



## **Apéro- und Menuvorschläge für Ihren Anlass ab 10 Personen**

### **Liebe Gäste**

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für die Zusammenstellung ihres Apéros und Menus ab 10 Personen sowie Informationen, die über alle wichtigen Details informieren und zum Gelingen ihres Festes beitragen.

Ihre rauschende Hochzeit, ein Familienfest, das Firmenessen oder eine Jubiläumsfeier – für jeden Anlass haben wir passende Räumlichkeiten.

Unser routiniertes und professionelles Team versteht es, jeder Feier das passende Ambiente zu verleihen. Kulinarisch gehen wir wann immer möglich auf Ihre speziellen Wünsche oder Notwendigkeiten wie Zöliakie und Laktoseintoleranz ein.

Sie können uns Ihre Menuauswahl gerne telefonisch oder per Mail bekanntgeben. Wünschen Sie eine persönliche Beratung oder haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne vereinbaren wir einen Termin zur Menubesprechung.

Viel Vergnügen mit unserer kulinarischen Lektüre.

Sibylle Böhler  
Geschäftsführerin

061 706 52 44 ▪ [bankett@ochsen.ch](mailto:bankett@ochsen.ch)

**Familientradition seit 1923**

## Apéro

ab 10 Personen

	CHF
<b>Platten</b>	
Jenzer Pasteten	11.00
Lachspastete, Kalbfleischpastete mit Calvados, Coq au Vin mit Apfel verfeinert	
Fleischplatte mit Jenzer Spezialitäten	8.50
Dreiecksalami, Rohschinken und Burgunderschinken	
Käseplatte	8.50
Hart- und Weichkäse aus der Emmentaler Käserei Jumi	
<b>Jenzer-Spezialitäten</b>	
Powerriegel geschnitten	5.00
Chicken Sticks geschnitten	5.00
Meatballs von der Legehennen mit Sweet Chili Sauce (2 Stk. / Person)	6.00
Chili Meatballs (Rindfleisch) mit Sweet Chili Sauce (2 Stk. / Person)	6.00
Jenzeres Wurstweggen	6.00
Bratwurst mit Speck im Teig	6.00
<b>Mini Sandwich</b>	
Camembert mit Honigsenf	5.50
Salami mit Essiggurke	5.50
Rohschinken mit Frischkäse und Rucola	6.00
Rauchlachs mit Meerrettich und Dill	6.50
<b>Im Glas oder Porzellan</b>	
Crevette mit Guacamole	6.00
Rindstatar	5.50
Lachstatar mit Meerrettich	6.00
<b>Im Weckglas</b>	
Gemüse Sticks mit Kräuter-Sauerrahm Dip	4.00
Quinoasalat mit Gurke und getrockneten Tomaten	3.50
Klassischer Crevettencocktail	5.50
<b>Kalter Fingerfood</b>	
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	4.00
Fetakäse im Auberginenmantel	4.50
Grissini umwickelt mit Rohschinken	5.00
Grissini nature	1.50

### **Warmer Fingerfood**

Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt (2 Stk. / Pers.)	6.00
Schinkengipfeli	4.50
Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln (auch vegetarisch möglich)	4.00
Marinierte Poulet-Satayspiessli	4.00
Gebackene Crevette im Kartoffelmantel	5.00

### **Suppen Shot**

Oxtail Clair - unsere legendäre Ochsenschwanzsuppe mit Cognac und Sherry verfeinert	6.00
Melonen-, Pfirsich- oder Aprikosenkaltschale (saisonal)	4.00
Gazpacho kalt (saisonal)	4.00
Karotten-Ingwercremesuppe	4.00
Saisonale Gemüsesuppe	4.00
Fragen Sie uns nach saisonalen Suppen wie z.B. Kürbis, Spargel, Pilz...	

### **Kleine Süssigkeiten**

Panna Cotta mit Beerencoulis	5.00
Caramelköpflli	5.00
Profiteroles mit Vanilleglace und Schoggisauce	5.50
Mousse (Mango, Passionsfrucht, Schokolade, Erdbeer, Himbeer)	4.50
Brownies mit gerösteten Baumüssen	4.50

### **Raummieten bei Apéros ohne anschliessendem Essen**

Birseckstube 120 CHF / Zunftstube oder Wintergarten 220 CHF / Ochsenaal 270 CHF

## Vorschläge für Ihr Menu

<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>CHF</b>
«Gsunds us em Garte» Blattsalate saisonal garniert, Dressing nach Wunsch	14.00
«Sbescht vom Jenzer» Trilogie von unseren feinen Jenzer Pasteten mit einem kleinen Salatbouquet und Preiselbeerkompott Lachspastete, Kalbfleischpastete mit Calvados, Coq au Vin mit Apfel	17.00
Lachscarpaccio mit Meerrettichschaum und einem Salatbouquet	18.00
Kaltes, dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare und einem Salatbouquet	22.00
Carpaccio vom regionalen Freilandrind mit Parmesanspänen und Rucola	19.00
Vitello Tonnato - fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce «Ochsen», garniert mit roten Zwiebeln, Kapern und einem Salatbouquet	24.00
 <b>Warme Vorspeisen</b>	
Gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse und Fenchelsauce	21.00
Sautierte Riesencrevetten mit Gemüse-Zitronengras-Kokos Curry	21.00
 <b>Suppen</b>	
Oxtail Clair Klare, kräftige Ochschwanzsuppe mit Cognac und Sherry verfeinert	17.00
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch Einlage	12.00
Karotten-Ingwersuppe	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum (saisonal)	12.00
Gazpacho oder fruchtige Kaltschale (saisonal)	12.00
Pilzcremesuppe	14.00

## **Hauptgänge** **CHF**

### **Der besondere Fleischgenuss - Les 3 Filets Ochs** 69.00

Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet Medaillons in zwei Gängen serviert

Schweins- und Kalbsfilet mit Ochs Jus und Calvados Rahmsauce, dazu unsere Ochs Spätzli.

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Pommes Duchesse.

Zu beiden Gängen servieren wir eine saisonale Gemüse garnitur

### **Vom regionalen Freilandrind**

Suure Mocke (Schmorbraten) mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse 38.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse und Gemüse 48.00

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Ochs Spätzli und saisonalem Gemüse 42.00

### **Vom Baselbieter Vollmilchkalb**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an einer feinen Rahmsauce mit 42.00

Waldchampignons, Rösti und saisonalem Gemüse

«Metzgers Sonntagsbraten» 36.00

Im Ofen glasierte Kalbsbrust an einem Kräuterjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Rosa gebratener Kalbshuftspitz mit unserem Ochs Jus, 41.00

Spätzli und saisonalem Gemüse

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce 52.00

mit Ochs Spätzli und saisonalem Gemüse

### **Vom Witzwiler Freilandsäuli**

Nierstückbraten, Ochs Jus, Spätzli und saisonales Gemüse 35.00

Gebratene Filet Medaillons an grüner Pfefferrahmsauce 39.00

mit Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse

### **Schweizer Geflügel**

Schenkelgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Pilaw-Reis und saisonalem Gemüse 35.00

#### **Tipp:**

Unsere hausgemachten Ochs Spätzli sind saisonal auch als Bärlauch- oder Dinkel-Mohn Spätzli erhältlich.

Auf Wunsch bereiten wir einen Nachservice für Fleisch mit einem Aufpreis von 6.- pro Person vor.

Der Nachservice von Beilagen, Gemüse und Saucen ist im oben genannten Preis inklusive.

**Fisch** **CHF**  
Gebratenes Lachsfilet mit Meaux Senfsauce, Kräuter-Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse 37.00

Zanderfilet mit Beurre blanc, Fregola und saisonalem Gemüse 42.00

### **Vegetarisch**

Gersotto mit Ofengemüse und Belper Knolle (auch vegan möglich) 29.00

Kräutercrêpes gefüllt mit Spinat, Ricotta und Waldpilzen 29.00

Saisonale Gerichte von unserer à la carte Karte

### **Desserts**

Panna Cotta mit saisonalen Früchten 13.00

Karamelköpfl «Grossmutter Jenzer» mit saisonalen Früchten 13.00

Saisonales Früctemousse mit frischen Beeren oder Früchten 13.00

Orangen-Cointreuparfait mit Fruchtsauce 14.00

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl (mit Sorbet laktosefrei) 13.00

Gebrannte Creme mit frischen Beeren oder Früchten (saisonal) 13.00

Profiteroles mit Vanilleglace gefüllt an zartschmelzender Schokoladensauce 17.00

### **Der Hit für jedes Fest (ab 20 Personen)**

#### **Dessertbuffet mit Schoggibrunnen**

Kleine Desserts (Karamelköpfl, Panna Cotta, Schoggi- oder Früctemousse, Brownies) im Weck Glas, Schälchen oder auf Platten arrangiert. Zusätzlich Schoggibrunnen mit frischen Früchten. 25.00

Erweitert mit einer feinen Käseauswahl der Emmentaler Käserei JUMI 32.00

#### **Käsebuffet**

Käse Spezialitäten der Emmentaler Käserei JUMI mit Chutney, frischem Brot und Früctebrot 16.00

## Unsere Räume mit festlichem Ambiente

### **Ermitagestube**

bis 16 Gäste

Das Eichentäfer verleiht dieser Stube seit über 80 Jahren ihren einzigartigen Charakter und heimeligen Charme. Die Intimität des Raumes und seine alten Stiche der Ermitage machen die besondere Ambiance der gleichnamigen Stube aus.



### **Birseckstube**

bis 25 Gäste

Unsere Birseckstube wird geprägt von der warmen Ausstrahlung des Kirschbaumtäfers und den antiken Stichen und Gemälden rund um das Arlesheimer Schloss Birseck, welchem es auch seinen Namen zu verdanken hat.



### **Zunftstube** bis 40 Gäste

### **Ochsensaal** bis 60 Gäste

Beide Säle verbunden bis 100 Gäste

Das Kirschbaumtäfer verleiht diesen beiden Räumen ihre Eleganz. Der Parkettboden lädt zum beschwingten Tanzen ein. Die beiden Säle können verbunden (Bankette bis 100 Personen) oder getrennt werden.



### **Der Wintergarten**

Der lichtdurchflutete Wintergarten eignet sich ideal für Ihren Apéro oder die Präsentation eines Dessert- und Käsebuffets.



### **Der Trottenplatz**

eignet sich als Kulisse für ihren sommerlichen Apéro. Er kann bei der Gemeinde Arlesheim gemietet werden. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich.



# Der Leitfaden für Ihr stimmungsvolles Bankett

## **Raummieten bei Apéros ohne anschliessendem Essen**

Für Apéros ohne anschliessendem Essen verrechnen wir folgende Raummiete:

Birseckstube 120 CHF

Zunftstube / Wintergarten 220 CHF

Ochsensaal 270 CHF

## **Ihr Menu**

Wir haben eine Karte zusammengestellt, aus der Sie Ihr Wunschmenu zusammenstellen können. Bitte erstellen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu. Selbstverständlich kann für Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Unverträglichkeiten eine Alternative ausgesucht werden. Gerne sind wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch behilflich, das Richtige für Sie zu finden.

## **Der Wein**

In unserer Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl von Weinen aus der Schweiz und Europa. Wagen Sie es ruhig einmal, ausgetretene Weinpfade zu verlassen und Ihren Gästen ein neues, spezielles Weinerlebnis zu bescheren. Besonders stolz sind wir auf unseren eigenen Ochsen-Wein und die speziell ausgesuchten Weine mit Stieretiketten aus nah und fern.

Wenn Sie Getränke aus Ihrem privaten Weinkeller servieren lassen möchten, berechnen wir pro geöffnete 7.5 dl Flasche ein Zapfengeld von CHF 44 pro Flasche.

## **Der Blumenschmuck**

Idealerweise sprechen Sie den Blumenschmuck direkt mit Ihrem bevorzugten Floristen ab, weil Sie so die Blumen auf Ihren Geschmack, exakt nach Ihren Tischkärtchen und weiterem Dekomaterial abstimmen können. Ihr Florist wird die Arrangements direkt zu uns liefern, wenn Sie ihn darum bitten.

Wenn Sie die Organisation der Blumen für Ihre Festtafel lieber uns anvertrauen möchten, bestellen wir diese gerne für Sie nach Absprache.

## **Ansprachen und Darbietungen**

gehören bei vielen Anlässen zum Programm. Bitte teilen Sie uns solche Unterbrechungen innerhalb des Essens im Voraus mit. Optimal lassen sich Darbietungen unmittelbar nach der Vorspeise oder vor dem Dessert einplanen.

## **Viele Extras für unsere kleinen Gäste**

Für das Wohl ihrer Kinder stellen wir Hochstühle, Babylätzchen, Malbücher und eine Spielekiste zur Verfügung.

## **Die Musik**

Die richtige Musik leistet einen entscheidenden Beitrag zum Gelingen Ihres Festes. Für Feste in unseren Sälen stehen ein Klavier (100.- Miete) und eine Musikanlage mit PC /- Smartphoneanschluss zur Verfügung. Bitte beachten Sie die maximalen Spielzeiten:

Verlängerung bis 1.00 Uhr: max. Spielzeit bis 0.30 Uhr

Verlängerung bis 2.00 Uhr: max. Spielzeit bis 1.30 Uhr

## **Die Verlängerung**

Für Anlässe die länger als 24 Uhr dauern berechnen wir eine Verlängerungspauschale von CHF 170 pro Stunde.

## **Unsere Hotelzimmer für Hochzeitsgesellschaften**

Nach Ihrem rauschenden Fest können Sie und Ihre Gäste in unseren schönen Zimmern ausschlafen. Am nächsten Morgen erwartet Sie dann unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit hausgemachten und regionalen Spezialitäten. Für alle Bankettgäste bieten wir die Übernachtung zum Spezialpreis an.



# Unsere Geschäftsbedingungen

## **Reservation und Anzahl Gäste**

Mit der definitiven Reservation eines Banketts gehen Sie einen verbindlichen Vertrag ein.

Die von Ihnen reservierte Anzahl Gäste ist Grundlage für eventuell anfallende Stornierungskosten.

## **Änderungen der Personenzahl**

- Sind bis 48 h vor Anlass kostenlos möglich.
- Bei einer Reduktion der Personenzahl innerhalb 48 h vor Anlass werden 50% des vereinbarten Menüpreises der stornierten Personenzahl verrechnet.

## **Kosten bei einer Stornierung des gesamten Anlasses**

- Ab 10 Tage vor Anlass verrechnen wir 50% des vereinbarten Menüpreises der zuletzt gemeldeten Personenzahl.
- Ab 48 h vor Anlass verrechnen wir 100% des vereinbarten Menüpreises der zuletzt gemeldeten Personenzahl.

## **Zahlungskonditionen**

Nach Ihrem Anlass erstellen wir Ihnen eine Rechnung, die bar, mit Kreditkarte oder per Überweisung innert 30 Tagen beglichen werden kann. Für spätere Zahlungen fallen Mahngebühren in Höhe von 20 CHF an.

Bitte haben Sie Verständnis, dass keine Rechnungen ins Ausland gesendet werden und diese vor Ort beglichen werden müssen.

## **Kontakt**

Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16

4144 Arlesheim

061 706 52 00

[www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch)

[bankett@ochsen.ch](mailto:bankett@ochsen.ch)