

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
Rohschinken «San Daniele»	CHF 5.50
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
Gemüsetäbli 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
Gemüsetäbli 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 Mousse au chocolate	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 Stange Panaché	30cl	CHF 5.00
Unser Bier Original	33cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF 5.00
Feldschlösschen Weizen	50cl	CHF 6.50

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 52.00
Laurant de Coulon Pinot Noir - Champagne Frankreich	75cl	CHF 96.00

Weisswein

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

Rotwein

Nereus Pinot Noir - Neuchâtel Schweiz	75cl	CHF 64.00
Yantra Cabernet Sauvignon - Toskana Italien	75cl	CHF 52.00
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

-

Maispoulardenbrust 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 51.00

-

Erdbeermousse mit Rhabarberkompott und
Orangenerde

CHF 15.00

CHF 86.00

CHF 106.00

CHF 103.00

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

-

Vermicelle 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

-

Blumenkohlsamtuppe mit rotem Pfeffer

CHF 11.00

-

Freiland Rindsfilet mit Jus, glasierten
Karotten und Kartoffelgratin

CHF 54.00

-

Basler Lächerliparfait mit Pfeffinger
Rumzwetschge 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 mit Meaux-
Senf Vinaigrette und Baguetteauswahl
CHF 26.00

-

Consommé double mit pochiertem Ei
mit Brunnenkresse
CHF 19.00

-

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

-

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit 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 mit Fruchtsalat
Saisonale Kuchen & Überraschungsdessert
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.

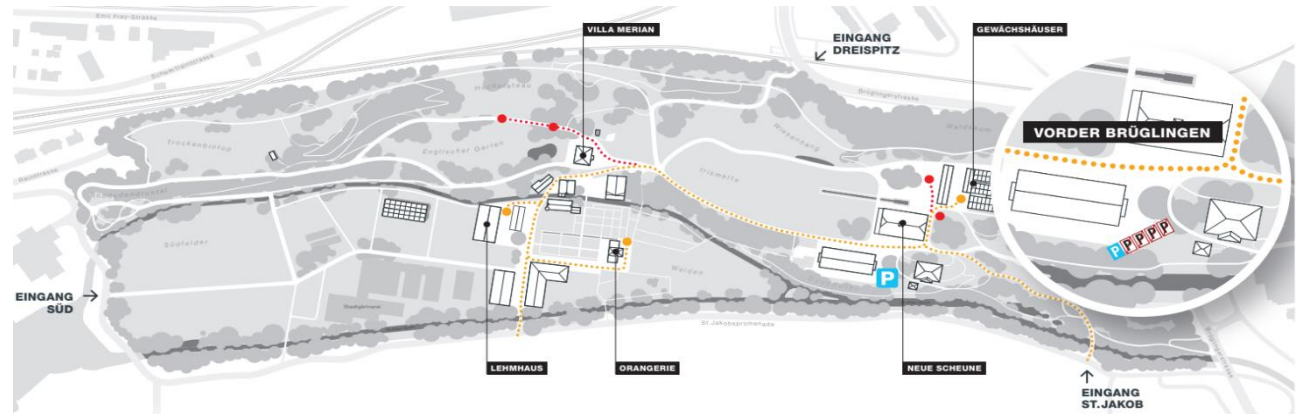
Unter Arrangement verstehen wir die schriftlich bestätigte Leistung mal Anzahl Personen.

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. Gehbehinderten Personen können nach vorheriger Absprache unseren E-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.