

Feste & Feiern



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25

4001 Basel

T +41 (0)61 261 20 46

F +41 (0)61 261 20 56

M kontakt@schluesselzunft.ch

W www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Herzlich willkommen

Geschätzter Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere Gastfreundschaft interessieren. Die nachstehenden Informationen sollen Ihnen helfen, Ihren Anlass erfolgreich zu planen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit gerne beratend zur Seite und freuen uns auf eine Nachricht von ihnen.

Reservationen

Sie können für Ihren gewünschten Raum eine provisorische, unverbindliche Reservation vornehmen. Diese gilt ab dem Reservationsdatum für 14 Tage oder einer Frist gemäss Absprache und wird durch uns per E-Mail bestätigt. Sollte keine anderweitige Anfrage vorliegen, können Sie die provisorische Reservation wiederum nach Bedarf verlängern.

Bitte geben Sie uns bei einer provisorischen oder definitiven Reservation das Datum, den gewünschten Raum, die ungefähre Personenzahl sowie eine Ankunftszeit an.

Budget

Es lässt sich im Voraus nie genau errechnen wie viel Ihr Anlass kosten wird, da die effektive Konsumation von verschiedenen Faktoren beeinflusst wird.

Trotzdem ist es uns ein grosses Anliegen Ihre Budgetvorstellungen nicht zu überschreiten.

Wir empfehlen Ihnen, uns den Budgetrahmen bei der ersten Besprechung bekannt zu geben, so dass wir gemeinsam das richtige Angebot für Sie erarbeiten können.

Detailbesprechung

Bei einem gemeinsamen Gespräch können wir Ihre Fragen beantworten und Sie bei der Anlassplanung unterstützen. Bitte kontaktieren Sie uns für eine persönliche Besprechung im Voraus, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können.

Selbstverständlich können Sie uns Ihre Wünsche auch per E-Mail mitteilen. Geben Sie uns dann bitte auch die ganzen benötigten Informationen bekannt. Was wir alles wissen müssen, um Sie und Ihre Gäste optimal zu betreuen, finden Sie auf der Checkliste in dieser Dokumentation.

Ihre Kontaktpersonen

Geschäftsleitung & Bankettadministration

Sascha Brestler

kontakt@schluesselzunft.ch

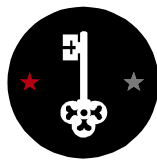
T: 061 261 20 46 F: 061 261 20 56

Leiter Restaurationen

Roger Lehmann

kontakt@schluesselzunft.ch

T: 061 261 20 46 F: 061 261 20 56



Inhaltsverzeichnis

Für einen schnellen Überblick:

Raumbeschrieb – Schlüsselzunft – Zunftsaal.....	Seite 04
Raumbeschrieb – Schlüsselzunft – Vorgesetztenstube.....	Seite 05
Raumbeschrieb – Schlüsselzunft – Zunftstube.....	Seite 06
Apéro.....	Seite 07
Apéro-Pauschalen.....	Seite 08
Bankett-Pauschalen.....	Seite 09
Checkliste.....	Seite 11
Informationen zur Menügestaltung.....	Seite 12
Frühlingsmenüs.....	Seite 13
Sommermenüs.....	Seite 14
Herbstmenüs.....	Seite 15
Wintermenüs.....	Seite 16
Menükomponenten.....	Seite 17
Büffet-Angebote.....	Seite 21
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	Seite 22



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Wo möchten Sie feiern?

Für Ihren Anlass stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten in der Schlüsselzunft zur Verfügung, die wir Ihnen hier gerne kurz vorstellen.

Zunftsaal im ersten Obergeschoss

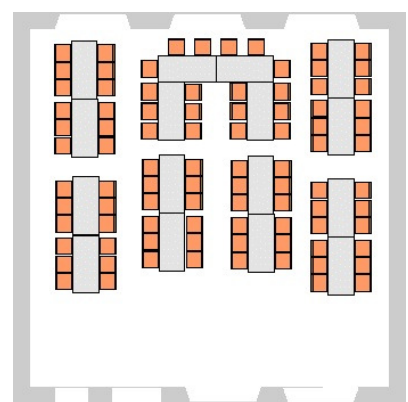
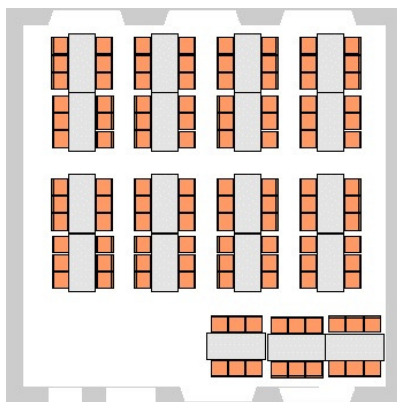
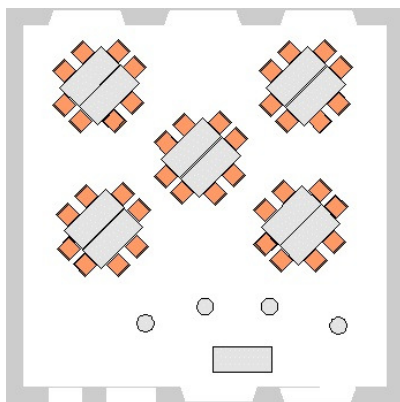


Das wichtigste in Kürze

Fläche:	144 m2	Unterteilbar:	Nein
Bankett bis:	130 Gäste	Apéro bis:	150 Gäste
Mindestumsatz:	CHF 3000.00		

Technische Einrichtungen (kostenpflichtig):
Musikanlage mit Mikrofonen, Beamer, OHP, Flip Chart

Bestuhlungsbeispiele





RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Wo möchten Sie feiern?

Für Ihren Anlass stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten in der Schlüsselzunft zur Verfügung, die wir Ihnen hier gerne kurz vorstellen.

Vorgesetztenstube im ersten Obergeschoss

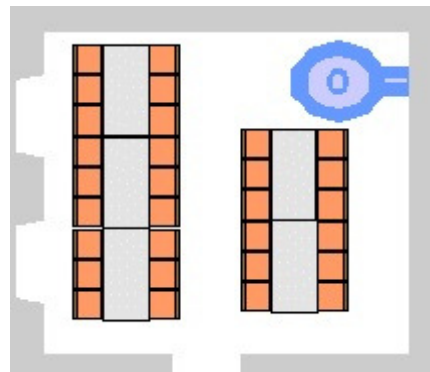
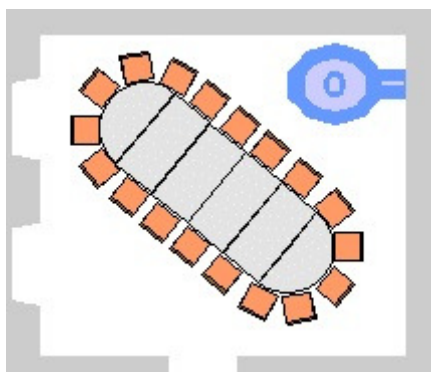


Das wichtigste in Kürze

Fläche: **44 m²** Unterteilbar: **Nein**
Bankett bis: **30 Gäste** Apéro bis: **35 Gäste**
Mindestumsatz: **CHF 1200.00**

Technische Einrichtungen (kostenpflichtig):
Beamer, OHP, Flip Chart

Bestuhlungsbeispiele





RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Wo möchten Sie feiern?

Für Ihren Anlass stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten in der Schlüsselzunft zur Verfügung, die wir Ihnen hier gerne kurz vorstellen.

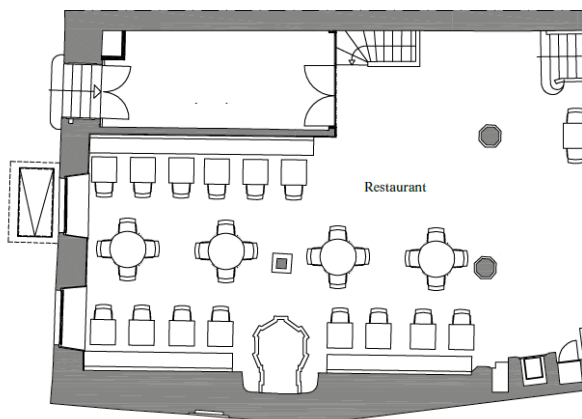
Restaurant Zunftstube im Erdgeschoss



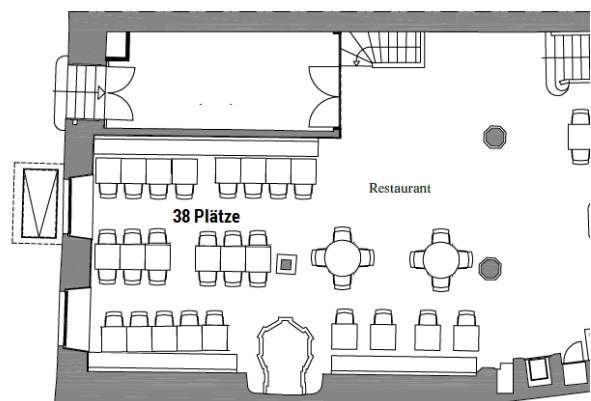
Das wichtigste in Kürze

Die Zunftstube ist das öffentliche Restaurant mit dem historischen Kachelofen und bietet Platz für maximal 80 Personen an langen Tischen. Ideal geeignet ist die Zunftstube für kleine Gruppen von 6 bis 20 Personen, die keinen separaten Raum benötigen und dennoch als Gruppe zusammensitzen möchten. Bis 20 Personen ist auch eine reduzierte à la carte-Auswahl am Tisch möglich.

Bestuhlungsbeispiele



Klassische à la carte Bestuhlung



Beispiel 38 Plätze im Fensterbereich



Apéro

Ob vor dem Dinner oder als eigentlicher Event,
ein Aperitif ist immer ein guter Auftakt für einen angenehmen Anlass.

Wie viele Snacks rechnet man pro Person?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit	2 – 3	Häppchen
Langer Apéro vor einer Mahlzeit	3 – 5	Häppchen
Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten	6 – 8	Häppchen
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten	8 – 12	Häppchen

Feines aus der Backstube (ab 10 Portionen pro Sorte)

Basler Sunnereedli mit Salz und Kümmel	pro Person	CHF 3.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF 3.50
Salzgebäck und Pommes Chips	pro Person	CHF 2.50
Speckzopf mit Nüssen	pro Person	CHF 2.50
Mini-Silserli mit Butter, Schinken, Salami, Käse, Thon	pro Stück	CHF 3.50

Pikante Hefe-Schnecken mit Füllung nach Wahl pro Stück CHF 3.50

Füllungen: Oliven & Frischkäse / Dörrtomaten & Mozzarella / Pizza mit Schinken
Rohschinken & Gruyère / Ziegenfrischkäse mit Speck & Birne

(Minimum 15 Stück pro Sorte)

Weizen-Tortillas mit verschiedenen Füllungen (1 Tortilla ergibt 6 Häppchen) CHF 12.50

Füllungen: Rauchlachs & Frischkäse / Rucola & Büffel-Mozzarella
Rohschinken & Dörrtomaten / Poulet & Avocado

(Minimum 2 Tortillas pro Sorte = 12 Häppchen)

Klassische belegte Brötchen (Minimum 10 Stück pro Sorte)

erhältlich als Crostinis (geröstete Baguette-Scheiben) oder Dinkel-Canapes

Schinken, Salami, Thonmousse, Kräuterfrischkäse oder gehacktem Ei pro Stück CHF 3.50

Rauchlachs, Rohschinken, Rindstatar oder Krevetten-Cocktail pro Stück CHF 4.50

Platten und Dips

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	Platte	10 Personen	CHF 55.00
Humus & Tzaziki mit Brotchips und Endivienblättern	Platte	10 Personen	CHF 45.00
Aufgeschnittene Früchte der Saison und Exoten	Platte	10 Personen	CHF 65.00
Hausgemachte Friandises und Pralinen	Platte	10 Personen	CHF 45.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Warme Snacks

25 Espressotassen mit Ihrer Wunschsuppe (nach Saison) CHF 48.00

(Suppenauswahl auf Seite 17 oder nach Rücksprache)

Zanderknusperli im Backteig (ca. 30g) mit Tartardip	pro Stück	CHF 2.80
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	pro Stück	CHF 2.80
Jenzer-Salsiccia auf Champagnerrisotto	pro Person	CHF 5.00
Pouletflügeli mit verschiedenen Saucen	pro Stück	CHF 3.50
Meat-Balls (Rind) mit Tomaten-Relish	pro Stück	CHF 3.50

Apéro-Pauschalen

(Nur gültig in Verbindung mit einem anschliessenden Bankett. Andernfalls beachten Sie bitte unsere Pauschalen in der Broschüre „Apéro & Cocktails“)

Apéro I (für kurze Apéros bis 15 Minuten) **CHF 8.00**

Die Pauschale beinhaltet pro Person:

1 Glas Weisswein oder Orangensaft oder Mineralwasser pro Person
Basler Sunnereedli zum Knabbern

Apéro II (für normale Apéros bis 30 Minuten) **CHF 12.00**

Die Pauschale beinhaltet pro Person:

Weisswein, Orangensaft & Mineralwasser für die angegebene Zeit
Basler Sunnereedli zum Knabbern

Apéro III (für normale Apéros bis 30 Minuten) **CHF 15.00**

Die Pauschale beinhaltet pro Person:

Prosecco di Conegliano, Orangensaft & Mineralwasser für die angegebene Zeit
Basler Sunnereedli zum Knabbern und marinierte Oliven

Steh-Lunchbuffet

Verschiedenen kalte, warme und süsse Häppchen mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Komponenten portioniert in kleinen Schalen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine saisonale Offerte ab CHF 45.00 pro Person



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bankett-Pauschalen

Geniessen Sie einen unbeschwerten Anlass bei voller Kostenkontrolle!

Das ideale Angebot für alle die keine Zeit oder wenig Erfahrung im organisieren von Anlässen haben: Überlassen Sie die Arbeit den Profis!
Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und haben Sie dabei einen klaren Kostenüberblick mit unseren fairen Pauschalen.

Alle unsere Pauschalangebote sind auf ein internationales Publikum ausgerichtet.

Die Menüwahl erfolgt durch uns

unter Berücksichtigung folgender Richtlinien:

Saisonale und regionale Frischprodukte werden stets bevorzugt

Alle Angebote enthalten kein Schweinefleisch und es wird stets auch eine vegetarische Menüform angeboten

Ihre Wünsche werden gerne berücksichtigt und wir stellen Ihnen auch gerne einen entsprechenden Menüvorschlag zu

Sie erhalten qualitativ hochwertige Flaschenweine

Abendessens-Pauschalen ab 18.00 Uhr

Die aufgeführten Pauschalen basieren auf den Standards unserer Betriebe:

Bestuhlung und Vorbereitung nach Absprache

Stofftischwäsche und Kerzendekoration

Menüdruck A5 mit Ihrem Wunschtitel und/oder Logo

Alle Serviceleistungen und 8% MwSt sind enthalten, zahlbar innert 10 Tagen

Raummieten sind enthalten, sofern die Mindestkonsumation erreicht wird

(Zunftsaal CHF 3000.00 / Vorgesetztenstube CHF 1200.00)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bankett I (gültig ab 12 Personen) CHF 80.00

Die Pauschale beinhaltet pro Person:
Saisonales 3 Gang Menü mit Geflügel und vegetarischer Alternative
Mineralwasser Henniez naturelle & légère
Kaffee & Tee
Weisswein Cardal Blanco Quinto da Alorna
Rotwein Sangiovese Gran Sasso Terre di Chieti
Alle Serviceleistungen wie vorgängig beschrieben

Bankett 2 (gültig ab 12 Personen) CHF 90.00

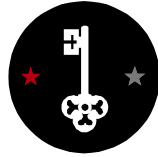
Die Pauschale beinhaltet pro Person:
Saisonales 3 Gang Menü mit Kalb und vegetarischer Alternative
Mineralwasser Henniez naturelle & légère
Kaffee & Tee
Weisswein Cardal Blanco Quinto da Alorna
Rotwein Sangiovese Gran Sasso Terre di Chieti
Alle Serviceleistungen wie vorgängig beschrieben

Bankett 3 (gültig ab 12 Personen) CHF 100.00

Die Pauschale beinhaltet pro Person:
Saisonales 4 Gang Menü mit Kalb oder Rind und vegetarischer Alternative
Mineralwasser Henniez naturelle & légère
Kaffee & Tee
Weisswein Cardal Blanco Quinto da Alorna
Rotwein Sangiovese Gran Sasso Terre di Chieti
Alle Serviceleistungen wie vorgängig beschrieben

In der Pauschale nicht enthalten sind:

Alle weiteren Getränke (Bier, Spirituosen, Softdrinks)
Nachservice von Beilagen und Friandises
Konsumationen nach 23.30 Uhr
Freinachttarife gemäss AGB's
Tischdekorationen nach Ihrem Wunsch (Selbstkosten des Floristen)
Technische Hilfsmittel
Spezial-Kostformen (Koscher, Diät, Kindermenüs)



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Checkliste für einen gut organisierten Anlass

Zeitplan

Geben Sie uns nebst Ankunftszeit auch weitere Information zu Dauer der einzelnen Programmpunkte, und falls vorhanden, einen Zeit- und Ablaufplan bekannt.

Personenzahl

Informieren Sie uns bitte bei grösseren Abweichungen so schnell wie möglich, damit wir entsprechend mehr oder weniger Mitarbeiter organisieren können. Wichtig ist für uns auch zu wissen ob und wie viele Kinder, Allergiker und Vegetarier anwesend sein werden. Die am letzten Werktag vor dem Anlass gemeldete Personenzahl wird als Grundlage zur Rechnungsstellung gemäss unserer AGB benutzt.

Wichtige Programmpunkte

Planen Sie eine Freinacht? Sind Künstler, Musiker oder Artisten eingeplant?

Blumen

Falls Sie sich nicht selbst um die Blumendekorationen kümmern möchten, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die gewünschten Arrangements.

Tischkarten

Diese stellen wir gerne für Sie auf. Wir benötigen lediglich Ihren Tischplan.

Technik

Gerne stellen wir Ihnen unsere Technik-Preisliste mit weiteren Informationen zu.

Getränke

Bitte informieren Sie uns welche Getränke serviert werden dürfen und welche Getränke eventuell direkt einkassiert werden müssen. Beachten Sie bitte, dass wir Ihre Weine bei grösseren Anlässen 7 Tage vor dem Anlass bestellen müssen.

Aschenbecher

Sie als Gastgeber dürfen entscheiden ob an Ihrem Anlass geraucht werden darf.

Menükarten

Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtitel für die Menükarten mit, und falls Sie Ihr Firmenlogo abgedruckt haben möchten, senden Sie uns dieses bitte per Mail zu.

Wir schreiben die Karten nach Ihrem Wunsch in Deutsch oder Englisch.

Rechnung

Sofern Sie den Anlass nicht Bar bezahlen möchten, senden wir Ihnen gerne eine MwSt-konforme Rechnung zu. Hierzu benötigen wir unbedingt Ihre korrekte Anschrift.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt.

Wir möchten gerne, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menüs bis 12 Personen

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 12 Personen** ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Restaurant-Speisekarten zu.

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 20 Personen** ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne ein Angebot aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Menüs ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als **einheitliche** Menüs für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

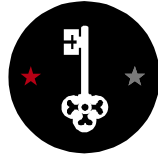
Menüs zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte, da die Portionen kleiner ausfallen.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs (ausser Pauschalen Bankett 1 - 3) wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten.

Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Frühlingsmenüs

Gültig von 1. April bis 30. Juni

Menü F1 à CHF 76.00

Spargelcrèmesuppe mit Vanille parfümiert und gebratener Jakobsmuschel
CHF 14.00

Am Stück gegartes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Erdbeer-Parfait mit Rhabarber-Kompott

CHF 14.00

Menü F2 à CH 68.00

Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing
mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip
CHF 16.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste
auf Spargelrisotto und Balsamicojus

CHF 38.00

Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen

CHF 14.00

Menü F3 à CH 82.00

Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse
und Mesclun-Salate an Zitrus-Vinaigrette
CHF 16.00

Roastbeef vom Black Angus-Rind mit Sauce Bearnaise
Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet

CHF 50.00

Beeren-Trilogie

Himbeer-Mousse im Schokoladenturm, Erdbeersorbet und Brombeerparfait
CHF 16.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Sommermenüs

Gültig von 1. Juli bis 15. September

Menü S1 à CHF 68.00

Würzige Gazpacho mit kurzgebratener Riesenkrevette
CHF 12.00

Kalbs-Involtinis mit Rucola und Dörrtomaten gefüllt
Jungspinat und Olivengnocchi

CHF 42.00

Marinierte Baselbieter Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace
CHF 14.00

Menü S2 à CH 70.00

Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette
garniert mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken
CHF 16.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Tomaten-Hollandaise
Rucola-Risotto und Grillgemüse

CHF 38.00

Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren
CHF 16.00

Menü S3 à CH 86.00

Salat von Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet
CHF 16.00

Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen
Neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse

CHF 54.00

Marinierte Erdbeeren mit Pfefferminze
und hausgemachter Joghurtglace

CHF 16.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Herbstmenüs

Gültig von 16. September bis 31. Dezember

Menü H1 à CHF 74.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange

CHF 10.00

Am Stück gegartes Kalbssteak mit frischen Stein- oder Waldpilzen an Rahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Basler Lächerlimousse mit Orangen-Honigsauce und Mandelgebäck

CHF 16.00

Menü H2 à CH 69.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing

mit lauwarmen Waldpilzen und Croutons

CHF 15.00

Tranchierte Perlhuhnbrust an Trauben-Verjus-Sauce

Quarkspätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Maroni

CHF 38.00

Zimtparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 16.00

Menü H3 à CH 92.00

Thunfisch in der Pfefferkruste auf Glasnudel-Salat

und Wasabi-Panna Cotta

CHF 22.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet an kräftiger Merlotsauce

Kartoffelgratin und Herbstbouquet

CHF 54.00

Trilogie von Mousse au Chocolat

mit marinierten Grappa-Trauben

CHF 16.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Unsere Wintermenüs

Gültig von 1. Januar bis 31. März

Menü W1 à CHF 74.00

Randensuppe mit Meerrettich-Sauerrahm und Randen-Chips

CHF 10.00

Am Stück gegartes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadossauce
Schupfnudeln und Wintergemüse-Bouquet

CHF 48.00

Glühwein-Parfait mit Zimtsauce und Mandel-Krokant

CHF 16.00

Menü W2 à CH 68.00

Nüsslisalat an weisser Balsamico-Vinaigrette
mit in Mandeln gebratenen Kalbsmilken-Tranchen

CHF 18.00

Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel
Duchesse-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

CHF 36.00

Crema Catalana mit Maroni und Kirsch parfümiert

CHF 14.00

Menü W3 à CH 84.00

Limettenrisotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs

CHF 18.00

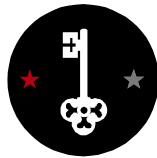
Roastbeef vom Black Angus-Rind mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 50.00

Schokoladen-Trilogie

Weisses Schokoladeneis, Mousse au Chocolat und lauwarmer Schokoladenkuchen

CHF 16.00



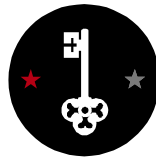
RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Saisonmenüs nach ihren Wünschen.

	Saison	Preis	Preis	Preis
	Fr/So/He/Wi	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Salate & Kalte Vorspeisen				
Saisonaler Blattsalat mit Sprossen und Croutons	√ √ √ √	12.00	10.00	10.00
Gemischter Salat	√ √ √ √	12.00	10.00	10.00
Mediterrane Gemüseterrine mit Kräutersalat	√ √ X X	18.00	17.00	16.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	√ √ √ √	16.00	15.00	14.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croutons	X X √ √	12.00	11.00	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Croutons	X X √ √	14.00	13.00	12.00
Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl	√ √ √ √	20.00	20.00	20.00
Hausgemachte Terrinen (Fisch/Fleisch) mit passenden Saucen und Salaten	√ √ √ √	18.00	17.00	15.00
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfauce und Salatgarnitur	√ √ √ √	18.00	17.00	15.00

	Saison	Preis	Preis	Preis
	Fr/So/He/Wi	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Suppen				
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	√ √ √ √	10.00	10.00	9.00
Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Julienne	√ X X X	12.00	11.00	10.00
Asiatische Spargelsuppe mit Pouletspiessli	√ X X X	12.00	11.00	11.00
Bärlauch-Schaumsuppe	√ X X X	10.00	10.00	9.00
Zitronengras-Kokossuppe mit Bärenkrebis	√ √ √ √	12.00	11.00	10.00
Gazpacho mit gebratener Riesenkrevette	X √ X X	12.00	11.00	10.00
Melonen-Kaltschale mit Sherry und Sauerrahm	X √ X X	12.00	11.00	10.00
Kresseschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	X √ X X	14.00	14.00	12.00
Kürbissuppe mit Ingwer und Orange	X X √ X	10.00	10.00	9.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	X X √ √	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe	X X X √	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber	X X √ √	14.00	14.00	12.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	X X X √	10.00	10.00	9.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	√ √ √ √	10.00	10.00	9.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

		Saison	Preis	Preis	Preis
		Fr/So/He/Wi	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Warme Vorspeisen					
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Champagner-Risotto		√ √ √ √	20.00	18.00	16.00
Frischer Spargel mit Vinaigrette, Hollandaise und gemischtem Schinken		√ X X X	24.00	22.00	20.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot		√ √ √ √	20.00	18.00	16.00
Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an leichter Kräuter-Rahmsauce		√ √ √ √	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber)		√ √ √ √	28.00	28.00	24.00
Fischgerichte					
		Saison	Preis	Preis	Preis
		Fr/So/He/Wi	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet auf zweierlei Petersilie	<i>Vorspeise</i>	X X √ √	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>		46.00	44.00	40.00
Seezungenfilets mit Champagnersauce Venere-Risotto und Blattspinat	<i>Vorspeise</i>	√ √ √ √	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>		48.00	46.00	42.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	√ √ √ √	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Vorspeise</i>	√ √ √ √	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>		38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragon und Fondantkartoffeln	<i>Vorspeise</i>	√ X √ √	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>		38.00	38.00	36.00
Gebratenes Loup de mer-Filet auf Spargel- Morchel-Ragout und Neue Kartoffeln	<i>Vorspeise</i>	√ X X X	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	√ X X X	46.00	44.00	42.00
Gebratenes Loup de mer-Filet mit Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto	<i>Vorspeise</i>	X X √ √	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	X X √ √	46.00	44.00	42.00
Seeteufel am Stück an Champagnersauce Camarque-Reis und Blattspinat	<i>Vorspeise</i>	X X √ √	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	X X √ √	46.00	44.00	42.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry Basmatireis und Pak Choy	<i>Vorspeise</i>	X X √ √	22.00	22.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	X X √ √	42.00	42.00	40.00
Sorbets als Zwischengang					
		Saison	Preis	Preis	Preis
		Fr/So/He/Wi	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Basilikumsorbet mit Prosecco		√ √ √ √			6.00
Tomatensorbet mit Gin		√ √ √ √			6.00
Kräutorsorbet mit Champagner		√ √ √ √			6.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fleischgerichte	Saison Fr/So/He/Wi	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl	X X √ √	44.00	42.00	40.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrtomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	√ √ √ √	44.00	42.00	40.00
Rindsfilet am Stück gebraten Beilagen und Sauce nach Saison	√ √ √ √	54.00	50.00	46.00
Gespickter Rindsschmorbraten in Merlotsauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse	√ X √ √	34.00	32.00	30.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse	√ √ √ √	44.00	42.00	40.00
Kalbssteak am Stück gebraten Beilagen und Sauce nach Saison	√ √ √ √	48.00	46.00	44.00
Geschmorte Kalbsbacken mit Mousseline von weissen Bohnen und Kartoffeln, Wurzelgemüse	√ X √ √	42.00	40.00	38.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille	√ X √ √	46.00	44.00	42.00
Saltimbocca von der Pouletbrust an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse	√ √ √ √	30.00	30.00	28.00
Pouletbrust-Würfel an Meaux Senfsauce Nudeln und Gemüsebouquet	√ √ √ √	30.00	30.00	28.00

Vegetarische Hauptgerichte	Saison Fr/So/He/Wi	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Bandnudeln mit Rucola, Cherrytomaten und Mozzarella- Perlen	√ √ √ X	26.00	26.00	26.00
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü	√ √ √ √	26.00	26.00	26.00
Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce	√ √ √ √	28.00	28.00	28.00
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring	√ √ √ √	28.00	28.00	28.00
Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	√ √ √ √	Tages Preis	Tages Preis	Tages Preis



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

	Saison Fr/So/He/Wi	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Käse als Zwischengang				
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Früchtebrot	X X √ √		11.00	10.00
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Chiabatta-Brot	√ √ √ √		11.00	10.00
Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Gewürztraminer-Gelée	√ √ √ √		14.00	12.00
Käsebüffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g)	√ √ √ √	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
Desserts				
Basler Rahmtäfelicrème mit Karamell-Streusel	√ √ √ √	10.00	10.00	9.00
Basler Läckerliparfait mit marinierten Zwetschgen	X X √ √	15.00	15.00	13.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und hausgemachter Zimtglace	X X √ √	16.00	15.00	14.00
Windbeutel mit Vanilleglace gefüllt, Schokoladensauce und pochierte Birnen	√ √ √ √	16.00	15.00	14.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	√ √ √ √	16.00	16.00	16.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 4 verschiedenen Saison-Desserts	√ √ √ √	18.00	18.00	18.00
Duo von Grand Marnier- und Bitterschokoladen- Parfait mit marinierten Orangen	X X √ √	16.00	15.00	14.00
Nougat-Parfait mit marinierten Beeren	√ √ √ √	15.00	14.00	13.00
Schokoladen-Panna Cotta mit Birnenkompott	X X √ √	14.00	14.00	13.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur	√ √ X X	16.00	16.00	14.00
Crêpe mit karamellisiertem Pfirsich und hausgemachter Amaretto-Vanilleglace	√ √ √ √	16.00	16.00	14.00
Dessertbüffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/ohne Käse)	√ √ √ √	22.00	22.00	22.00
Dessertbüffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/mit Käse)	√ √ √ √	26.00	26.00	26.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Büffetangebot ab 30 Personen

Klassisches „Les Trois Buffets“ CHF 98.00

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten der französischen Küche nach Saison

Einzelpreis CHF 38.00

Hauptbüffet mit drei „Grosse Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

Einzelpreis CHF 54.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

Einzelpreis CHF 26.00

Mediterranes Büffet CHF 94.00

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen (Vegetarisch, Fleisch, Fisch)

Einzelpreis CHF 38.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Rind, Huhn, Kalb/Fisch nach Absprache)

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

Einzelpreis CHF 50.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Italien ergänzt

Einzelpreis CHF 26.00

Grosses Fischbüffet ab CHF 115.00

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten

Einzelpreis ab CHF 42.00

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

Einzelpreis ab CHF 58.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

Einzelpreis CHF 26.00

Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi
in grösseren Mengen



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlagen

Gültigkeit:

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Restaurationsbetriebe und Catering Anlässe der Solbad Gastronomie AG und treten mit einer mündlichen oder schriftlichen Reservation in Kraft. Anpassungen und Änderungen sind jederzeit möglich und werden entsprechend publiziert. Gültigkeit hat die jeweils aktuellste Version. Ausnahmen der AGB können im gegenseitigen Einverständnis schriftlich vereinbart werden.

Angebot:

Unsere Angebote werden in der Regel in Form von Menüvorschlägen und Getränkelisten dargestellt. Da es sich bei unseren Produkten um natürliche Waren handelt können Preisschwankungen, ungenügende Verfügbarkeit oder Jahrgangswchsel auftreten. Daher ist es zu jedem Zeitpunkt möglich, dass die publizierten Angebote, bei Weinen auch die angegebenen Jahrgänge, nicht verfügbar sind oder einer Preisänderung unterliegen. Der Preis, den wir Ihnen bei der Reservationsbestätigung bekannt geben ist jedoch verbindlich.

Reservationen

Provisorische Reservation:

Eine provisorische Reservation ist kostenlos, unverbindlich und gilt für einen Zeitraum von 14 Tagen. Sollte keine weitere Anfrage am selben Datum für den reservierten Raum eingehen, können Sie die provisorische Reservation jeweils um 14 Tage verlängern.

Bestätigung:

Nach der ersten detaillierten Anlass-Besprechung erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung per Mail oder Fax. Bitte prüfen Sie diese Bestätigung und alle Angaben um Missverständnisse auszuschliessen.

Definitive Reservation:

Zur definitiven Reservation senden Sie uns bitte die unterschriebene Bestätigung per Fax oder Mail zurück.

Annulationen

Anlässe bis 30 Personen:

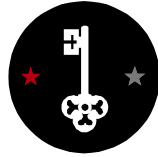
Bis 28 Tage vor Anlassdatum:	Keine Gebühren
Bis 14 Tage vor Anlassdatum:	CHF 10.00 pro Person
Bis 7 Tage vor Anlassdatum:	CHF 20.00 pro Person
Bis 0 Tage vor Anlassdatum:	CHF 20.00 zuzüglich 75% des Menüpreises pro Person

Anlässe ab 30 Personen:

Bis 28 Tage vor Anlassdatum:	Keine Gebühren
Bis 14 Tage vor Anlassdatum:	CHF 15.00 pro Person
Bis 7 Tage vor Anlassdatum:	CHF 30.00 pro Person
Bis 0 Tage vor Anlassdatum:	CHF 30.00 zuzüglich 75% des Menüpreises pro Person

Sonderleistungen:

Bestellungen bei Fremdfirmen die nicht mehr storniert werden können (z.B. Hochzeitstorten, Technik, Blumen) werden zum vereinbarten Preis weiterverrechnet.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Annulation durch Solbad Gastronomie AG:

Die Solbad Gastronomie AG kann eine Veranstaltung entschädigungslos absagen, sofern Sicherheit, Ruf und Geschäftspolitik der Firma in Frage gestellt oder gefährdet werden.

Zahlungen

Vorauszahlungen:	Die Solbad Gastronomie AG kann eine Vorauszahlung von 50% des Offertenbetrags verlangen.
Rechnungsstellung:	Für Ihren Anlass erhalten Sie eine übersichtliche Rechnung per Post zugestellt. Diese ist innert 10 Tagen mit beigelegtem Einzahlungsschein zu begleichen.
Zahlung vor Ort:	Die Bezahlung vor Ort ist mit Bargeld, Maestro (EC-Direct) und Postcard möglich.
Garantie für Kunden ausserhalb der Schweiz:	Zur Garantie der Reservation übermitteln Sie uns bitte mit der Anlassbestätigung eine Kreditkartennummer die wir bei nicht erfolgter Zahlung innerhalb der Frist, zuzüglich einer Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00, belasten werden.

Geschlossene Gesellschaften

In Banketträumen:

In den Banketträumen „Rhyblicksaal“ und „Baselbieterstübli“ im Gasthof Solbad und im „Zunftsaal“ und der „Vorgesetztenstube“ im Restaurant Schlüsselzunft kann eine Mindest-Konsumation geltend gemacht werden. Für Anlässe ohne Menu oder Apéro (Sitzungen, Tagungen, etc.) im selben Raum wird eine Saalmiete gemäss aktueller Preisliste erhoben.

In den Restaurants:

Für Anlässe, die nach Ihrem Wunsch im öffentlichen Restaurant des Gasthofs Solbad (ohne Baselbieterstübli) oder des Restaurants Schlüsselzunft (ohne Bistro/Bar) als geschlossene Gesellschaft durchgeführt werden besteht eine Mindest-Konsumation ab CHF 6000.00 pro Halbtage.

Sommerpark-Pavillon:

Für Anlässe, die nach Ihrem Wunsch im öffentlichen Sommerpark-Pavillonrestaurant (ohne Boulevard) als geschlossene Gesellschaft durchgeführt werden besteht eine Mindest-Konsumation von CHF 6000.00 pro Halbtage.

Personenzahlen

Angabe bei Reservation:

Wir bitten Sie, bei der Reservation eine Personenzahl mit Abweichung +/- 5 Personen anzugeben.
(Bsp: 45 bis 55 Gäste)

Bitte informieren Sie uns bei grösseren Abweichungen!

Angabe am Anlassvortag:

Die am letzten Werktag unserer Lieferanten (Montag – Freitag) vor dem Anlass gemeldete **höchste** Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Bestellungen und Rechnungsstellung genutzt.

Verrechnung:

Für nicht erschienene Gäste werden 50% des Menüpreises als Unkostenbeitrag in Rechnung gestellt. Beträgt die Abweichung mehr als 5% der gemeldeten Personenzahl, wird für die entstandene Differenz der volle Menüpreis berechnet.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Diverses

Freinachtbewilligungen:

Unsere Betriebe sind jeweils bis maximal 24.00 Uhr geöffnet. Auf Wunsch verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Sie. Das neue Arbeitsgesetz verpflichtet uns allen anwesenden Mitarbeitern Nachtzuschläge auszusahlen, darum gelten seit 1.1.2003

folgende Tarife:

Bewilligung bis	01.00 Uhr	02.00 Uhr	03.00 Uhr	04.00 Uhr
Anlässe bis 50 Personen:	CHF 150.00	250.00	400.00	500.00
Anlässe ab 50 Personen:	CHF 200.00	300.00	450.00	550.00
Anlässe ab 100 Personen:	CHF 300.00	400.00	600.00	700.00

Im Gasthof Solbad und im Sommerpark am Rhein muss die Freinacht noch mit einer zusätzlichen Bewilligung durch das Pass- und Patentbüro bewilligt werden.

Haftung:

Für mitgebrachte Gegenstände aller Art übernimmt die Solbad Gastronomie AG keine Haftung. Für Schäden an Einrichtungen, Gebäude und Inventar haftet der Verursacher.

Preise:

Die vereinbarten Preise sind für beide Parteien verbindlich. Bei exklusiven Speisen und Getränken gelten, nach vorheriger Absprache, Tagespreise. Wir garantieren Ihnen, dass Niemand unsere Dienstleistungen zu einem anderen Preis erhält als Sie.
In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8,0% enthalten.

Mitbringen von Speisen:

Das Mitbringen von Speisen ist in allen Restaurationsbetrieben der Solbad Gastronomie AG verboten. Ausgenommen sind essbare Dekorationen und Gäste-Geschenke die nicht in unseren Räumlichkeiten verzehrt werden.

Mitbringen von Getränken:

Das Mitbringen und Konsumieren von eigenen Getränken ist in allen Restaurationsbetrieben der Solbad Gastronomie AG verboten. Nach Vereinbarung besteht die Möglichkeit eigene Weine an einem Anlass in geschlossener Gesellschaft auszuschenken. Für diese mitgebrachten Weine gilt pro 75cl Flaschen (auch 70cl) ein Zapfengeld ab CHF 25.00, für Schaumweine und Süssweine ein Zapfengeld ab CHF 35.00.

Weine die nicht unseren Qualitätsstandarts entsprechen werden auch gegen Zapfengeld nicht ausgeschenkt.

Der Ausschank von anderen mitgebrachten Getränken (Mineralwasser, Süssgetränke, alkoholische Getränke, warme Getränke, etc.) ist nicht gestattet und wird bei Zuwiderhandlung zu den normalen Restaurantpreisen berechnet.

Anwendbares Recht:

Diese AGB sowie die auf Ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Arlesheim vereinbart.

Diese Broschüre ist gültig ab 1. August 2014 und ersetzt alle bisherigen Preislisten und Bankett-Angebote der Solbad Gastronomie AG
