



HOTEL BAD BUBENDORF

DAS HAUS MIT HERZ

BANKETTDOKUMENTATION

Inhalt

Herzlich Willkommen.....	3
Ihr Bad Bubendorf HISTORIC & DESIGN.....	4
Einzelne Dienstleistungen	5
Ein kurzer Rundgang durchs Haus.....	6
Herzlich Willkommen zum Aperitif.....	8
Menüvorschläge	10
Kalte Vorspeisen	10
Salate	12
Warme Vorspeisen und Suppen.....	13
Hauptgerichte	14
Desserts	18
Menükompositionen	19
Weinvorschläge.....	27
Allgemeines zu Ihrem Anlass	28
AGB's – damit wir uns gut verstehen	28
Geschichte – Tradition.....	30
Checkliste.....	31
An- und Abreise.....	32
Säle Bad Bubendorf DESIGN.....	34
Säle Bad Bubendorf HISTORIC	36

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie das Dreisterne Superior Designhotel Bad Bubendorf für Ihre Veranstaltung gewählt haben. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von der idealen Lage, von Räumen mit speziellem Farb- und Materialkonzept sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber.

3

Mit dieser Dokumentation unterstützen wir Sie gerne informativ. Weitere Impressionen hält unsere Website für Sie bereit.

Ihr Anlass soll etwas ganz Spezielles werden! Das Bad Bubendorf-Team freut sich seinen Teil dazu beizutragen. Bitte kontaktieren Sie uns, um gemeinsam weitere Details zu erarbeiten, sei es telefonisch oder bei einem persönlichen Treffen.

Wir freuen uns auf Sie!

Eveline und Roland Tischhauser, Hotelier und Gastgeber

Ihr Bankett-Team
Telefon 061 935 55 55
Fax 061 935 55 66
fandb@badbubendorf.ch

Hotel Bad Bubendorf
Kantonsstrasse 3
CH-4416 Bubendorf
www.badbubendorf.ch



IHR BAD BUBENDORF HISTORIC & DESIGN

4

Im schönen Baselbiet liegt das Bad Bubendorf, liebevoll auch «Baselbieter Rütli» genannt, an der Verzweigung alte Hauensteinlinie Waldenburger- und Reigoldswilertal. Zwei stilistisch völlig verschiedene Gebäude erwarten Sie. Einmal der komplett renovierte denkmalgeschützte, historische Teil sowie der Erweiterungsbau der raffiniert Geschichte und Moderne vereint und sich harmonisch und dennoch mit spannenden Kontrasten in die ländliche Umgebung einfügt.

FREUEN SIE SICH AUF

- Gästebetreuung mit Charme und Know-how
- Herzlichkeit und Tradition
- Innovativer, erfolgreicher Familienbetrieb
- Vielseitiges Restaurationsangebot
- Eine mehrfach ausgezeichnete Weinkarte
- Sommer-Terrassen und lauschiger Weihergarten
- Eine trendige Bar-Lounge
- Catering auf Schloss Wildenstein, Botanischer Garten Brüglingen (Merian Park), Augusta Raurica etc.
- 160 kostenlose Parkplätze
- Eigene Bahn- und Busstation vor dem Haus
- Nähe zu Ausflugsorten im Wasserfallengebiet und Jurapark
- Beauty und Fitnessbereich



EINZELNE DIENSTLEISTUNGEN

- Hotel** Zum Übernachten und sich wohl fühlen. Ob Business, Honeymoon oder «after the party». 27 historische und 26 designstarke Hotelzimmer, eine Charming Suite sowie zwei edle, italienische Suiten Cristallo und Platino bieten wir für Gäste, welche mehr als die reine Funktionalität einer Übernachtungsmöglichkeit suchen. Fragen Sie nach unseren Spezialpreisen für Bankett-Gäste. Im Übernachtungspreis ist jeweils unser reichhaltiges Muntermacher-Frühstücksbuffet inbegriffen.
- Unser Geschenk an das Brautpaar, welches seinen grossen Tag bei uns feiert, ist eine Übernachtung am Hochzeitsabend in einem unserer schönen Hotelzimmer (gültig für Hochzeiten ab 30 Personen).
- Restaurants** Verschiedene Lokalitäten laden zum Verweilen ein. Ob ein einfaches Tellergericht in der heimeligen Wirtschaft zum Bott, ein Chateaubriand im eleganten und stimmungsvollen Wintergarten, ein Apéro in der nostalgischen Badgrotte oder kulinarische Leckerbissen in der edlen Osteria TRE mit 15 Punkte GaultMillau. Die Weinauswahl wurde von Weinwisser und Wine Spectator mehrfach ausgezeichnet. Unser Sommelier steht Ihnen gerne beratend zur Seite.
- Partyservice** Wie wäre es mit einem rauschenden Fest auf Schloss Wildenstein oberhalb Bubendorf oder in einem Gewächshaus im Botanischen Garten in Brüglingen? Mit Vergnügen unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung.
- Seminar** Ein Workshop ausserhalb vom Büro, eine eintägige Konferenz oder eine mehrtägige Schulung – bei uns behalten Sie, Ihre Referenten und Teilnehmenden einen klaren Kopf. Ein State of the Art Tagungsbereich lässt kreative Ideen und innovative Strategien entstehen. Die fachkompetenten Dienstleistungen sowie die verkehrsgünstige Lage werden von unseren internationalen Kunden geschätzt. Eine persönliche Betreuung durch unser Team vor und während Ihrem Aufenthalt ist Ihnen garantiert. Verlangen Sie unsere Seminar-Unterlagen.
- Seit dem Jahre 2000 ist unser Hotel von Seminar- und Tagungskunden jährlich in die **«Focus Top Ten Seminarhotels Schweiz»** gewählt worden. Im 2010 erreichten wir den 5. Platz!



EIN KURZER RUNDGANG DURCH UNSER AUSSERGEWÖHNLICHES HAUS

6

- Wintergarten** Der von Licht durchflutete Wintergarten mit 56 Plätzen strahlt Eleganz aus und vermittelt gleichzeitig das pure Wohlbefinden. Die Geschichte der ursprünglichen Quelle wurde bei der Neugestaltung raffiniert umgesetzt. So dominieren als Hommage an das Element Wasser zarte silbergrau-blaue Farben, spielerisch ergänzt mit Stein und Holz. Grosse, runde Hängeleuchter mit unzähligen Glaskristallen erinnern an Wasserperlen. Küchenchef Peter Tümmers und sein Team zaubern klassische Gerichte und aussergewöhnliche Kreationen auf den Tisch – fantasievoll umgesetzt, saisongerecht und regelmässig wechselnd. Das Angebot der Karte wird dabei durch ein umfangreiches und mehrfach ausgezeichnetes Weinangebot ergänzt.
- Wirtschaft zum Bott** Unsere Gaststube ist dem Geburtsort unseres Kantons gewidmet. Geschmückt mit den Wappen sämtlicher Baselbieter Gemeinden und dem holzschnitzten «Bottewage» erinnert sie an 1830, als die Anführer des unzufriedenen Landvolks hier tagten. Einfache, preisgünstige Gerichte sowie ein grosses Angebot an Snacks werden hier ganztags serviert. Unsere Gäste schätzen hier auch die Auswahl an Offenweinen.
- s'alt Badhüsi** Das älteste noch erhaltene Steingebäude unterhalb der historischen Quelle erinnert an die Zeit, als die Leute noch wegen der Solebäder in den Ort pilgerten. Damals wurde dort in Holzbottichen gebadet. Heute lädt ein grosser, runder Tisch bis zu 15 Personen zum gemütlichen Tafeln ein. Das Flackern von Kerzen in den Steinnischen erinnert an längst vergangene Zeiten und macht das nostalgische Ambiente dieses historischen Raumes perfekt.
- Badgrotte** Unser Weinkeller angrenzend ans «alte Badhüsi», bildet den idealen Ort für einen Apéro im kleinen Rahmen. Hier hauste angeblich ein Eremit in einer Felsenhöhle der als Wunderheiler galt. Die ursprüngliche Quelle wurde vor gut 25 Jahren wieder freigelegt und das Wasser plätschert nun aus einem imposanten Kalksteinbrunnen – Erlebnisgastronomie ganz besonderer Art.
- Burgensaal** Grosser Burgensaal (bis 120 Personen) mit Wandmalereien der umliegenden Burgen und Schlösser. Dieser Saal lässt sich unterteilen in den Wildensteinsaal (bis 45 Personen), den Ramsteinsaal (bis 30 Personen) und den Falkensteinsaal (bis 14 Personen). Ideal für Hochzeitsfeste, Familienanlässe, Geschäftsessen und Geburtstagsfeiern. Ein Holzparkettboden lädt zum Tanzen ein. Die Säle eignen sich auch als Seminar- und Tagungsräume für bis zu 40 Personen.



- Badstube** Ein gemütlicher Bankettraum bis 40 Personen. Die Badstube ist der Geschichte unseres Hauses, welches erstmals im Jahre 1641 schriftlich erwähnt wurde, gewidmet.
- Gartenwirtschaft/
Boulevard** Zur Sommerzeit lockt eine der schönsten Gartenwirtschaften der Region mit ihrem idyllischen Weiher, den grossen Kastanienbäumen, den saftigen Grilladen und den ofenfrischen Pizzen. Die Glace-Auswahl und der kindergerechte Spielplatz abseits der Strasse, laden auch die «kleinen» Gäste ein. Die ersten wärmenden Sonnenstrahlen im Frühling und das goldgelbe Licht im Herbst geniessen unsere Gäste im Boulevard vor dem Haus.
- Bar-Lounge** Die Bar mit stylischer Lounge sorgt sowohl für die richtige Einstimmung als auch für den perfekten Ausklang eines jeden Besuches im Bad Bubendorf – also den Campari vor und den Grappa nach dem Dinner. In unserer Bar trifft man sich sowie Entscheidungen.
- Osteria TRE** Ein italienisches Gourmet-Restaurant welches die ganze Bandbreite der hoch stehenden, klassischen Küche des Südens neu interpretiert. Mit täglich frischen und immer wieder neuartigen Genüssen sorgt Gianluca Garigliano für abwechslungsreiche gastronomische Erlebnisse und verwöhnt seine Gäste nach allen Regeln der authentischen italienischen Cucina, was mit 15 GaultMillau-Punkten honoriert wurde.
- Sala Uno & Due** Mit knapp 180 Quadratmetern der grösste Saal im Bad Bubendorf, eignet er sich für Anlässe bis zu 160 Personen. Er kann unterteilt werden in den Sala Uno und Sala Due. Das raffinierte Farb- und Beleuchtungskonzept rücken Ihren Anlass ins rechte Licht. Ein Teil des Saales ist mit Parkett ausgelegt damit bei Bedarf ordentlich das Tanzbein geschwungen werden kann.



HERZLICH WILLKOMMEN ZUM APERITIF

8

Kleine, kalte Köstlichkeiten		CHF
Nüssli, Chips und Sticks	pro Pers	2
Canapés 1/4 nach Ihrer Wahl belegte Toastbrotscheiben	pro Stk	3
Grissinis mit Rohschinken umwickelt	pro Stk	2
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarellakügelchen und in Olivenöl eingelegtem Gemüse	pro Stk	3
Melonenstücke im Serano-Rohschinkenmantel	pro Stk	2
Olivenauswahl	pro Pers	5
Crudités rohes, knackiges Gemüse in Streifen geschnitten mit verschiedenen Dip-Saucen	pro Port	5
Kleine gefüllte Brötli und Laugenbrötli mit Schinken, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch oder Käse	pro Stk	3.50
Party-Brot (ab 20 Personen) 7–8 Häppchen pro Person gefüllt mit Salami, Schinken und Boursin-Käse	pro Pers	10
Bruschettas mit Tomatenwürfel oder mit geschmolzenem Pecorino traditionell mit kaltgepresstem Olivenöl auf geröstetem Parisette angerichtet	pro Stk	3



Kleine, warme Köstlichkeiten

CHF

Gemischtes Blätterteiggebäck, 4 Stück pro Gast	pro Pers	6
Warme Cocktailbissen Käseküchlein, Mini-Flammenküchlein, Schinkengipfeli oder Minipizza	pro Stk	3
Pouletspiessli Yakitori (Honig)	pro Stk	4
Dim Sum assortierte Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Fisch, Krevetten und Gemüse im Bambusdämpfer dazu servieren wir Soja- und Sweet-Chilisauce	pro Stk	3
Gebackene Riesenkrevetten mit Sweet-Chilisauce	pro Stk	2.80

Aperitif-Büffet (ab 20 Personen)

verschiedene kalte und warme Aperitif-Häppchen
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

4–5 Häppchen pro Person	pro Pers	13
7–8 Häppchen pro Person	pro Pers	20

Lassen Sie sich von unserer Bankettabteilung Vorschläge unterbreiten.



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

10

Unsere Bankettvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl für ein einheitliches Menü gedacht (Vegetarier- und Kindermenüs selbstverständlich ausgenommen). Für Anlässe im kleineren Rahmen reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in einer unserer Restaurationen.

Klassische, kalte Vorspeisen	CHF
Melonenfächer mit Rohschinken aus dem Bündnerland	16
Antipasti-Teller mit Bresaola, Salami, Parmaschinken, Parmesanstückchen, in Olivenöl eingelegtem Gemüse und Grissini	15
Delikates Vorspeisenkarussell mit Rauchlachs, geräuchertem Forellenfilet, Rohschinken, Hauspastete, Melonenschnitz, Mozzarellakügelchen, Selleriesalat und verschiedenen Garnituren	18
Lachstatar mit Schnittlauch-Sauerrahm mit Parmesan-Chips angerichtet	15
Norwegische Rauchlachsrosen mit Meerrettichschaum und einer knackigen Salatgarnitur dazu servieren wir Toast und Butter	15



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

	CHF	
Randencarpaccio mit Honig und kaltgepresstem Olivenöl garniert mit geriebenem Meerrettich und einem Salatstrauss	15	11
Angebratenes Rindscarpaccio mit Pecorino-Spänen kaltgepresstem Olivenöl und Pinienkernen	18	
Thunfisch-Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft mariniert dazu gehobelter Parmesan und ein Salatstrauss	18	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

12

Salate	CHF
Markfrische Blattsalate	8
für Geniesser mit knusprigen Brotcroûtons und/oder gehacktem Ei	9
Gemischter Salat	9
kleine vitaminspendende Vorspeise mit Ambitionen	
Nüsslisalat mit Ei (während den Wintermonaten)	11
für Liebhaber mit Speck und knusprigen Brotcroûtons	14
Variation knackig frischer Salate der Saison mit gebackenen Riesenkrevetten, dazu servieren wir eine Sweet-Chilisauce	15
Gebackene Jakobsmuscheln auf Blattsalaten gebettet an einer Wasabi-Mayonnaise	18
Blattsalat mit Bresaola und Hüttenkäse an Basilikumpesto	15
Rucolasalat mit geräucherten Entenbruststreifen, Granatapfel und Akazienhonigdressing	18
Unsere Auswahl an hausgemachten Salatsaucen	
Joghurt-Dressing, Roquefort-Dressing, Französische Salatsauce, Toscana-Vinaigrette oder Akazienhonig-Dressing	
Antipastibüffet mit verschiedenen Salaten	27
(italienisches Vorspeisenbüffet ab 30 Personen)	
Bresaola und Rohschinken, Vitello tonnato, Meeresfrüchtesalat, Carpaccio von Rindfleisch, marinierte Oliven, Parmesanstückchen, eingelegte Auberginen/Tomaten/Zucchini und eine reichhaltige Salatauswahl, mindestens 12 Sorten, 4 Saucen und diverse Garnituren	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

klassische, warme Vorspeisen

CHF

Paglia et Fieno con tartufo
dieser Leckerbissen wird mit schwarzem Trüffel
an einer leichten Rahmsauce serviert

18

13

Kleines Blätterteigkissen
mit Waldpilzen an Weisswein-Rahmsauce

15

Bärenkrebs vom Grill
auf Basilikumrisotto mit geschmolzenen Cherrytomaten

18

Seezungen-Spinat-Herz
auf Safranschaum mit Pariser-Kartoffeln

20

Suppen

Kraftbrühe aus Rindfleisch
Einlage mit Backerbsen, Eierstich, Flädli oder Gemüsestreifen

9

Curry-Kokosnuss-Suppe
mit Rahm und rosa Ingwer verfeinert

9

Orangen-Ingwersuppe

9

Kartoffelsuppe und Croûtons mit Trüffelöl parfümiert

10

Gemüsecremesuppen nach Ihren Wünschen
Tomaten, Broccoli, Kürbis, Petersilienschaum oder Champignon
(nach Saison)

9



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

14

Traditionelle Hauptgerichte CHF immer mit Nachservice (ab 10 Personen)

Roastbeef am Stück gebraten 45
serviert mit Sauce Béarnaise

Rindsfilet «Toscana» 54
Rindsfilet am Stück gebraten, pikant mit Basilikum, getrockneten
Tomaten und Peperoncini gefüllt an kräftiger Brunellosauce

Schweinsfilet im Ofen gebraten 43
mit einer pfiffigen Orangen-Pfeffersauce
mit Kalbsfilet 53

Filet-Medaillons «Drei Musketiere» 55
Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise,
schwarzer Trüffelsauce und Rahmsauce
(dieses Gericht servieren wir Ihnen gerne in zwei Service)

Schulterbraten von Kalbfleisch aus dem Ofen 40
ein aromatischer Rosmarinjus passt hier ausgezeichnet dazu

Glasierter Kalbsrücken am Stück gebraten 53
begleitet von einer sämigen Morchelrahmsauce
mit Schweinefleisch 43

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Ihren Wünschen
und mindestens drei verschiedene Saisongemüse**



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Fleischlose Verführung

CHF

Mascarpone-Risotto mit mediterranem Gemüse
die Kombination von Zucchini-, Peperoni- und Auberginenwürfelchen
geben das gewisse Etwas

20

15

Rucola-Triangoli mit gebratenen Pilzen der Saison

20

Polenta-Herzen mit gebratenem Gemüse

20

Oder wählen Sie aus unserer aktuellen vegetarischen Menuauswahl



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

16

Weitere Spezialitäten	CHF
jeweils ohne Nachservice	
Pouletgeschnetzeltes «Exotic» an einer feinen Curryrahmsauce mit Früchten, serviert mit Trockenreis	24
Schweinsrückensteak auf karamellisierten Apfelstücken an Calvadosrahmsauce dazu servieren wir Nudeln und Gemüse vom Markt	28
Kalbsschnitzel vom Grill begleitet von einer Champignon-Rahmsauce, Nudeln und Saisongemüse	37
Zartes Lammrückenfilet auf einer aromatischen Balsamico-Schalotten-Sauce dazu Kartoffel-Rosmarin-Kuchen und italienisches Gemüse	38
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» an einer Paprika-Rahmsauce im Reisring serviert	36
Kalbs-Cordon bleu Pommes frites und zwei Sorten Saisongemüse mit Schweinefleisch	42 33
Entenbrust auf karamelisierter Ananas Mandelreis und Gemüse garnitur	35
Rinds-Involtini mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt mit Kräuterpolenta und gebratenem mediterranem Gemüse	42



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Sorbet

Als Erfrischung vor dem Hauptgang
fragen Sie uns nach den diversen Aromen

CHF

6

17

mit einem «beschwipsten» Schluck Ihrer Wahl
(Campari, Vodka, Prosecco etc.)

11

Kindermenüs

Kinder bis 12 Jahre bewältigen meist kein ganzes Menü.
Gerne können diese vor Ort aus unserer Kinderkarte aussuchen.



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

18

Desserts die verzaubern	CHF
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11
Dreierlei Versuchung im «Gläsli» saisonales Mousse, Tirami-sù und Panna cotta	13
Dessertteller «Bad Bubendorf»	16
Marmoriertes Baselbieter Kirschenparfait mit Amarettoschaum und eingelegten Baselbieter Kirschen	12
Toblerone-Mousse im Schoggimantel mit aromatischen Portwein-Zwetschgen	12
Dreierlei Sorbets im Ananasring	12
Halbgefrorenes mit Aroma Ihrer Wahl Grand-Marnier, Kaffee, Lebkuchen, Waldbeeren oder je Saison	12
Karamelköpflì mit Rahm	8
Night & Day Mousse Variation braunes und weisses Schokoladenmousse mit Früchten garniert	12
Vacherin Eistorte (Geburtstagstorte oder Hochzeitstorte)	13
Der krönende Abschluss (ab 30 Personen) zu allen Menüs bereiten wir Ihnen sehr gerne ein verführerisches, an Auswahl und Präsentation kaum zu übertreffendes Dessertbuffet	25
Auf Wunsch ergänzen wir das Buffet gerne mit einer tollen Käseauswahl	28



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menükompositionen		CHF	
Menü 1	Kraftbrühe aus Rindfleisch mit Portwein und Blätterteiggebäck	9	19
	Marktfrische Blattsalate	8	
	Geschnetzeltes Schweinefleisch (1 Service) an einer Champignonrahmsauce mit feinen Nudeln serviert	22	
	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11	
	Menü komplett	50	
Menü 2	Orangen-Ingwersuppe	9	
	Gemischter Salat	9	
	Schweinspiccata «Mailänder Art» (1 Service) Tomatensauce und Spaghetti	23	
	Dreierlei Sorbets im Ananasring	12	
	Menü komplett	53	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

20

Menükompositionen		CHF
Menü 3	Kraftbrühe aus Rindfleisch mit Eierstich	9
	Kopfsalat mit gehacktem Ei	9
	Pouletgeschnetztes «Exotic» (1 Service) an einer feinen Curryrahmsauce mit Früchten serviert mit Trockenreis	24
	Coupe Danemark	10
	Menü komplett	52
Menü 4	Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikum und einer Rahmhaube	9
	Marktfrische Blattsalate mit knusprigen Brotcroûtons	9
	Schulterbraten vom Kalbfleisch (mit Nachservice) dazu Bratenjus, Kartoffelstock und zwei Saisongemüse	40
	Karamelköpfler mit Rahm	8
	Menü komplett	66



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menükompositionen		CHF	
Menü 5	Norwegische Rauchlachsrosen mit Meerrettichschaum und einer knackigen Salatgarnitur, dazu servieren wir Toast und Butter	15	21
	Curry-Kokosnuss-Suppe mit rosa Ingwer verfeinert	9	
	Entenbrust auf karamelisierter Ananas (1 Service) Mandelreis und Gemüse garnitur	35	
	Night & Day Mousse Variation mit Früchten garniert	12	
	Menü komplett	71	
Menü 6	Antipasti-Teller	15	
	Kraftbrühe von Rindfleisch mit Cognac	9	
	Roastbeef am Stück gebraten (mit Nachservice) serviert mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Gemüse garnitur	45	
	Tobleronemousse im Schoggimantel mit Portweinzwetschgen	12	
	Menü komplett	81	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

22

Menükompositionen		CHF
Menü 7	Antipasti-Teller	15
	Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten	9
	Rinds- und Schweinsfilet-Medaillon (1 Service) Sauce Béarnaise und Rahmsauce Herzoginkartoffeln und Gemüse garnitur	44
	Halbgefrorenes der Saison	12
	Menü komplett	80
Menü 8	Spinatsalat mit Birnenschnitzen an kräftigem Himbeer-Walnussdressing	15
	Kartoffel-Selleriesuppe mit Trüffelöl	10
	Kalbssteak am Stück rosa gebraten (1 Service) an einer feinen Morchelrahmsauce mit feinen Nudeln und Gemüse garnitur	41
	Marmoriertes Baselbieter Kirschenparfait mit Amarettoschaum und eingelegten Kirschen	12
	Menü komplett	78



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menükompositionen		CHF	
Menü 9	Saisonsalat mit gebackenen Champignons an einer Toscana-Vinaigrette	12	23
	Kraftbrühe aus Rindfleisch mit Eierstich	9	
	Erfrischendes Grapefruitsorbet	6	
	Schweinsfilet im Ofen gebraten (mit Nachservice) an einer pffiffigen Orangen-Pfeffersauce Röstikroketten und Gemüse garnitur	43	
	Dreierlei Versuchung im «Gläsli» saisonales Mousse, Tiramì-Sù, Panna cotta	13	
	Menü komplett	83	
Menü 10	Thunfisch-Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl und Zitrone dazu gehobelter Parmesan und ein Salatstraus	18	
	Kleines Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen, an Weisswein- Rahmsauce	15	
	Erfrischendes Zitronensorbet	6	
	Rindsfilet am Stück gebraten (1 Service) Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	45	
	Dessertteller «Bad Bubendorf»	16	
	Menü komplett	100	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

24

Hochzeitsmenüs		CHF
«Butterfly»	Wie beim ersten Rendez-vous Marktfrische Blattsalate mit sautierten Waldpilzen	12
	Hoffnungslos verliebt Seezungen-Spinat-Herz auf Safranschaum mit Wildreis	20
	Innige Zweisamkeit bildet das Herzstück Rindsfilet am Stück gebraten (mit Nachservice) pikant gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten an kräftiger Brunellosauce, goldgelber Kartoffelgratin und eine reichhaltige Gemüse garnitur	54
	Zärtliches Honeymoon Reichhaltiges Dessertbuffet mit hausgemachten Köstlichkeiten und einer zweistöckigen Hochzeitstorte Ihrer Wahl (Dessertbuffet ab 30 Personen möglich)	25
	Menü komplett	111



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Hochzeitsmenüs		CHF	
«Felicitas»	Antipasto Bruschettas mit Tomatenwürfel frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl	9	<hr/> 25
	Zuppa Proseccoschaumsuppe	9	
	Pasta Paglia e Fieno con tartufo	18	
	Pesce Bärenkrebs vom Grill auf italienischem Gemüse	18	
	Piatto principale Kalbsfilet am Stück gebraten (1 Service) an kräftiger Rotweinsauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Saisongemüse	42	
	Formaggio Pecorino mit Honig und Olivenöl	10	
	Dolce Hochzeitstorte nach Wahl	13	
	Menü komplett	119	



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

26

Hochzeitsmenüs

CHF

«Desiderio»
(ab 30 Personen)

Reichhaltiges Antipastibüffet
mit italienischen Köstlichkeiten
und verschiedenen Salaten

27

Erfrischendes Zwetschgensorbet
mit prickelndem Prosecco

11

Rindsfilet am Stück gebraten
(ohne Nachservice)
an kräftiger Trüffelsauce
dazu Nudeln und ein Gemüsespiess

45

Reichhaltiges Dessertbüffet
mit integrierter zweistöckiger
Hochzeitstorte Ihrer Wahl und einer
tollen Käseplatte

28

Menü komplett

111



UNSERE WEINVORSCHLÄGE

Ein ganz kleiner Auszug aus unserer reichhaltigen Weinkarte mit über 500 Positionen und vielen Spezialitäten aus aller Welt.

27

Weissweine	CHF
Cuvée d'Or, Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland)	45
Epresses «La Crosse», J.F. & Luc Massy (Waadt)	42
Langhe Bianco, Parusso (Piemont)	48
Pinot Grigio, DOC, Castel Ringberg, Elena Walch (Südtirol)	49
Marmorelle bianco, Tenute Rubino (Apulien)	45
Fumé blanc Mondavi, Robert Mondavi (Kalifornien)	51
Rotweine	
Buusner «Blauburgunder», Weinbau Familie E. Löw (Baselland)	41
Siebe Dupf «Pinot Noir Barrique», Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland)	48
Kluser «Blauburgunder» Spätlese, Familie V. Koellreuter (Baselland)	48
Merlot «San Zeno» Riserva, Tamborini (Tessin)	48
Le Tourmentin du Valais, Rouvinez, (Wallis)	55
Zweigelt «Bienenfresser», Pitnauer, (Österreich)	53
Vino Nobile di Montepulciano, Tenuta Valdipiatta (Toskana)	54
Marmorelle Rosso, Tenute Rubino (Apulien)	45
Indio, Cantina Bove (Abruzzen)	51
Koonunga Hill, Penfolds (Australien)	48
Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro (Spanien)	48
Schaumweine & Süssweine	
Champagner Laurent-Perrier brut	78
Prosecco di Valdobbiadene brut, Adami	49
Moscato d'Asti, La Morandina	49

Übrigens...

«Wine Spectator» zeichnet unsere Weinauswahl seit 2008 mit dem «Best of Award of Excellence» aus und WeinWisser gab unserer Weinkarte 17 von 20 möglichen Punkten! Unsere komplette Weinkarte finden Sie auch im Internet unter www.badbubendorf.ch als «pdf-File».



ALLGEMEINES ZU IHREM ANLASS

28

Musik / Show Unterhaltung

Wir informieren Sie gerne über uns bekannte Unterhaltungskünstler.

Verlangen Sie unsere Musik- und Unterhaltungsvorschläge.

Maximale Spielzeiten nach Mitternacht:

Bei einer Verlängerung bis 1.00 Uhr bis max. 0.45 Uhr

Bei einer Verlängerung bis 2.00 Uhr bis max. 1.45 Uhr

Bitte beachten Sie: Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist im Kanton Baselland aus feuerpolizeilichen Gründen verboten. Wer dagegen verstösst, macht sich strafbar.

Freinacht/ Nachtzuschlag

von Mitternacht bis 1.00 Uhr CHF 150

von Mitternacht bis 2.00 Uhr CHF 300

für jede weitere Stunde CHF 300

AGB'S – DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN

Preisgarantie

Gemäss unserer Geschäftsphilosophie haben Sie auf unsere Preise eine Preisgarantie. Alle Kunden bezahlen für die volle Dienstleistung den aufgeführten Preis. Selbstverständlich haben Sie immer die Möglichkeit, nicht alle Einzelleistungen in Anspruch zu nehmen und damit den Preis zu verringern.

Miete und Bereitstellung

In den Monaten April bis Dezember beträgt der Mindestumsatz für eine Reservation am Samstagabend im Burgensaal CHF 5'000 und im Sala Uno & Due CHF 7'500. Sollten Sie diesen Umsatz mit Speisen und Getränken nicht erreichen, wird die Differenz als Deckungsbeitrag für die Miete und Bereitstellung aufgebucht. In allen anderen Fällen sind Miete und Bereitstellung inklusive.



- Teilnehmerzahl** Der Auftraggeber verpflichtet sich die endgültige Teilnehmerzahl für das Bankett sowie allfällige Hotelübernachtungen 7 Tage im Voraus mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis. Für kleine Abweichungen akzeptieren wir Änderungen bis 24 Stunden vor dem Anlass. Bei Hotelzimmern behalten wir uns vor, diese als «No Show» in Rechnung zu stellen.
- Hotelzimmer** Eine Namensliste mit entsprechenden Rechnungsinstruktionen sowie die Kategorienzuteilung (bei Reservationen mit unterschiedlichen Zimmerkategorien) benötigen wir zwei Wochen vor dem Anlass um ein speditives Check-In und Check-Out zu gewähren.
- Check-In** ab 16.00 Uhr. Unser Hotel ist an Werktagen bis 24.00 Uhr (an Sonntagen bis 22.00 Uhr) geöffnet. Verlangen Sie unseren Eingangscodes im Falle einer späteren Anreise.
- Check-Out** bis 11.00 Uhr (an Sonntagen bis 12.00 Uhr)
- Zahlungs-konditionen** Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bei grösseren Buchungsvolumen sowie bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland kann eine Anzahlung respektive Vorauszahlung verlangt werden.
- Annullierung** Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommt folgende Tabelle zur Anwendung:
- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| Bis 61 Tage vor Ankunft | keine Kosten |
| 40–60 Tage vor Ankunft | 30% des Arrangements |
| 20–39 Tage vor Ankunft | 50% des Arrangements |
| 8–19 Tage vor Ankunft | 70% des Arrangements |
| 1–7 Tage vor Ankunft | 90% des Arrangements |
| Am Tag der Ankunft | 100% des Arrangements |
- Arrangement = bestätigte Leistung multipliziert mit der gemeldeten Teilnehmerzahl.
Eine Annullierung bitten wir Sie in schriftlicher Form vorzunehmen.
- Haftung** Für allfällige von Gästen verursachte Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien etc. sowie für das Rauchen in Hotelzimmer werden die Kosten in Rechnung gestellt.



GESCHICHTE – TRADITION

30

1641	Die Quelle des Bades wird in einem Basler Amtsbrief an den Waldenburger Vogt erstmals erwähnt
1741/42	Erste hölzerne Badhütte und Badhaus mit Scheune
1763/64	Abbruch und Neubau durch Schultheiss David La Roche
1804	Erweiterung durch Matthias Flubacher
1830	Tagungsort der Anführer des unzufriedenen Landvolkes deshalb «Baselbieter Rütli» genannt
1837	Einrichtung von Solbädern
19. Jahrhundert	Aufgabe des Bad-Betriebes
1979–1981	Renovation und Neubau des Hotel-Restaurantbetriebes durch Rudolf Huber
1995	Umbauten des bestehenden Restaurants und Neubau des Wintergarten-Restaurant
1999	Verkauf des Bad Bubendorf an Roland Tischhauser (Hotel Bad Bubendorf) und Felix Suhner (Hotel Seerose, Meisterschwanden)
2006/2007	Das Bad Bubendorf erhält einen Erweiterungsbau, der sich äusserlich stark vom unter Denkmalpflege stehenden Bau unterscheidet. Der Neubau beinhaltet Seminarräumlichkeiten, ein edles italienisches Restaurant, eine trendige Bar, 26 Wohlfühlhotelzimmer und zwei Suiten sowie einen Beauty- und einen Fitnessraum



CHECKLISTE

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses. Um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern, haben wir für Sie eine ausführliche Checkliste erstellt.

31

- Art des Anlasses/Datum/Zeit
- Anzahl Gäste/Kinder (wird ein Kinderstuhl benötigt?)
- Aperitif? – Angebot/Ort
- Menüwahl/für ganze Gesellschaft ein einheitliches Menü auswählen
- Essgewohnheiten der Gäste? Vegetarier, Allergiker etc.
- Passende Getränkeauswahl
- Süsswein zum Dessert
- Kaffee/Friandises/Spirituosen
- Menükarte/Menüaufdruck/Titel bzw. Motto
- Programm/Musik/Unterhaltung – zusätzliche Verpflegung notwendig?
- Tischplan
- Technik (Musikanlage, Beamer etc.)
- Dekoration (Kerzen/Blumen/Tischkärtli)
- Schluss des Festes/Freinacht
- Hotelzimmer
- (Taxi)-Transfer
- Zahlungsmodalitäten/Anzahlung/Rechnungsadresse



AN- UND ABREISE

32

Das Bad Bubendorf liegt nicht nur idyllisch, unser Haus ist auch ideal zu erreichen. Ab Basel sind es 18, ab Liestal bloss 3 Kilometer. Wir haben unsere «eigene» Bus- und Bahnstation vor der Türe. 160 kostenlose Parkplätze vor dem Hause machen Ihnen das parkieren leicht.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bahnhof Liestal – dort umsteigen in die Waldenburgerbahn – nach nur 5 Minuten Fahrt (2. Station nach Liestal) hält der Zug bei unserer «eigenen» Bahnstation oder mit der Bus-Linie 70 ab Aeschenplatz Basel oder Bahnhof Liestal – Richtung Reigoldswil – nach 10 Minuten Fahrt (ab Liestal) hält der Bus auf Verlangen bei unserer «eigenen» Busstation.

SBB Fahrpläne online: www.sbb.ch

Bus Fahrpläne online: www.aagl.ch

Anreise mit dem Auto

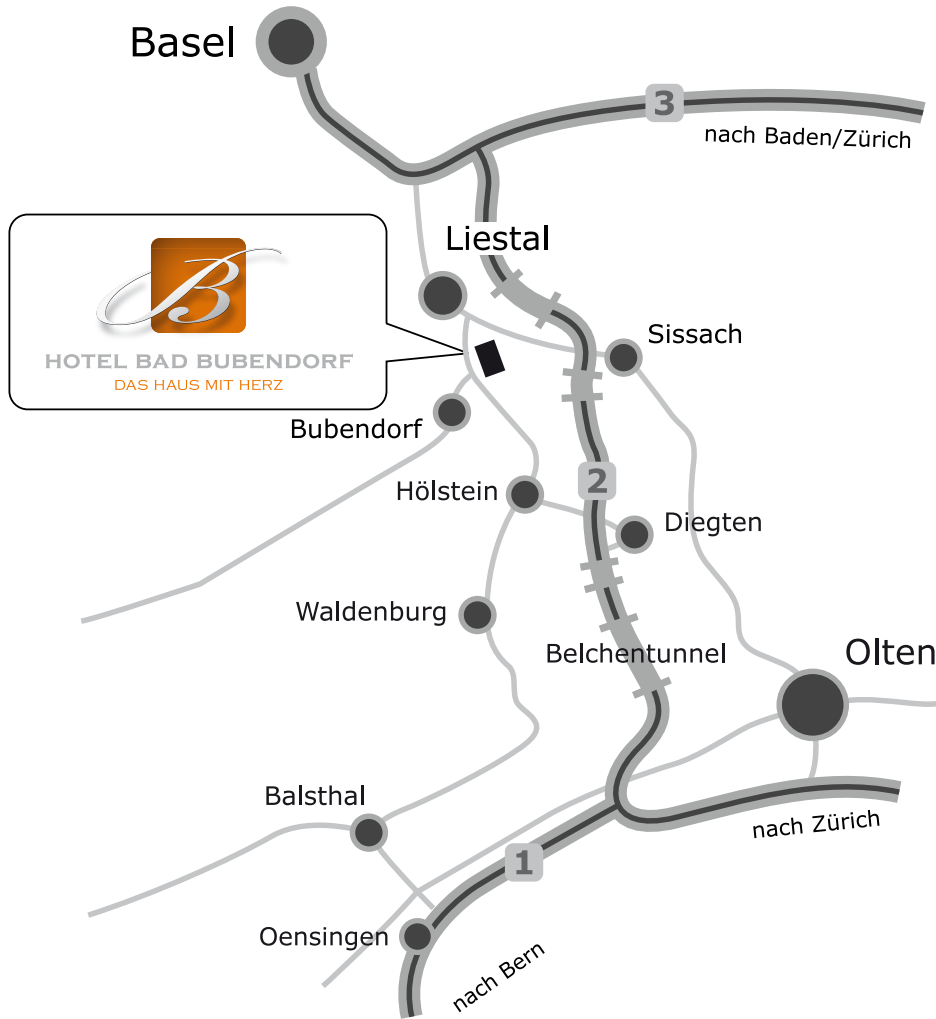
von Zürich/Basel

Ausfahrt Liestal – Umfahrungsstrasse Liestal – Richtung Waldenburg/Solothurn – das «Bad» steht nach 3 km auf der linken Seite, kurz vor Ortseingang Bubendorf

von Bern/Luzern

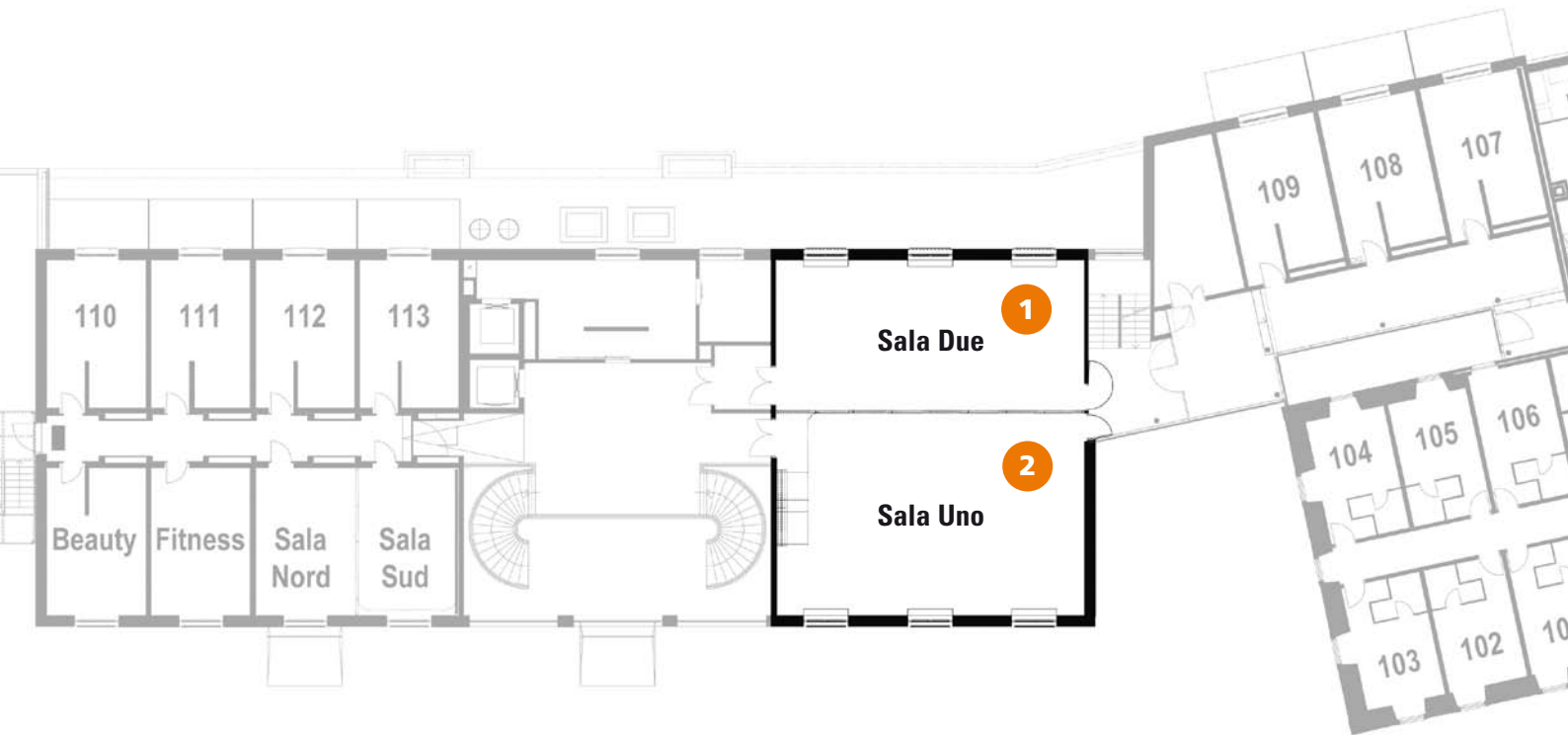
Autobahn Richtung Basel – Ausfahrt Diegten – (2. Tunnel nach Egerkingen) links Richtung Hölstein – in Hölstein rechts Richtung Bubendorf



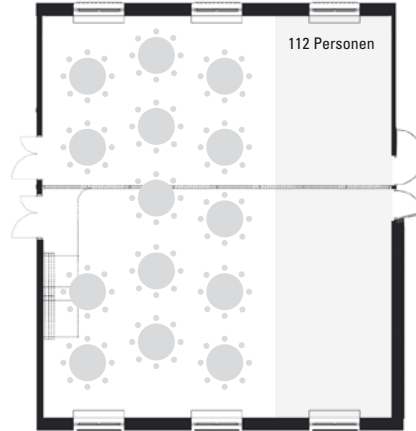


SÄLE BAD BUBENDORF DESIGN

34



1 + 2 Sale Uno & Due



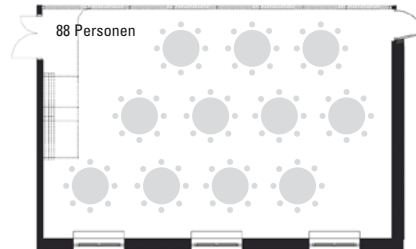
Saal für 80–120 Personen, Fläche: 177 m²

1 Sala Due



Saal für 20–25 Personen, Fläche: 76 m²

2 Sala Uno



Saal für 30–90 Personen, Fläche: 101 m²

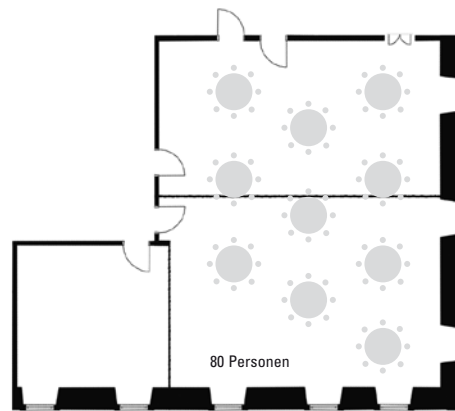


SÄLE BAD BUBENDORF HISTORIC

36

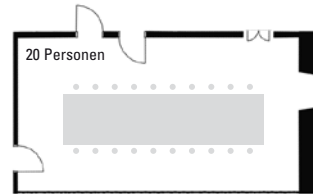


1 – 3 Burgensaal



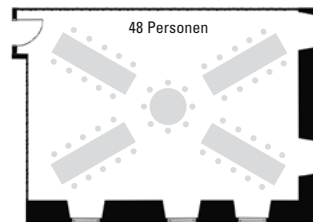
Saal für 60–80 Personen, Fläche: 145 m²

1 Ramsteinsaal



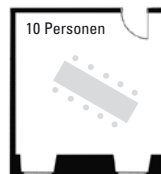
Saal für 15 – 20 Personen, Fläche: 49 m²

2 Wildensteinsaal



Saal für 20–50 Personen, Fläche: 71 m²

3 Falkensteinsaal



Saal für 6–10 Personen, Fläche: 25 m²



VORLAGE FÜR IHRE BANKETTBESPRECHUNG

38

Bankettbesprechung vom _____ Menuvorschläge geschickt am _____

Reservation provisorisch bis _____ Reservation definitiv bis _____

Name _____

Adresse _____

Telefon _____ Fax _____

Rechnungsadresse _____

Menu _____ à CHF _____ Tischform _____

Dekoration _____ Menudruck _____

Anlass _____ Datum _____

Ankunft _____ Apéro _____

Essen _____ Saal _____

Anzahl _____ Erwachsene und _____ Kinder _____

Apéro _____ Weine _____

Kaffee _____ Liqueur _____

Verlängerung bis _____ Uhr _____ Zuschlag CHF _____

Nachtzuschlag Zu Lasten Veranstalter Tanzfläche Musik Visum

Diverses _____





HOTEL BAD BUBENDORF

DAS HAUS MIT HERZ KANTONSSTRASSE 3 CH-4416 BUBENDORF

TEL. +41 (0)61 935 55 55 FAX +41 (0)61 935 55 66

WWW.BADBUBENDORF.CH INFO@BADBUBENDORF.CH