

Menüvorschläge



Gut Essen mit Aussicht

Der Bienenberg liegt etwas oberhalb von Liestal, mitten im Grünen. Ein Ort, der sich bestens eignet für Tagungen und Festanlässe – mit bester Aussicht über das Ergolzthal. Hier können Sie in aller Ruhe und Gelassenheit feiern.

Spazierwege und eine grosse Terrasse, ein toller Kinderspielplatz und eine Spielecke sorgen für Bewegungsfreiheit. Den Bedürfnissen Ihrer Feier angemessen, stehen Ihnen Säle in unterschiedlichen Grössen zur Verfügung. – Und ein motiviertes Team von Mitarbeitenden sorgt für einen reibungslosen Service.

In dieser Dokumentation finden Sie auf den ersten Seiten die Komponenten zur individuellen Menüwahl, gefolgt von verschiedenen Menükompositionen. Lassen Sie sich inspirieren von den Vorschlägen unseres Küchenchefs und tauschen Sie nach blieben und individuellem Geschmack Komponenten aus.

Wir beraten Sie gerne persönlich in der Menüwahl, sowie der Planung des Anlasses und freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen gelungen Anlass zu bereiten.



Philip Bühler
Betriebsleiter

Vorspeisen

Blattsalat mit Speck-, Brot- und Eiwürfeln	9.00
Gemischter Salat	9.00
Salat mit Variation von Frischkäsekugeln	10.50
Blattsalat mit Rauchlachs	13.50
Räucherlachstatar auf Sauerrahm-Dillgurken	14.50
Gebratene Riesencrevetten auf mediterran mariniertem Couscous Salat	14.50
Thunfischtatar	19.00
Rindstatar	15.00

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage Croustons, Backerbsen, Flädli, oder Schinkenschöberl	6.50
Essenz von der Cherrytomate mit Basilikumnockerl	8.00
Saisonale Suppe z.B. Spargel, Kürbis, Marroncreme, oder Tobinamburcreme, Bärlauchcreme, etc.	6.50
Rüebli-Honigsuppe	7.00
Weizenbier-Safransüppchen mit Sellerieschaum	10.00
Rosmarinsuppe mit Lammfleisch	15.00

Hauptspeisen

Rind

Sauerbraten	28.00
Hohrücken am Stück gegart	39.00
Dry aged Entrecote	67.00
Dry aged Filet	82.00

Kalb

Geschnetzeltes	28.00
Schulterbraten	36.00
Nierstück im Ganzen gegart	48.00

Schwein

Steak	33.00
Dry aged Kotelett	48.00

Dry aged Fleisch wurde 3 bis 8 Wochen trocken gereift. Während der natürlichen Reifung am Knochen bildet sich das einmalige Aroma. Da das Fleisch bei der Trockenreifung Feuchtigkeit verliert, kann es praktisch ohne Saftverlust gegart werden. Butterzart im Schnitt mit fein-nussigen Aromen.

Poulet

Gebratenes Pouletbrüstchen	26.00
Gefüllte Maispoularde Supreme	28.50

Fisch

Lachsfilet gebraten oder pochiert	27.00
Seeteufel im Speckmantel	39.00

Vegetarisch und Vegan

Raviolo Argovia (Vegan)	19.00
Hausgemachtes Gemüse-Käseschnitzel	21.00
Hausgemachter Gemüsekartoffelstrudel mit Sauerrahmdip	22.50

Beilagen und Saucen nach Wahl

Ofengemüse oder Gemüsebündchen

Nudeln, Spätzli, Reis, Risotto, Kartoffelgratin, gebackene
Süskartoffelecken, getrüffelter Kartoffelstock

Rosmarinjus, Pfeffer-Rahmsauce, Sauce Choron, Champignon-
Rahmsauce, Safransauce, Weissweinsauce, Kräuterbutter

Desserts

Mangomousse	9.50
Dunkles Schoggimousse	11.50
Weisses Schoggimousse	11.50
Mousse-Variation in drei Farben	13.00
Moccacreme	9.50
Gebrannte Creme mit Vanilleglace	12.00
Tiramisu (Klassisch oder mit Himbeeren)	10.00
Hausgemachtes Schwarzwälderparfait	10.50
Dessertbuffet	19.50

Menüs in drei Gängen

Blattsalat mit Variation von
Frischkäsekugeln

—

Kalbsbraten an Rosmarinjus mit
Nudeln und Ofengemüse

—

Gebrannte Creme

Kraftbrühe mit Croutons

—

Dry aged Schweinskotelett mit
Kräuterbutter, gebackenen
Süßkartoffelecken und
Gemüsebündchen

—

Mangomousse

55.00

64.00

Blattsalat mit Rauchlachs

—

Schweinssteak an Champignon-
Rahmsauce mit Nudeln und
Gemüsebündchen

—

Gebrannte Creme mit
Vanilleglace

Rosmarinsuppe mit Lammfleisch

—

Sauerbraten vom Rind mit
Süßkartoffelecken und
Ofengemüse

—

Moccacreme

57.00

51.00

Kraftbrühe mit Flädli

—

Gefüllte Maispoularde Supreme
Mit Risotto und Ofengemüse

—

Hausgemachtes Schwarzwälderparfait

44.00

Menüs in vier Gängen

Thunfischtatar

—

Essenz von der Cherrytomate mit
Basilikumnockerl

—

Seeteufel im Speckmantel auf
Weissweinsauce mit Risotto und
Gemüsebündchen

—

Himbeertiramisu

Salat mit Variation von
Frischkäsekugeln

—

Kürbiscremesuppe(Saison)

—

Dry aged Rindsentrecote an
Pfeffer-Rahmsauce mit
getrüffeltem Kartoffelstock und
Ofengemüse

—

Dunkles Schoggimousse

75.00

94.00

Gebratene Riesencrevetten auf
mediterran mariniertem
Couscoussalat

—

Kraftbrühe mit Croutons

—

Seeteufel im Speckmantel an
Safransauce mit Reis und
Gemüsebündchen

—

Mousstrilogie mit Schoggi- und
Mangomousse

Gemischter Salat

—

Weizenbier-Safransüppchen mit
Sellerieschaum

—

Rindshohrücken am Stück gegart
an Pfeffer-Rahmsauce, mit
Kartoffelgratin und Ofengemüse

—

Himbeertiramisu

73.00

68.00

Menüs in **vier** Gängen

Räucherlachstatar auf Sauerrahm-
Dillgurken

—

Essenz von der Cherrytomate mit
Basilikumnockerl

—

Kalbsnierstück mit getrüffeltem
Kartoffelstock und
Gemüsebündchen

—

Weisses und dunkles
Schoggimousse

84.00

Menüs in **fünf** Gängen

Gemischter Blatt- und
Gemüsesalat

—

Raviolo Argovia

—

Thunfischtatar

—

Dry aged Filet vom Rind mit
hausgemachter Kräuterbutte
Kartoffelgratin
Ofengemüse

—

Käse-Dreierlei mit
hausgemachtem Brot und
Aprikosen-Chutney

Räucherlachstatar auf Sauerrahm-
Dillgurken

—

Rüebli-Honigsuppe

—

Seeteufel im Speckmantel

—

Kalbsschulterbraten an
Portweinsauce mit getrüffeltem
Kartoffelstock und
Gemüsebündchen

—

Erfrischendes Zitronen-Sorbet im
Prosecco-Bad

118.00

85.00

Menüs in **fünf** Gängen

Rindstatar

—

Hausgemachter
Gemüsekartoffelstrudel mit
Sauerrahmdip

—

Gebratene Riesencrevetten auf
mediterran
mariniertem Couscous Salat

—

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignon-Rahmsauce mit Reis
und Gemüsebündchen

—

Mousse-Variation mit Schoggi-
und Mango-Mousse

82.00

Buffets

Bienenbergbuffet

Salatbar mit Couscous,
Teigwaren, Rüebl, Gurken,
Rotkraut, Weisskraut, Sellerie,
Blattsalat

—

Rüebl-Honigsuppe

—

Mini Cordon bleu vom Kalb
Pouletspiess in Honigmarinade
Schweinsplätzli

—

Ofengemüse

—

Nudeln

Reis

—

Champignon-Rahmsauce

72.00

Bauernbuffet

Salatbar mit Kartoffelsalat,
Wurstsalat, Rüebl, Gurken,
Rotkraut, Weisskraut, Sellerie,
Blattsalat

—

Kartoffel-Lauchsuppe

—

Schweinsbraten an Biersauce

Kalbsbratwurst

Hamme

—

Sauerkraut

—

Spätzli und Rosmarinkartoffeln

62.00

Italienisches Buffet

Salatbar mit Rübli, Gurken,
Rotkraut, Weisskraut, Sellerie,
Blattsalat; ergänzt mit Tomaten-
Mozzarella und Meeresfrüchten

—

Minestrone

—

Gemüselasagne

Spaghetti mit Bolognese und
Carbonara

Piccata milanese vom Kalb

—

Risotto

Mediterran mariniertes
Ofengemüse

65.00

Gut zu wissen...

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl für ein einheitliches Menü gedacht (dazu fleischlose Variante und Kindermenüs).

Für Allergiker bereiten wir separate auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Für Kinder bestellen Sie eine kleine Portion oder bestimmen ein separates Menü aus der Kinderkarte.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer.

Reservation

Bei der Reservation Ihres Anlasses müssen noch nicht alle Details festgelegt werden. Buchen Sie einen Raum und geben Sie uns die erwartete Personenzahl bekannt. Ihre Menüwahl teilen Sie uns im Idealfall drei bis vier Wochen vor dem Anlass mit.

Die definitive Personenzahl benötigen wir spätestens 48 Stunden vor dem Anlass.

Annullationskosten

Wird ein Anlass annulliert, kommt folgende Tabelle für die Verrechnung der Annullationskosten 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

Hotel Bienenberg
Bienenberg 84
CH-4410 Liestal

Telefon: +41 61 906 78 00
E-Mail: reception@bienenberg.ch
www.hotelbienenberg.ch