

Menuvorschläge für Bankette

Gültig ab 1. Januar 2012

Die einzelnen Menukomponenten gelten ab **8 Personen**
und sind von Vorspeisen bis Dessert frei wähl- und auswechselbar.
Wir stellen Ihnen auch gerne ein Menu nach ihren persönlichen Wünschen zusammen.
Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Menu 1 à CHF 59

Karotten – Crèmesuppe
mit Curryhaube

10

Gefüllte Poulardenbrust (FR)
mit Pilzen an Kräutersauce
Dreierlei Reis und Saisongemüse

35

Kleiner hausgemachter
Apfelstrudel mit Vanillesauce

14

Menu 2 à CHF 66

Verschiedene Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Croutons
an Balsamico Vinaigrette 15

Rindsschmorbraten (Natura Rindfleisch, CH)
an kräftiger Amarone Sauce
Kartoffelpüree und Marktgemüse

37

„Panna Cotta“
mit saisonalen Früchten

14

Menu 3 à CHF 77

Geräuchertes Lachsmousse
mit kleinem Salatbouquet

17

Rosa gebratene Rindsmedaillons
(Natura Rindfleisch, CH)
an Zitronenpfeffersauce
Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet

45

Früchte - Eisparfait der Saison

15

Menu 4 à CHF 79

Verschiedene Blattsalate
garniert mit Geflügelleberterrine
und Apfel - Selleriesalat 17

Gebratene Kalbsnuss am Stück
(Natura Kalbfleisch, CH)
an Kräuterjus

Apfelrisotto und Saisongemüse

46

Sorbetteller mit saisonalen Früchten

16

Die einzelnen Menukomponenten gelten ab **8 Personen**
und sind von Vorspeisen bis Dessert frei wähl- und auswechselbar.
Wir stellen Ihnen auch gerne ein Menu nach ihren persönlichen Wünschen zusammen.
Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Menu 5 à CHF 93

Salatbouquet garniert mit Fischstreifen
an Safranvinaigrette

18

Maiscremesuppe mit Streifen
von getrockneten Tomaten

11

Krustig gebratener
Kalbshohrücken (Natura Kalbfleisch, CH)
an aromatischer Kräuter Sauce

Hausmacher Kartoffelgnocchi
Gemüsebouquet

48

«La tarte tatin» mit Äpfeln
und Vanilleglacé

16

Menu 6 à CHF 95

Maispoulardenterrine
mit kleinem Salatbouquet

16

Klare Fischsuppe

13

Entrecôte oder Roastbeef vom Grill
(Natura Rindfleisch, CH)

an Malt Whisky Sauce
Brotbrösel - Ofenkartoffeln

Marktgemüse

49

Trilogie von Saison – Früchten
als Mousse, Parfait und Sorbet

17

Menu 7 à CHF 106

Wildlachs - Tartar mit grünem Pfeffer an Dillsauce
garniert mit verschiedenen Blattsalaten 18

Schwarzwurzel- Cremesuppe mit Orangenhaube 11

Kalbsfilet - Medaillons (Natura Kalbfleisch, CH)
im Kräutermantel an Calvados - Sauce

Hausmachernudeln und Saisongemüse 59

Überraschungs-Dessertteller von unserem Patissier 18

Menukomponenten

Eine Auswahl von Gerichten, aus denen Sie ein Menu ab 8 Personen zusammenstellen können.
Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Vorspeisen

	CHF		CHF
Gemischter Salat mit Brotcroûtons Sauce nach Wahl ***	14	Gegrillte Wildlachstranche auf Blattspinat mit Kräutersauce ***	19
Lachsterrine gefüllt mit Spinat garniert mit Salatbouquet ***	17	Gebratene Riesenkrevetten mit mediterranem Salat ***	26
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Maispoularde - Streifen (FR) an Sesamvinaigrette ***	17	Frische Nudeln mit Riesenkrevetten an Orangen – Safransauce ***	26
Hausgemachte Fischterrine garniert mit verschiedenen Blattsalaten an Safranvinaigrette ***	17	Saibling - Filets gebraten an Limetten - Pfeffersauce serviert auf einem Gemüsebeet ***	28
Räucherlachs – Crêpes - Röllchen mit Salatbouquet an Meerrettichsauce ***	18	Gebratene St. Petersfischfilet an Champagner - Dillsauce serviert mit dreierlei Reis ***	32

Suppen

Kräuterschaumsüppchen ***	10	Weisswein - Suppe mit Kräutercroûtons ***	11
Apfel – Sellerie Cremesuppe mit Thymianhaube ***	11	Klare Rindskraftbrühe mit Griessklösschen ***	12

Vegigerichte

Gemüsestrudel an Trüffelcremesauce Kräuterrisotto Saisongemüse ***	35	„Stroganoff“ aus Pilzen, Peperoni und Tomaten Sauerrahmsauce Kartoffelgnocchi und Saisongemüse ***	35
--	----	--	----

Hauptgerichte

	CHF		CHF
Poulardenbrust (FR) gefüllt mit Spinat und Tomaten an Senfkörnersauce Weissweirisotto und Marktgemüse ***	35	Schweinsfilet - Mignons (Natura, CH) an Feigen – Senf - Sauce Hausmacherspätzle Marktgemüse ***	44
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ (Natura Kalbfleisch, CH) an Pilzrahmsauce Hausmacher Rösti und Saisongemüse ***	38	Gegrillte Rindsmedaillons (Natura Rindfleisch, CH) an Rosa – Pfeffer - Sauce Kartoffelgnocchi und Gemüsebouquet ***	45
Rosa gebratener Entenbrustfächer (FR) an Orangen - Honig – Sauce Maisgaletten Gemüseauswahl ***	39	Kalbssteak oder Kalbskarreebraten am Stück (Natura Kalbfleisch, CH) an Apfelcidre - Sauce Hausmachernudeln Gemüsebouquet 57 ***	
Gegrillter Lammgigot am Stück (NZL) an provenzalischer Sauce Kartoffelküchlein Marktgemüse	41	Rindsfilet am Stück gebraten (Natura Rindfleisch, CH) flambiert mit Malz - Whisky Herzogin – Kartoffeln und Marktgemüse	57

Desserts

Hausspezialität “Gebrannte Crème St. Alban – Eck“ ***	15	Dreierlei hausgemachte Sorbetaromen garniert mit frischen Früchten ***	16
Erfrischendes Cassisparfait mit karamellisierten Strudelblättern ***	16	„Crêpes Suzette“ mit Vanilleglacé ***	17
		“ Braunes Schoggimousse “ mit Vanillesauce ***	17

inkl. 8% MWST.

Zu Ihrer Information:

Geschäftsbedingungen für Bankettanlässe vom Restaurant St. Alban - Eck, 4052 Basel

AGB

Unsere Menuvorschläge gelten ab 8 Personen.

Zudem sollte das zusammengestellte Menu einheitlich sein.
(Ausnahmen : Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost)

Sind es weniger als 8 Gäste, so empfehlen wir Ihnen, Ihr Menu aus der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants zusammen zu stellen.

Mit der definitiven Reservation oder Menubestellung für Ihren Anlass akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen AGB

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung der Menupreise an eine veränderte Marktsituation vor.
Sämtlich aufgeführte Preise, sind Nettopreise, in Schweizerfranken, pro Person und inkl. 8 % Mehrwertsteuer.

Rechnungsstellung

Wenn nicht bar, mit EC-direkt oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir Ihnen eine Rechnung.
Zahlungskondition : 10 Tage rein netto nach Fakturadatum.
Zur Zahlung von Anlässen nehmen wir keine Kreditkarten.

Vorauszahlung

Für Bankettanlässe ist nach Abschluss des Vertrages / schriftlicher Bestätigung, 30% der geschätzten Endsumme als Anzahlung fällig.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Besprechung an.

Personenzahl

Eine Woche vor Ihrem Anlass benötigen wir eine Richtzahl.
Die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet.