FESTE FEIERN DAS LEBEN GENIESSEN

Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihren schönsten Tag? Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

IHR ANLASS
LEBENDIG
GLANZVOLL
EINMALIG

DER PASSENDE RAHMEN

BANKETTRÄUME

Ob Weihnachtsfeier oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung – alles ist möglich. Vom grosszügigen Sala Uno & Due, welcher Platz für 160 Gäste bietet, über die Badgrotte bis zu unserem Burgensaal mit Aussicht auf den Garten ermöglichen unsere acht Banketträume unvergessliche Momente.

BAR-LOUNGE

Die Bar mit stylischer Lounge sorgt sowohl für die richtige Einstimmung als auch für den perfekten Ausklang eines jeden Besuches.

OSTERIA TRE

Die Spitzenküche der Osteria TRE setzt neue Massstäbe in der Region. Geniessen Sie authentische italienische Küche mit jeder Menge Herz in entspannter Atmosphäre. (16 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin)

WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT

Der Wintergarten ist unser Glanzlicht, eine perfekte Verschmelzung von Innen und Aussen. Die Küche besticht mit klassischen und kreativen Gerichten. Stets saisongerecht zubereitet.

WIRTSCHAFT ZUM BOTT

Die rustikale Wirtschaft war 1830 Schauplatz für die Grundsteinlegung des Halbkantons Basel-Landschaft. Einfache, währschafte Gerichte sowie ein grosses Angebot an Snacks werden hier ganztags serviert.

BADGROTTE & S'ALT BADHÜSLI

Der Ort der ursprünglichen Quelle wird heute als Weinkeller genutzt und bildet das ideale Umfeld für einen Apéro oder eine Weindegustation im kleineren Rahmen. Angrenzend liegt das alte Badhüsli, in welchem damals in Holzbottichen gebadet wurde. Heute lädt ein grosser, runder Tisch bis zu 15 Personen zum gemütlichen Tafeln ein.

WEINKELLER

Unsere umfangreiche Weinauswahl ist seit 2003 jährlich vom Wine Spectator mit dem «Best of Award of Excellence» ausgezeichnet worden. Die liebevoll und sorgfältig gelagerten Spitzenweine lassen das Herz eines jeden Weinliebhabers höher schlagen.

HOTELZIMMER

Alle unsere 53 Zimmer und Suiten, sowohl im historischen Teil «Charming» als auch im Erweiterungsbau «Design», bieten eine entspannte Atmosphäre in modernem Look und Superior Komfort. Auserwählte Stoffe und Materialien strahlen edlen Charme und Wärme aus.

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

RAUM ZUM FEIERN

HAUS DESIGN

		Grösse	Personen
Sala Uno & Due	1 und 2 verbunden	177 m²	80–160
Sala Uno [1]		101 m²	30–50
Sala Due [2]		76 m²	20–30

Alle Säle sind klimatisiert und mit einer BOSE-Sound-Anlage ausgestattet.

HAUS HISTORISCH

		Grösse	Personen
Burgensaal	1, 2 und 3 verbunden	145 m²	60–100
Wildensteinsaal [1]		71 m²	30–50
Ramsteinsaal [2]	mit Terrasse	49 m²	20–30
Falkensteinsaal [3]		25 m²	10–12
Badstube		40 m²	20–40
s'alt Badhüsli		20 m²	10–15
Badgrotte		15 m²	–

Das denkmalgeschütze Haus mit Gartenanlage, ein idyllischer Weiher und Schatten spendende Bäume bieten eine einmalige Kulisse mit romantischem Charme für ein unvergessliches Fest.

TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

Lassen Sie sich inspirieren und krönen
Sie Ihren Anlass mit einem Festessen.
Vom Apéro bis zum verführerischen Menü –
wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto.

FESTMAHL DER VIELFALT

APÉRO VIER JAHRESZEITEN

FRÜHLINGSBRISE

Melonenwürfel mit Parmaschinken
·
Schottischer Graved Lachs auf Spargelsalat
mit frischen Erdbeeren und Wildkräutern
·
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Mozzarella
·
Weizencrêpe mit Frischkäse, Kräutern, Salat
und Gemüse gefüllt
·
1 Glas Prosecco mit Holundersirup

Pro Gast CHF 22

SOMMERHIT

Krevetten Cocktail auf Wassermelone mit Feta und
Tortilla-Chips mit Guacamole
·
Rauchlachs mit Avocado-Tomatensalat
·
Bündnerfleisch mit Belugalinsen-Gemüse
·
Gemüsesticks mit leichtem Joghurtdip
·
1 Glas «Piscine» Balance Rosé aus der Côte de Provence auf Eis

Pro Gast CHF 22

HERBSTGOLD

Käse-Trauben-Spiessli
·
Blini mit Kürbis-Chutney und hausgeräucherter Entenbrust
·
Crostini mit Rehrohschinken und Rucola
·
Kürbiscremesuppe mit Vanille
·
1 Glas weisser Portwein mit Tonic

Pro Gast CHF 22

WINTERWALD

Gebrochener Sbrinz mit Gewürzhonig
·
Rosa gebratene Thunfischstreifen auf Pumpernickel mit Wasabidip
·
Pilzcremesuppe
·
Pouletspiess im Kokosmantel mit Currydip
·
1 Glas «Kir Royal» mit Prosecco

Pro Gast CHF 22

À LA CARTE

Stellen Sie sich Ihren ganz individuellen Apéro einfach selbst zusammen und wählen Sie Ihre Favoriten.

KLEIN

4 Stück pro Gast
maximal 4 verschiedene Häppchen
Pro Gast CHF 16

GROSS

8 Stück pro Gast
maximal 8 verschiedene Häppchen
Pro Gast CHF 28

STEHLUNCH

16 Stück pro Gast
maximal 12 verschiedene Häppchen
Pro Gast CHF 45

SPECKZOPF UND PARTYBROT

Erhältlich in verschiedenen Grössen bzw. mit unterschiedlichen Füllungen. Preis auf Anfrage.

FLYING BUFFET

Auf Wunsch erweitern wir unsere Apéroangebote um zusätzliche Komponenten. Preis auf Anfrage.

KALT

- Kaltschale (saisonales Angebot)
- Grissini mit Rohschinken
- In Oregano marinierte Oliven
- Crostini mit Kräuterkäse-Mousse
- Cherry-Tomatenspiesschen mit Mozzarellakugeln und Basilikum
- Antipasti-Spiess mit Oliven und mediterranem Gemüse
- Mit Frischkäse gefüllte Peperoncini
- Parmigiano Reggiano
- Gefülltes Oliven-Carré Brot mit Rucola und Serrano-Rohschinken
- Finocchiona (Salami mit Fenchelsamen)
- Blätterteiggebäck mit Mandeln, Mohn, Käse, Sesam
- Tramezzini oder Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Käse, Bresaola, Roastbeef, Ei, Salami oder Schinken

WARM

- Saisonale Suppe
- Schinkengipfeli
- Chäschüechli
- Herzhafte Schinken-Käse-Tasche
- Frühlingsrollen
- Risotto-Variation nach Saison
- Pouletspiess im Kokosmantel mit Currydip
- Meatballs mit BBQ-Sauce

SÜSS

- Mini-Pâtisserie
- Katalanische Creme im Weckglas
- Saisonaler Fruchtspiess
- Saisonales Tiramisu
- Mini-Cremeschnitte
- Panna Cotta - neu interpretiert
- Schokoladen Lollipop

MENÜAUSWAHL

MENÜ 1

Knackiger Blattsalat
mit Brotcroûtons und Kernenmix
CHF 10
·
Pouletbrust Suprême
im Rohschinkenmantel dazu
würzige Bramata Polenta
mit Mascarpone und Ratatouille
CHF 32
·
Schokoladenmousse mit Himbeerkern
und frischen Früchten
CHF 12

CHF 54

MENÜ 2

Linsen-Kokosnuss-Suppe
mit gebratenem und mariniertem
Riesenkrevetten-Spiess
CHF 12
·
Im Ofen gegartes Schweinsnierstück
mit sämiger Morchelrahmsauce,
Röstikroketten und Gemüsegarnitur
CHF 36
·
Panna Cotta - neu interpretiert
CHF 13

CHF 61

MENÜ 3

Würziger Eisberg-Römersalat mit Speck und
Ei, Pistazien mit Cranberry Dressing
CHF 14
·
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahm-
sauce dazu Butternudeln und
gedämpfter Brokkoli mit Mandeln
CHF 39
·
Dreierlei Versuchung aus unserer Pâtisserie
CHF 15

CHF 68

MENÜ 4

Tomatensuppe mit Basilikum
und nativem Olivenöl
CHF 10
·
Rauchlachs mit Meerrettichcreme
Avocado und Roggenbrot mit Wildkräutern
CHF 16
·
Rinds- und Kalbsfilet im Ofen gegart
an Sauce Béarnaise und Calvadossauce
Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 52
·
Schwarzwälder - neu interpretiert
CHF 13

CHF 91

MENÜ 5

Würziges Rindstatar mit Yuzu Mayonnaise
Brunnenkresse und Rucola
mit Toast und Butter serviert
CHF 20
·
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
CHF 12
·
Im Ofen gegartes Swiss Prime Schweinsfilet
mit Cognacsauce, dazu Butternudeln
und geröstetes Ofengemüse
CHF 39
·
Ananas Carpaccio
mit Ananas-Koriander Sorbet
CHF 12

CHF 83

MENÜ 6

Rindscarpaccio mit gerösteten Pinien-
kernen, Parmesanspänen, nativem
Olivenöl und Fleur de Sel
CHF 18
·
Champagner-Cappuccino
CHF 12
·
Hausgemachte Tagliatelle mit Gamberetti
Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten
CHF 16
·
Im Ofen gegarte Kalbskrone mit schwarzem
Gold, dazu Aquarello-Risotto mit Grillgemüse
CHF 52
·
Schokoladen-Ganache mit Erdbeer-Crumble
und Glace von der Valrhona Schokolade
CHF 15

CHF 113

MENÜ 7

Knackige Blattsalate der Saison mit
Nüssen und sautierten Waldpilzen an
Himbeerdressing
CHF 12
·
Trüffel Cappuccino
CHF 12
·
Herzhafte Brasato Ravioli mit Provolone
CHF 16
·
Im Ofen niedergegartes Karree vom
Salzwiesen-Lamm dazu kräftiger
Portweinjus mit mediterranen
Bratkartoffeln und Grillgemüse
CHF 44
·
Pavlova mit frischen Erdbeeren
und Schnee aus Schokolade
CHF 13

CHF 97

VEGETARISCHES MENÜ 1

Knackige Salatkombination mit Cashewkernen
und Champignons, marinierten Birnen- und
Apfelscheiben, getrockneten Feigen mit
Szechuanpfeffer an Himbeerdressing
CHF 14
·
Im Ofen überbackener Camembert im Brikteig
mit provenzalischer Sauce dazu sautiertes
grünes Gemüse und Bratkartoffeln
mit Rosmarin
CHF 37
·
Lemon-Meringue Parfait mit Rosmarin-
Himbeer Jelly und Limonen-Eiscreme
CHF 15

CHF 97

VEGETARISCHES MENÜ 2

Caesar Salad mit Baby Lattich, Mango
und Avocado, Basilikum-Croûtons,
Crispy Tofu, Kürbiskernen und Parmesan-
Cracker an Hausdressing
CHF 14
·
Hausgemachte Zucchetti-Couscous-
Frikadellen auf kleinem Ratatouille
mit Tomatensauce serviert,
dazu Safran Risotto
CHF 37
·
Eiskaffee Bad Bubendorf
CHF 13

CHF 64

VEGANES MENÜ

Curry Kokossuppe
CHF 10
·
Gelbes Thai Curry mit roten Linsen
und asiatischem Gemüse, Basmatireis
und Papadam
CHF 24
·
Veganer Schokoladenkuchen
mit Mango-Lollipop und Pistazien Erde
CHF 16

CHF 50

KRÖNENDER ABSCHLUSS

DESSERTBUFFET

Gerne bereiten wir Ihnen ein verführerisches Dessertbuffet mit süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie zu.

Dessertbuffet pro Gast	CHF	30
Dessertbuffet mit Käse pro Gast	CHF	34

Unsere Dessertbuffets sind buchbar ab 30 Gästen.

TORTE

Gerne vermitteln wir Ihnen unsere Kontakte zu verschiedenen Konditoren und Pâtissiers.

SCHOKOLADENBRUNNEN

Herrlich cremig fliessende Schokolade mit passenden Beilagen wie Fruchtspiessli oder Marshmallows.

Preis pro Gast	CHF	14
Als Element eines Dessertbuffets, Preis pro Gast	CHF	8

WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

BALANCE WEINE (75 CL)

Balance Cuvée Weiss, Baumgartner Weinbau Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	CHF	63
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre	CHF	55
Balance Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	52
Balance Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	CHF	82

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	CHF	92
Brut Nature Rosé Pinot Noir	CHF	85

Auszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN (75 CL), * (70 CL)

Cuvée d'Or blanche, Siebe Dupf Kellerei (Baselland)	CHF	47
Petite Arvine, Germanier, Cave du Tunnel (Wallis)	CHF	72
«Lugana», Azienda Agricola I Scriani (Venetien)	CHF	52
Langhe Bianco, Armando Parusso (Piemont)	CHF	48
Chablis, Alain Geoffroy (Burgund)	CHF	64
Brauneberger J Riesling trocken», Fritz Haag (Mosel)	CHF	69
Verdejo Valdelainos, Bodegas Pedro Escudero (Rueda)	CHF	49

ROTWEIN (75 CL)

Cuvée d'Or rouge, Siebe Dupf Kellerei (Baselland)	CHF	47
«Spätlese Barrique Malans», von Salis (Graubünden)	CHF	69
«Sassarei», Cantina Pelossi (Tessin)	CHF	62
Barbera d'Alba «Piani», Giorgio Pelissero (Piemont)	CHF	58
«Valpolicella Ripasso» Azienda Agricola I Scriani (Venetien)	CHF	62
Amarone della Valpolicella Cl., Azienda Agricola I Scriani	CHF	82
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia (Toskana)	CHF	64
«Mario», Vega Clara (Ribera del Duero)	CHF	86

CHAMPAGNER, SCHAUMWEIN, SÜSSWEIN (75 CL), * (37.5 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut	CHF	92
Bio Prosecco Extra Dry, Le Contesse (Venetien)	CHF	58
Moscato d'Asti (Piemont)	CHF	49
Essenzia, Pojer e Sandri (Trentino)*	CHF	56

STERNE LUNCH

Sie möchten Ihre Gäste auf eine besondere Art verwöhnen? Exklusiv für Sie öffnen wir unser Gourmetrestaurant Osteria TRE bereits am Mittag und verwöhnen Sie mit einem verführerischen Menü und den passenden Weinen.

APERITIVO «SOLE»

Frittierte Kalamari
·
Rosmarinchips, Kalbstatar, Zucchinicreme
·
Sepia Chips, Garnelentatar, Orangen-Mayonnaise
·
Cannolo, Saubohnen und Pecorino
·
1 Glas Champagne Drappier «Carte d'Or brut»

CHF 25

MENÙ «STELLA»

Bei 64 Grad gekochtes Ei, Topinamburcreme, Steinpilze und schwarzer Trüffel
·
Risotto mit Taleggio, Walnuss Crumble und in Sirup eingelegte Birnen
·
Rindsentrecôte, Rosenkohl, Babykarotten, Pilze der Saison und Kalbsjus
·
Zitronencreme, Olivenölkeks, Zitronensorbet und Zitronenbaiser

Menü in 3 Gängen CHF 110
Menü in 4 Gängen CH 120

LET'S PARTY CATERING

Wir sind Ihr Partner für genussvolle Apéros und rauschende Feste auch ausserhalb des Hotel. Wie wäre es mit einem Catering auf Schloss Wildenstein, in den Merian Gärten oder in der Villa Wenkenhof? Die Möglichkeiten sind zahlreich und wir beraten Sie gerne ganz individuell.

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit
Diese Dokumentation ist gültig ab
08. Februar 2024 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

Menüvorschläge
Unsere Menüvorschläge gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Gesellschaften ab 10 Gästen. In der Regel gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft (Vegetarier und Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgenommen). Für einen Nachservice verrechnen wir pro Gast einen Aufschlag von CHF 10.

Kindermenüs
Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü».

Verlängerungstarife
– von Mitternacht bis 1 Uhr > CHF 150
– von Mitternacht bis 2 Uhr > CHF 300
Eine Verlängerung in unseren Banketträumlichkeiten ist bis maximal 2 Uhr möglich. Danach bedienen wir Sie gerne an unserer Bar-Lounge bis maximal 3 Uhr.

Musik & Lärmemission
Maximale Spielzeiten nach Mitternacht
– bis 1 Uhr > bis max. 0.45 Uhr
– bis 2 Uhr > bis max. 1.45 Uhr
Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir um eine «angepasste» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Nach 22.30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Nach 24 Uhr sind Gespräche im Aussenbereich in Zimmerlautstärke zu führen.

Zahlungsbedingungen & Zahlungsmodalidäten
Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bei grösseren Buchungsvolumen sowie bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland ist eine Anzahlung respektive Vorauszahlung erforderlich.

Haftung
Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Hotel abzustimmen.

In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten oder auf dem Parkplatz abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist im Kanton Basel-Landschaft verboten.

Miete & 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. Wird der Mindestumsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Deckungsbeitrag für Miet- und Bereitstellungskosten.

AUS DEN AGB

Personenzahl & No Show
Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt.

Annullationsbedingungen
Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

– **bis 61 Tage vor** dem Anlass
  keine Kosten
– **40 bis 60 Tage vor** dem Anlass
  30 % des Arrangements
  inklusive Hotelzimmer
– **20 bis 39 Tage vor** dem Anlass
  50 % des Arrangements
  inklusive Hotelzimmer
– **8 bis 19 Tage vor** dem Anlass
  70 % des Arrangements
  inklusive Hotelzimmer
– **1 bis 7 Tage vor** dem Anlass
  90 % des Arrangements
  inklusive Hotelzimmer
– **am Tag der Ankunft**
  100 % des Arrangements
  inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 60 pro Gast verrechnet.

02/24

BAD BUBENDORF HOTEL
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf
+41 61 935 55 55, hotel@badbubendorf.ch, badbubendorf.ch

BALANCE FAMILIE
das Gute leben
balancefamilie.ch