

zum goldenen fass

Hammerstrasse 108__4057 Basel
061 693 34 00__Di-Sa ab 18.30

Bankett Menü September – Oktober 2017

ab 15 Personen

Liebe Gäste,
gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-5 Gang Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie bei den Bankett-Menuvorschlägen jeweils ein Gericht pro Gang auszuwählen. D.h. Sie entscheiden sich jeweils für das gleiche Menü für Alle mit einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert.
Natürlich bieten wir für Vegetarier eine vegetarische Option nach ihrer Wahl an.
Unsere Küche arbeitet mit einer bewusst kleinen Auswahl und nur mit frischen, saisonalen Produkten.
Damit gewährleisten wir eine Qualität und einen Service, die unserem Konzept entsprechen.
Die Küche ist offen für Anregungen, Änderungen oder Erweiterungsvorschläge.
Bitte teilen Sie uns bis spätestens eine Woche vorher Ihre Auswahl und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mit. Lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind.
Die Preise verstehen sich alle pro Person inkl. 8 % MwSt. – Vielen Dank & guten Appetit.

Vorspeisen

Kürbissuppe, Mousse von geräuchertem Schafsfrischkäse, Kürbiskerne & -öl *	_____15.50
Warmer Linsensalat, Portweifeigen, Thymian-Crème fraiche *	_____16.-
Herbstsalat, süss-saurer Kürbis, Sauternes-Birne, Trauben, gebrannte Kürbiskerne, Chardonnay-Vinaigrette *	_____16.50
Mascarpone-Parmesan-Ravioli, Trauben, Rucola, Walnuss, Speck / ohne Speck *	_____17.-/16.50
Herbstpilzrisotto mit Apfel *	_____16.50
Hirschfilettartar mit Birnen-Schokoladendressing	_____17.50
Rehnüsschen, Kürbispurée, Wirz, Haselnuss	_____18.50
Wildschweinwürstli mit Pflaumen, Zwiebelcroutons, Sellerie-Remoulade	_____16.50
Tagliatelle, Schwertmuschel-Birnen Beurre blanc	_____17.50

Hauptgänge

Geschmorter Rindsbraten, Pilze, Trauben, Kürbisrisotto, Preiselbeeren	_____36.-
Rindsentrecote, schwarzer Holunderjus, Sauce Hollandaise, Röstiwürfel, Herbstpilze	_____44.-
Gebratene Entenbrust, -Schlegel, Orangensauce, Rollgerste, Sellerie	_____38.-
Gedämpftes Dorschfilet, Kürbisgratin, Quitten-Lauch-Juliennes, Zitronenzeste, Quitten-beurre-blanc	_____39.-
Gebratenes Zanderfilet, Quinoa-gefüllter Apfel, Wirz, Muschel-Hollandaise	_____38.-
Randen-Portwein-Risotto mit Sellerie-Cole Slaw, Walnuss *	_____34.-
Süssmaispolenta, Roquefort, Birne, Curry, Popcorn *	_____33.-

Dessert

Karamalisierte Portweifeigen, Pistazienglacé, Walnuss	_____12.-
Mostcrème, Mohnkrapfen, Vanilleglacé	_____12.-
Geisskäse-Crème brulée mit Randen-Haselnusscoulis, Haselnussorbet	_____13.-
Auswahl an Käse	_____12.-

* = vegetarisch

Option Menu Surprise

Lassen Sie sich von uns überraschen, – bitte Vegetarier anmelden	
3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____60.-
4 Gänge: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____70.-