

## 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 Fruchtegarnitur

**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 24.50

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

## Fasnachsbuffet 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