



Ihr Anlass im Eibach

Feste feiern in stimmungsvoller Atmosphäre

Sei es für eine Generalversammlung, Apéro, Abdankungessen oder eine Familienfeier, gerne organisieren wir Ihr ganz persönliches Bankett bei uns im Haus.

Auch Ihre Sitzungen, Seminare oder Tagungen dürfen Sie gerne bei uns im Haus abhalten. Wir verfügen über modern ausgestattete Räumlichkeiten, mit stimmungsvoller, ruhiger Atmosphäre im Baselbiet.

Gerne gestalten wir gemeinsam mit Ihnen Ihren Anlass und unterstützen Sie beim Planen und Organisieren.

Wünschen Sie eine ganz individuelle Zusammenstellung von Speisen und Getränken während Ihres Anlasses? Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.

Für Reservationen und Terminbesprechungen freut sich Frau Lässer Sieglinde Leitung Restauration auf Ihre Kontaktaufnahme:

Telefon & E-Mail direkt: +41 61 985 99 04 / s.laesser@zumeibach.ch

Telefon & E-Mail Sekretariat: +41 61 985 99 00 / info@zumeibach.ch

Kulinarische Höhenpunkte und kreative Momente

Unser exquisites Apéroangebot können Sie sich selber zusammenstellen!

Apéro riche kalt

Preise in CHF

Minitörtli mit Moussefüllung (Kräuter oder Thon)	2.00 / Stk.
Pfannkuchenrouladen mit Lachs gefüllt	2.50 / Stk.
Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse oder Thon gefüllt	2.50 / Stk.
Partybrötli mit Rohschinken oder Lachs gefüllt	3.00 / Stk.
Canapée mit Salami, Schinken, Käse, Spargel, Sellerie, Thon / Ei	4.00 / Stk.
Canapée mit Rohschinken oder Lachs	5.00 / Stk.
Spiessli „Italienne“ mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	2.00 / Stk.
Krevettencocktail im Glas	3.50 / Stk.
Pouletsalat im Glas	3.50 / Stk.
Glas mit Gemüsedips und verschiedenen Saucen	2.50 / Stk.
Partybrot, Schichtgefüllt	3.50 / Person
Speckgugelhopf	2.00 / Person
Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00 / Person

Apéro riche warm

Preise in CHF

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini Pizza	1.80 / Stk.
Poulet-Sateyspiessli mit Sweet and Sour Sauce	2.50 / Stk.
Meatballs mit Tomatensauce	2.50 / Stk.
Samosa frittiert	3.00 / Stk.
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt	3.00 / Stk.
Pilzrisotto in der Tasse	3.00 / Stk.

Als **Apéro** empfehlen wir 7 verschiedene Komponenten zu bestellen.

Als komplettes **Abendessen** empfehlen wir zwischen 10 – 12 verschiedene Komponenten zu bestellen.

Kalte Vorspeisen & Salate

Preise in CHF

Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat mit 3 Sorten Gemüsesalaten und Saison- Blattsalat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons (Saison Herbst bis Frühling)	12.00
Hauspastete mit Salat „Waldorf“ mit Selleriesalat und Cumberlandsauce	14.50
Melone mit Rohschinken (Saison, Frühling bis Spätsommer)	14.50
Räucherlachsrosette mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.50

Suppen & warme Vorspeisen

Preise in CHF

Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli, Gemüsejulienne, Royale oder Sherry)	6.50
Gemüsecremesuppe nach Saison	6.50
Kalbfleischpastetli nach traditioneller Art an leichter Weissweinsauce	16.50
Ricotta Ravioli an Salbeibutter	16.50

Gerne servieren wir unsere kalten und warmen Vorspeisen auch als Hauptgang gegen einen Aufpreis von CHF 6.00

Der traditionelle Hauptgang

Preise in CHF

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons

26.50

an sämiger Rahmsauce begleitet mit einem Marktgemüse und Spätzli

Bernerplatte Emmentalerart

32.50

mit Speck, Rippli, Saucisson dazu Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Kalbpiccata Milanese

34.50

dazu ein Marktgemüse und Risotto

Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

38.50

mit einem Marktgemüse und Kartoffelstock

Roastbeef englisch gebraten

46.50

mit Sauce Béarnaise, einem Marktgemüse Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

45.00

mit provenzalischen Kräutern an leichtem Jus dazu ein Marktgemüse und Butternüdeli

Spezialitäten der Vegetarischen Küche

Preise in CHF

Saisonaler Gemüseteller

28.00

mit Kartoffelkroketten

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung

26.50

dazu ein Marktgemüse und Trockenreis

Indisches Currygemüse mit Kichererbsen

26.50

im Reising serviert

Spezielle Menüs für Leidmahle

Preise in CHF

Kalter Teller mit feinen Leckereien

26.50

Aufschnitt, Schinken Salami, Pastete,
Bündnerfleisch und Speck, diverse
Käsesorten reichhaltig garniert
(bis max. 50 Pers.)

Reichhaltiger Käseteller

26.50

Hart- Halbhart und Weichkäse, garniert mit
Trockenfrüchten, Trauben und Nüssen
(bis max. 50 Pers.)

Heisser Beinschinken mit Senf

24.50

Kartoffelsalat mit Gurkenscheibe und Tomatenschnitt garniert
oder mit 3 verschiedenen Gemüsesalaten

Ofenfleischkäse mit Senf

24.50

Kartoffelsalat mit Gurkenscheibe und Tomatenschnitt garniert
oder mit 3 verschiedenen Gemüsesalaten

Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust & Kräuterbutter

26.50

dazu 3 verschiedenen Gemüsesalaten und Saison- Blattsalat

Schweineschnitzel an Rahmsauce

28.50

Butternüdeli und einem Marktgemüse

Schweineschnitzel paniert

28.50

Pommes frites und einem Marktgemüse

Unsere süssen Speisen

Preise in CHF

Hausgemachte Himbeerroulade	3.50
Mousse au chocolat	6.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	6.50
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.00
mit 1 Kugel Vanilleglace	12.00
Div. Torten	4.50
Schwarzwälder, Kirsch, Schokolade	
Hausgemachte Linzertorte	3.50

Fleischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.
Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.
Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Informationen für Allergiker

Ihr Wohlbefinden ist uns ein grosses Anliegen. Bei Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien, informieren Sie uns bitte im Voraus.

Wissenswertes

Abrechnung

Wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu. Zahlungskondition: 20 Tage netto
Barzahlung, EC oder Postfinance ist auch möglich.
Allfällige Rechnungsdifferenzen teilen Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen mit.
Auf sämtlichen aufgeführten Preisen ist die MWST enthalten.

Räumlichkeiten

Für Anlässe stellen wir unseren Mehrzweckraum zur Verfügung. Dieser kann unterteilt werden und bietet 20 bis 80 Personen Platz. Sollten Sie einen grösseren Anlass feiern, besteht selbstverständlich die Möglichkeit noch einen Teil unseres Restaurants dazu zu reservieren

Dekoration

Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration für Sie. Wir verrechnen diese Dienstleistung nach Aufwand

Zapfengeld

Sie dürfen Ihren Wein und Schaumwein selber mitbringen
Pro Flasche verrechnen wir Ihnen (Gläser und Service) CHF 10.00

Servicezeiten

Für Anlässe bleibt die warme Küche für Sie geöffnet.
Ab 20:00 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter (Service und Küche) in der Stunde einen Zuschlag von CHF 40.00

Ermässigtter Preis bei Non – Profit Organisationen.