

senevita
Erlenmatt



Bankettkarte.



Restaurant

Herzlich willkommen

Ein Fest mit Freunden oder mit der Familie, was gibt es Schöneres? Sie planen eine Feier oder ein Seminar, oder Sie wollen sich von einem lieben Menschen verabschieden. Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und organisieren gerne einen gelungenen Anlass.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anregungen mit. Wir versuchen alles möglich zu machen, damit Ihr Anlass in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Wir kreieren Ihr ganz persönliches Fest abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Unser Küchenteam verzaubert Sie mit kulinarischer Vielfalt und höchster Qualität. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren.

Möchten Sie nach Ihrem Fest nicht mehr nach Hause fahren? Dann reservieren Sie doch bei uns eine voll ausgestattete Ferienwohnung. Gerne servieren wir Ihnen am nächsten Morgen ein ausgiebiges Frühstück in der Wohnung oder in unserem Restaurant.

Unser Restaurant bietet wie folgt Platz:

Von 8 bis 11 Uhr: bis 70 Personen

Von 11 bis 14 Uhr: bis 30 Personen (nach Absprache)

Ab 14 Uhr: bis 70 Personen

Für Seminare oder private Feier bieten sich folgende Räumlichkeiten an:

Hirschlounge: bis 10 Personen

Raum Sitzung: bis 8 Personen

Raum Seminar: bis 40 Personen

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte unterbreiten können.



Kleine kalte Häppchen

Nüssli und Chips	pro Person	2.00
Grissini	pro Person	1.00
Mini-Canapé Rauchlachs, Thon, Schinken, Salami, Eier, Rinds Tatar, Sellerie	pro Stück	2.70
Blinis mit Meerrettichschaum und Rauchlachs	pro Stück	2.70
Verrine mit Randenmousse und Cocktail-Crevetten	pro Stück	3.00
Verrine mit Gazpacho und Croûtons	pro Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	2.70
Crostini auf Baguette Oliventapenade, Auberginentapenade, Pesto Rosso	pro Stück	2.00
Fleisch- und Käseplatte Rohschinken, Salami, Schinken, Käse & Brot	pro Person	13.00
Mini-Muffins mit Spinat-Ziegenkäse oder Lachs-Dill	pro Stück	4.20
Wurstsalat Erlenmatt	pro Stück	4.20
Rohe Gemüsestängeli mit Dipsauce	pro Person	5.00

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Mini-Käsewähe	pro Stück	2.00
Pouletspiessli Satay (Erdnuss)	pro Stück	3.70
Mini-Wurstweggen	pro Stück	2.70
Blätterteiggebäck	pro Person	3.00
Frühlingsrollen mit Sweetchili-Sauce	pro Person	3.70
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweetchili-Sauce	pro Stück	4.00

Feine saisonale Suppen serviert in der Espressotasse

Spargelsuppe	pro Tasse	3.20
Tomatensuppe	pro Tasse	3.20
Pilzsuppe	pro Tasse	3.20
Solothurnersuppe	pro Tasse	3.20

Süsses Zvieri aus der hauseigenen Patisserie

Kaffee oder Himbeeren-Tiramisu	pro Stück	6.70
Frische saisonale Fruchttörtli	pro Stück	5.70
Schokoladenmuffins	pro Stück	4.70
Zitronentörtli mit Meringue	pro Stück	4.70
Schwarzwälder Kuchen	pro Person	5.70
Früchtekorb (saisonal)	Korb	9.00

Auf Wunsch personalisierter Kuchen

Menü zum Zusammenstellen

Vorspeisen

Frittiertes Ei Mollet mit Rohschinken-Chiffonade, Mesclun und Croûtons	12.70
Hausgemachte Graved-Lachs-Millefeuille mit Mascarponecreme und Salatbouquet	14.70
Pastetli mit Schwarzwurzel-Morchel-Ragout	15.70
Entenleberterriner mit Lebkuchentoast, Feigen und Zwiebeln Chutney	21.70

Suppen

Solothurner Weissweinsuppe mit frittierten Frühlingszwiebeln Julienne	8.50
Rinderbrühe mit Safran-Eierstich	8.00
Karotten-Ingwersuppe	6.50
Steinpilzcremesuppe	7.50

Hauptgerichte

Fischgerichte

Überbackenes Lachsfilet mit Gemüse-Kräuter-Kruste an Sauce béarnaise, Gemüsebouquet und Risotto	31.00
Gebratenes Zanderfilet mit Weinschaumsauce, geschmorter Fenchel, Linguini	28.50

Fleischgerichte

Kalbsfilet in «Aumônière» an Eierschwämmli sauce, Gemüsepalette und Kartoffelgratin	39.30
Geflügel-Ballotine mit Frischkäse-Pancettafüllung, Rotweinsauce, glasierte Rübli, Waldpilzrisotto und Parmesan-Chips	34.00
Rindsfilet-Medaillon an Grünpfeffersauce, Bohnen im Speckmantel und Rosmarin-Ofenkartoffeln	38.50
Schweinsfilet im Teig, Schalotten-Portweinsauce, Süsskartoffel-Flan und Tagliatelle	38.50
«Suure Mocke» mit Garnitur, Butterspätzli und Marktgemüse	29.50

Vegetarische Gerichte

Randen-Broccoli-Küchlein an Kräuter-Frischkäsesauce, Gemüsebouquet und Risotto	21.50
Saisonale Gemüsepalette (Gemüseteller) mit Kartoffelgratin	19.50
Knusprige Gemüse-Samosa mit Joghurtdip und Salatbouquet	20.50

Hausgemachte Desserts

Café Gourmand Kaffee, Mini-Eclair, Mini-Zitronentörtli, Mini Crema Catalana, Macaron	9.00
Vacherin-Glace mit Rahm	8.70
Schokoladen-Himbeer Entremet Schokoladenmousse, Himbeergelee und Biscuit	9.00
Flambierte Crêpe Suzette mit Vanilleglace	9.70
Panna cotta mit Mangocoulis	7.70

Auf Wunsch personalisierter Kuchen



Unsere Räumlichkeiten

Raum Hirschlounge	bis 10 Personen
Raum Sitzung	bis 8 Personen
Raum Seminar	bis 40 Personen

Raummiete

Raum Hirschlounge	pro Tag 180.00	halber Tag 90.00
Raum Sitzung	pro Tag 150.00	halber Tag 70.00
Raum Seminar	pro Tag 250.00	halber Tag 120.00

(halber Tag bis zu 4 Stunden)

In den Räumen Sitzung und Seminar ist folgende Technik vorhanden und kann genutzt werden:
Leinwand, Beamer, Mikrofon, Musikanlage, WLAN.

Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung von uns erfolgt und der Betrag die anfallenden Mietkosten überschreitet.

Zusatzleistungen pro Person

Mineral mit und ohne (1 Liter)	8.50
Orangensaft 20 cl	4.50
Kaffeesevice	4.40
Gipfeli	2.00
Belegte Brötli	5.00
Früchtekorb	2.50

Seminarpauschale 90.00

Kaffeepause Vormittag:	Kaffee/Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte
Mittagessen:	3-Gang-Menü mit Auswahl aus unserem Tagesmenü
Kaffeepause Nachmittag:	Kaffee/Tee, Orangensaft, Herzhaftes und Süßes, Smoothie
Ganztags im Raum:	Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie frische Früchte

Unser Restaurant bietet wie folgt Platz:

Von 8 bis 11 Uhr:	bis 70 Personen
Von 11 bis 14 Uhr:	bis 30 Personen (nach Absprache)
Ab 14 Uhr:	bis 70 Personen
Raummiete auf Anfrage	

Folgende Technik ist im Restaurant vorhanden und kann genutzt werden:
Leinwand, Beamer, TV, Mikrofon, Musikanlage, WLAN

Wissenswertes

Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und andere relevante Informationen bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenzahl ist möglich.

Annulationen

Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten eine Rechnung wie folgt stellen:

Bis 2 Wochen vorher: 20%

Bis 1 Woche vorher: 50%

0-3 Tage vorher: 100% des Arrangements

Bestätigung

Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.

Dekoration

Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Wir verrechnen diese mit dem tatsächlichen Aufwand. Eine einfache Menükarte sowie Teelichter sind im Menüpreis inbegriffen.

Detailabsprache

Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.

Herkunftsbezeichnung

Die Deklaration von Fleisch und Fisch finden Sie auf unserer Speisekarte. Wenn nichts anders erwähnt, ist das Herkunftsland Schweiz.

Mitternachtszuschlag

Für Anlässe die länger als bis Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Preise

Wenn nicht anders angegeben, versteht sich der Preis pro Person in CHF inkl. aktueller Mehrwertsteuer.





Senevita Erlenmatt

Erlenmattstrasse 7 | 4058 Basel

Telefon 061 319 30 00 | erlenmatt@senevita.ch

www.erlenmatt.senevita.ch