

Bankett Menüvorschläge



Bei uns sind Sie und ihre Gäste herzlich
Willkommen!

Lassen Sie sich von unseren Kreationen
verzaubern ...

Ihre Wünsche und Ideen sind unsere Passion

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42

basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Königliche Gäste und ihre Feste

Es freut uns, Ihnen unser einmaliges Restaurant mit mediterranem Ambiente in Basel, direkt am Rheinufer, vorstellen zu dürfen.

Wir sind ein Restaurant der SCHULER St. JakobsKellerei.

Ein traditionsreiches Weinhaus, welches den Wein vom Rebstock bis hin zum Ausschank ins Glas begleitet, mit der Idee, dem Weinfreund Genuss und Freude zu bereiten.

Bei uns werden Sie verwöhnt mit einer grossen Auswahl an exquisiten Flaschenweinen aus aller Herren Länder, begleitet von frisch zubereiteten Schlemmereien. Und „last but not least“ zu vernünftigen Preisen.

Ein freundliches, aufgestelltes und erfahrenes Team mit viel Liebe zum Detail, sorgt dafür, dass sich Ihre Gäste bei uns wohlfühlen und Ihr Fest ein Erfolg wird, von dem man noch lange spricht. Geniessen Sie mit Ihren Gästen in gemütlicher Atmosphäre einen edlen Tropfen, begleitet von heimischen und internationalen Köstlichkeiten.

Für die passende Kulinarik zu Ihrem Anlass, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Damit Sie einen kulinarischen Eindruck über unsere Küche bekommen, haben wir für Sie eine Auswahl an festlichen Kompositionen zusammengestellt.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir in einem persönlichen Gespräch gemeinsam Ihr individuelles Festtagsmenu kreieren können.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns so richtig „königlich“ bewirten zu dürfen.

Ihr Gastgeber Thierry Maire und das Königsteam

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl 7.7% MwSt.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Begrüssen Sie ihre Gäste mit einem guten Glas Wein oder Prosecco, dazu...

Knabberspass mit... Salzgebäck, Nüssli, Oliven, Silberzwiebeln	p. P.	3.50
Mini Tris di Crostini mit... Crostini mit Tomaten/Basilikum, Thon und Oliven	p. P.	7.50
Gluschtige Spiessli mit... Mini-Spiessli mit Poulet, Crevetten, Würstli und Lachs	p. P.	9.90
Blätterteiggebäck mit... Schinken, Spinat, Käse, Curry, Tomaten	p. P.	7.90
Der leichte Einstieg in's Festtagsmenu mit... Gemüsesticks und dazu Curry-, Cocktail- und Kräuter-Joghurt-Sauce	p. P.	6.90
Königsplatte mit... Rohschinken, Bresaola, Hobelspeck, diverse Sorten Salami, Weich- und Hartkäse serviert mit einem Holzofenbrot	p. P.	9.50

Unsere Ideen für Sie...

Märtplatz

Bunter Salat mit gehobelter Belperknolle

Tagliatelle mit Trüffeln und Petersilie

Coupe Nesselrode

CHF 35.00

Spalentor

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Calvados – Rahmsauce
mit Pommes Soufflees und Wurzelgemüse

Creme Caramel

CHF 42.00

Blumenrain

Blumenkohlsuppe

Perlhuhn Supreme mit Kalettes und tomatisierten Venere

Apfelpizza

CHF 42.00

Münster

Steinpilzsuppe

Bouef Braise mit Kartoffelpüree und
Gemüsebouquet

Vanilleglace mit Rotweinzwetschgen

CHF 45.00

Schiffländi

gebeizter Lachs an Dillsensauce

Flunderroulade mit Lachsfarce auf Safranrisotto
mit geschmorten Kirschtomaten

Schoggiküechli mit Orangenfilets

CHF 48.00

jakob.

Urban- Brunnen

Blattsalat mit Borettane-Zwiebeln

Lummelibraten mit Barolojus und Kartoffelgnocchi und Wurzelgemüse

Tonkabohnenmousse mit Rotweinkirschen

CHF 56.00

Rathaus

Nüsslisalat mit karamelisierten Apfelspalten und Nüssen

Kalbssteak Morchelrahm mit Butternudeln und Saisongemüse

Helles und Dunkles Schoggimousse

CHF 60.00

Klingentalfähri

Boullabaise "vierte König"

Surf n Turf

Rindsfilet und Langostino mit Kartoffelgratin und Vichy- Karotten

Läckerliparfait mit Zwetschgensauce

CHF 65.00

jakob.