

Menüvorschläge Bankett

Vorspeisen

saisonale Suppen

Preis pro Person jeweils CHF 6.50

Lauchcremesuppe
Tomatencremesuppe
Kürbis-Currycremesuppe
Steinpilzcremesuppe
Riebli-Currysuppe
Brokkoli-Suppe
Basler Mählsuppe

Salate

Grüner Salat CHF 6.50 p.P.

Gemischter Salat CHF 7.50 p.P.

Salatbuffet CHF 10.50 p.P.

Gurkensalat griechischer Art
Tomaten-Mozzarellasalat
Bunter Blattsalat
Rieblisalat
Curry-Maissalat
Randensalat

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes

Preis pro Person CHF 29.00

an Steinpilz-Rahmsauce mit hausgemachtem
Kartoffelgratin und Ratatouille

Warmer Kalbsfleischkäse

Preis pro Person CHF 18.50

mit Grünem und Kartoffel-Salat
Hausbrot und Senf

Rindsbrasato Tessiner Art

Preis pro Person CHF 29.00

mit handgemachten Spätzli
und Rotkraut

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Preis pro Person CHF 29.00

mit handgemachten Spätzli
und saisonalem Gemüse

Hausgemachter Rindshackbraten

Preis pro Person CHF 23.50

mit Kartoffelstock
Erbsli & Riebli



Saftiger heisser Buurehamme

Preis pro Person CHF 19.50

mit hausgemachtem Kartoffelgratin
Hausbrot und Senf

Riz Casimir

Preis pro Person CHF 27.50

Pouletbrustgeschnetzeltes mit
Langkornreis und Früchtegarnitur

Fondue Chinoise

Preis pro Person CHF 45.00

mit Rind-, Schwein- und Pouletfleisch
dazu Gemüsereis und neuen Kartoffeln,
vier verschiedenen Saucen und typischen Beilagen
Vorweg ein kleiner gemischter Salat

Spaghetti Plausch

Preis pro Person CHF 21.00

mit Parmesan-Käse und drei
verschiedenen Saucen zur Auswahl:
Bolognese, Cinque P, grünes Pesto,
Gorgonzolarahm, Carbonara

Gemüse-Thaicurry

Preis pro Person CHF 24.50

mit Langkornreis

Selbstgemachter Gemüsestrudel

Preis pro Person CHF 23.50

gefüllt mit saisonalem Gemüse
und Bratkartoffeln als Beilage

Käse-Fondue

Preis pro Person CHF 27.50

von unserem Partner «Milchhüsli beider Basel»
mit zweierlei Brotauswahl

Racletteplausch

Preis pro Person CHF 33.50

verschiedene Käsesorten von unserem Partner
«Milchhüsli beider Basel»
mit Salatschüsseli und Beilagenbuffet

Desserts

Mousse au Chocolat
mit Früchten garniert
Preis pro Person CHF 9.00

Karamellköpfl
mit Früchten und Rahm
Preis pro Person CHF 7.50

Tiramisu
Preis pro Person CHF 9.00

Rumzwetschgen
mit Vanilleglacé
Preis pro Person CHF 8.50

Frischer Fruchtsalat
Preis pro Person CHF 8.00

Diverse Fruchtwähen
mit Rahm
Preis pro Person CHF 8.50

Fasnachtsbuffet fürs ganze Jahr im Barbara Keller

Vorspeisen

Määlsuppe
Chäsuaie
Ziibelewaaie
gröstets Brot mit Thonmousse
Rieblisalat mit Orangendressing
Maissalat mit Peperoni
Randensalat
Brotuswahl

Hauptgang

Basler Rindshackbrote an Rahmsauce
mit hausgemachte Knöpfli und
Ofegmies (Peperoni, Aubergine, Tomate, Zuchetti)

Dessert

unseri Cremeschnitte
früsche Fruchtsalat
Schoggi creme

Preis pro Person CHF 45.-

Informationen und Konditionen

Die oben beschriebenen Beispiele können beliebig umgestellt, ergänzt oder komplett neu besprochen werden. Bei all unseren Gerichte gehört frisches Brot selbstverständlich dazu. Unser Fleisch stammt ausschliesslich von der Metzgerei Feinkost Mathis in Dornach. Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir nur regionales Schweizer Fleisch. Gerne geben wir Ihnen über Allergene in unseren Speisen Auskunft.

Die Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MwSt.

Für Cateringbeiträge unter CHF 500.- werden CHF 120.- für Lieferungen berechnet.
Zwischen CHF 500.- und CHF 1000.- werden CHF 80.- berechnet.
Über CHF 1000.- ist die Lieferung inklusive.

Ein Mitarbeiter (zum vor- und zubereiten sowie anrichten der Speisen) während dem Anlass (während max. 3 Stunden) ist im Betrag inklusive. Zusätzlicher Personalaufwand (für Service etc.) wird mit je CHF 45.- pro Stunde verrechnet.

Gerne können wir Ihnen auch die Tische mit Stofftischtüchern- und Servietten sowie LED-Windlichtkerzen und Rosen für CHF 5.- pro Person eindecken.

Die definitive Personenzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.

Bei Fragen, Unklarheiten oder zur Besprechung von Details stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

Daniel Heiniger