



GASTHOF
SOLBAD

Pauschalen

Bankett I - III

Bankett-Pauschalen ab 12 Personen

Geniessen Sie einen unbeschwerten Anlass bei voller Kostenkontrolle!

Das ideale Angebot für alle die keine Zeit oder wenig Erfahrung im Organisieren von Anlässen haben:

Überlassen Sie die Arbeit den Profis!

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und haben Sie dabei einen klaren Kostenüberblick mit unseren fairen Pauschalen.



GASTHOF
SOLBAD

Gasthof Solbad & Sommerpark am Rhein

Rheinfelderstrasse 2

4133 Schweizerhalle

T +41 (0)61 821 52 40

F +41 (0)61 823 81 76

M kontakt@gasthofsolbad.ch

W www.gasthofsolbad.ch

W www.sommerpark.ch



GASTHOF
SOLBAD

Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Frühling & Sommer

Pauschale „Bankett I“ CHF 80.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 3 Gang Menü mit Geflügel und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PFS1

Bunter Salat von Tomaten, Melone & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto mariniert

Gebratene Maispouardenbrust mit Balsamicojus
auf Spargelrisotto

oder

Spargelrisotto mit frischen Waldpilzen
und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Waldbeer-Joghurt-Glace
auf marinierten Beeren

Menü PFS2

Bunter Frühlingssalat an Himbeer-Vinaigrette
serviert mit dreierlei Crostini

Piccata vom Schweizer Pouletbrüstchen auf Tomatensalsa
Tagliatelle und ZucchiniGemüse

oder

Auberginen-Piccata auf Tomatensalsa
Tagliatelle und ZucchiniGemüse

Trilogie von Mousse au Chocolat



GASTHOF
SOLBAD

Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Frühling & Sommer

Pauschale „Bankett II“ CHF 90.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 3 Gang Menü mit Kalb und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PFS3

Bunter Salat von Tomaten, Melone & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto mariniert

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Spargelrisotto und Marktgemüse

oder

Spargelrisotto mit frischen Waldpilzen
und Marktgemüse

Hausgemachtes Waldbeer-Joghurt-Glace
auf marinierten Beeren

Menü PFS4

Bunter Frühlingssalat an Himbeer-Vinaigrette
serviert mit dreierlei Crostinis

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Rahmsauce
Kleine Röstitaler und Marktgemüse

oder

Ravioli Caprese mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
an Basilikumsauce

Trilogie von Mousse au Chocolat



Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Frühling & Sommer

Pauschale „Bankett III“ CHF 100.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 4 Gang Menü mit Kalb oder Rind und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PFS5

Bunter Salat von Tomaten, Melone & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto mariniert

Spinatcrèmesuppe mit Rahmhaube & Croutons

Rindshuft-Streifen an Peperonisauce

Kartoffel-Sellerie-Stampf

oder

Spargelrisotto mit frischen Waldpilzen und Marktgemüse

Hausgemachtes Waldbeer-Joghurt-Glace
auf marinierten Beeren

Menü PFS6

Bunter Frühlingssalat an Himbeer-Vinaigrette
serviert mit dreierlei Crostinis

Spargelcrèmesuppe (Frühling) oder Gazpacho (Sommer)

Kalbsschulterbraten mit Thymiansauce

Kartoffelgratin und Ratatouille

oder

Auberginen-Piccata auf Tomatensalsa

Kartoffelgratin und Ratatouille

Trilogie von Mousse au Chocolat



GASTHOF
SOLBAD

Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Herbst & Winter

Pauschale „Bankett I“ CHF 80.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 3 Gang Menü mit Geflügel und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PHW1

Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei & Croutons

Gebratene Maispouardenbrust mit Balsamicojus
Bratkartoffeln und Marktgemüse
oder

Risotto mit Ragout von frischen Waldpilzen
und Marktgemüse

Parfait-Glace Grand Marnier
auf Orangensalat

Menü PHW2

Lauwarmer Gemüse-Strudel
mit kleinem Salat und Tomaten-Mayonnaise

Saltimbocca vom Schweizer Poulet-Brüstchen
mit Salbei & Rohschinken
Risotto, Marsalajus und Marktgemüse
oder

Ravioli Caprese mit Tomaten-Mozzarellafüllung
an Basilikumsauce

Basler Lächerli-Halbgefrorenes
mit Zwetschgen-Kompott



GASTHOF
SOLBAD

Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Herbst & Winter

Pauschale „Bankett II“ CHF 90.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 3 Gang Menü mit Kalb und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PHW3

Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei & Croutons

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Tagliatelle und Marktgemüse
oder

Auberginen-Piccata auf Tomatensalsa
Tagliatelle und Marktgemüse

Parfait-Glace Grand Marnier
auf Orangensalat

Menü PHW4

Lauwarmer Gemüse-Strudel
mit kleinem Salat und Tomaten-Mayonnaise

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Rahmsauce
Kleine Röstitaler und Marktgemüse
oder

Ravioli Caprese mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
an Basilikumsauce

Basler Lächerli-Halbgefrorenes
mit Zwetschgen-Kompott



GASTHOF
SOLBAD

Menü-Vorschläge zu Bankett-Pauschalen Herbst & Winter

Pauschale „Bankett III“ CHF 100.00
(gültig ab 12 Personen)

Saisonales 4 Gang Menü mit Kalb oder Rind und vegetarischer Alternative
Inklusive Mineralwasser, Kaffee & Wein à discrétion für 3 Stunden

Menü PHW5

Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei & Croutons

Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube & Croutons

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce
Kartoffel-Sellerie-Stampf und Marktgemüse
oder

Auberginen-Piccata auf Tomatensalsa
Kartoffel-Sellerie-Stampf und Marktgemüse

Parfait-Glace Grand Marnier auf Orangensalat

Menü PHW6

Lauwarmer Gemüse-Strudel
mit kleinem Salat und Tomaten-Mayonnaise

Maronicrèmesuppe mit Zimtschaum

Kalbsschulterbraten mit Thymiansauce
Kartoffelgratin und Ratatouille
oder

Ravioli Caprese mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
an Basilikumsauce

Basler Lächerli-Halbgefrorenes
mit Zwetschgen-Kompott



GASTHOF
SOLBAD

Alle unsere Pauschalangebote sind auf ein internationales Publikum ausgerichtet,
unter Berücksichtigung folgender Richtlinien:

Saisonale und regionale Frischprodukte werden stets bevorzugt. Alle Angebote enthalten auf Wunsch kein Schweinefleisch und es wird stets auch eine vegetarische Variante angeboten

Die aufgeführten Pauschalen basieren auf den Standards unserer Betriebe:

Optimale Bestuhlung und Vorbereitung nach Absprache und Möglichkeiten
Stofftischwäsche und Kerzendeckung (ausser „Bistro Lunch“ und „Bistro Dinner“)

Menüdruck A5 mit Ihrem Wunschtitel und/oder Logo

Alle Serviceleistungen sind enthalten, zahlbar gemäss unseren AGB's

In den Pauschalen nicht enthalten sind:

Weitere Getränke wie Bier, Spirituosen und Softdrinks

Weitere Getränke nach Ablauf der angegebenen Zeit

Amuse Bouche, Nachservice von Fleisch und Beilagen, Friandises

Freinachtstarife gemäss AGB's

Tischdekorationen nach Ihrem Wunsch (Selbstkosten des Floristen)

Technische Hilfsmittel

Spezial-Kostformen (z.B. koscheres Essen durch Fremd-Caterer, etc.)

Weine

In den Pauschalen sind unsere Hausweine Cardal, Quinto da Alorna, Alentejo, Portugal und Gran Sasso Sangiovese, Terre di Chieti, Abbruzzen, Italien oder ein ähnlicher Wein nach Verfügbarkeit enthalten.

Andere Weine aus unserer Weinkarte servieren wir Ihnen gerne zum normalen Listenpreis und berechnen die verbrauchte Anzahl Flaschen, abzüglich des in der Pauschale kalkulierten Betrags pro Person.

Menü

Das Menü für die ganze Gruppe sollte einheitlich sein (ausser Vegetarier, Kinder und Allergiker).

Andere Menüvorschläge aus unseren Broschüren oder Homepages gelten nicht für diese Pauschalen.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!

Wir verwenden, wenn Möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Service und 7.7% MwSt.