

Apéro Varianten

Snacks	CHF 3.50
Chips, Nüsse, Salzstangen	
Snacks und Blätterteig	CHF 6.50
Chips, Nüsse, Salzstangen und Blätterteiggebäck	
Snacks und Canapés	CHF 18.50
Chips, Nüsse, Salzstangen und Blätterteiggebäck 3 Stück Canapé assortiert	
Sandwiche	
Schinken, Salami, Käse	CHF 5.50
Rohschinken	CHF 6.00
Rauchlachs	CHF 7.50
Apéro Getränke	CHF 15.00-19.00
Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Orangensaft, Bier mit und ohne Alkohol Weitere Getränke nach Wunsch	

Apéro zum Kombinieren

Bruschetta	CHF 3.50
Melone Rohschinken Spiess	CHF 4.50
Meatballs mit BBQ Sauce	CHF 3.50
Tomate Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF 3.50
Teriyaki Poulet Spiesse mit Erdnusssauce	CHF 4.50
Rindstatar mit Kapern und Röstzwiebel	CHF 6.50
Spare Ribs mit BBQ Sauce	CHF 5.50
Pilz Risotto mit Kräutern	CHF 4.50
Gebratene Crevette, Wok Gemüse	CHF 7.50
Knoblauchbrot Pinsa	CHF 3.00
Blätterteiggebäck	CHF 3.50
Tomatensuppe warm im Weckglas	CHF 3.50
Gurkensuppe kalt im Weckglas	CHF 3.50

Vorspeisenvorschläge

Frühling

Bunter Frühlingssalat mit Kräutern und Gemüse	CHF	10.50
Spargel-Erdbeersalat, Orangen-Dressing	CHF	16.50
Tartar vom Lachs, Avocado, Crevette	CHF	16.50
Buntes Salatbuffet (nach Saison) ab 20 Personen pro Person	CHF	22.50

Sommer

Bunter Sommersalat mit Früchten, Beeren	CHF	14.50
Rindstatar Summertime mit Beeren und Minze	CHF	26.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto	CHF	12.50
Honigmelone mit Bündner Rohschinken	CHF	16.50
Buntes Salatbuffet (nach Saison) ab 20 Personen pro Person	CHF	22.50

Herbst

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Nüsse	CHF	12.50
Nüssli Salat mit gebratenen Speckstreifen und Ei	CHF	14.50
Haus gebeizter Lachs, Gurke, Kaviar	CHF	18.50
Kürbisravioli, Marroni, Kürbiskernöl	CHF	14.50
Buntes Salatbuffet (nach Saison) ab 20 Personen pro Person	CHF	22.50

Winter

Bunt gemischter Wintersalat mit Kaki	CHF	12.50
Aromatische Pilzterrine, Kräutersaitling Carpaccio	CHF	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Marroni	CHF	14.00
Rindstatar mit Kürbiskernöl und Kernen	CHF	26.50
Buntes Salatbuffet (nach Saison) ab 20 Personen pro Person	CHF	22.50

Suppenvorschläge

Frühling

Rinds Consommé mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 12.50
Spargelcremesuppe (Saisonal)	CHF 12.50
Süßkartoffel Cremesuppe	CHF 9.50
Erbsensuppe mit Minze	CHF 9.50

Sommer

Rinds Consommé mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 12.50
Geeiste Melonensuppe mit Basilikum, Prosecco	CHF 12.50
Ratatouille Suppe mit Mozzarella-Spiessli (warm-kalt)	CHF 10.50
Weisse Tomatensuppe mit gebratener Crevette (warm-kalt)	CHF 13.50

Herbst

Rinds Consommé mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 12.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen und Öl	CHF 9.50
Aromatische Waldpilzsuppe	CHF 10.50
Karottencremesuppe mit Orange	CHF 9.50

Winter

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 14.50
Sellerie-Apfelsuppe mit Zimt	CHF 9.50
Randen Cremesuppe mit Erbsenschaum	CHF 9.50
Topinambur-Suppe mit gerösteten Haselnüssen	CHF 11.50

Hauptgänge

Kalb

Marinierter Kalbsschulterbraten, Rotweinsauce, buntes Marktgemüse	CHF 39.50
Geschnetzeltes Zürcher Art, kleine Gemüse garnitur	CHF 38.50
Kalbs-Saltimbocca, Tomatensauce, Ofengemüse	CHF 42.50
Ganzer Kalbsrücken mit Saisonpilzen, Marktgemüse	CHF 59.50
Kalbskopfbäckchen buntes Marktgemüse	CHF 46.50

Rind

Rindsfilet am Stück gebraten, Portweinsauce, Marktgemüse	CHF 58.00
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Bernaise, Marktgemüse	CHF 48.50
geschmorter Rindsbraten, Rotweinjus, Marktgemüse	CHF 39.50
Hackbraten, Rahmsauce, Marktgemüse	CHF 32.50

Schwein

Filetmedaillons mit Pilzrahmsauce, buntes Marktgemüse	CHF 41.00
Biergulasch mit Pilzen und Peperoni	CHF 37.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF 24.00
Äpler Magronen mit Speck	CHF 24.50

Lamm

Entrecôte mit Kräuterkruste, Ratatouille	CHF 48.00
Geschmorte Lamm Huft, Rotweinjus, Bohnen	CHF 42.50

Geflügel

Maispoularden Brust, geschmorte Champignons, Marktgemüse	CHF 34.50
Gelbes Thai Curry, Asia Gemüse, Jasminreis	CHF 26.50

Fisch

Gebratener Saibling, mediterranes Gemüse	CHF 36.00
Forelle unter der Nusskruste, Dillsauce, kleine Gemüse garnitur	CHF 34.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Saisonale Ravioli, Gemüseragout	CHF 26.50
Ziegenkäse mit Pistazien, Gemüse, Kräuter Kartoffel	CHF 28.00

Vegan

Gelbes Thai Curry, Asia Gemüse, Jasminreis	CHF 26.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF 25.00

Unsere Beilagen

Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Reis, Nudeln, Thymian Polenta, Spätzle

Nachservice CHF 15.00

Buffet-Vorschläge

(ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

CHF 69.80

Reichhaltiges Salatbuffet mit Anti Pasti, Vitello Tonato
Focaccia
Brasato al Barolo, Saltimbocca vom Kalb
Piccata vom Poulet
Tagliatelle, Risotto und Rosmarin Polenta
Mediterranes Gemüse

Asiatisches Buffet

CHF 65.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit Papaya Salat,
Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, Szechuan Suppe
Gelbes Thai Curry mit Poulet
Schweinefleisch Süss Sauer
Teriyaki Poulet Spiesse mit Erdnussauce
Jasminreis, Udon Nudeln, Gebratener Reis

Buffet-Vorschläge

(ab 20 Personen)

Spaghetti Plausch

Blattsalate

Spaghetti

4 Saucen Bolognese, Napoli, Carbonara, und rote Pestosauce

CHF 26.00

Zusätzliche zwei Saucen quattro formaggi und grüne Pestosauce

CHF 29.50

American BBQ vom eigenen Smoker (400g Fleisch pro Personen)

CHF 75.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit Cole Slaw, Maissalat

Beef Brisket, Pulled Pork, Spare Ribs

Baked Potatoe, Maiskolben

Süsskartoffelstampf, Grillgemüse

Zusätzlich mit Smoked Lachs

CHF 82.00

Buffet-Vorschläge

(ab 20 Personen)

Grillbuffet Klein (400g Fleisch pro Personen)

CHF 55.00

Kleines Salatbuffet, verschiedene Saucen und Brot
Schweinshalssteak, Pouletschenkelsteaks,
Kalbsbratwurst, Cervelat, Schweinsbratwurst
Rindshuftsteak, Ofenkartoffel und Maiskolben
BBQ Sauce, Aioli, Sour Cream Cocktailsauce

Grillbuffet Gross (400g Fleisch pro Personen)

CHF 75.00

Kleines Salatbuffet, verschiedene Saucen und Brot
Schweinshalssteak, Pouletschenkelsteaks,
Kalbsbratwurst, Cervelat, Schweinsbratwurst
Rindshuftsteak, Lammkotelett, Lachsfilet in Folie
Ofenkartoffel und Maiskolben
BBQ Sauce, Aioli, Sour Cream Cocktailsauce

Buffet-Vorschläge

(ab 20 bis 50 Personen)

Käse Fondue von der Molkerei Neff in Wald

250g Käse pro Person und Hausbrot
Zusätzlich mit Kartoffeln

CHF 34.50
CHF +6.00

Fondue Chinoise

Auf Anfrage

Teller-Dessert

Frühling-Sommer

April-September

Joghurt-Erdbeermousse / Erdbeere / weisse Schokolade / Ganache	CHF 16.80
Kalamansi Parfait / Mango / weisse Schokolade	CHF 16.50
Schokoladentarte / Kirschkompott / Orange	CHF 14.60
Tiramisu / Himbeere / Schokolade	CHF 12.60
Vegan: Erdnuss-Schokoladenkuchen/ Erdbeere / Ganache	CHF 14.80

Teller-Dessert

Herbst-Winter

Oktober-März

Orangen Creme brûlée / Orangensalat / Sternanis	CHF 12.60
Lebkuchenmousse / Passionsfrucht / dunkle Schokolade	CHF 16.80
Zwetschgen Crumble im Glas / Zwetschge / Zimt / Tonkabohnen Espuma	CHF 16.30
Brownie / karamellisierte Bananenglace / Macadamianuss	CHF 16.50
Vegan: Hafermilch Pana Cotta / Tonkabohne / Zwetschge / Quinoa / Chiasamen	CHF 14.80

Dessertbuffet

Vanille Panna Cotta
Kokos-Zitronen Panna Cotta **(Vegan)**
Tiramisu
Wiener Apfelstrudel im Glas
Dunkles Schokoladenmousse
Gebrannte Rosmarincreme
Fruchtsalat
Brownie

Auswahl aus 3 Varianten CHF 18.50
Auswahl aus 4 Varianten CHF 25.00
Für jede weitere Variante nehmen wir CHF 6.50

Dessert

Alle ausgeführten Desserts dienen ausschließlich als Beispiele.
Die Naturprodukte können je nach Monat variieren, da Naturprodukte nicht immer zur gleichen Qualität zur Verfügung stehen.
Es ist uns wichtig Ihnen immer die bestmögliche Qualität zu liefern, darum bitten wir um Verständnis.

Ihr bxaTeam

Das Kleingedruckte

Wenn Sie zwischen 2 verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen oder Dessert auswählen möchten, benötigen wir die Vorbestellung spätestens 7 Werktage vor dem Anlass. Bitte beachten Sie, dass jedes Gericht mindestens 10-mal bestellt werden muss. Bestellungen vor Ort aus dem Bankettangebot können wir leider nicht akzeptieren.

Verrechnet wird mindestens die Anzahl der bestellten Menus. Kurzfristige Bestellungen und Änderungen (7 Tage vor dem Anlass oder vor Ort) werden zusätzlich verrechnet.

Vielen Dank für Ihre Kenntnisnahme.

Dekoration

Gerne dürfen Sie Blumen und Dekorationen mitbringen. Wir empfehlen www.martinsblumenwelt.ch

Kinder

Kinder unter 4 Jahren ohne spezielles Gedeck können sich kostenlos mit den Eltern verpflegen.

Kinder von 4-12 Jahren zahlen 50% des Normal Preises

Kindermenüs und Getränke sind von dieser Regelung ausgeschlossen.

Kinderkarte

Kann auf Wunsch selbstverständlich ausgegeben werden

Kuchen und Gebäck

Gerne können Sie Kuchen oder Gebäck vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen oder mitbringen. Das Tellergeld beträgt 5.00 CHF pro Person.

Weinkarte

Gerne beraten wir Sie vor Ort über den passenden Wein.

Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von 30.00 CHF pro Flasche, Spirituosen mit einem Zapfengeld von 50.00 CHF pro Flasche

Maximale Gästeanzahl

Restaurant	100 Personen
Mehrzwecksaal	100 Personen
Mehrzweckhalle	500 Personen

Menükarten

Menükarten schwarz/weiss	1.50 CHF pro Stück
Menükarten farbig	2.50 CHF pro Stück

Verlängerung

Die Polizeistunden des Kanton Zürich ist um 24:00 Uhr.

Eine Verlängerung ist bis 4:00 Uhr möglich.

Wir verrechnen pro Stunde nach Mitternacht 250 CHF

Himmelslaternen/Ballone & ähnliches

Gemäss Polizeiverordnung der Gemeinde Bassersdorf ist das Steigenlassen von Leuchtkörpern (Himmelslaternen, Ballone etc.) verboten.

Geschlossene Gesellschaft

Ab 50 Personen ist eine geschlossene Gesellschaft möglich, mindest Konsumation hierfür beträgt 750 CHF.

Unter 50 Personen gewähren wir eine geschlossene Gesellschaft gegen einen Unkostenbeitrag von 1000 CHF.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 07:30 Uhr - 23:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen 11:00 Uhr – 17:00 Uhr

Anlässe ausserhalb unserer Öffnungszeiten sind nur ab 50 Personen möglich.

Bei unter 50 Personen verrechnen wir 50 CHF pro aufgewendete Mitarbeitersunde.

Reservation

Provisorische Reservationen können solange aufrechterhalten bleiben, bis eine weitere Anfrage für den betreffenden Zeitraum erfolgt.

Bei fixen Reservationen können Sie bis drei Monate vor dem Anlass absagen.

Wir verrechnen lediglich eine Bearbeitungsgebühr von 80 CHF.

Bei einer Absage zwischen drei Monaten bis eine Woche vor dem Anlass, verrechnen wir 50% unserer vorgesehenen Leistungen. Wenn Sie sich kurzfristig unter einer Woche abmelden oder nicht erscheinen, erlauben wir uns 100% der vorgesehenen Leistungen zu verrechnen.

Wir gehen dabei von einem Getränke Konsum von 25 CHF pro Person aus.