Hotel bienenberg

Feste feiern



Gut Essen mit Aussicht

Willkommen auf dem Bienenberg! Hoch über Liestal, mitten im Grünen und mit Blick weit über das Ergolztal, finden Sie den idealen Ort für Ihr Fest.

Räume in verschiedenen Grössen, eine grosse Terrasse, Spazierwege und ein Spielplatz für die Kleinen bieten Platz für Gäste jeden Alters. Unser Team kümmert sich darum, dass alles reibungslos läuft und Sie den Tag einfach geniessen können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Apéro-Angebote, einzelne Gerichte, fertige Menüs und Buffets. Kombinieren Sie frei nach Lust und Laune.

Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Fest zu bereiten.

Philip Bühler
Gastgeber

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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



Hotel bienenberg

Apéro/Fingerfood

Öppis Chlyys

Nüssli, Chips und Oliven 4

E Schluck Häimed

Ein Glas Baselbieter Blanc de Noirs
Tête de Moine und Brot 12

Sibilla e Nocciole

Ein Glas Arneis, begleitet mit herrlich duftenden
gerösteten Haselnüssen von Propi Bun 11

Zweierlei

Tomaten-Mozzarella Spiessli
Dattel im Speckmantel 6

Gute Gesellschaft

Tomaten Mozzarella Spiessli
Hausgemachte Meatballs an pikanter Tomatensauce
Gurken mit Frischkäse und Räucherlachs
Sbrinz Möckli 13

Grosses Orchester

Dattel im Speckmantel
Hausgemachte Meatballs oder Vegiballs an pikanter Tomatensauce
Spinat-Lachs-Rolle
Nachos mit Hummus
Käse-Trauben-Spiesse
Mini-Pizzas
Gemüsesticks mit Dip
MaisCrème Süppli 23



Hotel bienenberg

Fingerfood-Varianten nach Wahl

2-3 Häppli	7
4-6 Häppli	16
7-8 Häppli	19

Die Häpplis:

Tomaten Mozzarella Spiessli

Hausgemachte Meatballs an pikanter Tomaten Sauce

Spinat Lachs-Rolle

Dattel im Speckmantel

Blinis mit Thonmousse

Nachos mit Hummus

Käse Trauben-Spiesse

Melone mit Schinken

Gemüsesticks mit Dip

Gurken mit Frischkäse und Räucherlachs

Mini-Pizzas

Sbrinz Möckli

Oliven

Apéro Süppli

Maiscrème Süppli	9
Kürbiscrème Süppli	10
Pilzsuppe mit Brotcroûtons	12
Kartoffel-Lauch Süppli mit Trockenfleischchips	13
Tomaten-Orangen Süppli mit Gin Haube	12

Hotel bienenberg

Vorspeisen

Tatar vom geräucherten Lachs mit Avocado und Crème fraîche	23
Tomaten-Burrata Salat	20
Rindstatar	24
Gemischter Salat	12
Blattsalat mit Ei und Croûtons	10

Fleischgerichte

Rindsgulasch Mascarpone-Thymian Polenta und Gemüse	34
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse	39
Maispoulardenbrust an Grapparahmsauce Kräuterrisotto und Lauch-Gemüse	36
Rindsfilet an Portweinsauce Kartoffelgratin und geschmorten Karotten	50
Schweinssteak an Senfsauce Bratkartoffeln und Gemüse	34

Fischgerichte

Lachstranche mit Gnocchi alla Fiorentina	37
Forellenfilet mit Chimichurri Pastinaken Püree und Maniok Chips	38
Seesaibling an Safransauce Venere Reis und Edamame	40
Zanderfilet an Pernod-Sauce auf Tomaten-Risotto	42
Zanderknusperli im Weinteig mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	35

Hotel bienenberg

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	27
Hausgemachte Gemüselasagne	28
Gnocchi alla Fiorentina mit Pinienkernen	27
Schupfnudeln mit Ratatouille und Parmesan	26
Hausgemachtes Gemüsetätschli mit Tomaten Risotto	26
Chili sin Carne mit Reis	25

Desserts

Hausgemachtes Parfait (Saisonal)	12
Hausgemachtes Tiramisu	12
Hausgemachter Schoko-Brownie mit Vanilleglace, salted Caramel und Popcorn	14
Panna Cotta mit roter Beerensauce	11
Schoggimousse	11
Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	13



Hotel bienenberg

Menü 1

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und junge Karotten

Burnt Cheesecake mit Caramel-Beeren

73.00

Menü 2

Gemischter Salat

Schweinshalsbraten mit Rotweinsauce
Nudeln und Gemüse

Tiramisu Schnitte

58.00



Hotel bienenberg

Menü 3

Lachs Tatar mit Avocado und Crème fraîche

Kalbsentrecôte mit Morchelsauce
mit Dijon Kartoffelstock Gemüse

Schoko-Brownie
mit Vanilleglace, salted Caramel und Popcorn

86.00

Menü 4

Blattsalat Mimosa

Schweins- oder Pouletschnitzel
an Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

56.00



Hotel bienenberg

Menü 5

Mandelschaumsuppe mit Jakobsmuschel

Randen Carpaccio
mit Walnüssen und Buratine

Zanderfilet an Weissweinsauce
auf Sauerkraut Beet

Rindsfilet mit samtiger Portweinsauce
Safranrisotto und Gemüsebouquet

Bratapfel Tiramisu mit Crumble

135.00



Hotel bienenberg

Buffets ab 15 Personen

Vorspeisenbuffet

Tomaten- Orangen Süppli mit Gin Haube

Hausgemachte Meatballs an pikanter Tomaten Sauce

Tomaten Burrata Salat

Spinat Lachs-Rolle

Gemüsesticks mit Dip

Oliven

29.00

Warmes Buffet

Schweinshalssteak, Rindsplätzli,

Pouletbrust, Würstli (Salsiccia) und Grillkäse

Rotweinsauce, Pilzrahmsauce

Bratkartoffeln, Butterreis, Nudeln

64.00

Dessertbuffet

Tiramisu

Gebrannte Crème

Burnt Cheesecake

Fruchtsalat

22.00

Hotel bienenberg

Fondue Chinoise à discrétion

Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch
Pommes frites, Reis
vier verschiedene Saucen und Essiggemüse

Ab 10 Personen 56.00
Ab 30 Personen 49.00

Raclette à discrétion

Drei Sorten Raclette Käse
Gschwellti und Essiggemüse

Ab 10 Personen 45.00
Ab 30 Personen 39.00

Raclette und Tischgrill à discrétion

Drei Sorten Raclette Käse
Gschwellti und Essiggemüse
ergänzt mit Fleischstücken für Tischgrill:
Poulet, Rind, Schwein

Ab 10 Personen 56.00
Ab 30 Personen 53.00

Fondue

Käsefondue
Brotwürfel und Gschwellti
Essiggemüse

32.00

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