

BANKETTMAPPE

FESTE FEIERN



RESTAURANT10  
IN BREITENBACH

SEMINAR DOKUMENTATION

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## BANKETT & CATERING

### 1. TEILNEHMERANZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich die endgültige Anzahl Gäste bis mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt. Die angegebene Personenzahl dient auch zur Kalkulation des Arrangements.

### 2. RESERVATIONS- & ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl.

### 3. HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Cateringort und dem AZB für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Cateringort und dem AZB abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das AZB lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

### 4. MOBILAR

Tische, Stühle etc. können gerne durch uns organisiert, respektive zu gemietet werden. Die Kosten dafür werden dem Veranstalter vom Zulieferer direkt in Rechnung gestellt.

### 5. DEKORATION

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Für die Ausführung/Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 60 pro Mitarbeiterstunde.

### 6. RAUCHEN

Die Situation muss mit dem jeweiligen Cateringort abgesprochen werden; im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt. Die Veranstaltungsräume im AZB sind rauchfrei.

### 7. PARKING

Vor dem AZB stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

### 8. PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Preisanpassungen vorbehalten.

### 9. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

### 10. GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Breitenbach.



## MENUVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Gesellschaften ab 15 Gästen. In der Regel gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft (Vegetarier und Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgenommen).

## KINDERMENUS

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

## WEINKARTE

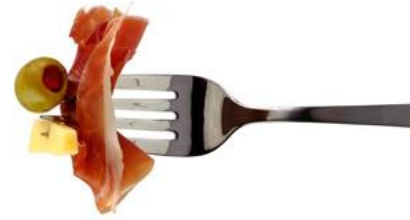
Unsere Weinkarte bezieht sich auf Regionalität und biodynamische Gewächse. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl zum Menü oder Apero Riche.

## SONSTIGES

Aus Rücksichtnahme auf unsere Bewohner bitten wir um eine «angepasste» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Nach 22.30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Nach 24 Uhr sind Gespräche im Aussenbereich in Zimmerlautstärke zu führen.



## UNSERE DIENSTLEISTUNGEN



**CATERINGS**  
**SEMINARE**  
**BANKETTE**  
**APEROS**  
**PARTY SERVICE**

## UNSERE DEVISE – ALLES FÜR UNSERE GÄSTE

Mit Herzblut und Leidenschaft verwöhnen wir Sie,  
mit einem authentischen und  
professionellen Service.

### ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns Unverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können!

### MENUKARTEN

Den Druck übernehmen wir gerne inkl. Korrespondierenden Weinen.

### DARBIETUNGEN

Bei geplanten Darbietungen, bitten wir sich betreffend Ablauf, mit dem Bankettverantwortlichen abzusprechen!

### SEMINARE

Wir empfehlen uns für Ihr Seminar oder Teamevent. Hierfür haben wir für Sie abgestimmt, Kaffeepausen, Mittagsmenus oder individuell angepasste Pauschalen.

### CATERING

Für Caterings in und um Breitenbach sind wir Ihr zuverlässiger Partner. Hierfür stehen 2 interne Busse/Kleintransporter zur Verfügung. Zumietung bei grösseren Anlässen, stellt kein Problem dar.

# UNSERE APÉROAUSWAHL

## APÉRO MÉDITERRANÉE

ab 10 Personen möglich

### ANGERICHTET

**Antipasti-Spiessli**,  
**Melonenschnitze** mit Parmaschinken (Saison)  
**marinierte Oliven**,  
**Parmesanwürfel**,  
**Bruschetta**  
mit Tomaten-Basilikum,  
**Oliven-Tapenade**  
**Focaccia** mit Basilikumpesto  
und Peccorino gefüllt

### IM GLAS

**mediterraner Bauernsalat** mit Schafskäse,  
Oliven, Gurken und Peperoni  
**Tomaten-Mozzarella-Salat**  
**Vitello Tonnato**  
**Melonenkaltschale** (Saison)

CHF 28.00 pro Person

## APÉRO LATINO

ab 15 Personen möglich

### ANGERICHTET

**Tortillawraps** mit Lachs, Frischkäse gefüllt  
**Tortillawraps** Seranoschinken-Rucola gefüllt  
**Taccochips** mit Guacamole und pikanter  
Tomatensalsa  
**grillierte Auberginen** mit Frischkäse gefüllt  
**gefüllte Peppadews**  
**Focaccia** mit Pesto und Manchego gefüllt  
**Kartoffel-Tortilla** mit mediterranem Gemüse  
**frittierte Oliven** mit Zitronen-Aioli

### IM GLAS

**gebratene Crevetten**  
an Knoblauch-Chili Vinaigrette  
**Chili-Popcorn-Poulet**  
mit rassiger Tomatensalsa  
**Gazpacho Andaluz**

CHF 27.00 pro Person

## APÉRO HELVETIA

ab 15 Personen möglich

### ANGERICHTET

**Käseplatte** von heimischen Käsesorten  
  
**rustikale Fleischplatte**  
mit Rohem Speck, Salsiz, Landjäger und  
Mostbröggli klassisch garniert mit  
Silberzwiebeln, Essiggurken, Eiern und  
Zwiebelringen

**herzhafte Gemüse- und Fleischwähe**  
(Die Wähe wird auf Wunsch geschnitten  
oder zum Selberschneiden geliefert)

**Mini Sandwiches** mit Thonmousse und  
Kapern, Lachs und Meerrettichschaum, Ei  
und Schnittlauch und Salami mit  
Maiskölbchen

CHF 28.00 pro Person



## AUSGEWÄHLTE KÖSTLICHKEITEN ZUM APÉRO

**hausgemachter Speckgugelhupf** - 1.5 kg  
CHF 38.00

**hausgemachter Elsässergugelhupf (süss)** - 1.5 kg  
CHF 32.00

**hausgemachter Kräuterzopf** - 1.5 kg  
CHF 28.00

**Pain Surprise** Schinken, Käse oder Salami, vegetarisch - 30 Teile  
CHF 95.00

**Brotknöpfe** mit Salami, Thon, Käse oder vegetarisch gefüllt pro Stk.  
CHF 2.80

**Laugensilserli** mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, oder vegetarisch,  
garniert mit Salat Tomaten, und Gurkenscheiben pro Stk.  
CHF 4.50

**Mega Parisettesandwich** 55 cm  
mit Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Ei  
CHF 30.00

**Mega Parisettesandwich** 55 cm  
mit Rauchlachs, Salat, Tomate, Gurke und Meerrettich  
CHF 38.00

**kalte Platte** reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube  
mit Schinken, Salami und Aufschnitt 100 g  
CHF 12.00

**Käse Platte** reichhaltig garniert und serviert mit Brottraube  
mit 5 Sorten Käse 100 g  
CHF 14.00

**gemischte Platte** reichhaltig garniert & serviert mit Brottraube  
mit Fleisch und Käse gemischt 100 g  
CHF 15.00

**Premium Platte** reichhaltig garniert & serviert mit Brottraube  
mit Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch & Rohessspeck 100 g  
CHF 17.00



## WARME KÖSTLICHKEITEN ZUM APERO

**Mini Frühlingsrollen** (Gemüsefüllung) mit Dipsauce - pro Stk.

CHF 2.20

**Mini Schinkengipfeli** - pro Stk.

CHF 2.20

**kleine Chäschüechli** (halbiert) - pro Stk.

CHF 4.80

**kleine Lauchhüechli** mit Speck (halbiert) - pro Stk.

CHF 4.80

**Chilischoten** mit Frischkäse gefüllt und paniert - pro Stk.

CHF 2.40

**hausgemachter Flammkuchen, Speck und Zwiebeln** - pro Stk.

garniert mit Crème fraîche

CHF 19.00

**hausgemachter Flammkuchen mit Greyerzer überbacken** - pro Stk.

garniert mit Crème fraîche

CHF 20.00

**Suppen nach Saison im Shotglas / Tasse serviert** - pro Stk.

CHF 2.50

## WEITERE KÖSTLICHKEITEN ZUM APERO

**GERNE INDIVIDUELL AUCH ALS APERO ZUSAMMENSTELLBAR**

**Datteln**

im Speckmantel

CHF 2.20

**Jalapeños**

gefüllt

CHF 3.00

**Gemügesticks**

mit Dip

CHF 3.00

**Parmesan**

Würfel/Glas

CHF 3.50

**Oliven**

im Glas

CHF 3.00

**Chips**

& Nüssli

CHF 2.50

**saisonale Suppe**

im Glas / Tasse

CHF 3.00

**Tomaten**

**Bruschetta**

CHF 3.00

**Mozarella / Spiess**

mit Tomaten-Basilikum

CHF 3.50





## SUPPEN

**Kraftbrühe** Natur

CHF 5.00

**Kraftbrühe** mit feinen Gemüswürfeln oder Sherry

CHF 6.00

**Spargel Cremesuppe** Delice mit Rauchlachsstreifen (Frühling)

CHF 7.50

**Tomaten Cremesuppe** mit Meerrettichschaum

CHF 6.50

**Steinpilz Cremesuppe** mit Rahmhaube

CHF 6.50

**Kürbissuppe** mit Rahmhaube (Herbst-Winter)

CHF 6.50

## SALATE & VORSPEISEN

### SALATE

**Blattsalat**

CHF 6.00

**gemischter Salat**

CHF 7.50

**Nüsslisalat mit Speckwürfeli**

und Croutons (Herbst bis Frühjahr)

CHF 9.50

**Tomatensalat mit Mozzarella**

und Basilikum Pesto

CHF 8.50

**Salatbuffet** (8 Sorten)

mit 2 verschiedenen Saucen und diverse Beilagen

CHF 18.00

### KALTE VORSPEISEN

**geräuchertes Forellenfilet**

mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

CHF 13.00

**Rohschinken**

mit Melone

CHF 12.00

**Rauchlachs mit Meerrettichschaum**

Toast und Butter

CHF 13.50

## KALTE TELLERGERICHTE

### Holiday-Salat

Geflügelsalat mit Früchten an rassiger Currysauce, in Babyananas serviert und mit knackigen Salaten garniert, Brötchen und Butter  
CHF 20.50

### Zvieri-Teller

Aufschnitt, gekochter Schinken, Kartoffel- und Rüeblli Salat, garniert  
CHF 19.50

### Zäni-Teller

Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und 2 Sorten Käse mit Ei, Mixed Pickels und Spargelspitzen, Brot und Butter  
CHF 23.00

## AUSWAHL FITNESSTELLER

### Pouletbrustfilet vom Grill

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus  
CHF 25.50

### Wolfsbarschfilet ASC im Kräutermantel

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Kräuter-Quarkmayonnaise  
CHF 24.50

### Schweinssteak vom Grill - 180g, mager

garniert mit knackigen Salaten, serviert mit Café de Paris und Jus  
CHF 30.50

### Beilagen: Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten

CHF 4.50

## WARME TELLERGERICHTE ohne Nachservice

### paniertes Schweinsschnitzel

Pommes frites und Tagesgemüse  
CHF 28.00

### mit Kalbfleisch

Pommes frites & Tagesgemüse  
CHF 35.00

### Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Pfirsichgarnitur, Nudeln und Tagesgemüse  
CHF 29.50

Pommes frites als Nachservice: CHF 2.00

### Schweinsgeschnetzeltes an Meaux-Senfsauce

Spätzli und Gemüse garnitur (3 Sorten)  
CHF 25.00

### Schweinssteak auf Pilzrahmsauce,

Pfirsichgarnitur, Nudeln oder Pommes frites und ein feines Tagesgemüse  
CHF 32.50

### Poulet-Spiess Asia Style mit zarter Poulet Brust, rassiger Thai-Currysauce,

garniert mit gebratenen Ananas und gebackenen Bananen, serviert mit Reis  
CHF 28.50

### Kalbssteak auf Steinpilzrahmsauce,

Butternudeln und Gemüse garnitur (3 Sorten)  
CHF 41.00





## VEGETARISCHE GERICHTE

**knuspriges Gemüseschnitzel auf SchnittlauchsaUCE,**  
Butternudeln und Gemüse garnitur  
CHF 21.00

**Gemüseteller** mit fünf Sorten Gemüse  
Rösti-Kroketten, Tomatencoulis und Spiegelei  
CHF 19.00

**gebratene Ananas und gebackene Banane**  
auf rassisger Thai-Currysauce serviert mit Reis  
CHF 22.00

**Zucchettipiccata auf Tomatensauce,**  
Butternudeln und Gemüse garnitur  
CHF 21.50

**Falafel mit Sesamsauce**  
und Gemüse garnitur  
CHF 22.00



## UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

**Schweins-Cordon-bleu «maison»**  
das Cordon-bleu mit der speziellen Füllung  
Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)  
CHF 32.00  
CHF +7.00 mit Kalbfleisch

**Schweins-Cordon-bleu «Tourbillon»**  
mit Käse, Pinienkernen und Aprikosen gefüllt, knusprig paniert Reis und  
Gemüse garnitur (3 Sorten)  
CHF 32.00  
CHF +7.00 mit Kalbfleisch

**Schweins-Cordon-bleu «Walliser Art»**  
mit Käse, Schinken und rassisger Tomatencoulis gefüllt und paniert,  
Pommes frites und Gemüse garnitur (3 Sorten)  
CHF 32.00  
CHF +7.00 mit Kalbfleisch

**Beilagen:**  
Pommes frites oder Kartoffel-Kroketten  
CHF 4.50

## IHRE MENUS mit Nachservice

knackige Blattsalate mit Cherrytomaten  
an würzigem Balsamico Dressing

\*\*\*

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli und Kräutern

\*\*\*

**Schweinsfiletmedaillons** auf Steinpilzrahmsauce

Butternudeln / Kartoffel-Kroketten & Gemüse garnitur (4 Sorten)

\*\*\*

feines Krokant-Parfait mit Früchten garniert

CHF 56.00

CHF 58.00 mit Morchel-Rahmsauce

gemischter Saisonsalat mit gerösteten Knusperkernen

\*\*\*

**Mixed Grill s`Zäni** - zartes Kalbs- und Rindsfleisch, Pouletbrustfilet und Speck

mit Pfeffer- und Sauce Hollandaise

Kartoffel-Kroketten / Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Teller mit Früchten garniert

CHF 56.00



Kraftbrühe

mit Backerbsen

\*\*\*

Saison Salat

\*\*\*

**geschnetzeltes Schweinefleisch**

an pikanter Thai-Currysauce mit Bambussprossen & Reis

\*\*\*

kleiner Coupe Baileys

CHF 44.00

CHF 50.00 mit Kalbfleisch

Tomaten Cremesuppe mit Meerrettich-Rahmhaube

\*\*\*

**Schweins-Carréebraten** mit Zwetschgen gefüllt

Kartoffel-Kroketten & Gemüse garnitur (4 Sorten)

\*\*\*

gebrannte Crème mit Vanilleglace

CHF 48.00

## FRÜHLINGSMENUS März bis Mai

Suppe von Frühlingskarotten, Blätterteig-Sesamstange

\*\*\*

**gebratene Maispouardenbrust** auf leichter Senfsauce

Bärlauch Risotto und Gemüse garnitur

\*\*\*

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 40.00

Variation von bunten Salaten mi Frühlingsspinat und Mozzarella-Perlen  
an Radieschen-Vinaigrette

\*\*\*

Spargel-Schaumsuppe mit Geflügelklösschen

\*\*\*

**Tranche vom Kalbsrücken** an Morchel Sauce

Kartoffel-Kroketten und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Erdbeertrilogie (Mousse, Salat, Glace)

mit Rhabarberkompott

Menu 4-Gang CHF 66.00

Menu 3-Gang CHF 56.00

## SOMMERMENUS Juni bis August

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)

\*\*\*

**grilliertes Schweinssteak** mit drei verschiedenen Saucen serviert,  
garniert mit Salaten und Melonenschnitze, Oliven-Baguette

\*\*\*

Himbeercrème mit Schokoladensplittern

CHF 44.00

Bündner Schinken mit Melone

\*\*\*

Tomatensuppe mit Basilikum-Sauerrahm  
(je nach Witterung kalt oder warm serviert)

\*\*\*

**Kalbshohrücken mit Eierschwämmen**

feinen Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Zitronen-Meringue-Tarteletts

mit Vanilleglace

Menu 4-Gang CHF 58.00

Menu 3-Gang CHF 49.00



## HERBSTMENUS September bis November

Kürbissuppe mit Mandarine

\*\*\*

**gebratene Pouletbrust** auf Bearnaisehollandaise

Tagliatelle mit Nüssen, Rosenkohl und Kastanien

\*\*\*

herbstlicher Fruchtsalat

CHF 39.00

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Trauben

\*\*\*

Gerstensuppe mit Rohschinkenstreifen, Blätterteig-Parmesanstange

\*\*\*

**Rehschnitzel** mit Wacholderrahmsauce, sautierten Pilzen

hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut mit Kastanien, gebratene Kürbisspalten

\*\*\*

eingemachte Zwetschgen mit Orangen

an Baumnussglace

Menu 4-Gang CHF 60.00

Menu 3-Gang CHF 53.00

## WINTERMENUS Dezember bis Februar

Kartoffelsuppe mit Majoran, Kümmelstange

\*\*\*

**Kalbsfleischstreifen** mit Apfelwürfeln und Calvados-Rahmsauce

Quarkspätzli, Wurzelgemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenbrownie mit Rum-Rosinenglace

CHF 46.00

Wintersalat mit Rauchlachsstreifen

und gebratenen Birnenschnitzen an Nuss-Vinaigrette

\*\*\*

Schwarzwurzel Cremesuppe mit Kastanien und Rahmhaube

\*\*\*

**Medaillons vom Rindsfilet** auf getrüffelter Barberasauce

Schmelzkartoffeln, winterliche Gemüsevariation

\*\*\*

Zimt Parfait

mit weissem Schokoladenmousse

Menu 4-Gang CHF 67.00

Menu 3-Gang CHF 55.00





FÜR IHRE KLEINEN

grosser Outdoor  
Sandkasten

Hauskatzen



Spielecke mit  
Kasperle Theater

Klettergerüst

## UNSERE KINDERMENUS je CHF 16.50

### Schnitzel paniert

Pommes frites und Tagesgemüse

\*\*\*

gemischtes Glace mit Rahm

### Rahmschnitzel

Butternudeln und Tagesgemüse

\*\*\*

gemischtes Glace mit Rahm

### Chicken Nuggets

Pommes frites und Tagesgemüse

\*\*\*

gemischtes Glace mit Rahm



## IHRE BUFFETVARIATIONEN

### BRUNCHBUFFET - ab 20 Personen

Fleischplatte, Käseplatte, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Kompottfrüchte, div. Brote und Brötli, Rösti, Speck, Spiegelei, Kaffee, Tee, Schokolade, Orangenjus

Erwachsene Person

CHF 35.00

Kinder von 5 bis 13 Jahren

CHF 18.00

### Spezial

Standardbuffet mit Rauchlachs und Cuvee DÖr Liestal (1 dl Person)

CHF 49.00

### KULINARISCHE RUNDREISE - ab 30 Personen

#### Kalt

Schottischer Rauchlachs, Vitello Tonnato, Geflügel-Curry-Salat, Glasnudelsalat mit Crevetten, Kalifornischer Maissalat, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Italienischer Teigwarensalat, Blumenkohlsalat mit Curry

#### Warm

glasierter Kalbsbraten, Curry-Chicken Madras, Boeuf Stroganoff, Safranpilav mit Pinien und Rosinen, Butternudeln, Saison Gemüse (3 Sorten)

#### Dessert

Exotischer Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Himbeercreme mit „Geist“, Zitronentarte mit Baumnussglace

CHF 80.00

### WILDBUFFET - ab 30 Personen von September bis Februar

feine Kürbissuppe mit Mandarinen, Pasteten und Terrine, Wildschweinschinken und Hirschsalsiz, marinierte Champignons, rosa gebratener Hirschrücken, Apfel mit Preiselbeer- Meerrettich, bunte Herbstsalate (5 Sorten), reichhaltiger Brotkorb

\*\*\*

Rehpfeffer nach Grossmutter's Art, Wildschweinragout mit Dörrfrüchten, rosa gebratenes Rehbäggli auf Apfel-Senfauce, Perlhuhn Brüstchen auf Portweinsauce, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, Birne mit Preiselbeeren und Zimtapfel, hausgemachte Spätzli, Pilz Risotto

CHF 75.00

### TEX MEX BUFFET - ab 20 Personen

Zucchini-Tomatensalat mit Chilivinaigrette, Sweetcorn-Salat, Drei-Bohnen-Salat, Gemüestängel mit Guacamole, bunt gemischter Gemüsesalat mit Rancho Dressing

\*\*\*

Rindfleischspiesse an mexikanischer Sauce, Chili con Carne, Chicken Wings Texas Style, Mex-Shrimps mit Knoblauch und Chili, gebratene Maiskolben, Reis mit Gemüse, würzige Bratkartoffeln

\*\*\*

Mini Muffins, Brownies, frische Ananas und Mango mit Rosa Pfeffer Limetten-Tequila-Mousse

CHF 66.00



### GRILL- & SALAT BUFFET - ab 20 Personen

wir grillieren verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Spiesse, Fisch und Gemüse. Dazu servieren wir Baked Potatoes mit Kräutercreme, Kräuterbutter und Barbecue Sauce, ein reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen- und Ananasschiffchen und verschiedene Saucen. Beilagen und Brot runden das Angebot ab.  
CHF 56.00

Bei schönem Wetter grillieren wir für Sie und Ihre Gäste im Garten Pavillon. Im Herbst/Winter oder bei schlechter Witterung bereiten wir die Gerichte in der Küche zu.

### «VIVA ITALIA» BUFFET - ab 20 Personen

Spaghetтата mit 4 verschiedenen Saucen  
Amatricana, Kräuter-Knoblauch, Bolognese, Putanesca  
geriebener Parmesan  
CHF 25.00  
CHF 38.00 mit Salatbuffet - 4 Sorten & 2 Dressings

### ZÄNI HIT - „Fondue Chinoise“

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet (von Hand geschnitten), Meatballs, frische Pilze, 6 verschiedene Saucen, eingelegte Peperoni, frische Früchte, Reis und Pommes frites  
CHF 48.00



### DESSERTS

**Aprikosenquarktorte** - hausgemacht mit Apricotine garniert  
CHF 8.50

**frischer Fruchtsalat** mit Rahm  
CHF 9.50

**gebrannte Creme** mit Vanilleglace  
CHF 9.50

**Caramelköppli** mit Rahm  
CHF 8.50

**Mouseteller** mit Früchten garniert  
CHF 10.50

**Erdbeer Parfait**  
hausgemacht, garniert (Frühling)  
CHF 8.50

**Käseteller** mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter und Brötchen  
CHF 14.00

**Kirsch?**  
CHF 15.00

**Surprise s`Zäni**  
CHF 16.00

**Sorbetteller** mit Früchten garniert  
CHF 10.50

**Mohnparfait** mit Honigbirne  
CHF 9.50



### DESSERTBUFFET - ab 30 Personen

**5 Dessertsorten**  
CHF 18.00

**10 Dessertsorten**  
CHF 25.00

# UNSER SERVICETEAM



# GEMEINSAM FÜR IHR FEST

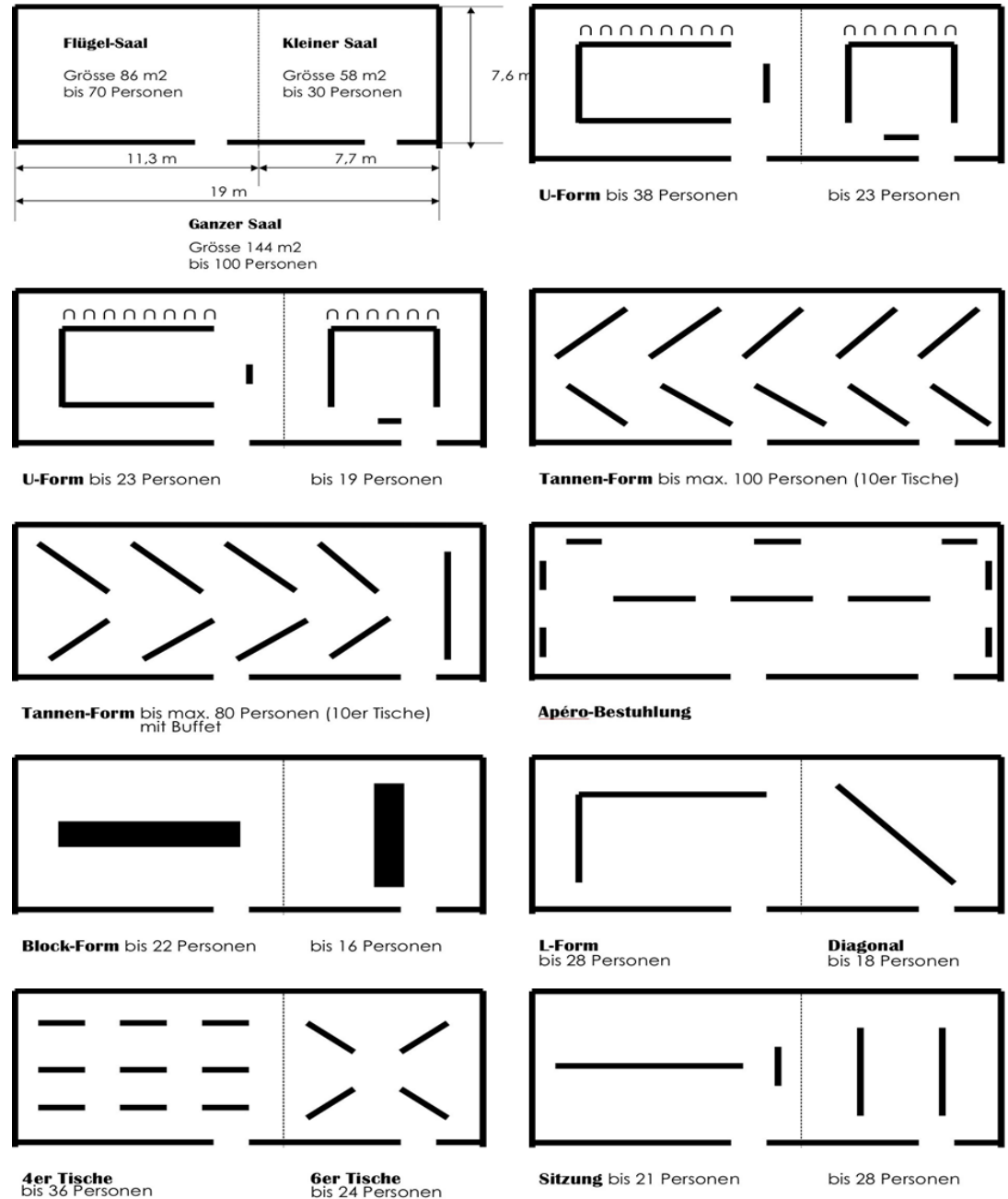
mit Herzblut

mit Leidenschaft

mit authentischem Service



# IHRE BESTUHLUNGSVARIANTEN







## IHRE MÖGLICHKEITEN

unser Saal, mit 147 m<sup>2</sup> für max. 100 Sitzplätze  
oder inkl. dem Foyer für maximal 250 Apero Gäste, ist teilbar zum:

**Flügelsaal:** - mit 87 m<sup>2</sup> und 50 Sitzplätzen

**Pauksaal:** - mit 60 m<sup>2</sup> und 32 Sitzplätzen

**Seminarraum I** - mit 36 m<sup>2</sup> für 8 Teilnehmer

**Seminarraum II** - mit 36 m<sup>2</sup> für 20 Teilnehmer

**Restaurant10** - mit 165 m<sup>2</sup> und 95 Gäste(n) / Sitzplätze(n)

**Caterings** bis 150 Gästen - nach Absprache auch grösser möglich  
in der Region an Ihrer Wunsch Location

**Grosszügiges Foyer** ca. 60 m<sup>2</sup> - Apero für 100 Gästen oder für  
250 Gäste inkl. Saal

**Grosszügige Terrasse** zum Teil überdacht für Grillpartys und  
Sommernachtsmenüs oder Aperos für ca. 250 Teilnehmer

## IHRE ANSPRECHPARTNER



Heinz Zenhäusern  
Geschäftsführer AZB  
061 789 92 206  
[heinz.zenhaeusern@azbb.ch](mailto:heinz.zenhaeusern@azbb.ch)



Andreas Siemer  
Leiter Restauration  
061 789 92 226  
[andreas.siemer@azbb.ch](mailto:andreas.siemer@azbb.ch)



Christian Trambetzki  
Leiter Küche  
061 789 92 234  
[christian.trambetzki@azbb.ch](mailto:christian.trambetzki@azbb.ch)

## IHR SEMINAR

### SEMINAR

Ab 2-100 Gästen verfügbar

### ESSEN

maximal 120 Personen im Saal  
max. 160 Gäste Restaurant & Saal

### ZUGANG

ebenerdig / komplett  
rollstuhlgängig

### AUSSTATTUNG

Leinwand, Beamer, Flip Chart,  
HDMI Anschluss (PC)  
Headset und Mikrofon  
W-LAN - kostenlos

### PAUSCHALEN

Kaffeepausen,  
halb oder ganztags

### STEHLUNCH

200 Personen

### RÄUME

Flügelsaal  
Pauksaal  
Restaurant10  
Seminarraum I  
Seminarraum II  
Terrasse  
Foyer

**IHRE WUNSCH LOCATION**



## IHRE KOSTEN SEMINAR

Raummieten werden mit jeweils der Personenanzahl Essen **nicht verrechnet**

### **FLÜGELSAAL (mind. 15 Gäste)**

CHF 150.00 ganztags  
CHF 80.00 ½ Tag max. 5 Stunden

### **PAUKENSAAL (mind. 10 Gäste)**

CHF 100.00 ganztags  
CHF 60.00 ½ Tag max. 5 Stunden

### **SAAL complete (mind. 25 Gäste)**

CHF 200.00 ganztags  
CHF 120.00 ½ Tag max. 5 Stunden

### **SITZUNGSZIMMER (mind. 6 Gäste)**

CHF 60.00 Mieter bis 5 Stunden

### **KOSTEN AM ABEND**

Mit Essen ab **mindestens 25 Gästen** in einen der o.g. Säle ist die Raummiete offeriert.

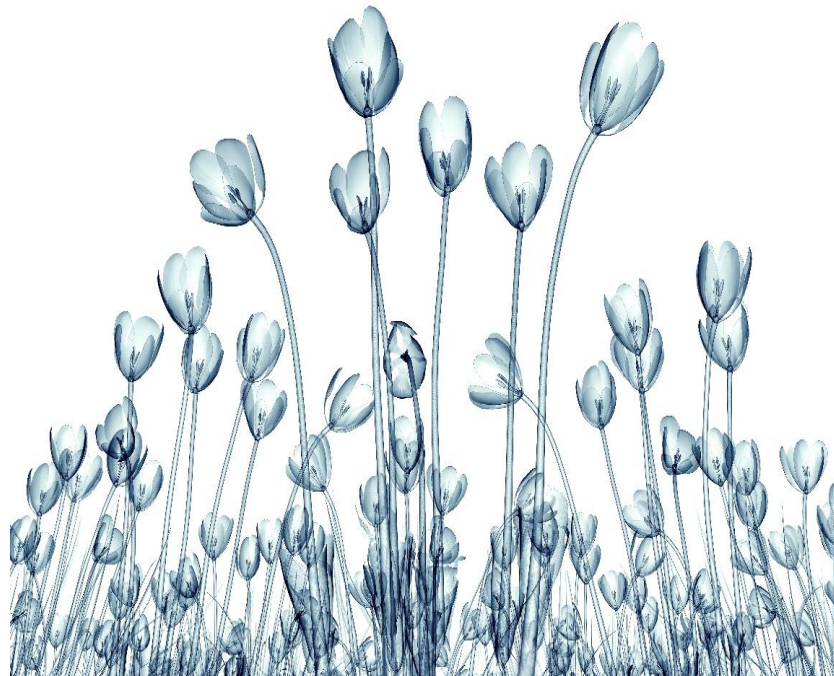
Wird die Mindestanzahl **NICHT** erreicht werden die u.a. **Bereitstellungskosten zzgl. in Rechnung** gestellt.

Mit einem gewählten Apero am Abend werden u.a. **Bereitstellungskosten zzgl. in Rechnung** gestellt

### **Bereitstellungskosten – falls kein Essen gewünscht ist**

Paukensaal einrichten	CHF 50.00	Seminarpaket*	CHF 50.00
Flügelsaal einrichten	CHF 80.00	Seminarpaket*	CHF 50.00
Ganzer Saal einrichten	CHF 120.00	Seminarpaket*	CHF 50.00

\*Seminarpaket: Laptop, Beamer, Leinwand, Mikrophon, Headset, Flipchart



### GLÄSER

Weinglas – Weisswein, Rotwein, Sekt und/oder Wasserglas  
CHF 1.00

Bierglas  
CHF 0.70

Sonstige Gläser  
CHF 0.70

Kaffeetasse mit Unterteller und Löffel  
CHF 1.30

### TISCHTÜCHER

weisses Tischtuch  
CHF 11.50 rechteckig,  
CHF 10.50 quadratisch,  
CHF 12.50 Hussen

### PAPIERROLLE DUNI

in diversen Farben  
50m  
CHF 80.00

## IHRE CATERING KOSTEN

**GRUNDTARIF LIEFERUNG /Fahrzeug**  
CHF 28.00

**FAHRTKOSTEN HAUSLIEFERUNG**  
CHF 30.00 - pro ½ Stunde

**MITARBEITER**  
Koch/Service/pro Stunde  
CHF 60.00

**HILFS MITARBEITER**  
pro Stunde  
CHF 50.00

Die Einsatzzeiten werden vom Beladen in Breitenbach bis zum Entladen in Breitenbach verrechnet (Mindestzeit 1 Stunde)

### GRUNDGEDECK

Teller, Gabel, Messer, Papiersset, Papierserviette  
CHF 2.50

Bis 2 Menüfolgen  
CHF 3.50

Bis zu 3 Menüfolgen  
CHF 4.50

Salatteller mit Salatgabel  
CHF 1.00



## UNSERE KAFFEIPAUSEN

Stimmen wir gerne für Sie nach Ihren Bedürfnissen individuell ab. Als Beispiel sehen Sie u.a. wie dies z.B. aussehen kann.

### BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffeemaschine – nach effektivem Verbrauch

CHF 4.30

### KAFFEEPAUSE VORMITTAG – alles Inklusiv

- Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- Fruchtsaft nach Angebot
- Obstkorb
- Gipfeli

CHF 14.00

### KAFFEEPAUSE NACHMITTAG – alles Inklusiv

- Kaffeemaschine mit Kapseln a discrètion
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
- hausgemachter Icetea
- Nussmischung / Powerriegel
- Kokos Makronen / Süssgebäck

CHF 14.00

### INDIVIDUELLE PREISE – nach effektivem Verbrauch

- Kaffeemaschine Kapseln
- Getränke & Seminarverpflegung nach Wunsch

PREISE NACH AKTUELLEM STAND GETRÄNKEKARTE

## UNSER BUSINESSLUNCH

Stimmen wir gerne für Sie nach Ihren Bedürfnissen individuell ab. Als Beispiel sehen Sie u.a. wie dies z.B. aussehen kann.

### MITTAGSMENU «STANDARD - 3 GANG»

Tagessuppe *oder* Beilagen Salat

\*\*\*

### Pouletrahmschnitzel

an Tagesgemüse & Beilagen Ihrer Wahl

Pommes, Nüdeli, Reis

\*\*\*

Fruchtsalat

CHF 26.50 zzgl. Getränke



## UNSERE WEIN & GETRÄNKE KARTE

befindet sich in einer separaten Karte.

### WEINKARTE

Wir legen viel Wert auf eine kleine «regionale» Karte mit starken Augenmerk auf biodynamische Weine. Wir arbeiten ausschliesslich mit der «Siebe Dupf Kellerei» in Liestal zusammen.

Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl sehr gerne und kompetent für jedes Budget entsprechend. Sollten Sie lieber Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, ist dies nach Rücksprache möglich. Hierfür verrechnen wir:

### ZAPFENGELD

pro 75dl Flasche

CHF 25.00



## WIR SAGEN DANKE FÜR IHR INTERESSE

und freuen uns,

**Ihren Anlass,**

**Ihr Catering,**

**Ihr Seminar,**

bald bei uns

oder mit uns

durchführen zu können.

# RESTAURANT10

Restaurant10 im Alterszentrum Breitenbach  
Bodenackerstrasse 10 - 4226 Breitenbach