



## Feste feiern



## Gut Essen mit Aussicht

Etwas oberhalb von Liestal, mitten im Grünen, liegt der Bienenberg. Ein idealer Ort für Tagungen und Feste - mit herrlicher Aussicht über das Ergolzthal. Hier lässt es sich in aller Ruhe feiern.

Spazierwege und eine grosse Terrasse, ein toller Kinderspielplatz und eine Spielecke sorgen für Bewegungsfreiheit. Für Ihre Feier stehen Räume in verschiedenen Grössen zur Verfügung. - Für einen reibungslosen Service sorgt ein motiviertes Team von Mitarbeitenden.

In dieser Dokumentation finden Sie auf den ersten Seiten verschiedene Menüzusammenstellungen, gefolgt von Komponenten für eine individuelle Menüwahl. Lassen Sie sich von den Vorschlägen unseres Küchenchefs inspirieren und tauschen Sie die Komponenten nach Lust und individuellem Geschmack aus.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Menüauswahl sowie der Planung Ihrer Veranstaltung und freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein gelungenes Fest zu bereiten.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Philip Bühler".

Philip Bühler  
Betriebsleiter



## Das Erste

Grosi's Salat  
*mit Speck- Brot- und Eiwürfeln*

☞ ☞

Rindsbraten an Thymiansauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

☞ ☞

Gebrannte Creme  
*aus hiesiger Milch, mit Vanilleglace  
und Schlagrahm*

63

## Das Zweite

Fenchelrahmsuppe  
*mit Blätterteigstange*

☞ ☞

Hausgemachter Gemüseburger  
Balsamicorisotto  
Buntes Gemüse

☞ ☞

Schokoladen-Kokosschnitte  
*mit Aprikosensorbet*

56

## Das Dritte

Blattsalate mit Speck-Butterzopf  
*begleitet von Hobelkäse und Rohschinken*

☞ ☞

Gratinierte Pouletbrust  
Gemischter Wildreis  
Buntes Gemüse

☞ ☞

Hausgemachtes Saison Parfait  
*begleitet von bunten Früchten*

61

## Das Vierte

Assortierte Gemüse- und  
Blattsalate mit Bienenbergdressing

☞ ☞

Schweinssteak und Alpine  
Kräutersauce  
Knusprige Pommes frites  
Gemüse garnitur

☞ ☞

Joghurtcreme im Weckglas  
*von Himbeeren und Brownie begleitet*

62

## Frühling

Käseterrine mit kopflastigem  
Radislsalat und Bärlauchrahmsüpli

₰ ₣

Saiblingfilet Zuger Art  
begleitet von buntem Gemüse

₰ ₣

Zarter Lammgigot mit Gartenkräuter  
Neue gebackene Kartoffeln  
Spargeln und Spinat

₰ ₣

Rhabarber Träumli  
*Rhabarberknusper- und Glace  
mit Erdbeerscham*

71

## Sommer

Bunter Caprese mit frischem  
Basilikum

₰ ₣

Melonenkaltschale mit Minze  
*die Eiskalte Erfrischung*

₰ ₣

Kalbsnierstück mit Walliser Aprikosen  
Butternudeln  
Sommergemüse

₰ ₣

Beeren-Törtli  
begleitet von Glace und Rahm

73

## Herbst

Kürbisrahmsuppe  
mit Kernen – und Balsamicorosette

₰ ₣

Pastetli mit Pilzen  
und eigenwilligem Ratatouille

₰ ₣

Nidergegartes Wildes Entrecôte  
*mit Sauser - Preiselbeersauce*  
Hausgemachte Spätzli  
herbstlich garniert

₰ ₣

Kastanien mit Trauben und Vanille  
*Vermicelles mit Glace, bunt garniert*

69

## Winter

Wintersalate mit Speckdatteln  
an Preiselbeersauce

₰ ₣

Kastanien - Lauchrahmsuppe

₰ ₣

Suure Mocken vom Wasserbüffel  
Kartoffelgratin  
Saison Gemüse

₰ ₣

Hausgemachtes Orangen Tiramisu  
mit wenig Grand Marnier

71

*Die Gerichte und die Preise können wir bei den Saisonmenus  
nur in der jeweiligen Saison garantieren*

## Das Einheimische

Blattsalat mit geräucherten Bündner  
Lachsstreifen und Frischkäsezopf

☎ ☎

Basler Zwibele als Wähe,  
Süpli und Confit

☎ ☎

Emmentaler Roastbeef  
an Swiss Alpine Herbs-Hollandaise  
Bunte Butternudeln  
Gemüse garnitur

☎ ☎

Sorbet-Trio bunt garniert  
und dem Emmentaler Brätzeli

75

## Flexibles Menu

Kleines Salätchen  
mit beladenem Brötli

☎ ☎

Tomatenrahmsupp  
*je nach Wetter warm oder als  
Kaltschale*

☎ ☎

Paniertes Schweinsschnitzel  
Sämiger Balsamicorisotto  
Passendes Gemüse  
*im Nachservice Kalbsrahmschnitzel  
mit Pommes frites*

☎ ☎

Glacebuffet mit allerlei Komponenten  
zum Kreieren des eigenen Coupes

79

## Ernte Dank

Bunte Blattsalate an  
Bärlauchdressing,  
begleitet von Radieschen und  
Mutschliwürfel

☎ ☎

Das Glühweinrahmsüpli  
mit passender Blätterteigstange

☎ ☎

Rehpfeffer mit Steinpilzen  
Butterspätzli  
Buntes Gemüse

☎ ☎

Das Himbeer Träumli  
*hausgemachtes schmackhaftes  
Himbeerparfait mit Mark und  
gefülltes Zuckerteigbödeli*

79

## ½ Buffet – ½ serviert

Ihre Wunschsalate auf dem Buffet mit  
Saucen, Beilagen und Brotigem

☎ ☎

Michels Brautschausuppe (serviert)  
*Gemüsebrühe mit Rindfleischwürfel und  
Safran*

☎ ☎

Zarte Trutenbrust  
an raffinierter Steinpilz-Currysauce  
Seeländer Kartoffelgaletten  
Buntes Gemüse

☎ ☎

Dessertbuffet  
*Frischer Fruchtssalat, Gebrannte Creme,  
Schokoladenschaum, je eine Sorte Glace  
und Sorbet, Schlagrahm, Beeren je nach  
Saison*

74



## Geniessen mit weitem Blick

Vierjahreszeiten Salat

☞ ☞

Kraftbrühe mit Flädli

☞ ☞

Lachsterrine mit Joghurtsauce  
begleitet von Lachssalat und einer Bruschetta

☞ ☞

Buntes Sorbet

☞ ☞

Poelierte Kalbsnuss an Heublumensauce (ohne Nachservice)  
Seeländer Kartoffel - Gemüserösti  
Buntes Gemüse

☞ ☞

Kaltes Sabayon mit Marsala  
*begleitet von Guetsli*

84



## Buffet

### **Klein und Fein**

Reichhaltiges Salatbuffet mit  
Rüebli-, Gurken-, Bohnen-, Reis-, Kabis- und Blattsalat  
Garnituren und hausgemachte Salatsaucen

☞ ☞

Minestrone

☞ ☞

Pouletbrust Supreme, Quiche, Spaghetti alla norma  
Gemüse – Kartoffelgratin und zwei Gemüse

☞ ☞

Weckglas-Parade

74

### **Das Urchige...**

Reichhaltiges Buffet mit Rüebli-, Kartoffel-,  
Siedfleisch-, Teigwaren-, Bohnen- und Randensalat  
Garnituren und hausgemachte Salatsaucen

☞ ☞

Tomatenrahmsuppe

☞ ☞

Beinschinken, Lammgigot und Kalbsschulterbraten  
Butterrösti, Butterspätzli und Gemüseauswahl  
Aelplermagronen nach Urner Art mit Apfelmus

☞ ☞

Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Meringue  
Warme Zwetschgen oder Aprikosen, Vanilleglace und Schlagrahm

78

## **Grill zum Ersten**

Fünf Gemüse- und Blattsalate, Saucen und Beilagen auf dem Buffet

Pouletbrust, Rindshuft und Panirfrischkäse mit Kräuterbutter  
Geschwellte Kartoffeln mit Quark, Nudeln und Gemüseauswahl

Vegane Gemüselasagne

Frischer Fruchtsalat, Schokoladenschaum, Karamelflan  
Früchtekuchen, Glace, Sorbet und Schlagrahm

68

## **Grill zum Zweiten**

Acht Gemüse- und Blattsalate, Saucen und Beilagen auf dem Buffet

Curry – Geflügelrahmsuppe

Trutenschnitzel, Schweinssteak, Lammnierstück, Lachsschnitzel  
und Hülsefrüchteburger  
mit Pommes frites, Tomatenpenne, Balsamicorisotto  
buntes Gemüse

Früchteplatte, Schokoladenflan, Liestaler - Joghurtcreme  
Linzertorte, Muffin, Schlagrahm und eine Gützliplatte

75

*Je nach Verfügbarkeit und Witterung grillieren wir in der Nähe des Festsaals vor den  
Gästen oder bringen alles direkt vom Griddle aus der Küche auf's Buffet.*



## Vorspeisen

Blattsalat mit Speck- und Eiwürfel und Berner Hobelkäse <i>begleitet von aromatischem, hausgemachten Speckbutterzopf</i>	13
Assortierte Blatt- und Gemüsesalate	13
Italienischer Mozzarella di Bufala auf Saisonblattsalat mit Parmaschinken	14
Räucher Fischteller mit Schweizer Forelle und Lachs ergänzt mit Bresola, auf Salatbouquet, Toast und Butter	19
Käseterrine mit Blattsalat und schwarzer Johannisbeersauce <i>serviert mit dem hausgemachten Hansibrot, saisonal fruchtig daherkommend</i>	14
Das Kombi – drei auf einem, eines für drei <i>Blattsalat, Süppchen und Beilage</i>	16
Der abgelenkte Caprese <i>Bunte Tomaten mit Gurken Mozzarella, Crudo und Melonen</i>	14
Die Wähe – nach Wahl <i>Nature, Lasagne, Lorraine, Mediterran, Walliser, Casimir, Chili con carne</i>	14

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	8
Minestrone, Bündner Gerstensuppe, Seeländer Fischrahmsüpli	9
Bärlauch, Basilikum, Blumenkohl, Fenchel, Geflügel-Curry, Knoblauch, Lauch-Kastanien, Rosmarin,	9
Saisonale Suppen wie Spargeln, Kürbis, Melonenkaltschale	9



## Hauptspeisen

### Fleisch

Suure Mocke vom Rind oder Wasserbüffel <i>in Rotwein ruhendes Fleisch, geduldig geschmort, mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse</i>	41
Rindsgulasch ungarisch inspiriert <i>klassisches Gericht mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Tomaten, mit Butterspätzli und farbigem Gemüse</i>	40
Roastbeef mit Alpiner Kräuter Hollandaise <i>begleitet von Seeländer Kartoffelgaletten und buntem Gemüse</i>	44
Rinds- und Schweinsfilet mit Pfeffersauce und Balsamicosauce <i>mit Butternudeln und buntem Gemüse</i>	42
Kalbgeschnetzeltes mit Steinpilzen I oder II <i>chüschtige Sauce mit Rahm verfeinert, ergänzt mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse</i>	43/40
Wiener Kalbsrahmgulasch <i>gemütlich gedünstetes Fleisch mit Zwiebeln und Tomaten, passend dazu hausgemachte Butterspätzli und aufstellendes Gemüse</i>	39
Wiener Schnitzel – natürlich mit Kalbfleisch <i>paniertes dünnes Schnitzel mit klassischem Kartoffelsalat oder Reis oder Petersilienkartoffeln oder gemischten Salat oder und buntem Gemüse</i>	47









## Fleisch

Kalbsschulterbraten in seiner Sauce gegart <i>mit Tomatenrisotto in bunter Gemüsebegleitung</i>	41
Kalbssteak auf Dörrbirnen - Rotweinsauce <i>mit dem charakteristischen Geschmack, Butternudeln, passende Gemüse mit Birne</i>	47
Schweinsrahmschnitzel <i>Nudeln sind auch hier in Begleitung von einer Gemüsegar nitur</i>	39
Schweinssteak an Morchelsauce <i>begleitet von gemischtem Wildreis und buntem Gemüse</i>	42
Schweinsfilet mit Pfeffersauce <i>mit Safrannudeln und einer Auswahl an Gemüse</i>	41
Cordon bleu vom Kalb <i>gefüllt mit Urchrütterkäse, mit Pommes frites und buntem Gemüse</i>	43
Pouletbrust an Currysauce <i>serviert mit Früchtereis, einer Kokosbanane und buntem Gemüse</i>	40
Mariniertes Pouletschenkelsteak mit kräftigem Jus <i>dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse</i>	38
Entenbrust oder Fasanenbrust auf Rotwein - Portosauce <i>das saftige Fleisch servieren wir ihnen mit Seeländer Kartoffelgaletten und Gemüse</i>	41
Trutenbrust mit Eierschwämmchen <i>begleitet Kartoffelkroketten und buntem Gemüse</i>	40
Lammgigot an Kräutersauce mit Tomatenwürfeln <i>klassisch dazu die feinen Lyonerkartoffeln und natürlich Gemüse mit Speckbohnen</i>	42
Lammwürfel Stroganow <i>zarte Würfel vom Nierstück am klassischer Sauce mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und Cognac vervollständigt mit Trockenreis und buntem Gemüse</i>	43

## Fisch

Pochiertes Saiblingsfilet nach Zuger Art <i>an Weisswein-Kräutersauce, mit buntem Reis und ergänzenden Gemüsen</i>	41
Gebrautes Schweizer Lachsforellenfilet «Griechische Art» <i>mit Oliven, Tomaten, Gurken und Fetawürfeln, begleitet von Balsamicorisotto und ergänzenden Gemüsen</i>	42

**Vegetarisch** (vegane Gerichte sind mit  gekennzeichnet)

Tortelloni mit Käse gefüllt auf leichter Tomaten – Basilikumsauce	38
Hausgemachter Bohnenburger mit Risotto und Gemüse 	39
Hausgemachte Gemüseburger Gemischter Wildreis und buntem Gemüse 	38
Knuspriges Gemüseschnitzel mit Nudeln und buntem Gemüse	38
Panierter Sellerie gefüllt mit Wirz und einer Käsealternative «Blaues Band»	39
Überbackene Gemüse-Pilz-Spätzlipfanne	36
Linsen-Grünkernburger umgeben von buntem Gemüse 	38
Spaghetti an roter Pestosauce mit Haferdrink 	36
Reichhaltiger Gemüseteller mit Spätzli (nach Wunsch  )	38
Gratinierte Gemüselasagne mit Tomaten 	37

**Stärkebeilagen**

Nudeln	Butterspätzli	Gemischter Wildreis
Rosmarinkartoffeln	Kartoffelgratin	Kartoffelstampf
Maisgriessnocken	Seeländer Galetten	Balsamicorisotto
Pommes frites	Butterrösti	Teigwarenreis
Pasta sociali Teigwaren aus Muttenz: als Tomaten-Chili, Spinat, Nature		





## Desserts

Kleines Dessert im Weckglas, wählen Sie ihr Aroma: Schokolade, Caramel, Mandeln, Kaffee, Erdbeer, Passionsfrucht, Himbeer- Joghurtcreme	7
Weckglas Parade Hausgemachtes mit Schokolade und zwei weiteren Sorten	13
Träumli aus Schokoladen, Dessertteller in allerlei Konsistenzen	13
Erfrischender Fruchtsalat mit Schlagrahm und einer Kugel Glace	11
Sacherschnitte mit Himbeerglace, bunt garniert	14
Früchtetörtli begleitet von Früchteschaum, Glace und einem kleinen Carac	13
Liestaler Milch als Gebrannte Creme, mit Vanilleglace und Schlagrahm	11
Tiramisu mit Himbeeren und Amaretto oder Orangen und Grand Marnier	11
Hausgemachte Torte, ganz oder geschnitten	68
Schwarzwälder, Schokoladenschaum und Erdbeerquark, Zitrone, Honig-Himbeer	
Passionsfrüchte Joghurtcreme mit Waldbeerglace und Schlagrahm	12
Dessertbuffet:	
Ragusacreme, Frischer Fruchtsalat, frische/ warme Beeren (Saison)	21
Zitronencake, 3 Sorten Glace, Meringue, Schlagrahm und kleine Guetsliplatte	



## Das Kleingedruckte

### Reservation

Ab dem Zeitpunkt Ihrer definitiven Buchung garantieren wir Ihnen Ihre Reservation. Wir bitten Sie, uns die genaue Gästezahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

### Organisation

Die Absprache aller Details zur Veranstaltung erfolgt spätestens 10 Tage vor dem Anlass:

- Einrichten der Räume und Technik
- Zwischenverpflegungen/Pausenkaffee
- Mahlzeiten
- Hotelzimmer
- Menüwahl bei Festanlässen

### Verfügbarkeit

Raumzuteilungen sind provisorisch. Wir behalten uns das Recht vor, diese jederzeit abzuändern.

### Haftung

- Sind Besteller und Veranstalter nicht identisch, haften beide solidarisch dem Hotel gegenüber als Gesamtschuldner.
- Beanspruchen die Teilnehmenden der Veranstaltung zusätzliche Leistungen, so haftet dafür der Veranstalter.
- Für mitgebrachte Gegenstände (Ausstellungsgegenstände, Technische Geräte, Dekorationsmaterial, usw.) haftet der Veranstalter, ebenso für vermisste oder beschädigte Gegenstände.

### Personenzahl und Optionen

- Optionsdaten bei Offerten sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsdaten können die provisorisch reservierten Räumlichkeiten anderweitig vermietet werden.
- Die genaue Teilnehmerzahl oder deren Änderung sind bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt. Bei Überschreitung nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Personenanzahl zugrunde gelegt.

### Dekoration

- Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder anderen Gegenständen ist nur mit Einverständnis des Hotels erlaubt.
- Sämtliches Material muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- Mitgebrachtes Material muss innert 24 Stunden nach Veranstaltungsende abgeholt werden.

### Preise

Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

### Mitbringen von Speisen und Getränken

- Speisen und Getränke dürfen nur nach Absprache mit dem Hotel mitgebracht werden.
- Für Nichtalkoholische Getränke erheben wir ein Zapfengeld von CHF 8.00/Liter. Wein und andere alkoholische Getränke werden mit einem Zapfengeld von CHF 30.00/Flasche verrechnet.
- Für mitgebrachte Speisen ohne vorgängige Absprache verrechnen wir mind. CHF 20.00 pro Person.

### Annulationskosten

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, kommt folgende Tabelle für die Verrechnung der Annulationskosten zur Anwendung:

60 – 31 Tage vor Anlass	20% des Arrangements
30 – 8 Tage vor Anlass	50% des Arrangements
7 – 2 Tage vor Anlass	80% des Arrangements
48 Stunden vor Anlass	100% des Arrangements

Unter Arrangement versteht sich die bestätigte Leistung mal die gemeldete Teilnehmerzahl. Wurden noch keine bezifferbaren Leistungen bestätigt (z.B. weil die Menüwahl noch nicht erfolgt ist), beträgt das Arrangement CHF 80.00 pro Tag und pro Person.

### Zimmerrückgabe/Kontingent

2 Monate vor Anlass:

das komplette Zimmerkontingent

60 – 31:	50% des Zimmerkontingents
30 – 8 Tage	20% des Zimmerkontingents
7 – 2 Tage	5% des Zimmerkontingents

Später als zwei Tage vor dem Anlass können keine Zimmer mehr storniert werden. No-shows werden mit 1 Nacht zu 100% verrechnet.

### Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach effektivem Verbrauch, mindestens jedoch Verrechnung der gemeldeten Gästezahl (s.o.).

Die Bezahlung Bar, EC-Direkt, Postcard, Kreditkarten Nach Absprache auf Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen netto.

### Nachtzuschlag

Veranstaltungen, welche länger als bis 24:00 Uhr dauern, sind bewilligungspflichtig. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro Stunde.

### Vertragsrücktritt

Wir behalten uns das Recht vor, ohne Schadenersatz vom Vertrag zurück zu treten, wenn sich nach dem Vertragsabschluss herausstellt, dass die Art der Veranstaltung gegen unsere ethischen Richtlinien ist.

### Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle Vertragsparteien ist Liestal.