

## EIN FESTMAHL BIS INS DETAIL

Das feine Essen ist meistens der Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie verführerische und abwechslungsreiche Beispiele - vom Apéro über das mehrgängige Buffet bis hin zu unseren saisonalen Menüs. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen.

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen Auszug aus unserem saisonalen Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.



## APÉRO

### PAUSCHALEN\*

#### „Frühlingserwachen“

- Marinierte Oliven
- Käse-/ Kräuterstängeli
- Gebrochener Hartkäse
- Salami vom Freilandsäuli
- Mini-Gemüsepizzen
- Mini-Quiche mit Speck
- Erdnuss Variation
- Kartoffelchips Variation

---

**Pro Person CHF 19.00**

#### „Sommernacht“

- Fleischbällchen auf  
Tomatenragout
- Gemüsestäbli mit  
Kräuterquark-Dip
- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Quiche mit Gemüse
- Mini-Quiche mit Käse
- Gemüsefrikadelle auf  
Tomatenragout

---

**Pro Person CHF 26.00**

#### „Herbstblüten“

- Vichyssoise kalt oder warm
- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Rohschinken
- Saisonsalat im Weckglas
- Mini-Quiche mit Gemüse
- Mini-Quiche mit Speck
- Mini-Quiche mit Käse
- Duo Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Saisonaler Fruchtsalat

---

**Pro Person CHF 32.00**

#### „Winterzauber“

- Pouletspiessli
- Vichyssoise kalt oder warm
- Datteln im Speckmantel
- Gemüsestäbli mit Dip
- Melone mit Rohschinken
- Saisonsalat im Weckglas
- Mini-Quiche mit Gemüse
- Mini-Gugelhupf mit Speck
- Mini-Quiche mit Lachs
- Honig Crème Brûlée
- Saisonaler Fruchtsalat
- Duo Mousse au Chocolat
- Obstküchli vom Blech

---

**Pro Person CHF 46.00**

\*Gültig ab 10 Personen

## APÉRO

### AUSWAHL\*

#### Fleisch/ Fisch

Kalbsfleischbällchen auf Tomatenragout	CHF 5.50
Putenfleischbällchen mit Chutney	CHF 5.00
Datteln im Speckmantel	CHF 4.50
Melonenschiffchen mit Rohschinken	CHF 4.00
Poulet-Fruchtspiessli	CHF 4.50
Salami vom Freilandsäuli	CHF 5.00
Tatarbrötli	CHF 6.00
Schinkenbrötli	CHF 5.00
Lachsbrötli	CHF 6.00
Mini-Quiche mit Lachs	CHF 4.50
Mini-Quiche mit Speck	CHF 3.50
Apérowürstli im Teigmantel	CHF 4.00
Mini-Schinkengipfeli	CHF 4.00
Mini-Gugelhupf mit Speck	CHF 3.50

#### Vegan

Erdnuss Variation	CHF 3.50
Kartoffelchips Variation	CHF 3.50
Marinierte Oliven	CHF 5.00
Gemügestäbli mit veganem Dip	CHF 4.50
Saisonsalat im Weckglas	CHF 4.00
Ratatouillebrötli	CHF 5.00
Marinierte Gemüsespiessli	CHF 4.00

#### Vegetarisch

Mini-Quiches Käse	CHF 3.50
Mini-Quiches Spinat	CHF 3.50
Mini-Quiches Gemüse	CHF 3.50
Gemüse-Muffin	CHF 4.00
Gemügestäbli mit Kräuterquark	CHF 4.50
gebrochener Hartkäse	CHF 4.50
Mini-Gugelhupf, salzig	CHF 3.50
Käse-Traubenspiessli	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	CHF 4.00
Eierbrötli	CHF 5.00

#### Süsse Versuchung

Tiramisu im Weckglas	CHF 5.50
Duo de Mousse au chocolat	CHF 5.00
Honig Crème brûlée	CHF 4.50
Panna Cotta im Weckglas	CHF 4.00
Saisonale Obstküchli vom Blech	CHF 4.50
Mini-Gugelhupf, süss	CHF 3.50
Rübli-Muffin	CHF 4.00
Schokoküchli	CHF 4.50
Kugel Glacé	CHF 3.50

\*Gültig ab 10 Personen



in den Merian Gärten  
Restaurant • Bankett • Catering

## UNSER GETRÄNKE

### ANGEBOT

#### Kalte Getränke / Säfte

Rhazünser (mit Kohlensäure)	80cl	CHF 8.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	80cl	CHF 8.00
Coca Cola	33cl	CHF 5.50
Coca Cola Zero	33cl	CHF 5.50
Hausgemachter Eistee	40cl	CHF 5.00
Hausgemachter Eistee	1l	CHF 12.00
Apfelsaft	33cl	CHF 5.50
Apfelschorle	33cl	CHF 5.50
Rivella rot/ blau	33cl	CHF 5.50
Schweppes Tonic	20cl	CHF 5.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF 5.50
San Bitter	10cl	CHF 4.50
Orangensaft	1l	CHF 18.00

#### Bier

Feldschlösschen Stange	30cl	CHF 5.00
Feldschlösschen Panaché	30cl	CHF 5.00
Unser Bier Original	33cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF 5.00
Feldschlösschen Weizen	33cl	CHF 6.00

#### Schaumwein/ Champagner

Konrad Prosecco - Veneto Italien	75cl	CHF 59.00
Konrad Prosecco Rosé - Veneto Italien	75cl	CHF 65.00
Crémant de Bourgogne AC - Frankreich	75cl	CHF 56.00
Laurent de Coulon Pinot Noir - Champagne Frankreich	75cl	CHF 89.00

#### Weisswein

Aureum Chardonnay - Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 56.00
St. Saphorin Lavaux AOC - Lavaux Schweiz	75cl	CHF 49.00
Attimo Sauvignon Blanc, DOC - Venetien Italien	75cl	CHF 49.00
Buess Gutedel - Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 39.00
Canicatti Grillo Aquilae, IGP – Sizilien Italien	75cl	CHF 42.00

#### Rosé

Roseus Oeil de Perdrix – Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 56.00
Le Caprice de Clémentine – Provence Frankreich	75cl	CHF 52.00

#### Rotwein

Nereus Pinot Noir - Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 64.00
Yantra Cabernet Sauvignon - Toskana Italien	75cl	CHF 54.00
Valpolicella Ripasso Superiore, AOC - Italien	75cl	CHF 52.00
Buess Merlot – Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 42.00

## SAISONALE MENÜS

### Frühlingsknospe

Parmesan-Mousse mit karamellisierten  
Walnüssen und Brioche

CHF 14.00

-

Schaumsüppchen vom Eierschwämmli  
mit Kartoffelwürfeln und Speckchip

CHF 17.00

-

Maispouardenbrust mit Waldpilzen,  
Salbeijus, grünem Spargel und Olivenpolenta

CHF 41.00

-

Kirschwasser-Parfait und Schattenmorellen

CHF 14.00

### Frühlingsblüte

Terrine von der Entenleber mit Orangenfilets,  
karamellisierten Schalotten und Kräutersalat

CHF 19.00

-

Sellerie-Apfelcrèmesüppchen mit  
Parmesanchip

CHF 14.00

-

Kalbsfilet aus der Region mit Gewürzjus,  
Kartoffel-Randen Mousseline und  
Frühlingslauch

CHF 57.00

-

Mille-feuille von Gartenbeeren mit weisser  
Schokolade und Vanillecrème

CHF 16.00

### Spargelmenü

Mariniertes Lachstatar mit grünem Spargel,  
Limetten-Grüntee Vinaigrette und Apfelchip

CHF 22.00

-

Schaumsüppchen vom Bärlauch mit  
Pancetta-Croûtons

CHF 15.00

-

Spargelduett vom weissem Bottminger Spargel  
und mariniertem Citrus-Spargel auf Risotto

CHF 55.00

-

Erdbeermousse mit Rhabarberkompott und  
Orangenerde

CHF 15.00

**CHF 86.00**

**CHF 106.00**

**CHF 107.00**

## Sommerlicher Genuss

Ziegenkäse-Honig Papillon mit geröstetem  
Sesam und Wassermelone

CHF 16.00

-

Gurken-Dill Kaltschale mit Meerrettich  
und Knäckebrot

CHF 9.00

-

Secreto vom Schweizer Freilandsäuli mit  
Jus, Ratatouille und Gnocchi

CHF 39.00

-

Zitronentarte mit Basilikum und Minze

CHF 11.00

## Sommerliches Blütenmeer

Burrata di Buffala mit Tomaten  
und Focaccia Chip

CHF 19.00

-

Geeiste Melonensuppe mit Minze und Feta

CHF 11.00

-

Schweizer Freilandrindsfilet mit Jus,  
Babykarotten und Kartoffelgratin

CHF 51.00

-

Geschnittene Himbeercrème mit Aprikosen  
Thymian Sorbet und Nuss Brownie

CHF 16.00

## Hochzeitsmenü

Rindertafelspitz Carpaccio mit grüner Sauce,  
pochiertem Ei und Wildkräuter

CHF 21.00

-

Kalte klare Tomatensuppe mit  
Tomaten-Gelee und Brunnenkresse

CHF 14.00

-

Thurgauer Kalbsrücken im Speckmantel mit  
Morchelrahmsauce, Bohnen und

Kartoffelgratin

CHF 56.00

-

Dreierlei von der Erdbeere mit Sorbet  
und Vanilleschnitte

CHF 18.00

---

**CHF 75.00**

**CHF 97.00**

**CHF 109.00**

---

## Raschelnden Laub

Ziegenkäse Praline mit mariniertem Apfel  
und Brüsseler

CHF 14.00

-

Getrüffelte Kohlrabi Samtsuppe  
mit Laugen-Sesam Croûtons

CHF 11.00

-

Gebratene Perlhuhnbrust auf Riesling  
Sauerkraut und Kartoffel-Erbsenpüree

CHF 42.00

-

Vermicelles mit Meringue, Rahm  
und Rotweinkirschen

CHF 12.00

---

**CHF 79.00**

## Späte Blüte

Carpaccio vom Freilandrind mit Limettensauce,  
Wildkräutersalat und gebrochenem Hartkäse

CHF 19.00

-

Rosenkohlsuppe mit Zitronenöl

CHF 11.00

-

Tagliatelle mit Trüffel, geschmortem Kürbis und  
Blattpetersilien-Pesto

CHF 37.00

-

Apfelküchlein mit eingelegten Rosinen  
und Vanille-Zimt Glace

CHF 16.00

---

**CHF 83.00**

## Wildmenü

Kürbis Chutney mit gebratenen Pilzen,  
Herbstsalat und Nussbrötli

CHF 16.00

-

Karamellierte Maronensuppe mit  
Chili-Zimtrahm Haube

CHF 13.00

-

Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,  
Rotkohl, Preiselbeer-Birne und Spätzli

CHF 65.00

-

Grand Marnier Parfait mit Orangenfilets und  
Lebkuchen-Crumble

CHF 18.00

---

**CHF 112.00**

## Schneegestöber

Nüsslisalat mit karamellisierter Birne,  
Walnüsse und Belper Knolle

CHF 16.00

-

Randensuppe mit geräuchertem Lachs  
und Meerrettichsahne

CHF 15.00

-

Kalbs-Saltimbocca mit Jus

Weisswein Risotto und Zuckerschoten

CHF 42.00

-

Belle Helene, Birne mit Schokolade  
und Rosinen-Crumble

CHF 11.00

**CHF 84.00**

## Eisblume

Wintersalat mit Kartoffeldressing,  
Speck, Ei und Croûtons

CHF 14.00

-

Zwiebelsuppe mit Gruyère und Rauchbrot

CHF 13.00

-

Pochierter Winterkabeljau mit Rieslingsauce,  
Mandel Brokkoli und Randen Püree

CHF 49.00

-

Bratapfel mit Gewürz-Crumble und Zabaione

CHF 16.00

**CHF 92.00**

## Weihnachtsmenü

Geräucherte Entenbrust auf Tomatencoulis  
mit Apfel-Lauchsalat

CHF 23.00

-

Blumenkohlsamtssuppe mit rotem Pfeffer

CHF 11.00

-

Freiland Rindsfilet mit Jus, glasierten  
Karotten und Kartoffelgratin

CHF 54.00

-

Basler Lächerli Parfait mit Rumzwetschgen  
und Lebkuchenerde

CHF 17.00

**CHF 105.00**

## GANZJÄHRIGE MENÜS

### Wiesengrün

Blattsalat mit saisonaler Garnitur,  
Hausdressing und Brotauswahl  
CHF 9.00

-

Kartoffel-Lauch Crème Suppe mit  
Brunnenkresse und Parmesan  
CHF 11.00

-

Kalbs-Saltimbocca mit Jus, Weisswein  
Risotto und mediterranem Gemüse  
CHF 43.00

-

Saisonaler hausgemachter Kuchen  
vom Blech mit Rahm  
CHF 11.00

**CHF 74.00**

### Nebelwand

Gemischter Salat mit Rohkostsalaten,  
Hausdressing und Brotauswahl  
CHF 12.00

-

Honig-Ziegenkäse Raviolo mit  
Salbeibutter und Feigenragout  
CHF 21.00

-

Lammkoteletts mit Dörripflaumenjus  
Mascarponepolenta, Auberginenkaviar und  
Kartoffelgratin  
CHF 39.00

-

Panna Cotta mit saisonalen Früchten  
CHF 12.00

**CHF 84.00**

### Morgentau

Graved Lachs mit Kräutersalat an Meaux-  
Senf Vinaigrette und Baguetteauswahl  
CHF 26.00

-

Consommé double mit pochiertem Ei  
und Brunnenkresse  
CHF 19.00

-

Entrecôte vom Schweizer Freilandrind  
am Stück gegart mit Jus, glasierten  
Karotten und Pommes Dauphine  
CHF 45.00

-

Zweierlei Mousse au Chocolat,  
Crème Brûlée und saisonalem  
Fruchtsalat  
CHF 16.00

**CHF 106.00**

## Fleischlose Gerichte

### **Weissweinrisotto mit Gartengemüse**

Kräuterpesto und Hartkäsetaler  
CHF 29.00

### **Auberginen Cordon bleu**

mit geräuchertem Paprikaschaum,  
Schmelztomaten und Tagliatelle  
CHF 34.00

### **Kartoffelnocken mit Haferschaum**

Cherrytomaten und Gartengemüse  
CHF 30.00

### **Lachsfilet mit Rieslingsauce**

Blattspinat und Sesamtagliatelle  
CHF 42.00

## Kinderteller

### **Suppenkasper**

Saisonale Gemüsesuppe  
mit Backerbsen  
CHF 10.50

### **Wilde Mühle**

Hausgemachte Spätzli  
mit Rahmsauce  
CHF 11.50

### **Freches Rüeblli**

Teigwaren mit Rüeblli-  
ragout und Hartkäse  
CHF 13.50

### **Verrücktes Huhn**

Pouletbrust mit Rahmsauce  
und hausgemachten Spätzli  
CHF 16.50

## Gut zu wissen

### **ZAPFENGELD/ TELLERGELD**

Für selbst mitgebrachte Weine und Spirituosen  
verrechnen wir nach Absprache ein Zapfengeld.  
Das Tellergeld für mitgebrachten Kuchen  
verrechnen wir mit CHF 3.50 pro Person.

### **BLUMENDEKORATION**

Gerne begleiten wir Sie bei der Gestaltung der  
Blumendekoration. Wir beziehen alle Blumen-  
bouquets über die örtliche Stadtgärtnerei.

### **ANGEBOT FÜR KINDER**

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü.  
Profitieren Sie deshalb von unserem extra  
angepassten Angebot. Kinder von 6 bis 12  
Jahren essen zum halben Preis.

### **SPEZIALKOST**

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) kochen wir  
spezielle, auf das Menü abgestimmte,  
Gerichte. Bitte informieren Sie uns vorab.

## Buffet Blütenblätter

### Vorspeisenbuffet

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate,  
saisonale Gemüsecremesuppe

### Fleisch & Beilagen

Pouletsteaks mit Kräuterbutter  
Auberginen-Cordon bleu mit  
Kräuterschmand

Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln,  
Couscous, glasierte Karotten, Bohnen  
und grillierte Zucchini

**CHF 76.00**

## Buffet Gartengenuss

### Vorspeisenbuffet

Melone, Rohschinken, hausgemachte Terrine,  
Therwiler Forelle, Roastbeef und Kaltschale

### Fleisch & Beilagen

Entrecote am Stück mit Pilzen, Sauce Bernaise,  
Schweinsrollbraten gespickt mit Knoblauch an  
Rosmarinjus, Mistkratzerli und Kräuterbutter

Kartoffelgratin, Butternudeln,  
Rosmarinkartoffeln, mediterranes  
Ofengemüse, Bohnen, glasierte Karotten und  
geschmorter Fenchel

**CHF 92.00**

## Grillbuffet

### Vorspeisenbuffet

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate,  
Maissalat, Linsensalat, Pastasalat,  
Kartoffelsalat und Gazpacho

### Fleisch & Beilagen

Schweinschalssteak, Kalbs-Spiess, Poulet-  
Schenkelsteak, Merguez, Salsiccia, Grill-  
schnecke, Steak von der Rinderhuft und  
Kalbsbratwurst

Mediterranes Grillgemüse, Brot, Ofen-  
kartoffeln, Butter, Schmand, Kräuter-  
Butter und hausgemachte Dips

**CHF 89.00**

**Optional bieten wir Ihnen zu all unseren  
Buffets...**

### Dessertbuffet

Saisonale & regionale Dessertvariationen,  
Mousse au Chocolat im Glas, Fruchtsalat  
Saisonale Kuchen und ein Überraschungs-  
dessert vom Küchenchef

**CHF 25.00**

### Käsebuffet

Regionale Käsevariationen von Frisch-  
käse über herzhaft gereifte Sorten mit  
saisonalen fruchtigen Dips & Saucen

**CHF 28.00**

## AUS DEN AGB\*

### Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: (im Minimum CHF 200.-)

21 bis 50 Tage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

7 bis 20 Tage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

2 bis 6 Tage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selbst bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

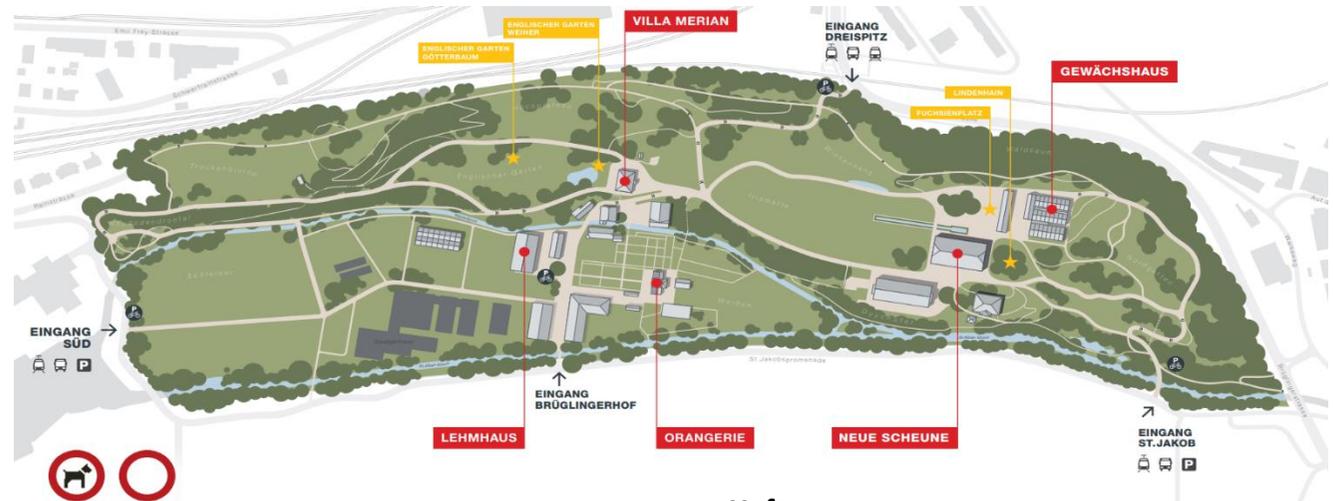
Unter Arrangement verstehen wir die schriftlich bestätigte Leistung mal Anzahl Personen.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden und von uns akzeptiert werden, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit. Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen, in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt. Allfällige von uns erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

### Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich grundsätzlich pro Person, inkl. gesetzlicher MWST. und in CHF.

\*Die vollständigen AGBs erhalten Sie mit der Offerte für Ihren Anlass.



### Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Das Anzünden von Kerzen, Sprühkerzen und dergleichen ist in den Räumen aus Denkmalschutzgründen verboten. Bei einer Missachtung des Verbots behält sich die BEREST GENUSS AG das Recht vor, die Folgekosten vollumfänglich dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

### Zufahrtsregelungen

Der Autoverkehr ist in den gesamten Merian Gärten nicht gestattet. Gehbehinderte Personen können nach vorheriger Absprache unseren Shuttle ab dem St. Jakob Parkplatz nutzen. Sprechen Sie uns an.

### Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Die BEREST GENUSS AG lehnen jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

### Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik-Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.

## ANREISE DETAILS

**Anreise mit dem öffentlichen Verkehr** Tram Nr. 10 bis Haltestelle Neue Welt, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang Neue Welt.

Trams Nr. 10, 11 oder S-Bahn S3 bis Haltestelle Dreispitz, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang Brüglingerstrasse.

Tram Nr. 14 oder Bus 36 bis Haltestelle St. Jakob, ca. 5 Minuten Fussweg zum Eingang St. Jakob.

### Anreise mit dem Auto

Autobahn A2/A3 Ausfahrt Basel Süd/St.Jakob. Bitte Parken Sie im Parkhaus St. Jakobshalle. Ca. 5 Minuten Fussweg bis zum Eingang St. Jakob.