



EVENT & SEMINAR

DOKUMENTATION



Alterszentrum
Birsfelden

Ein Betrieb der Stiftung zur Hard



Liebe Gäste

Das Team vom Restaurant «Birsfelderhof» heisst Sie «Herzlich Willkommen» und freut sich, Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit kulinarischen Höhepunkten verwöhnen zu dürfen.

Mit viel Liebe zum Detail verleihen wir jedem Anlass eine persönliche Note, damit er Ihnen sowie Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt. Ob im kleinen Kreis oder in einer grösseren Runde, wir haben das passende Angebot für Sie.

In unserer Event- und Seminardokumentation finden Sie von unserem Küchenchef, Joscha Kranz, ausgewählte Menüs sowie eine grosse Auswahl an Speisen, welche Sie sich gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bei der Auswahl von Speisen sowie korrespondierende und aussortierte Weine machen Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis.

Stöbern Sie auf unseren Seiten und lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herzlich,

Ihr Team vom Restaurant Birsfelderhof

RÄUMLICHKEITEN

Unsere modernen und lichtdurchflutenden Räumlichkeiten verfügen alle über grosse Fensterfronten, welche jederzeit Tageslicht bieten und auch via Sonnenstoren verdunkelt werden können.



RAUM	GRÖSSE	THEATER	U – FORM	SEMINAR	BLOCK	BANKETT
Eichensaal	234m ²	100	30	60	90	60
Ahorn	50m ²	30	18	18	20	24
Eingangshalle	254m ²	*	*	*	*	*
Restaurant	269m ²	*	*	*	*	*
Terrasse	77m ²	*	*	*	*	*

*Auf Anfrage und je nach Anlass
Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 30. Juni 2024

APÉRO / FLYING DINNER

Snacks	- 2 Sorten	4.00
Apéro klein	2 Snacks + 2 Häppchen kalt/warm/süss	10.00 - 12.00
Apéro Mittel	2 Snacks + 4 Häppchen kalt/warm/süss	15.00 - 20.00
Apéro Gross	2 Snacks + 6 Häppchen kalt/warm/süss	22.00 - 30.00
Flying Dinner	6 Häppchen kalt/warm/süss + 2 warme Mini-Gerichte	42.00 - 48.00

Apéro Angebot ab 15 Personen, Flying Dinner ab 30 Personen

SNACKS

Nüssli und Chips
Grissinis

Oliven
Parmesan-Stückchen

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta/Tomate/Basilikum/Knoblauch
Bruschetta/Tête de moine/Baumnuß/Traube
Bruschetta/Rauchlachs/Zwiebeln/Kapern
Bruschetta/Rindstartar/Zwiebeln
Bruschetta/Avocado
Grissinis/Rohschinken
Mini Laugen Gipfel/Rauchlachs/Meerrettich
Mini Laugen Gipfel/Cantadou/Tomate
Belugalinsalat/Peperoni/Feta/Zwiebeln
Vitello Tonnato
Couscoussalat/Tomaten/Gurke/Minze
Tomaten/Mozarellaspiessli/Basilikumpesto
Melonen/Rohschinkenspiessli
Löffel Rindstartar/Zwiebeln/Kapern
Gemüsesticks mit Joghurt-Dipp
Speckgügelhopf geschnitten

WARME HÄPPCHEN

Mini Schinkengipfeli
Mini Chäschüechli
Pouletspiessli Yakitori mit Satay Marinade
Baselländer Wysuppe
Fischchnusperli mit Sauce Tartar
Vegi Mini Frühlingsrolle/Sweet&Sour Sauce
Mini Birsli Burger
Datteln im Speckmantel

WARME MINI-GERICHTE

Gehacktes mit Hörnli
Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock
Thai Curry mit Poulet, Gemüse und Basmatireis
Steinpilzrisotto
Geschmortes Schweinsbäggli mit Bramata

SÜSSE HÄPPCHEN

Mini-Muffins
Brownie-Würfel
Schoggimousse
Basler Lächerli Mousse

Exotischer Früchtespiess
Gebrannte Crème
Mini Crèmeschnitte



CANAPÉS (BELEGTE BROTE)

Pouletbrust/Curry/Gurke	5.50
Brie/Traube/Baumnuss	5.50
Tête de Moine/Traube/Baumnuss	5.50
Ei, Mayonnaise, Schnittlauch, Cherrytomate	5.50
Schinken/Mayonnaise/Spargeln	5.50
Thonmousse/Mayonnaise/Zwiebeln	6.50
Raumlachs/Meerrettich/Zwiebeln	6.50
Rindstartar/Zwiebeln/Kapern	6.50

Wahlweise halbiert und assortiert auf Platten serviert, Bestellung mindestens 5 pro Sorte

Kleinere Canapés sind möglich. Für den zusätzlichen Arbeitsaufwand und Garnitur verrechnen wir:

Pro halbiertes Canapé 3.50 / 4.00

Pro gevierteltes Canapé 2.00 / 2.50



MENÜVORSCHLÄGE WINTER

- Menü 1 Bunter Blattsalat «Birsi» mit Sprossen, Sonnenblumenkernen und Haussauce

Grosi's Hackbraten mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelstock und buntes Wintergemüse

Gebrannte Crème mit Baileys und Rahm
38.00
- Menü 2 Karotten-Ingwersuppe

Maispouardenbrust mit Pilzen
Rieslingsrisotto und Gemüsebouquet

Basler-Läckerli-Mousse mit Rahm
42.00
- Menü 3 Nüsslisalat mit Freilandeier und Brotcroûtons an Haussauce

Glasierter Kalbsbraten mit Thymianjus
Kartoffelgratin und Markt-Gemüse

Caramelchöpfli im Glas mit Früchten und Rahm
52.00



ZVIERI UND MEHR

GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN

Salami, Schinken, Greyerzer, Ei, Roastbeef
Rohschinken, Bündnerfleisch und Rauchlachs

Stk 4.50

SANDWICHES AM STÜCK (geschnitten, ca 8 Stück à 4 cm)

Salami, Schinken, Greyerzer, Ei, Roastbeef
Rohschinken, Bündnerfleisch und Rauchlachs

Sandwiches 16.00

Kleiner bunter Blattsalat an Hausdressing 6.00

Birsfelderhofplatte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, roher Speck, 24.00

Hart- und Weichkäse, Essiggurke, Ei, Radiesli,

Aelpler Maggaronen mit Zwiebelschweisse und Apfelschnitze 22.00

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus 24.00

Heisser Beinschinken, Kartoffelsalat, Blattsalate an Hausdressing 26.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Lyonnaise und Gemüse 26.00



BANKETT MENÜS

Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl eines Menüs für Ihre Gesellschaft. Mit Vegetarischer Variante.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat «Birsi» mit Sprossen, Sonnenblumenkernen und Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison) mit Freilandeier und Brotcroûtons mit Haussauce	10.00
Nüsslisalat (Saison) mit knuspriger Pancette, Trauben und Baumnessvinaigrette	10.00
Mini-Lattich-Salat mit Cesar's Dressing und Brotcroustons	10.00
Karotten-Ingwersuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	8.00
Spargel-Bärlauchsuppe (Saison)	10.00
Curry-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiesschen	12.00
Rieslingsschaumsuppe	10.00
Topinambursuppe mit Bresola Streifen	10.00
Thunfisch Poke mit Avocado und Ingwer auf Beluga Linsen	14.00
Geräuchte Lachstranche mit Senfsauce und Gurken-Dill-Salat	14.00

HAUPTSPEISEN

Grosi's Hackbraten, Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	24.00
Schweinschulterbraten, Rosmarinjus, Bramata und Gemüse	26.00
Maispouardenbrust, Pilzen, Rieslingsrisotto und Gemüsebouquet	26.00
Rindsschmorbraten, Rotweinsauce, Spätzli und Rotkraut	28.00
Gebratene Lachstranche, Schnittlauchrahmsauce, Spinat und Salzkartoffeln	32.00
Glasierter Kalbsbraten, Thymianjus, Kartoffelgratin und Markt-Gemüse	34.00
Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti, Gemüse	34.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	44.00
Kalbscarréebraten rosa gebraten, Morchelsauce, Pommes Duchesse und Gemüse	46.00
Risottoküchlein im Ofen gebacken, Wurzelgemüse, Pilzragout	26.00
Kartoffelnocchi mit Artischocken, Oliven, Petersilie und konfierte Tomaten	26.00
Überbackene Maisgnocchi mit Gemüseragout und Thymianschaum	26.00

KINDERMENÜ

Kleiner Blattsalat/Rüebli-salat	6.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Käse	10.00
Chicken Nuggets oder Fischchnusperli mit Pommes frites	10.00
Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites und Gemüse	12.00
Rindfleisch-Cheese Burger im Bun mit Pommes frites und Cole-Slaw	12.00

DESSERT

Caramelchöpfli im Glas mit Rahm und Früchten garniert	8.00
Gebrannte Crème mit Baileys und Rahm	8.00
Tiramisu klassisch	8.00
Basler Lächerli Mousse mit Rahm	8.00
Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce	10.00
Dessertvariation	14.00
Saisondesserts (Erdbeer, Zetschen, Vermicelle)	12.00

SEMINAR-ANGEBOT

Wir freuen uns Ihren nächsten Seminaranlass organisieren zu dürfen.

Das Restaurant Birsfelderhof – ruhig, am Rande des Hardwalds gelegen – ist ein idealer Treffpunkt für Tagungen, Seminare, Workshops und Sitzungen. Unsere Räumlichkeiten sind mit einer modernen Infrastruktur ausgestattet, die wir Ihnen je nach Anforderung Ihres Seminarinhaltes entsprechend anpassen.

RAUMANGEBOT

Mietpreise inklusive Bereitstellung, Beamer, Flipchart und Pinnwand

½ Tag

¹/₁ Tag

		½ Tag	¹ / ₁ Tag
Eichensaal	Raumfläche 230 m² Seminare bis 60 Personen Bankett bis 120 Personen Konzert bis 150 Personen Apéro stehend bis 150 Personen	200.00*/280.00	350.00*/480.00
Raum Ahorn	Raumfläche 50 m² Seminare bis 18 Personen Bankett bis 24 Personen Konzert bis 30 Personen Apéro stehend bis 30 Personen	100.00*/120.00	150.00*/200.00

*Preis für Ortsansässige

08:00 bis 12:00 Uhr ½ Tag

13:00 bis 17:00 Uhr ½ Tag

08:00 bis 17:00 Uhr

18:00 bis 23:00 Uhr

¹/₁ Tag

¹/₁ Tag

TECHNIK & INFRASTRUKTUR

Mietpreise inklusive Bereitstellung

Audio-Anlage mit Head-Sets und Handmikrofon	80.00
Laptop	30.00
Videokonferenz Gerät – Logitech Group	80.00
Smart Flip II Samsung	80.00
Technischer Support ½ Stunde	50.00

KONSUMATIONEN IM SEMINARRAUM

Mineral mit und ohne Kohlensäure	100 cl	8.50
Orangenus, BIO Apfelsaft	100 cl	8.50
Kaffee/Tee mit Kaffeemaschine im Seminarraum	pro Person	7.50
Buttergipfeli	stk	1.50
Muffins, Blueberry oder Schokolade	stk	3.50
Mini Sandwiches gemischt	stk	4.50

Weitere Konsumationen gemäss Angebotskarte

SEMINAR-PAUSCHALEN

½ Tages Pauschale Vormittag (exkl. Raum & Technik) 15.00

Kaffee, Tee, Gipfeli
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft, Bio Apfelsaft
Früchtekorb und Schoggistengeli

½ Tages-Pauschale Nachmittag/Abend (exkl. Raum & Technik) 15.00

Kaffee, Tee, Süssgebäck
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft, Bio Apfelsaft
Früchtekorb und Schoggistengeli

½ Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand) 58.00

Beinhaltend Vormittags- oder Nachmittagspauschale
3 Gang Lunch (Suppe oder Salat, Auswahl aus 3 Menüs davon mindestens 1 vegetarisch, Dessert)
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure und Kaffee auch am Mittag inklusive
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Ganz-Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand) 75.00

Beinhaltend Vormittags- und Nachmittagspauschale
3 Gang Lunch (Suppe oder Salat, Auswahl aus 3 Menüs davon mindestens 1 vegetarisch, Dessert)
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure und Kaffee auch am Mittag inklusive
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Die Seminarpauschalen sind wie folgt erhältlich:

- 6-12 Personen im Raum Ahorn
 - Ab 13 Personen im Eichensaal (bis 12 Personen Zuschlag 200)
-

WISSENSWERTES

Wir freuen uns, Ihren Anlass organisieren zu dürfen. Hier einige nützliche Hinweise für das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung

Menüauswahl	Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Dies können wir telefonisch oder bei uns im Restaurant machen.
Teilnehmerzahl	Die Angebote für Anlässe und Bankette servieren wir ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen
Verrechnung	Die Teilnehmerzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, ist verbindlich. Toleranz von -10%
Preise Menükarten	Die Preise enthalten die gesetzliche MWST und sind gültig bis 30. Juni 2024 Falls Sie Menükärtli wünschen, drucken wir diese gerne für Sie. Kostenlos.
Dekoration	Weisse Stoff-Tischtücher und elektrische Kerzen gehören bei Menüs ab CHF 25.00 oder Trauerfeiern zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung organisieren wir Ihnen eine zusätzliche Tischdekoration oder Blumen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst mitbringen
Parkplätze/Zufahrt	Die direkte Zufahrt von Birsfelden her ist immer möglich. Die Zufahrt auf der Hardstrasse vom Autobahnzubringer Richtung Birsfelden her ist von 16.00-19.00 Uhr bewilligungspflichtig. Gebührenpflichtige Parkplätze sind in der Regel genügend vorhanden. Tages-Parkkarten können online über das Parkingpay APP für CHF 5.00 bezogen werden. Auch können die Tages-Parkkarten für CHF 8.00 im Restaurant bezogen werden.
Tischplan	Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig Ihre Tischordnung mit
Ablauf	Bitte informieren Sie uns, wenn Sie zwischen den Gerichten Pausen einschalten möchten (für Ansprachen, Produktionen etc.,)
Weinauswahl	Unser Wein-Angebot entnehmen Sie der separaten Weinkarte. Sie können auch aus dem Sortiment von Siebendupf.ch auswählen und wir organisieren Ihnen den gewünschten Wein. Oder Sie bringen Ihren Eigenen selbst mit. Verrechnung des Zapfengelds der letzteren zwei Varianten beträgt CHF 25.00 pro 75 cl Flasche
Tortengeld	Gerne können Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblings Konditorei bestellen. Für ein Entgelt von CHF 3.00 stellen wir Ihnen gerne Besteck und Teller zur Verfügung. Sofern Sie die Torte zusätzlich zu einem Dessert von uns nehmen, entfällt das Tortengeld.
Technische Hilfsmittel	Unsere verfügbaren technischen Hilfsmittel entnehmen Sie unter dem Abschnitt Seminar-Angebot
Fleischdeklaration	Sofern nicht anders vermerkt kommt das Fleisch aus der Schweiz
Allergene	Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.
Preise	Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MWST

BANKETTE & EVENTS

KONTAKTIEREN SIE UNS

Sabrina De Novellis
Leitung Restaurant
s.denovellis@az-birsfelden.ch
+41 61 319 88 77

Roman Halbheer
Geschäftsleitung Infrastruktur & Hotellerie
r.halbheer@az-birsfelden.ch
+41 61 319 88 05

Alterszentrum Birsfelden
Hardstrasse 71
4127 Birsfelden
+41 61 319 88 77
www.az-birsfelden.ch
restaurant@az-birsfelden.ch

