

SCHIFF

BANKETTDOKUMENTATION



GENUSS AM FLUSS

AHOI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Nah bei Basel und doch fern der Hektik laden wir Sie ein, uns mitten im Herzen der ältesten Schweizer Zähringerstadt zu besuchen und bei uns zu feiern. Das RESTAURANT SCHIFF liegt direkt am Wasser und bietet Ihnen und Ihren Gästen ein breites und auf Ihre individuelle Wünsche abgestimmtes Angebot an:

- Persönliche Gästebetreuung von der Beratung bis zur Verabschiedung
- Vielseitiges kulinarisches Angebot: Swiss-mediterrane Küche mit der passender Weinauswahl
- Gute Anbindung an den öffentlichen und den privaten Verkehr
- Perfekte Lage in der historischen und autofreien Altstadt direkt am Rhein

Wir helfen Ihnen, aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Schiff am Rhein
Marktgasse 60
CH-4310 Rheinfelden

Carina Beilke

Teamleiterin Veranstaltungen
T +41 61 836 25 05
veranstaltungen@schuetzenhotels.ch

Nora Mugwika

Chef de Service Restaurant Schiff
T +41 61 836 22 26
nora.mugwika@schuetzenhotels.ch



APÉRO



APÉRO «SCHIFF AHOI», CHF 16 PRO PERSON

- Rauchlachs auf Toast
- Rindstatar auf Toast
- Egli Knusperli mit Tartar Sauce
- Chäschüechli

APÉRO-PLÄTTLI VEGETARISCH, CHF 16 PRO PERSON

- Parmesanwürfel
- Oliven
- Picca doce (gefüllte Mini-Peperoni mit Frischkäse)
- Auberginen-Ceviche
- Hummus

APÉRO-PLÄTTLI MIT FLEISCH, CHF 29 PRO PERSON

- Variation von Schweizer Charcuterie
- Focaccia mit Olivenöl, Salz, Rosmarin

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



APÉRO RICHE



AUSWAHL AUS 12 HÄPPCHEN, CHF 46 PRO PERSON

Kalte Häppchen

- Rindstatar auf Toast mit eingelegten Zwiebeln
- Rauchlachs mit Meerrettich auf Toast
- Blinis mit Pilzcreme
- Kaviartörtchen mit Kräuterbutter
- Tomaten-Mozzarella Spiesse mit frischem Basilikum
- Crevetten-Cocktail
- Gazpacho katalanischer Art

Etwas Süsses

- Mousse von Schokolade und Tonkabohne
- Saisonaler Fruchtsalat
- Mini-Gebäck
- Mandel-Karotten-Muffin
- Gebrannte Crème

Warme Häppchen

- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Chäschüechli
- Riesencrevetten sautiert mit frischen Kräutern
- Schinkengipfeli
- Spinat-Rauchlachs-Quiche
- Flammkuchen mit Speck oder vegetarisch
- Kichererbsen-Rosmarin-Suppe



ODER GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN



HÄPPCHEN, JE CHF 4 PRO PERSON

Kalte Häppchen

- Rindstatar auf Toast mit eingelegten Zwiebeln
- Rauchlachs mit Meerrettich auf Toast
- Kaviartörtchen mit Kräuterbutter
- Brie- und Feigen-Türmchen
- Champignons mit Kräuterfrischkäse
- Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
- Tomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum
- Crevetten-Cocktail
- Knuspriges Brot mit Feigen, Brie, Honig
- Mini-Laugen-Sandwiches, assortiert
- Griechischer Salat

Und dazu

- Speckgugelhopf (pro Stück), CHF 25
- Gemüsestängeli mit div. Dips (500 g / 5 Personen), CHF 15
- Chips, Erdnüssli, Salzstängeli (pro Person), CHF 3

Warme Häppchen

- Egli im Bierteig mit Sauce Tartare
- Gefüllte Kartoffeln mit Käse
- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Chächüechli
- Riesencrevetten sautiert mit frischen Kräutern
- Schinkengipfeli
- Spinat-Rauchlachs-Quiche
- Flammkuchen mit Speck oder vegetarisch
- Stockfischkrapfen mit Zwiebelkompott
- Mariniertes Poulet-Spiess
- Kichererbsen-Rosmarin-Suppe

Etwas Süsses

- Mousse von Schokolade und Tonkabohne
- Mandel-Karotten-Muffin
- Mini-Gebäck
- Saisonaler Fruchtsalat
- Crème Schnitte
- Gebrannte Crème
- Panna cotta im WECK-Glas
- Schokoladen-Mousse im Tartelett-förmchen

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.





KALTE VORSPEISEN

Gemischter Saisonsalat
mit Knoblauchcroûtons

Pro Person 15

Saisonaler Blattsalat
mit Ziegenkäse, Croûtons und gerösteten Baumnüssen

Pro Person 16

Unsere Salatdressings:
Französisch-, italienisch-, und Hausdressing

Tomaten-Carpaccio mit Burrata aus Apulien
mit Oliven-Basilikum-Pesto

Pro Person 18

Tatar vom Rind

Pro Person 25

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.
Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.





VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Waldpilzkrapfen mit Kräutercreme und Baby-Spinat-Salat	Pro Person	29
Risotto alla Norma mit Auberginen und Ricotta Salata	Pro Person	29
Piccata von Zucchini auf einem Spaghetti-Bett mit einer rassigen Tomatensauce	Pro Person	29
Saisonale Ravioli mit Parmesancreme und Rucola	Pro Person	29
Winter Trüffel-Ravioli		
Sommer Zitronen-Ravioli		
Frühling Spargel-Ravioli		
Herbst Kürbis-Ravioli		

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.





FISCHGERICHTE

Zanderfilet an einer Salbei-Sauce auf Baby-Spinat angerichtet dazu Venere-Reis	Pro Person	45
Eglifilets unter saisonaler Kruste mit Tartarsauce, serviert mit aromatisierten Bratkartoffeln und saisonalem Gemüsebeet	Pro Person	47
Kross gebratenes Lachssteak mit Zitronenrisotto und geröstetem Broccoli	Pro Person	43
Seehechtfilet mediterrane Art mit sautierten Kirschtomaten, Oliven und Basilikum dazu Kartoffelgratin	Pro Person	42





FLEISCHGERICHTE – GEFLÜGEL UND SCHWEIN

Maispoulardenbrust an Cognacsauce dazu Polentakuchen und saisonales Gemüse	Pro Person	35
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten, an Rotwein-Kräuter-Jus serviert mit Risotto und saisonalem Gemüse-Bouquet	Pro Person	38
Traditioneller Aargauer Braten an einer kräftigen Bratensauce serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse (mit Nachservice)	Pro Person	39

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



FLEISCHGERICHTE – KALB UND RIND

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an einer Pfeffersauce mit Ratatouille und Rösti (mit Nachservice)	Pro Person	58
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit glasierten Karotten, Austernpilzen und Tagliolini (mit Nachservice)	Pro Person	47
Kalbsschnitzel serviert mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffeln und sautierte Zucchetti	Pro Person	43
Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu mit reichhaltigem Ofengemüse und Pommes frites	Pro Person	48
Rindsfiletmedaillon serviert mit Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und Duo vom Sellerie	Pro Person	58
Rindsschmorbraten serviert mit einer Rotwein-Schalotten-Sauce Kartoffelstock und saisonalem Ofengemüse (mit Nachservice)	Pro Person	42
Rindsfiletgeschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit Peperoni-Champignons-Sauce und einem Nudel-Nest (mit Nachservice)	Pro Person	46





DESSERTS

Traditionelles Tiramisu	Pro Person	14
Sorbet-Teller mit Früchten	Pro Person	14
Apfelstrudel an Vanillesauce	Pro Person	14
Variation von 4 Desserts	Pro Person	17
Duett von der Schokolade Zartbitter- und weisses Schokoladenmousse, reichhaltig dekoriert	Pro Person	16
Fruchtsalat mit Rahm und Schokoladendekor	Pro Person	12
Panna cotta mit Mango-Coulis mit Rahm und Früchten garniert	Pro Person	12
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	Pro Person	12
Käse-Selektion	Pro Person	18
Dessertbuffet Variation aus sieben Desserts	Pro Person	32

INFORMATIONEN



Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

Bestuhlung

Gerne übernehmen wir für Sie die Gestaltung der Blumen- und Tischdekoration – individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget abgestimmt. Dafür arbeiten wir mit unserem regionalen Floristen zusammen. Die entsprechenden Leistungen stellen wir Ihnen in Rechnung. Auf Wunsch stehen Ihnen zudem unsere dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung (CHF 12 pro Stück). Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen. Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet:
von 22.30 Uhr bis 2.00 Uhr CHF 150

Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 45 pro Flasche (75cl).

