



BANKETTUNTERLAGEN

MÄRZ – SEPTEMBER 2020

Farnsburg Erlebnis AG

Farnsburgweg 194 | 4466 Ormalingen

+41 61 985 90 30

info@farnsburg.swiss // www.farnsburg.swiss



Herzlich Willkommen im einzigartigen Landgasthof Farnsburg oberhalb von Ormalingen, eingebettet im Oberbaselbiet.

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location für Ihren besonderen Anlass?

Das spezialisierte Event-Team der Farnsburg Erlebnis AG sorgt dafür, dass Ihr grosser Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Im Landgasthof finden Sie mit 250 Sitzplätzen Raum für jede Veranstaltung. Vom Familien-, Geburtstags, und Hochzeitsfeiern bis zum Firmenevent beraten wir Sie gerne unverbindlich und zeigen Ihnen die renovierten Festsäle, den Pavillon sowie die atemberaubende Gartenterrasse vor Ort. Nach dem Motto "der Gast ist König" setzen wir Ihre Wünsche in die Realität um, und sorgen mit wohlfühlichem Ambiente und einer erfahrenen Küchencrew für Ihr persönliches Highlight.

Die Küche des Landgasthofs Farnsburg

Yacine Bouarasse und sein Team prägen zusammen das gastronomische Angebot im Landgasthof. Das Angebot ist eine moderne Weltküche auf der Basis saisonalen, regionalen und wo möglich schweizerischen Produkten. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht». Wir kennen unsere Lieferanten und garantieren sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der verwendeten Produkte!

Die 7 verschiedenen Weinkeller sind unsere Weinkarte

Unsere Weine lagern in verschiedenen Themen-Weinkellern. Die klimatischen Bedingungen sind über das ganze Jahr hinweg optimal, stammen einzelne der Keller sogar noch aus dem 18. Jahrhundert. Ein weiteres Lager befindet sich ebenfalls bei den Weinkellern und garantiert eine optimale Aufbewahrung auch über einen längeren Zeitraum. Somit ist auch gewährleistet, dass jeder der gut 8'000 Weine rasch beim Kunden oder Gast im Restaurant ist.

sämtliche Weine aus diesen verschiedenen Kellern können Sie sich im Landgasthof Farnsburg servieren lassen oder zum angeschriebenen Preis über die Gasse erwerben und zu Hause geniessen.

Das Farnsburg-Team

Johannes Tschopp, Gastgeber; Christoph Meier, Stv. Gastgeber;
Yacine Bouarasse, Küchenchef und Giuseppe Napoletano, Events

APÉRO VARIANTEN

Unsere Apéros servieren wir Ihnen gerne einheitlich ab 10 Personen.
Die Anzahl pro Produkt sind im Minimum 4 Einheiten

Kalt Häppchen

Stück/Einheit CHF 5

- Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Ei, Lachs, Roastbeef, Thonmousse
- Saisonale Suppe im Glas
- Tatar vom Rind auf mariniertem Toast
- Crème Brûlée von der Entenleber
- Melone mit Rohschinken (saisonal)
- Lachs auf Blinis
- Krevettencocktail mit Avocado im Glas
- Tataki vom Thunfisch mit asiatischem Salat
- Bruschetta mit Tomaten, Oliventapenade und Pesto (v)
- Gemüse Tortilla (v)
- Conchiglioni an einem Gemüse-Ratatouille (v)
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli (v)
- Feta-Gurkensalat an einem Honig-Ingwer-Dressing (v)
- Crème Brûlée von der Entenleber

Warme Häppchen

Stück/Einheit CHF 7

- Sämiger Pilzrisotto im Glas
- Mini Beef Burger
- Rindsfleisch Stroganoff mit Spätzli im Glas
- Filet vom Seeteufel nach «marokkanischer Art»
- Eglifilet an einer Remouladensauce
- Gratinierte Jakobsmuscheln mit Lauch an einer Zitronensabayon

Warme Häppchen **Stück/Einheit CHF 7**

- Gebratene Kichererbsen (v)
- Auberginen-Tomaten-Küchlein (v)
- Ravioli saisonal gefüllt (v)
- Kleine Käseküchlein (v)
- Mini Pizza (v)
- Frühlingsrollen an einer Sauce süss-sauer (v)
- Gemüse Crumble (v)

Desserts **Stück/Einheit CHF 6**

- Früchte-Tartelette
- Duo vom Schokoladenmousse
- Karamelköppli
- Tiramisù
- Crème brûlée
- Mini Cheese Cake
- Frischer Fruchtsalat im Glas
- Birnen-Karamell Panna Cotta

KLASSISCHE APERO-PLATTEN

Apéro-Plättli CHF 18 (ab 4 Personen möglich)

Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund, Brot

Bündnerplatte CHF 19 (ab 4 Personen möglich)

Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe, Brot

SPEZIAL APERO-VARIANTEN (Preis pro Person)

Unsere Spezial-Apéros servieren wir Ihnen gerne einheitlich ab 10 Personen. Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl 48 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Diese Angabe ist verbindlich und wird entsprechend verrechnet.

Farnsburger-Apéro CHF 39

für die Dauer von ca. einer Stunde

Beefsteak-Tatar auf mariniertem Toast, Melone mit Rohschinken, Crevettencocktail im Glas, Gemügesticks mit Kräuterquark, Mini-Pizza mit Champignons und Spinat

Getränke dazu:

Weiss- und Rotwein, Farnsburger Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser

After-Work-Apéro CHF 59

für die Dauer von max. 2 Stunden

Fleisch-Käseplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Hart- und Weichkäse mit Butterzopf, Butter, Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

Getränke dazu:

Weissburgunder Sekt, Weisswein, Rotwein, Farnsburger Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser

Unsere Menuideen - März bis September 2020

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 64
3-Gang-Menu	CHF 69
4-Gang-Menu	CHF 79
5-Gang-Menu	CHF 99

Menu Zusammenstellung

Sie können sich Ihr Menu aus den verschiedenen Bankettmenu-Angeboten zusammenstellen. Gerne stehen wir Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Verfügung. Sollte Sie Ihr Wunschgericht nicht im Angebot finden, sprechen Sie mit uns.

Vegetarisch, vegan und Lebensmittelunverträglichkeiten

Mögen Sie vegane oder vegetarische Speisevarianten oder haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten? Gerne unterbreiten wir Ihnen vielfältige Alternativen.

Kinder-Menus

Gerne servieren wir Ihrer Jungmannschaft (Kinder bis zu 12 Jahren) ein Kindermenu.

Nachservice

Sollten Sie einen Nachservice wünschen, verrechnen wir Ihnen für das Supplement CHF 15.00 pro Person. Wir bitten Sie, uns die Anzahl Supplements im Voraus zu bestätigen.

MENUKOMPONENTEN

VORSPEISEN

Kalt und warm

Galloway Rinds-Carpaccio mit Rucola-Salat und Parmesan

Kalbstartar (CH) mit Trüffeln und Pinienkernen

Trilogie vom «Lostallo Swiss Alpine» Lachs mit, Mesclun-Salat

Stör-Carpaccio mit Blinis, Oona-Kaviar (CH) und gebratenen Jakobsmuscheln

Thunfisch-Tataki asiatischer Art

Marinierte Jakobsmuscheln mit Tandoori und Quinoa mit Madras-Curry

Gebratene Entenleber an Trüffelsauce mit Artischocken und Selleriepüree

Pochierte Ei mit Morchelschaum, auf Blattspinat und grünen Spargeln (V)

SALATE

Bunter Blattsalat mit Croutons und Gemüse-Crudité an französischer Salatsauce

Bunter Blattsalat mit überbackenem Ziegenkäse mit Himbeer-Dressing

Bunter Blattsalat mit pochiertem Ei, Speck, Croutons an einem Honig-Ingwerdressing

SUPPEN

Kartoffel-Lauchsuppe mit Olivengebäck

Spargelcremesuppe mit Colonata-Speckschaum (saisonal)

Erbsencremesuppe mit Ricotta-Cromesquis und Lachstreifen

Karottencremesuppe mit Orange parfümiert

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenen Kalbsmilken und Haselnussöl

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Rindskraftbrühe mit Markklösschen und Crouton

Lattichcremesuppe mit Eierstich und Bündnerfleischstreifen

FISCH HAUPTGÄNGE

Gebratene Zanderfilets aus Fruttigen mit Thymian-Kartoffelkruste und Saisongemüse

Gebratener Petersfisch mit Balsamico-Sauce Oliven-Kartoffelstock und Gemüseflan

Steinbuttfilet an Safransauce mit Vitelotte-Püree und Saisongemüse

Lachs-Medaillons an Bergamotte-Sauce Mit Venere-Reis und Fenchel

Dorschrückenfilet an Noilly-Prat-Sauce mit Kräuter-Risotto und paniertem Saisongemüse

Aufpreis zum Menu CHF 6

Seeteufel-Ossobuco mit Tomatenbuttersauce serviert auf Safranrisotto und Saisongemüse

Seezungenfilets gefüllt mit Morchel Kartoffelgaletten und Spargelduo

Roter Thunfisch vom Grill auf Gemüse Ratatouille und Kichererbsen

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Kalbssteak (CH) gratiniert mit Pilzen, Tonka-Bohnenstock und Saisongemüse

Geschmortes Kalbs-Bäggli (CH) an Bratensauce mit Salbeipolenta und Saisongemüse

Glasierte Entenbrust mit Honig und Orangen an Balsamicosauce

gebratene Kräuterpolenta und Saisongemüse

Lammrückenfilet (CH) mit Pekannuss-Kruste an Thymiansauce

Schmelzkartoffeln, Gemüse Saisongemüse

Perlhuhn-Brust gefüllt mit Trüffel an Morchelsauce

Mandel-Kartoffeln Dauphine und Saisongemüse

Falsches Schweinsfiletmedaillon (CH) paniert an Kräutern an Morchelsauce

Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Aufpreis zum Menu CHF 6

Kalbs-Lummeli (CH) an Calvadosauce mit «Erbsen-Tätschli» und Saisongemüse

Rindsfilet an Portweinsauce mit Kartoffel «Mille-Feuille» und Gemüse

Rinds-Entrecôte (CH) mit Béarnaise-Sauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gerollte Gemüselasagne mit sonnengetrockneten Tomaten und Tomatensauce

Spargelrisotto mit sautierten «Eierschwämmli» (saisonal)

«Melanzane ripieni di Verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Polenta

Limonen Ravioli mit Taggiasca Oliven & Sauce Vierge und frischem Rucola Salat

DESSERTS

Zitronen-Tartelette mit Meringue und Himbeeren-Sorbet

Toblerone-Mousse mit Heidelbeeren-Sorbet

Gebrannte Creme mit Lavendel parfümiert garniert mit Früchten

Pistazienkuchen mit Erdbeeren, Gruyère-Doppelrahm und Erdbeersorbet

Duett von der Himbeere (Creme und Mousse) mit Schokoladenkugeln

Rhabarber-Tiramisu

Cheesecake mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleglace

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Haselnuss-Glace

Ananas-Spiessli mit Mango-Sorbet

HOCHZEITSTORTE

Wir vermitteln Ihnen gerne unsere Kontaktadressen, damit Sie Ihre individuelle Hochzeitstorte oder Hochzeits-Vacherin gestalten können. Preis jeweils auf Anfrage

KÄSE

Wünschen Sie Käse zum Menu. Gerne stellen wir Ihnen einen Käseplatte zusammen. Dies verrechnen wir Ihnen nach Verbrauch pro Portion CHF 16.

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie Küchenavis und Organisationsplan sind integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

Speiseangebot

Unsere Menu-Vorschläge sind in der Regel ab 10 Personen. Zudem sollte ein einheitliches Menu ausgewählt werden (Ausnahmen: Vegetarier, Allergiker oder Gäste, welche eine Diät einhalten müssen)

Wir bitten Sie bei der Bestellung uns über Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder vegetarische Wünsche Ihrer Gäste zu informieren. Bei kurzfristigen Menüänderungen während dem laufenden Anlass in Folge Lebensmittelunverträglichkeiten, vegetarischen Menüwünschen etc., verrechnen wir zusätzlich pauschal pro Person/Menüänderung CHF 40.– x Personenzahl. Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz. Wir sind bestrebt Fische und Meeresfrüchte wo immer möglich aus nachhaltiger Fischerei zu beziehen.

Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl gilt 48 Stunden vor der Veranstaltung als verbindlich.

Anzahlung

Die Farnsburg Erlebnis AG verlangt bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50 % des zu erwartenden Umsatzes.

Annulation

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich die Farnsburg Erlebnis AG, ohne anderslautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebs-Entschädigung in Rechnung zu stellen. Entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die Mieten und den in Aussicht stehenden Umsatz.

Hierbei

gelten folgende Ansätze:

60–40 Tage vor der Veranstaltung	25%
39–20 Tage vor der Veranstaltung	50%
19–10 Tage vor der Veranstaltung	75%
9– 0 Tage vor der Veranstaltung	100%

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, beim Aperitif auf der Basis von CHF 30.00 pro Person und bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 70.00 pro Person. Wird der annullierte Anlass im entsprechenden Rahmen innerhalb eines Jahres doch in der Farnsburg Erlebnis AG durchgeführt, wird dem Veranstalter die Miete zugeschrieben.

Angebots und Preisänderung

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.70% Mehrwertsteuer.

Bühnentechniker

Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietung ist die Anwesenheit des Bühnentechnikers der Farnsburg Erlebnis AG vorgeschrieben.

Für den Bühnentechniker wird dem Veranstalter ein Stundenansatz von CHF 120.00 verrechnet.

Türwachen

Bei Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Änderung im und am Gebäude

Es ist untersagt, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit schriftlicher Genehmigung der Farnsburg Erlebnis AG erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Die Farnsburg Erlebnis AG lehnt als Vermieter jede Haftung ab.

Ruhe und Ordnung

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Den Weisungen der Verantwortlichen der Farnsburg Erlebnis AG ist Folge zu leisten. Die Farnsburg Erlebnis AG kann von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf der Farnsburg Erlebnis AG gefährdet sind. Dies ist besonders dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht werden.

Sicherheitsvorschriften

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die von der Farnsburg Erlebnis AG angegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

Informationspflicht

Der Mieter ist dafür verantwortlich, dass die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch den durch den Mieter zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateure usw.) bekannt sind.

Ess- und Trinkwaren

Ess- und Trinkwaren werden ausschliesslich durch Farnsburg Erlebnis AG angeboten.

Zusätzliche Bestimmungen

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er der Farnsburg Erlebnis AG gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen der Farnsburg Erlebnis AG keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter. Beim Rücktritt vom Vertrag behält sich die Farnsburg Erlebnis AG Schadenersatzforderungen gemäss OR vor. Die Vermieterin kann Vorauszahlungen verlangen.

Farnsburg Erlebnis AG

Farnsburgweg 194 | 4466 Ormalingen

+41 61 985 90 30

info@farnsburg.swiss // www.farnsburg.swiss



Geschichtsträchtige Vergangenheit

Die Farnsburg wurde zwischen 1319 und 1342 von der Grafschaft von Thierstein erbaut. Überlieferungen und analysierte Gesteinsmaterialien deuten darauf hin, dass schon im 13. Jahrhundert jemand auf dem Felsvorsprung wohnhaft war. Die Farnsburg wurde mit einer Schildmauer gebaut und im Innern mit einem Hof, einer Kapelle und diversen Bauten und Wohnungen ausgestattet.

Weiter: Während des alten Zürich Krieges kämpfte der Freiherr von Falkenstein an der Seite der Habsburger gegen die Eidgenossen, welche im August 1444 die Farnsburg mit 600 Mann belagerten. Unerledigter Dinge zog dieser Herr ab in die ruhmreiche Heldenschlacht gegen die Armagnaken bei St. Jakobs an der Birs (bei Basel)

Wegen des wirtschaftlichen Ruins musste der Graf von Falkenstein im August 1461 die Grafschaft Farnsburg an die Stadt Basel verkaufen. Als Sitz der städtischen Obervögte bestand das Schloss noch 337 Jahre.

Aber Endes des 18. Jahrhunderts brach eine neue Zeit heran; die Bauern wollten nicht mehr von den Stadtbürgern regiert werden. So ging das Schloss im Januar 1798 während der französischen Revolution in Flammen auf. 456 Jahre war die Farnsburg der Sitz der Obrigkeit über unsere Heimat.

1862 erwarb Johann Jakob Dettwiler von Reigoldswil das Senngut Farnsburg. Um zusätzlichen Verdienst zu generieren wurde in den Neunzigern des vorletzten Jahrhunderts den Spaziergängern Käse und Brot mit Wein oder Most angeboten. Um die Jahrhundertwende entstand aus dem einfachen Unternehmen ein renommiertes Kurhaus, in dem begüterte Berliner und Basler Aristokratenfamilien im Sommer ihre Ferien verbrachten.