

Unsere Bankettdokumentation



Gasthof Alpbad
Alpbad
4450 Sissach
Tel. 061 971 10 65
gasthof@alpbad.ch
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
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	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Rolle, im italienischen auch Vermentino genannt	7,5 dl CHF 38.00
Rosé	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Grenache, Cinsaut und Syrah	7,5 dl CHF 38.00
Rot	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre	7,5 dl 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
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.-	Dessert-Variation	CHF 12.-

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
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

Orangensaft, 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
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

Orangensaft, 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 Biohof Alpbad Sissach

Der 65 a grosse Rebberg ist gegen Süden ausgerichtet und ist ausschliesslich mit Pilz resistenten Sorten (PIWI) bepflanzt.

Weiss	Sissacher Edelweiss Seyval blanc, Birstaler muscat	7,5 dl CHF 38.00
Rosé	Sissacher Alpenrose Regent	5 dl CHF 25.00
Rot	Sissacher Enzian Maréchal-Foch, Léon-Millot, Regent	7,5 dl CHF 38.00

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	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Rolle, im italienischen auch Vermentino genannt	7,5 dl CHF 38.00
Rosé	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Grenache, Cinsaut und Syrah	7,5 dl CHF 38.00
Rot	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre	7,5 dl 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	Zweigelt, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon Zweigelt, Bio Demeter	7,5 dl CHF 48.00
	Zweigelt Reserve, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon Zweigelt, Bio Demeter	7,5 dl CHF 55.00
	Zweigelt Grosse Reserve, Riede Hedwighof Sepp Moser Apetlon Zweigelt, Bio Demeter	7,5 dl CHF 65.00

Fragen Sie nach allfälligen weiteren Angeboten.

Anmerkungen zu den Banketten

Bankett Ab 10-70 Personen	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Gern dekorieren wir für Sie die Tische festlich, für die Dekorationen wie Tischbänder und Kerzen erheben wir CHF 2.- pro Person (kein Blumenschmuck).</p>
Räumlichkeit	<p>Bankette finden grundsätzlich in unserem Saal statt.</p> <p>Bei Anmeldung von mehreren Banketten ist die Fensterseite für den Erstbesteller reserviert. Bei mehreren Reservationen wird der Saal räumlich mit Pflanzenelementen unterteilen.</p> <p>Als geschlossene Gesellschaft betrachten wir eine Gruppe ab 30 Personen und überlassen den Saal zur Alleinnutzung.</p> <p>Sind Sie eine kleine Gesellschaft unter 30 Personen und wünschen den Saal exklusiv, so erheben wir eine Saalmiete pauschal von CHF 500.-, zzgl. Konsumationen.</p>
Nachservice (auf Vorbestellung)	<p>Für den Nachservice von Beilagen verrechnen wir CHF 4.- pro Person.</p> <p>Für den Nachservice inkl. Fleisch verrechnen wir CHF 6.- pro Person.</p>
Weglassen einer Vorspeise	<p>Dies hat kein Preisnachlass zur Folge, da sich die Menge des Hauptganges entsprechend erhöht (Sättigungsgrund).</p>
Mittagsbankette Mittwoch-Samstag Mittagsbankette Sonntag Abendbankette	<p>Der Saal steht von 11.00 – 15.30 h zur Verfügung</p> <p>Der Saal steht von 11.00 – 18.30 h zur Verfügung</p> <p>Der Saal steht ab 18.00 h zur Verfügung oder nach Vereinbarung</p>
Verlängerung	<p>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.</p>
Zapfengeld	<p>CHF 25.- pro 7,5 dl Wein</p> <p>CHF 35.- pro 7,5 dl Prosecco oder Champagner</p> <p>Bei mitgebrachten oder angelieferten Desserts verrechnen wir pro Person CHF 3.- für Geschirr und Besteck.</p>
Versammlungen	<p>Gern stellen wir unseren Saal Mittwoch- und Donnerstagabend für Versammlungen zur Verfügung. Verlangen Sie unsere Unterlagen.</p> <p>Unsere Küche ist bis 21.00 h geöffnet.</p> <p>Eine einheitliche Menüauswahl ist erforderlich.</p>
Darbietungen/Musik	<p>Da im Haus schulpflichtige Kinder wohnen, ist die Musik ab 22.00 h auf Raumlautstärke zu reduzieren.</p>
Zahlung	<p>Bar oder gegen Rechnung zahlbar innert 10 Tagen, keine Kreditkarten</p>

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 (Ehrengäste, Präsidententisch)

- Unterhaltung (Zauberer, Musik, Tanzgruppe, andere Darbietungen)
- Wo verpflegen sich die Künstler (Gesamtrechnung)

- Sind Ihre Koordinaten bekannt (Postanschrift, E-Mail, Telefonnummern)
- Rechnung: Gesamtrechnung oder Einzelinkasso

- Parkplätze, Anreise per Bahn oder zu Fuss

Gasthof Alpbad
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon
Alpbad
4450 Sissach
Tel. 061 971 10 65
gasthof@alpbad.ch
Mittwoch-Sonntag geöffnet

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			

Gasthof Alpbad
 Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon
 Alpbad
 4450 Sissach
 Tel. 061 971 10 65
gasthof@alpbad.ch
 Mittwoch-Sonntag geöffnet