

## Unsere Bankettdokumentation



Gasthof Alpbad  
Alpbad  
4450 Sissach  
Tel. 061 971 10 65  
[gasthof@alpbad.ch](mailto:gasthof@alpbad.ch)  
[www.alpbad.ch](http://www.alpbad.ch)

Mittwoch-Sonntag geöffnet

Die Gastgeber  
Michèle Cléménçon und Leo Grassmuck

# Apérovorschläge

## Apéro 1

Chips, Nüssli und Salzgebäck

Preis pro Person CHF 4.-

## Apéro 2

Gemüestängel mit Dippsaucen  
Chips, Nüssli

Preis pro Person CHF 6.-

## Apéro 3

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck,  
Huus-Salami, Hobelkäse  
Haus gemachtes Brot

Preis pro Person CHF 8.-

## Apéro 4

Gemüestängel mit Dippsaucen  
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck,  
Huus-Salami, Hobelkäse  
Haus gemachtes Brot

Preis pro Person CHF 10.-

## Alpbad-Apéro

Gemüestängel mit Dippsaucen  
Wurst im Blätterteig  
Zwetschgen im Speckmantel  
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck,  
Huus-Salami, Hobelkäse  
Aufstrich mit Kräutern  
Haus gemachtes Brot

Preis pro Person CHF 16.-

Gasthof Alpbad  
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon  
Alpbad  
4450 Sissach  
Tel. 061 971 10 65  
[gasthof@alpbad.ch](mailto:gasthof@alpbad.ch)  
Mittwoch-Sonntag geöffnet

Gern verwöhnen wir Sie mit unserem sehr beliebten

## Fondue Chinoise à Discrétion Buffet

Grosser bunter Salat

serviert

### Fondue Chinoise

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch in Würfeln  
Pommes Frites und Basmatireis

am Tisch à Discrétion

mindestens 8 spezielle Haus gemachte Saucen und  
Pickles-Beilagen

vom Buffet

Fleischsuppe mit Cognac verfeinert

auf Wunsch am Schluss serviert

Preis pro Person CHF 50.-

### Weinempfehlung

Vom Weingut Lolicé, F-Provence

|       |   |                     |
|-------|---|---------------------|
| Weiss | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Rolle, im italienischen auch Vermentino genannt | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |
| Rosé  | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Grenache, Cinsaut und Syrah                     | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |
| Rot   | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre         | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |

Gern servieren wir Ihnen auch einen andern Wein aus unserem aktuellen Weinangebot.

**Als Abschluss empfehlen wir eines unserer feinen Desserts.**

# Unser beliebtes Hochzeitsmenü

## Les trois filets

Blattsalat mit gebratenem Forellenfilet

Alpbad-Heusuppe

Die 3 Filets in 2 Gängen serviert:

**Kalbsfilet** mit Morchelrahmsauce

**Rindsfilet** mit Sauce Hollandaise

Gemüse garnitur und hausgemachtem Kartoffelgratin

**Schweinsfilet** mit Pommes Frites

Preis pro Person CHF 85.00

**Als Abschluss empfehlen wir eines unserer feinen Desserts oder Sie organisieren bei Ihrer Confiserie Ihre persönliche Hochzeitstorte.**

Gasthof Alpbad  
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon  
Alpbad  
4450 Sissach  
Tel. 061 971 10 65  
[gasthof@alpbad.ch](mailto:gasthof@alpbad.ch)  
Mittwoch-Sonntag geöffnet

# Menüvorschläge

## Menü 1

Bunter Haussalat

Klare Suppe mit Gemüsestreifen

Rindsschmorbraten  
mit kräftiger Rotweinsauce  
Apfelrotkraut  
Ofenkartoffeln

Preis pro Person CHF 39.-

## Menü 2

Blattsalat mit Himbeerdressing

Gemüsecremesuppe

Geschmortes Rindsvoressen „Burgunder Art“  
3 verschiedene Gemüse  
Haus gemachter Kartoffelstock mit Kräutern

Preis pro Person CHF 38.-

## Menü 3

Gemüsemousse garniert mit Baumnussdressing

Klare Suppe mit Profiteroles

Rindsgeschnetzeltes  
mit Cognac-Rahmsauce  
Grüne Bohnen  
Teigwaren

Preis pro Person CHF 42.-

## Menü 4

Gemüsetatar mit Toast und Butter

Consommé Royal (mit Eierstich)

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Sauce Bernaise  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin

Preis pro Person CHF 60.-

## Menü 5

Rindfleisch-Carpaccio  
mit Oliven-Zitronendressing

Riesling Cremesuppe

Gebratenes Kalbsschnitzel  
mit Rahmsauce  
Rüebli gemüse mit Kräutern  
Teigwaren

Preis pro Person CHF 50.-

## Menü 6

Bunter Blattsalat mit Croutons

Klare Suppe mit Flädli

Saftiger Kalbsschulterbraten  
mit Sauce Demi-glace  
Broccoligemüse mit Pinienkernen  
Röstigaletten

Preis pro Person CHF 45.-

### Menü 7

Grüner Salat mit Baumnüssen und Käsestreifen

Minestrone

„Alpbad Spiess“  
(zartes Rind- und Schweinefleisch, Würstli,  
Zwiebeln, Speck und Leber)  
mit Kräuterbutter und pikanter Sauce,  
Saisongemüse, Butterreis und Pommes Frites

Preis pro Person CHF 40.-

### Menü 8

Kräuterroulade mit Trockenfleisch

Rüeblicremesuppe

Schweinsrückensteak vom Grill  
mit Kräuterbutter oder Pilzsauce  
Marktgemüse  
Pommes Frites oder Haus gemachte Spätzli

Preis pro Person CHF 43.-

### Menü 9

Blattsalat mit gehackten Eiern

Klare Suppe mit Griessnocken

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Morchelrahmsauce  
Mischgemüse  
Teigwaren

Preis pro Person CHF 55.-

### Menü 10

Saisonsalat mit Hausdressing

Pouletbrüstchen an  
Rieslingsauce  
Gemischtes Gemüse  
Pommes Risolées

Preis pro Person CHF 32.-

### Dessertvorschläge

|                                 |          |                              |         |
|---------------------------------|----------|------------------------------|---------|
| Gebrannte Crème                 | CHF 7.-  | Panna Cotta mit Erdbeersauce | CHF 9.- |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse | CHF 10.- | Mango-Quarkcrème             | CHF 9.- |
| Fruchtsalat mit Glace           | CHF 8.-  |                              |         |

Gerne servieren wir Ihnen **auf Vorbestellung** aus dem ausgesuchten Menü auch angepasste Fisch- oder vegetarische Speisen.

*Herkunft Fleisch: Rind: Biohof Alpbad Sissach; Kalb, Schwein und Lamm: Biobetrieb Stift Olsberg.*

Gasthof Alpbad  
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon  
Alpbad  
4450 Sissach  
Tel. 061 971 10 65  
[gasthof@alpbad.ch](mailto:gasthof@alpbad.ch)  
Mittwoch-Sonntag geöffnet

# Brunchvorschläge

**Nur auf Vorbestellung**  
**Für min. 25 bis max. 50 Personen**  
**Zwischen 10.30 – 13.30 h**

## Brunch 1

Haus gemachte Brote, Zopf, Birchermüesli,  
Rührei, gebratener Speck, frisch gebratene  
Rösti, gemischte Fleischplatte, kleine  
Käseauswahl vom Brett, herzhaftes Aufstriche,  
diverse Konfitüren, Honig und Früchte der Saison

Orangenjus, Apfelsaft, warme und kalte Milch,  
Kaffee oder Tee

Weitere Getränke nach Bestellung

Preis pro Person CHF 38.-  
Kinder bis 10 Jahre CHF 20.-

Gasthof Alpbad  
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon  
Alpbad  
4450 Sissach  
Tel. 061 971 10 65  
[gasthof@alpbad.ch](mailto:gasthof@alpbad.ch)  
Mittwoch-Sonntag geöffnet

**Nur auf Vorbestellung**  
**Für min. 25 bis max. 50 Personen**  
**Zwischen 10.00 – 14.00 h**

## Brunch 2

1 Glas Prosecco pro erwachsene Person

Haus gemachte Brote, Zopf, Birchermüesli,  
Rührei, gebratener Speck, frisch gebratene  
Rösti, gemischte Fleischplatte, grosse  
Käseauswahl vom Brett,  
Sonntagsschweinebraten, herzhaftes Aufstriche,  
diverse Konfitüren, Honig und Früchte der Saison  
Frischer Apfel- oder anderer Fruchtkuchen der  
Saison, Brönnti Crème

Orangenjus, Apfelsaft, warme und kalte Milch,  
Kaffee oder Tee

Weitere Getränke nach Bestellung

Preis pro Person CHF 52.-  
Kinder bis 10 Jahre CHF 24.-

# Unsere Weinempfehlungen

## Vom Weingut Lolicé, F-Provence

Das Weingut Lolicé unserer Freunde Patrick Monet und Barbara Meisinger liegt inmitten des Départements VAR, im Herzen der Produktion AOC Côtes de Provence. Es gehört zu den Weingütern mit einem außergewöhnlichen Boden, die das „Goldene Dreieck“ der Gemeinden Pierrefeu, Cuers und Puget-Ville bilden. Aus Überzeugung und Achtsamkeit gegenüber der Natur pflegen sie ihre Weinberge seit Ende 2007 nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft.

|       |   |                     |
|-------|---|---------------------|
| Weiss | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Rolle, im italienischen auch Vermentino genannt | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |
| Rosé  | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Grenache, Cinsaut und Syrah                     | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |
| Rot   | <b>AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion</b><br>Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre         | 7,5 dl<br>CHF 38.00 |

## Vom Weingut Sepp Moser, A-Burgenland

Mit nur 114 Metern Seehöhe ist Apetlon der tiefst gelegene Punkt Österreichs, gleichzeitig zählt die Region die meisten Sonnentage des Landes. Darüber hinaus beeinflusst der Neusiedlersee das Klima dieser Zone.

|     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| Rot | <b>Zweigelt, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon</b><br>Zweigelt, Bio Demeter                | 7,5 dl<br>CHF 48.00 |
|     | <b>Zweigelt Reserve, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon</b><br>Zweigelt, Bio Demeter        | 7,5 dl<br>CHF 55.00 |
|     | <b>Zweigelt Grosse Reserve, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon</b><br>Zweigelt, Bio Demeter | 7,5 dl<br>CHF 65.00 |

Fragen Sie nach allfälligen weiteren Angeboten.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



# Anmerkungen zu den Banketten

## **Bankett Ab 10-70 Personen**

Die Auswahl des Menüs und des Desserts muss einheitlich für die ganze Gesellschaft sein. Für Vegetarier und Gäste mit Allergien passen wir gerne auf Vorbestellung ihr Menü an.

Besten Dank für Ihre Bekanntgabe der Teilnehmerzahl 14 Tage im Voraus. Die verbindliche Teilnehmerzahl ist 4 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben und wird in Rechnung gestellt.

Gern dekorieren wir für Sie die Tische festlich, für die Dekorationen wie Tischbänder und Kerzen erheben wir CHF 2.- pro Person (kein Blumenschmuck).

## **Räumlichkeit**

Bankette finden grundsätzlich in unserem Saal statt.

Bei Anmeldung von mehreren Banketten ist die Fensterseite für den Erstbesteller reserviert. Bei mehreren Reservationen wird der Saal räumlich mit Pflanzenelementen unterteilen.

Als geschlossene Gesellschaft betrachten wir eine Gruppe ab 30 Personen und überlassen den Saal zur Alleinnutzung.

Sind Sie eine kleine Gesellschaft unter 30 Personen und wünschen den Saal exklusiv, so erheben wir eine Saalmiete pauschal von CHF 500.-, zzgl. Konsumationen.

## **Nachservice (auf Vorbestellung)**

Für den Nachservice von Beilagen verrechnen wir CHF 4.- pro Person.

Für den Nachservice inkl. Fleisch verrechnen wir CHF 6.- pro Person.

## **Weglassen einer Vorspeise**

Dies hat kein Preisnachlass zur Folge, da sich die Menge des Hauptganges entsprechend erhöht (Sättigungsgrund).

## **Mittagsbankette Mittwoch-Samstag Mittagsbankette Sonntag Abendbankette**

Der Saal steht von 11.00 – 15.30 h zur Verfügung

Der Saal steht von 11.00 – 18.30 h zur Verfügung

Der Saal steht ab 18.00 h zur Verfügung oder nach Vereinbarung

## **Verlängerung**

Ab 00.00 h verrechnen wir für jede weitere, auch angebrochene Stunde pauschal CHF 100.- inkl. einer Servicefachkraft, zzgl.

Konsumation. Für jede weitere Servicemitarbeiterin erheben wir zudem pauschal CHF 50.- ab 00.00 h pro Stunde.

## **Zapfengeld**

CHF 25.- pro 7,5 dl Wein

CHF 35.- pro 7,5 dl Prosecco oder Champagner

Bei mitgebrachten oder angelieferten Desserts verrechnen wir pro Person CHF 3.- für Geschirr und Besteck.

## **Versammlungen**

Gern stellen wir unseren Saal Mittwoch- und Donnerstagabend für Versammlungen zur Verfügung. Verlangen Sie unsere Unterlagen.

Unsere Küche ist bis 21.00 h geöffnet.

Eine einheitliche Menüauswahl ist erforderlich.

## **Darbietungen/Musik**

Da im Haus schulpflichtige Kinder wohnen, ist die Musik ab 22.00 h auf Raumlautstärke zu reduzieren.

# Checkliste zu Ihrem Anlass im Alpbad

Für einen gelungenen Anlass muss man an Vieles denken. Hier eine Checkliste, welche Ihnen und uns behilflich sein kann, einen optimalen Ablauf zu gewährleisten.

- Wie viele Personen werden erwartet
- Sind alle Einladungen erfolgt und beantwortet
  
- Menü ab 10 Personen (wie viele Gänge)
- Spezialmenüs (Vegetarier, Muslime, Diabetiker, Allergiker)
- Kinder: Menü, Kinderstühle
  
- Aperitif: Wo und in welcher Form findet der Aperitif statt, was wird angeboten
- Wein: Rotwein, Weisswein, Prosecco
- Getränke und Spirituosen (gehen Spirituosen auf Gesamtrechnung)
  
- Bestuhlung: Tischordnung, Tischform, Tanzfläche, Platz für Musiker
- Tischdekoration (Blumen, Menükarten, andere Dekorationen, Namensschilder)
- Zeitplan
- Gibt es eine bestimmte Service-Reihenfolge (Ehregäste, Präsidententisch)
  
- Unterhaltung (Zauberer, Musik, Tanzgruppe, andere Darbietungen)
- Wo verpflegen sich die Künstler (Gesamtrechnung)
  
- Sind Ihre Koordinaten bekannt (Postanschrift, E-Mail, Telefonnummern)
- Rechnung: Gesamtrechnung oder Einzelkasso
  
- Parkplätze, Anreise per Bahn oder zu Fuss

# Mein Anlass im Alpbad

|                     |   |              |       |
|---------------------|---|--------------|-------|
| Datum               | _____   | Uhrzeit      | _____ |
| Personenzahl        | _____   | Räumlichkeit | _____ |
| Name und Vorname    | _____   |              |       |
| Adresse             | _____   |              |       |
| PLZ / Wohnort       | _____   |              |       |
| Telefon-No.         | _____   |              |       |
| E-Mail              | _____ @ _____   |              |       |
| Menü                | Gänge   | Speise       | Zeit  |
|                     | 1. Gang   |              |       |
|                     | 2. Gang   |              |       |
|                     | 3. Gang   |              |       |
|                     | 4. Gang   |              |       |
|                     | 5. Gang   |              |       |
| Getränke Apéro      | _____   |              |       |
| Weisswein           | _____   |              |       |
| Rotwein             | _____   |              |       |
| Mineralwasser       | Mit und ohne Kohlesäure auf den Tischen                             |              |       |
| Tische              | Form  |              |       |
| Zahlung vereinbaren | Bar oder gegen Rechnung zahlbar innert 10 Tagen, keine Kreditkarten |              |       |
| Bemerkungen         | _____   |              |       |