegenkäse	13

Fleischgerichte

Schweinsfilet Mignon an körniger Senfsauce	41
Rindsfilet Wellington	52
Geschmorte Lammhaxe mit hausgemachter Rosmarinsauce	46
Lammkoteletts mit Kräuterkruste und confiertem Knoblauch	44
Gefüllte Entenbrust mit Gemüse an Cognac-Sauce	42
Kalbsentrecôte in Kräuterkruste an Gelbweinsauce	48
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	38
Kalbs Cordon bleu	43
Klassisch französische Blätterteigpastete « Bouchée a la reine »	35

Hotel bienenberg

Fischgerichte

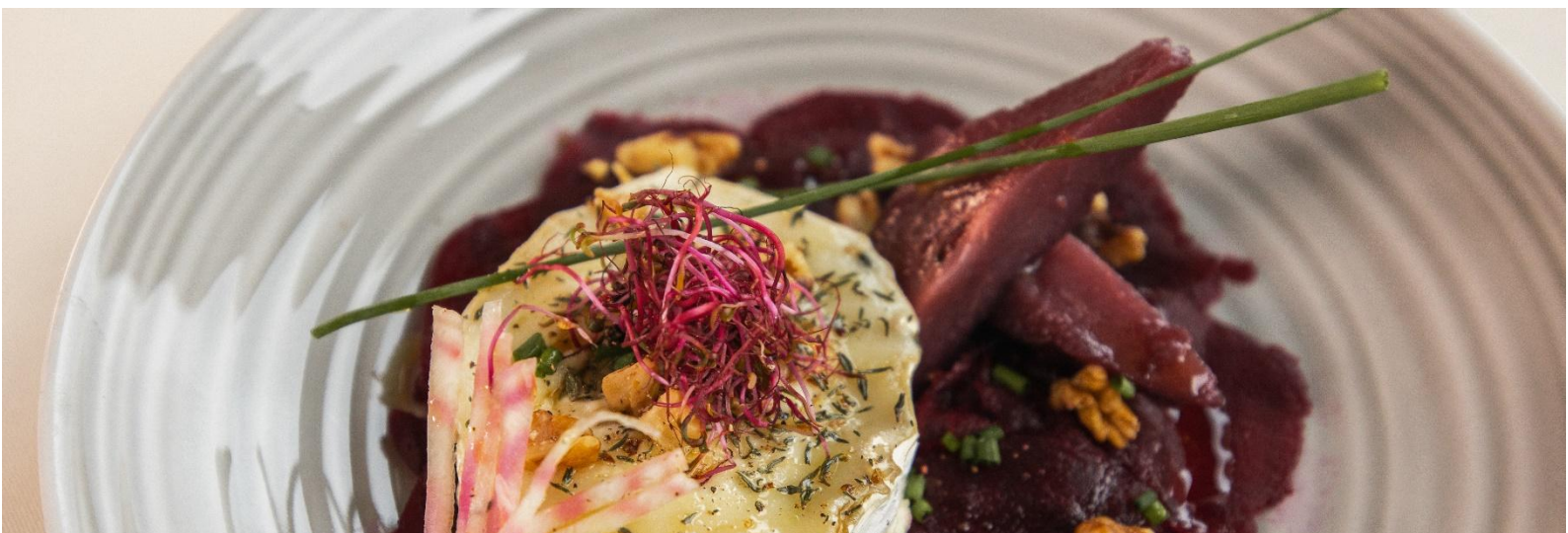
Gefüllte Lachsforelle mit Kerbel	41
Zanderfilet an Weisswein-Butter mit Garnelenrogen	39
Gebratene und flambierte Scampi mit Anis-Sauce	43
Lachs im Blätterteig mit Choron-Sauce (Tomaten-Béarnaise)	41
Überbackenes Kabeljaufilet mit Pfeffer und Weisswein-Butter-Sauce	42

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Gemüseburger	38
Überbackene Gemüse-Pilz-Spätzlipfanne	36
Gratinierte Gemüselasagne mit Tomaten	37
Polenta mit marinierten getrockneten Tomaten, Gemüse-Julienne und würziger Tomatensauce	38
Risotto mit Waldpilzen	32

Stärkebeilagen

Risotto	Bratkartoffeln	Pommes frites
Tagliatelle	Reis mit Schalotten	Kartoffelgratin
Rösti	Pommes Dauphine	



Hotel bienenberg

Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern mit Vanilleglace	12
Pistache Tartelette mit Caramel Coulis	13
Eisparfait mit Grand Marnier	14
Tiramisu mit Mirabellen	12
Passionsfrucht Entremet	14
Zitronen-Baiser-Tarte	16
Birne im Anis-Zimt-Sirup mit Sorbet	14
Bienenberg-Coupe mit Joghurt, Caramel, Stracciatella, Salzcaramel mit Stückchen und Schlagrahm	15
Panna Cotta mit roten Beeren	14
Vermicelles (saisonal)	14
Nesselrode (saisonal)	18

Hotel bienenberg

Das Kleingedruckte

Reservation

Ab dem Zeitpunkt Ihrer definitiven Buchung garantieren wir Ihnen Ihre Reservation. Wir bitten Sie, uns die genaue Gästezahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Organisation

Die Absprache aller Details zur Veranstaltung erfolgt spätestens 10 Tage vor dem Anlass:

- Einrichten der Räume und Technik
- Zwischenverpflegungen/Pausenkaffee
- Mahlzeiten
- Hotelzimmer
- Menüwahl bei Festanlässen

Verfügbarkeit

Raumzuteilungen sind provisorisch. Wir behalten uns das Recht vor, diese jederzeit abzuändern.

Haftung

- Sind Besteller und Veranstalter nicht identisch, haften beide solidarisch dem Hotel gegenüber als Gesamtschuldner.
- Beanspruchen die Teilnehmenden der Veranstaltung zusätzliche Leistungen, so haftet dafür der Veranstalter.
- Für mitgebrachte Gegenstände (Ausstellungsgegenstände, Technische Geräte, Dekorationsmaterial, usw.) haftet der Veranstalter, ebenso für vermisste oder beschädigte Gegenstände.

Personenzahl und Optionen

- Optionsdaten bei Offerten sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsdaten können die provisorisch reservierten Räumlichkeiten anderweitig vermietet werden.
- Die genaue Teilnehmerzahl oder deren Änderung sind bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt. Bei Überschreitung nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Personenanzahl zugrunde gelegt.

Dekoration

- Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder anderen Gegenständen ist nur mit Einverständnis des Hotels erlaubt.
- Sämtliches Material muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- Mitgebrachtes Material muss innert 24 Stunden nach Veranstaltungsende abgeholt werden.

Preise

Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Mitbringen von Speisen und Getränken

- Speisen und Getränke dürfen nur nach Absprache mit dem Hotel mitgebracht werden.
- Für Nichtalkoholische Getränke erheben wir ein Zapfengeld von CHF 8.00/Liter. Wein und andere alkoholische Getränke werden mit einem Zapfengeld von CHF 30.00/Flasche verrechnet.
- Für mitgebrachte Speisen ohne vorgängige Absprache verrechnen wir mind. CHF 20.00 pro Person.

Annullationskosten

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, kommt folgende Tabelle für die Verrechnung der Annullationskosten zur Anwendung:

60 – 31 Tage vor Anlass	20% des Arrangements
30 – 8 Tage vor Anlass	50% des Arrangements
7 – 2 Tage vor Anlass	80% des Arrangements
48 Stunden vor Anlass	100% des Arrangements

Unter Arrangement versteht sich die bestätigte Leistung mal die gemeldete Teilnehmerzahl. Wurden noch keine bezifferbaren Leistungen bestätigt (z.B. weil die Menüwahl noch nicht erfolgt ist), beträgt das Arrangement CHF 80.00 pro Tag und pro Person.

Zimmerrückgabe/Kontingent

2 Monate vor Anlass:
das komplette Zimmerkontingent

60 – 31:	50% des Zimmerkontingents
30 – 8 Tage	20% des Zimmerkontingents
7 – 2 Tage	5% des Zimmerkontingents

Später als zwei Tage vor dem Anlass können keine Zimmer mehr storniert werden. No-shows werden mit 1 Nacht zu 100% verrechnet.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach effektivem Verbrauch, mindestens jedoch Verrechnung der gemeldeten Gästezahl (s.o.).

Die Bezahlung Bar, EC-Direkt, Postcard, Kreditkarten Nach Absprache auf Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen netto.

Nachtzuschlag

Veranstaltungen, welche länger als bis 24:00 Uhr dauern, sind bewilligungspflichtig. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro Stunde.

Vertragsrücktritt

Wir behalten uns das Recht vor, ohne Schadenersatz vom Vertrag zurückzutreten, wenn sich nach dem Vertragsabschluss herausstellt, dass die Art der Veranstaltung gegen unsere ethischen Richtlinien ist.

Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle Vertragsparteien ist Liestal