Kulinarische Höhepunkte und kreative Momente

in der Brunnmatt

BANKETTE I TAGUNGEN I SEMINARE

Dokumentation

Café Restaurant Brunnmatt I Arisdörferstrasse 21 I 4410 Liestal

T 061 927 57 71 I info@brunnmatt.ch I www.cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Inhaltsverzeichnis

Herzlich willkommen	3
Räumlichkeiten und Preise	4 - 6
Verpflegung für Tagungen und Seminare	7
Restaurant, Speisesaal und Terrasse	8 - 9
Infrastruktur und Preise für Tagungen und Seminare	10
Vorspeisen	11
Hauptgänge	12
Desserts	13
Getränke	14 - 17
Wissenswertes	18
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	19 - 20

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass wir Ihr Interesse geweckt haben. In dieser Dokumentation finden Sie Angaben über die Räumlichkeiten, Infrastruktur, Preise, Menüs und Getränke. Unsere Räumlichkeiten eignen sich bestens für Bankette, Tagungen, Seminare oder Firmenanlässe. Wir sind flexibel und beraten Sie gerne. Wenn Sie weitere Auskünfte benötigen oder eine Besichtigung vor Ort wünschen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung, Tel. 061 927 57 71, oder besuchen Sie uns auf unserer Website www.cafe-restaurant-brunnmatt.ch

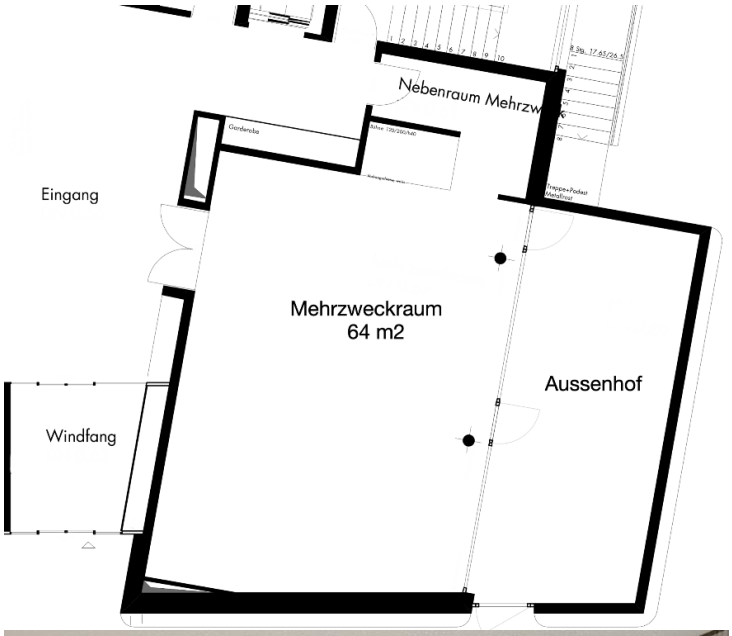
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastronomie-Team

Räumlichkeiten und Preise

Mehrzweckraum

Gut geeignet für Schulungen, Tagungen und Familienfeste
Festbestuhlung: max. 42 Personen
Konzertbestuhlung: max. 50 Personen
Beamer fest installiert
Bodendosen für Internet vorhanden
Raummiete: ½ Tag Fr. 100.—, 1 Tag Fr. 150.—
Die Miete entfällt, wenn die Konsumation mehr als Fr. 1000.— beträgt.

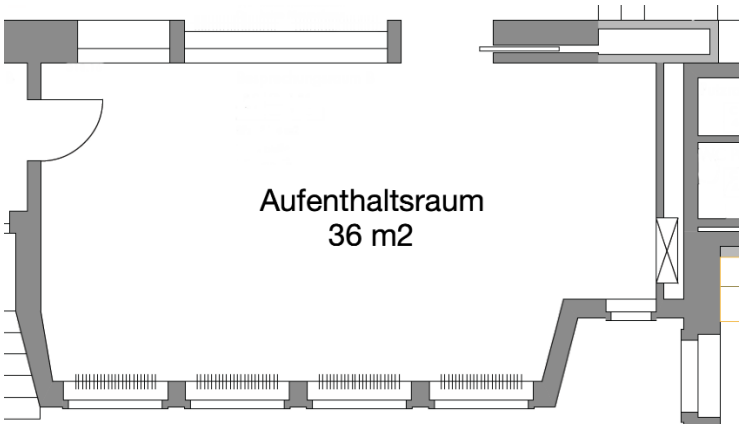


Räumlichkeiten und Preise

Aufenthaltsraum

Gut geeignet für Familienfeiern

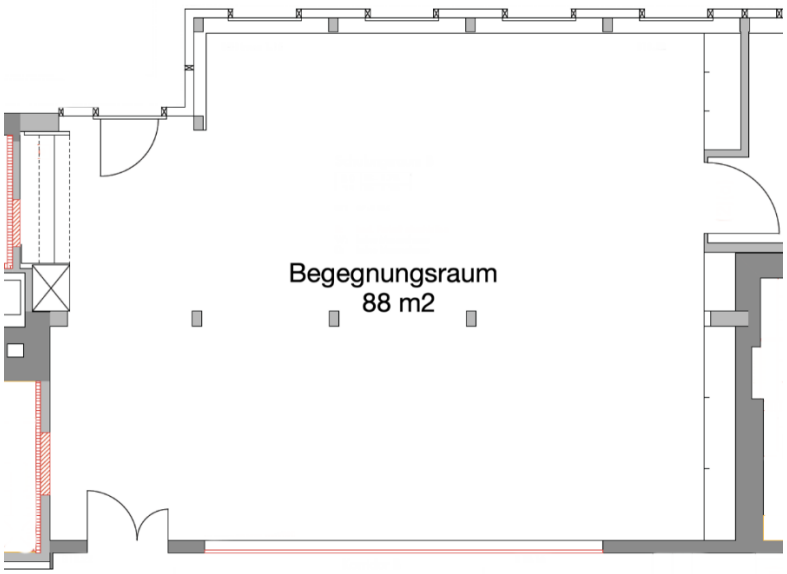
Festbestuhlung: max. 20 Personen
Konzertbestuhlung: max. 30 Personen
Raummiete: ½ Tag Fr. 70.—, 1 Tag Fr. 100.—
Die Miete entfällt, wenn die Konsumation mehr als Fr. 1000.— beträgt.



Räumlichkeiten und Preise

Begegnungsraum

Gut geeignet für Schulungen und grössere Veranstaltungen
Festbestuhlung: max. 42 Personen
Konzertbestuhlung: max. 60 Personen
Beamer fest installiert
Raummiete: ½ Tag Fr. 70.—, 1 Tag Fr. 100.—
Die Miete entfällt, wenn die Konsumation mehr als Fr. 1000.— beträgt.



Verpflegung für Tagungen und Seminare

Morgenpause	Kaffee, Tee, Gipfeli Fr. 5.60 pro Person
Vitaminpause	Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral Obstschale, Linzertorte Fr. 7.80 pro Person
Obstkorb	Fr. 1.50 pro Person
Mittagessen	Gerne beraten wir Sie individuell und unterbreiten Ihnen eine Offerte

Restaurant, Speisesaal, Mehrzweckraum und Terrasse

Für kleinere Feiern sehr gut geeignet

Restaurant, Speisesaal, Mehrzweckraum und Terrasse

Für kleinere Feiern sehr gut geeignet

Infrastruktur und Preise für Tagungen und Seminare

Beamer Deckeninstallation	Fr. 35.—
Funkmikrofon Headset	Fr. 25.—
Rednerpult	gratis
Laptop	Fr. 25.—
Pinnwand	Fr. 15.—
Flipchart	Fr. 15.—
Podest vor Bühne (max. 3 Stk.)	Fr. 15.00/Stk.
Kopien	Fr. 0.20 - 0.50/Stk.

Vorspeisen

Tagessuppe	Fr.	4.00
Gemischter Salat	Fr.	6.50
Caesar-Salat im Weckglas	Fr.	7.50
Rauchlachs Rose mit Sahne-Meerrettich und Toast	Fr.	13.50
Saisonal:		
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	Fr.	8.50
Melone mit Bündner Rohschinken	Fr.	12.50
Nüsslisalat Mimosa	Fr.	10.50
Kürbissalat im Weckglas	Fr.	6.50

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein Apéro-Buffet zusammen.

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel	Fr. 19.50
Schweinsnierbraten mit Sauce provençale	Fr. 24.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	Fr. 26.50
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	Fr. 29.50
Rindssaftplätzli geschmort mit Rotweinsauce	Fr. 24.00
Rindsentrecôte an Kräuterbutter	Fr. 32.00
Gebratene Maispoularde mit Tomaten-Basilikumrahmsauce	Fr. 24.50
Pouletgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce	Fr. 24.50
Gebratene Lachstranche mit Weisswein-Dillsauce	Fr. 24.50
Black Tiger-Crevetten mit Sauce provençale	Fr. 24.50

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen ein gemischtes Buttergemüse.
Beilage nach Wahl (Pommes frites, Nudeln, Kartoffelstock, Reis, Kroketten, Rösti-Galetten, hausgemachte Butterspätzli).

Für vegetarische Menüs kontaktieren Sie uns einfach!

Desserts

Mousse au chocolat mit Rahm	Fr.	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	5.00
Caramelköpfli mit Rahm	Fr.	5.00
Garnierte Glaceschnitte	Fr.	5.00
Tiramisu	Fr.	6.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Sirup	2.5 dl	Fr. 1.00
Eptinger blau / rot offen	2.5 dl	Fr. 3.10
Eptinger blau / grün	1 l	Fr. 7.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Pepita, Rivella rot / blau, Apfelschorle	3.3 dl	Fr. 4.60
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	Fr. 4640
Eistee Brunnmatt	2.5 dl / 5 dl	Fr. 4.50 / Fr. 5.50
Frisch gepresster Apfelsaft past.	2.5 dl / 5 dl	Fr. 3.50 / Fr. 6.60
Orangensaft	1 l	Fr. 9.00

Kaffee

Ristretto	Fr. 3.90
Espresso	Fr. 3.90
Kaffee crème	Fr. 3.90
Schale	Fr. 3.90
Cappuccino	Fr. 4.70
Café Mélange	Fr. 4.70
Latte Macchiato	Fr. 4.80
Doppelter Espresso	Fr. 5.90
Brunnmatt-Express	Fr. 5.40

Schokolade

Schokolade heiss / kalt	Fr. 3.70
Ovomaltine heiss / kalt	Fr. 3.70

Tee

Auserlesenes Teesortiment von Ronnefeldt

Fr. 3.90

Getränke

Weisswein und Rosé

Cuvée d'Or blanche Siebe Dupf Kellerei (Riesling-Sylvaner, Gutedel und Kerner), runder und rassiger Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel	7.5 dl	Fr. 39.50
Rebmeister Nordwestschweizer Riesling-Sylvaner VdP Siebe Dupf Kellerei	5 dl	Fr. 19.70
Rebmeister Rosé Nordwestschweizer Blauburgunder VdP Siebe Dupf Kellerei	5 dl	Fr. 21.70
Grüner Veltliner Hundspoint Weingut Gruber Röschitz, Österreich, begeistert mit seiner delikaten Apfelfrucht und Aromen von weissen Früchten, unterlegt von einem Hauch Blüten und Zitruszesten	7.5 dl	Fr. 34.50
Valdelainos DO Bodegas Pedro Escudero (Verdejo) In der Nase besticht er mit seinen kräftigen Aromen von Grapefruit, Zitrus, Pfirsich und exotischen Früchten, am Gaumen gefällt er mit seiner Würze und erfrischenden Säure	7.5 dl	Fr. 33.50
Baselbieter Kerner AOC Siebe Dupf Kellerei Ein sehr feinfruchtiger Wein mit einem leichten Muskatbukett. Er besticht mit seiner Würze, den Aromen von exotischen Früchten und Steinfrüchten und seiner feinrassigen Säure	7.5 dl	Fr. 40.50

Getränke

Rotwein

Cuvée d'Or Rouge 7.5 dl Fr. 39.50
Siebe Dupf Kellerei
In dieser edlen Cuvée sind die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint. Verführerische Aromen von Beeren, Kirschen, Weichsel, Kräutern und leichte Röstaromen

Rebmeister Blauburgunder 5 dl Fr. 21.70
Nordwestschweizer VdP, Siebe Dupf Kellerei
Dieser Rebmeister aus der Region ist geschmeidig, mit beerigem Aroma, harmonisch und angenehm

Just Zweigelt Special Edition 7.5 dl Fr. 41.00
Weingut Bernhard, Ernst, Österreich, Burgenland.
Dieser Zweigelt ist ein Gemeinschaftsprojekt von Bernhard Ernst und dem Sommelier-Team der Siebe Dupf Kellerei. In der Nase zeigt er viel dunkle Frucht und Gewürze. Am Gaumen ist er sehr voll mit samtigen Gerbstoffen mit einer leichten Extraktsüsse.

Nerio Riserva 7.5 dl Fr. 41.50
Schola Sarmenti, Italien, Apulien
Diese Cuvée aus Negromaro und Malvasia begeistert mit kräftigen Aromen von schwarzen Kirschen,viel Würze und leicht rauchig. Am Gaumen wiederum viel Frucht, schwarze Beeren weichen, aber kräftigen Tanninen. Der Abgang ist geprägt von saftigem Schmelz.Ein Blockbuster und wunderbarer Speisebegleiter.

Biniagual Negre DO 7.5 dl Fr. 44.50
Finca Biniagual Mallorca (Manto Negro, Syrah und Cabernet Sauvignon)
Die Cuvée begeistert mit Noten von Waldfrüchten, Brombeeren und edlen Gewürzen

Getränke

Bier

Calanda Radler 2.0 %	3.3 dl	Fr. 4.70
Feldschlösschen Lager 4.8 %	3.3 dl	Fr. 4.90
Unser Bier 4.0 %	3.3 dl	Fr. 5.50

Unsere Apéroempfehlung

Prosecco DALDIN Extra Dry Satin DOC Treviso, Veneto Die Aromen von Melone, Pfirsich und Zitrusfrüchten begeistern. Sehr eleganter Prosecco mit aromatischem Finale und wunderbarer Perlage	7.5 dl	Fr. 41.00
Cuvée d'Or Crémant, AOC Basel-Landschaft Siebe Dupf Kellerei (Pinot Noir) Ein hellfarbener, feinperliger Schaumwein mit delikatem Burgunderaroma und einer ausserordentlichen Frische. Diskrete Noten von Südfrüchten und roten Beeren und der runde und trockene Abgang ergeben ein tolles Zusammenspiel	7.5 dl	Fr. 41.00

Alkoholfreie Apérogetränke

Schweppes Tonic / Bitter Lemon	Fr. 4.10
Orangensaft	Fr. 3.50

Apérogetränke mit Alkohol

Aperol mit Orangensaft 11 Vol. %	Fr. 7.50
Aperol Spritz mit Weisswein 11 Vol. %	Fr. 9.00
Aperol Spritz mit Prosecco 11 Vol. %	Fr. 11.00

Campari	Fr.	7.50
Martini	Fr.	7.50

Wissenswertes

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich von 8.30 bis 17.30 Uhr
Nachtruhe 22.00 Uhr
Unter 100 Gästen werden ab 18.30 Uhr Mitarbeiterkosten verrechnet

Blumen

Unsere Standard-Dekoration oder Blumen sind im Angebot inbegriffen.
Für speziellen Wünsche können Sie gerne folgendes Blumengeschäft kontaktieren:
Blumen Büchi, Liestal, Tel. 061 921 91 66, www.blumen-buechi.ch

Menükarten

Auf Wunsch drucken wir die Menükarten kostenlos in unserem Standardformat und -Design.

Zeitmanagement

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses gewährleisten zu können, bitten wir Sie, allfällige Ansprachen, Produktionen und Pausen 2 Wochen vor dem Anlass mit uns abzustimmen.

Zapfengeld

Sie dürfen uns Ihren Lieblingswein gerne liefern. Das Zapfengeld pro servierte Flasche beträgt Fr. 20.—.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Gültigkeit

Diese Bedingungen gelten für die Erbringung von Leistungen sowie für die Überlassung der Räumlichkeiten zur Durchführung von Veranstaltungen im Café Restaurant Brunnmatt und für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räumlichkeiten und Flächen, die mit dem Heim verbunden sind. Es gelten ausschliesslich die nachfolgenden AGB. Andere Geschäftsbedingungen eines Gastes, Veranstalters oder Bestellers sind nicht Bestandteil des Vertrags, wenn diese nicht durch uns schriftlich akzeptiert wurden.

2. Teilnehmerzahl

Der Besteller verpflichtet sich, dem Café Restaurant Brunnmatt die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Spätere Abweichungen nach unten können nach Ablauf dieser Frist für die Abrechnung nicht mehr berücksichtigt werden, die gemeldete Teilnehmerzahl ist Basis der Abrechnung. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben werden akzeptiert, aber zusätzlich verrechnet.

3. Annullation

Um- oder Abbestellungen von reservierten, definitiv bestätigten Banketten, Tagungen und Seminaren oder sonstigen Veranstaltungen/Anlässen werden ab zwei Tagen vor dem vereinbarten Termin in Rechnung gestellt.

4. Preisanpassungen

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

5. Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten sind verbindlich. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Einwilligung des Café Restaurant Brunnmatt.

6. Abendliche Verlängerung

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Absprache mit dem Café Restaurant Brunnmatt möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessstunde (Polizeistunde) überschritten, hat sich der Veranstalter mindestens 14 Tage vor dem Anlass an das Café Restaurant Brunnmatt zu wenden, damit die erforderliche Bewilligung eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können. Zusätzliche Personalkosten werden in diesem Fall dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
Der Nachtzuschlag wird wie folgt erhoben:

Ab 24.00 Uhr Fr. 200.—/Stunde und ab 02.00 Uhr Fr. 300.—/Stunde.
Mitarbeiter Fr. 55.—/Stunde und Mitarbeiter Kader Fr. 85.—/Stunde.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

7. Extraleistungen

Die Preisangaben des Café Restaurant Brunnmatt für Extraleistungen und Mieten von Infrastruktur können aus der Rubrik «Räumlichkeiten und Preise» und «Infrastruktur und Preise» entnommen werden. Der Veranstalter verpflichtet sich, alle Speisen und Getränke vom Café Restaurant Brunnmatt zu beziehen. Ausnahmen werden nach Absprache mit einer Gebühr verrechnet.
Bei kurzfristigen Änderungen der Bestuhlung oder des Ablaufplans werden Mitarbeiterkosten verrechnet:
Mitarbeiter Fr. 55.—/Stunde, Mitarbeiter Kader Fr. 85.—/Stunde

8. Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Café Restaurant Brunnmatt für Beschädigungen der Räumlichkeiten und des Inventars und für Sachbeschädigungen, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets vorgängig mit dem Restaurant abzusprechen. Für die Garderobe wir nicht gehaftet.

9. Parkplätze

Wir stellen die Tiefgarage und Aussenparkplätze gratis zur Verfügung.

10. Änderungen

Anderslautende Abmachungen müssen schriftlich erfolgen.