



EVENT & SEMINAR



**Alterszentrum
Birsfelden**

Ein Betrieb der Stiftung zur Hard

Liebe Gäste

Das Team vom Restaurant «Birsfelderhof» heisst Sie «Herzlich Willkommen» und freut sich, Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit kulinarischen Höhepunkten verwöhnen zu dürfen.

Mit viel Liebe zum Detail verleihen wir jedem Anlass eine persönliche Note, damit er Ihnen sowie Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt. Ob im kleinen Kreis oder in einer grösseren Runde, wir haben das passende Angebot für Sie.

In unserer Event- und Seminardokumentation finden Sie von unserem Küchenchef, Christoph Heuberger, ausgewählte Menüs als auch eine grosse Auswahl an Speisen, welche Sie sich gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten bei der Auswahl von Gerichten sowie korrespondierende und aussortierte Weine machen Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis.

Stöbern Sie auf unseren Seiten und lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Herzlich,

Ihr Team vom Restaurant Birsfelderhof

gültig bis 31. Dezember 2025

RÄUMLICHKEITEN

Unsere modernen und lichtdurchflutenden Räumlichkeiten verfügen alle über grosse Fensterfronten, welche jederzeit Tageslicht bieten und auch via Sonnenstoren verdunkelt werden können.



RAUM	GRÖSSE	THEATER	U - FORM	SEMINAR	BLOCK	BANKETT
Eichensaal	234m ²	100	30	60	90	60
Ahorn	50m ²	30	18	18	20	24
Eingangshalle	254m ²	*	*	*	*	*
Restaurant	269m ²	*	*	*	*	*
Terrasse	77m ²	*	*	*	*	*

*Auf Anfrage und je nach Anlass

Preise in CHF inkl. MWST

gültig bis 31. Dezember 2025

APÉRO / FLYING DINNER

Snacks	- 2 Sorten	4.00
Apéro klein	2 Snacks + 2 Häppchen kalt warm süss	10.00 - 12.00
Apéro Mittel	2 Snacks + 4 Häppchen kalt warm süss	15.00 - 20.00
Apéro Gross	2 Snacks + 6 Häppchen kalt warm süss	22.00 - 30.00
Flying Dinner	6 Häppchen kalt warm süss + 2 warme Mini-Gerichte	42.00 - 48.00

Apéro Angebot ab 15 Personen

Flying Dinner ab 30 Personen

SNACKS

Nüssli und Chips

Grissinis

Oliven

Parmesan-Stückchen

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta | Tomate | Basilikum | Knoblauch

Bruschetta | Rauchlachs | Zwiebeln | Kapern

Mini Laugen Gipfel | Rauchlachs | Meerrettich

Mini Laugen Gipfel | Cantadou | Tomate

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

Grissinis | Rohschinken

Belugalinsensalat | Peperoni | Feta | Zwiebeln

Belugalinsensalat | Rauchlachs

Löffel Rindstartar | Zwiebeln | Kapern

Vitello Tonnato

Couscoussalat | Tomaten | Gurke | Minze

Gemüsesticks mit Joghurt-Dipp

Melonen | Rohschinkenspiessli

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli 40gr

Chäschüechli 40gr

Satayspiessli Poulet 30gr

Baselländer Wysuppe

Fischchnusperli | Sauce Tartar

Vegi Frühlingsrolle 50gr | Sweet & Sour Sauce

Falafel | Minzejoghurt

Krevetten im Pankomantel | Limettenmayonnaise

WARME MINI-GERICHTE

Gehacktes mit Hörnli

Kalbsgeschnetzeltes | Kartoffelstock

Thai Curry mit Poulet | Gemüse | Basmatireis

Saisonaler Risotto

Geschmortes Schweinsbäggli | Bramata

SÜSSE HÄPPCHEN

Madeleine

Saisonfrucht im Glas

Fruchtsalat im Glas

Schoggimousse

Basler Lackerli Mousse

Pasteis de Nata

Gebrannte Crème

Mini Berliner

Mini Crèmeschnitte

CANAPÉS (BELEGTE BROTE)

Spargeln Mayonnaise Cherrytomate	5.50
Brie Traube Baumnuss	5.50
Tête de Moine Traube Baumnuss	5.50
Ei Mayonnaise Schnittlauch Cherrytomate	5.50
Schinken Mayonnaise Spargeln	5.50
Salami Cornichon Cherrytomate	5.50
Thonmousse Mayonnaise Zwiebeln	6.50
Rauchlachs Meerrettich Zwiebeln	6.50
Rindstartar Zwiebeln Kapern	6.50

Wahlweise halbiert und assortiert auf Platten serviert, Bestellung mindestens 5 pro Sorte.

Kleinere Canapés sind möglich.

Für den zusätzlichen Arbeitsaufwand und Garnitur verrechnen wir:

Pro halbiertes Canapé	3.50 4.00
Pro gevierteltes Canapé	2.00 2.50

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Bunter Blattsalat «Birsi»

mit Sprossen und Sonnenblumenkernen
an Haussauce

Grosi's Hackbraten

mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Crème

mit Baileys und Rahm
38.00

Menü 2

Karotten-Ingwersuppe

Maispouardenbrust

mit Pilzen
Rieslingsrisotto und Gemüse

Basler-Läckerli-Mousse

mit Rahm
42.00

Menü 3

Nüsslisalat

mit Freilandeier
Brotcroûtons an Haussauce

Glasierter Kalbsbraten

mit Thymianjus
Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelchöpfli im Glas

mit Früchten und Rahm
52.00

ZVIERI UND MEHR

GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN	Stk.	4.80
Salami Schinken Greyerzer Ei		
Rohschinken Bündnerfleisch Rauchlachs		
SANDWICHES AM STÜCK (geschnitten, ca. 8 Stück à 4 cm)		16.00
Salami Schinken Greyerzer Ei		
Rohschinken Bündnerfleisch Rauchlachs		
Kleiner bunter Blattsalat an Hausdressing		6.00
Birsfelderhofplatte mit Rohschinken Bündnerfleisch roher Speck		24.00
Hart- und Weichkäse Essiggurke Ei Radieschen		
Äplermagronen mit Zwiebelschweisse Apfelschnitze		22.00
Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus		24.00
Heisser Beinschinken Kartoffelsalat Blattsalate an Hausdressing		26.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Gemüse		26.00

BANKETTMENÜS

Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl **eines** Menüs für Ihre Gesellschaft.
Selbstverständlich auch mit einer Vegetarischen Alternative.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat «Birsi» mit Sprossen Sonnenblumenkernen und Haussauce	8.00
Nüsslisalat (Saison) Freilande Brotcroûtons mit Haussauce	10.00
Nüsslisalat (Saison) knusprigem Speck Trauben Baumnussvinaigrette	10.00
Karotten-Ingwersuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	8.00
Spargel-Bärlauchsuppe (Saison)	10.00
Curry-Zitronengrassuppe Crevettenspiesschen	12.00
Rieslingsschaumsuppe	10.00
Geräuchte Lachstranche Senfsauce Gurken-Dill-Salat	14.00

HAUPTSPEISEN

Grosi's Hackbraten Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Gemüse	24.00
Kalbshackbraten Morchelsauce Kartoffelstock Gemüse	28.00
Schweinshalsbraten Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüse	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Gemüse	26.00
Schweinsfilet Calvadossauce Nudeln Gemüse	28.00
Maispoullardenbrust Pilzen Rieslingsrisotto Gemüse	26.00
Rindsschmorbraten Rotweinsauce Spätzli Gemüse	28.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Gemüse	28.00
Gebratene Lachstranche Schnittlauchrahmsauce Spinat Salzkartoffeln	32.00
Glasierter Kalbsbraten Thymianjus Kartoffelgratin Gemüse	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti Gemüse	34.00
Rindsfilet am Stück Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse	44.00
Kalbescarréebraten Morchelsauce Pommes Duchesse Gemüse	46.00
Risottoküchlein im Ofen gebacken Gemüse Pilzragout	26.00
Röstipastetli Gemüseragout Pilze	26.00
Überbackene Griessgnocchi Gemüseragout Thymianschaum	26.00
Gelbes Thaicurry Gemüse Peperoncini Nüssen Basmatireis	28.00

KINDERMENÜ

Kleiner Blattsalat Rüebli-salat	6.00
Spaghetti Napoli	9.50
Spaghetti Bolognese	11.50
Chicken Nuggets oder Fischknusperli Pommes frites	11.50
Paniertes Schweinsschnitzeli Pommes frites Gemüse	14.50

DESSERT

Caramelchöpfli im Glas Früchte Rahm	8.00
Gebrannte Crème Baileys Rahm	8.00
Tiramisu	8.00
Schokoladen Mousse Rahm	10.00
Süssmostcrème Rahm	10.00
Frische Erdbeeren Rahm (Saison)	10.00
Vermicelles Meringue Rahm (Saison)	10.00

SEMINAR-ANGEBOT

Wir freuen uns Ihren nächsten Seminaranlass organisieren zu dürfen.

Das Restaurant Birsfelderhof – ruhig, am Rande des Hardwalds gelegen – ist ein idealer Treffpunkt für Tagungen, Seminare, Workshops und Sitzungen. Unsere Räumlichkeiten sind mit einer modernen Infrastruktur ausgestattet, die wir Ihnen je nach Anforderung Ihres Seminarinhaltes entsprechend anpassen.

RAUMANGEBOT

Mietpreise inklusive Bereitstellung, Beamer, Flipchart und Pinnwand

		½ Tag	1 ½ Tag
Eichensaal	Raumfläche 230 m² Seminare bis 60 Personen Bankett bis 120 Personen Konzert bis 150 Personen Apéro stehend bis 150 Personen	280.00	480.00
Raum Ahorn	Raumfläche 50 m² Seminare bis 18 Personen Bankett bis 24 Personen Konzert bis 30 Personen Apéro stehend bis 30 Personen	120.00	200.00
08:00 bis 12:00 Uhr	½ Tag	08:00 bis 17:00 Uhr	1 ½ Tag
13:00 bis 17:00 Uhr	½ Tag	18:00 bis 23:00 Uhr	1 ½ Tag

TECHNIK & INFRASTRUKTUR

Mietpreise inklusive Bereitstellung

Audio-Anlage mit zwei Head-Sets und ein Handmikrofon	80.00
Laptop	30.00
Videokonferenzsystem	80.00
Technischer Support ½ Stunde	50.00
Moderationskoffer	30.00

KONSUMATIONEN IM SEMINARRAUM

Mineral mit und ohne Kohlensäure	100cl	8.90
Orangenjus, BIO-Apfelsaft	100cl	9.50
Kaffee/Tee mit Kaffeemaschine im Seminarraum	p/P	7.50
Buttergipfeli	Stk.	1.50

Weitere Konsumationen sind gemäss Angebotskarte erhältlich.

SEMINAR-PAUSCHALEN

½ Tages Pauschale Vormittag (exkl. Raum & Technik)	15.00
--	-------

Kaffee | Tee | Gipfeli
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft | Bio-Apfelsaft
Früchtekorb | Schoggistengeli

½ Tages-Pauschale Nachmittag Abend (exkl. Raum & Technik)	15.00
---	-------

Kaffee | Tee | Süssgebäck
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft | Bio-Apfelsaft
Früchtekorb | Schoggistengeli

½ Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand)	58.00
---	-------

Beinhaltend Vormittags- oder Nachmittagspauschale
3 Gang-Lunch (Suppe oder Salat | Auswahl aus 3 Menüs, davon mindestens 1 vegeta-
risch | Dessert)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | Kaffee, auch am Mittag inklusive
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Ganz-Tages Pauschale (inkl. Raum & Beamer, Flipchart und Pinnwand)	75.00
--	-------

Beinhaltend Vormittags- und Nachmittagspauschale
3 Gang-Lunch (Suppe oder Salat | Auswahl aus 3 Menüs, davon mindestens 1 vegeta-
risch | Dessert)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | Kaffee, auch am Mittag inklusive
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Die Seminarpauschalen sind wie folgt erhältlich:

- 6 - 12 Personen im Raum Ahorn
- Ab 13 Personen im Eichensaal (bis 12 Personen Zuschlag 200.00)

WISSENSWERTES

Wir freuen uns, Ihren Anlass bei uns organisieren zu dürfen. Untenstehend noch einige nützliche Hinweise für ein gutes Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Menüauswahl	Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Dies können wir telefonisch sowohl als auch bei uns im Restaurant durchführen.
Teilnehmerzahl	Die Angebote für die Anlässe und Bankette servieren wir ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.
Verrechnung	Die Anzahl der Gäste, welche uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, ist verbindlich. Toleranz von -10%.
Menükarten	Falls Sie Menükärtli wünschen, drucken wir diese gerne für Sie kostenlos.
Dekoration	Weisse Stoff-Tischtücher und elektrische Kerzen gehören bei Anlässen zum Essen oder Trauerfeiern zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung organisieren wir Ihnen eine zusätzliche Tischdekoration oder Blumen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst mitbringen.
Parkplätze/Zufahrt	Die direkte Zufahrt von Birsfelden her ist jederzeit möglich. Die Zufahrt auf der Hardstraße vom Autobahnzubringer in Richtung Birsfelden ist von 16:00 bis 19:00 Uhr bewilligungspflichtig. Gebührenpflichtige Parkplätze sind in der Regel ausreichend vorhanden. Tages-Parkkarten für die blaue Zone zum Preis von CHF 8.00 sind im Restaurant erhältlich. Alternativ kann über die App ParkingPay eine Tageskarte für CHF 5.00 gelöst werden.
Zuschläge	Für Veranstaltungen an Wochenenden im Saal sowie alle Abendveranstaltungen in allen Bereichen wird ein Zuschlag von 10% auf die Food & Beverage-Leistungen erhoben. Als Abendveranstaltung gilt, sobald die Hauptleistung nach 18:00 Uhr erbracht wird.
Ablauf	Bitte informieren Sie uns, wenn Sie zwischen den Gerichten kurze Pausen wünschen (für Ansprachen, Produktionen etc.)
Weinauswahl	Unser Wein-Angebot entnehmen Sie der separaten Weinkarte. Gerne können Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche.
Tortengeld	Gerne können Sie Ihre Torte von Ihrer Lieblings Konditorei bestellen. Für ein Entgelt von CHF 3.00 stellen wir Ihnen gerne Besteck und Teller zur Verfügung.
Technische Hilfsmittel	Unsere verfügbaren technischen Hilfsmittel entnehmen Sie unter dem Abschnitt Seminar-Angebot
Fleischdeklaration	Sofern nicht anders vermerkt kommt das Fleisch aus der Schweiz.
Allergene	Bitte teilen Sie uns allfällige Allergene oder Unverträglichkeiten mit, um diese bei der Menüzubereitung berücksichtigen zu können.
Preise	Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MWST.

BANKETTE & EVENTS

KONTAKTIEREN SIE UNS

Roman Halbheer
Geschäftsleitung Infrastruktur & Hotellerie
+41 61 319 88 05
event@az-birsfelden.ch

Suthasini Koch
Assistentin Infrastruktur & Hotellerie
+41 61 319 88 86
event@az-birsfelden.ch

Stiftung zur Hard
Alterszentrum Birsfelden
Hardstrasse 71
4127 Birsfelden
+41 61 319 88 77
www.az-birsfelden.ch

