

ZEITLOSIGKEIT...

Lebensabschnitte feiern. Gemeinsam geniessen, Augenblicke zelebrieren. In den historischen Bankettsälen, Zimmern und Stuben feiern 10 bis 100 Gäste gemeinsam.

Sich von den einmaligen Räumen in den Bann ihrer Geschichte ziehen lassen. Eintauchen in die Welt des Adels und sich verwöhnen lassen wie Gott in Frankreich. So schön kann das Leben sein.

...IM AUGENBLICK DER ZEIT.

Lieber Gast

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Schloss Binningen und dem Hotel im Schlosspark!
Damit wir Sie bei der Planung Ihres schönen Festes unterstützen können, haben wir folgende Informationen zusammengestellt:

Apéritif

Menuvorschläge

Unser Restaurant und die Banketträume im Schloss Binningen

Das Hotel im Schlosspark

Verschiedene Informationen für Ihr Fest

AGB

Es würde uns sehr freuen, Sie an Ihrem wichtigen Tag begleiten zu können. Dürfen wir Ihnen das Schloss Binningen und das Hotel im Schlosspark zeigen?



Kontakt unter: info@schlossbinningen.ch / www.schlossbinningen.ch / 061 425 60 00

Der Apéritif

Für den Auftakt Ihres Festes empfangen wir Sie unter schattigen Kastanienbäumen im Schlosspark. Oder im Kräutergarten. Oder in der Schlosshalle bei Kerzenlicht. Auf jeden Fall finden Sie einen romantischen Ort, um Ihre Gäste willkommen zu heissen!

Das Angebot

Apéro Eins

mit Zitrone hausmarinierte Oliven
Mini Lachs Sandwich
Kräuterstangen
Vitello-Tonnato Rolle auf Crostini
Frischkäse Mousse mit Rosmarincracker

p. P. CHF 18.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 32.—/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro Zwei

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Crostini mit Tomate und Olive
Tartelette mit Peperoni Frischkäse
Crêpe-Roulade mit Rohschinken
Pflaumen im Speckmantel
Mini Pitabrot mit Kalbs Chipolata und süssem Senf
Saisonales Süsspchen
Blattspinat-Wähe (warm)

p. P. CHF 24.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 42.—/zwei Stunden (12 Stück)

Apéro Drei

Kartoffel-Blini mit Lachstatar
Macaron gefüllt mit Geflügelleber-Mousse und Apfel
Gefüllte Peppadew mit Rucicola-Frischkäse
Crostini mit Bündnerfleisch-Hüttenkäse-Tatar
Gebeizte Jakobsmuschel, rote Peperoni und Passionsfrucht
Gemüsetortilla mit Tomaten Salsa
Saisonales Süsspchen

p. P. CHF 31.—/Stunde (6 Stück)
p. P. CHF 56.—/zwei Stunden (12 Stück)

Getränke

Mineralwasser Ltr. / CHF 9.—
Orangensaft / Süssmost Ltr. / CHF 12.—

zur Auswahl...

Crémant d'Alsace brut prestige | Valentin Zusslin 75cl. / CHF 63.—
Perrier-Jouët Grand Brut 75cl. / CHF 99.—
Pinot Grigio DOC | Schreckbichl 75cl. / CHF 52.—

Fragen Sie nach unserem erweiterten Angebot.

Das Essen

Thierry Fischer, unser Küchenchef, baut auf seinem soliden Kochwissen auf. Mit spielerischer Leichtigkeit kombiniert er qualitativ hochwertige Produkte mit viel Handwerk zu Kunstwerken des Genusses. Einzigartige Saucen, von Grund auf zubereitet, sind sein Markenzeichen.

Menuvorschlag Eins

Hausgebeizter Biolachs
Schalotten – Zitronen Relish und Champagner-Gelée

Suppe von der Taggiasca-Olive
Noilly Prat-Sorbet

Filet vom Heilbutt auf Riso Venere
Artischocken-Gemüse

Französische Perlhuhnbrust an Himbeer-Essig
Sellerie-Mousseline und Sommergemüse

Pistazien- Schokoladen Panna cotta
Aprikosen-Thymian-Kompott

5 -Gang Menu

4 -Gang Menu ohne Suppe

p. P. CHF 99. —

p. P. CHF 89. —

Menuvorschlag Zwei

Geflügelgalantine mit Portweingelée

Spinatcrèmesuppe
Crevetten-Gebäck

Medaillon vom Seeteufel
Mandelmilch und Curry-Quinoa

Engadiner Lamm mit Tomaten-Olivencrumble, Marsala-Sauce
Zitronen-Polenta und Zucchini

Geeistes Pfirsichsüppchen
Quarkmousse auf Sablé Breton und süßem Pesto

5 -Gang Menu

4 -Gang Menu ohne Suppe

p. P. CHF 112.—

p. P. CHF 102.—

Menuvorschlag Drei

Gebeizter Thunfisch
Melonen-Relish und Gurken

Cava-Süppchen
Chorizo-Ravioli

Saiblingsfilet an Knoblauchschaum
Lauch-Tomaten-Kompott

Baselbieter Kalbssteak an Honig-Pfeffer-Jus
Kartoffelterrinen mit Kräutern und Gemüse-cassiolette

Rosmarin Crème brûlée mit Beerenkompott

5 -Gang Menu

4 -Gang Menu ohne Suppe

p. P. CHF 115.—

p. P. CHF 105.—

Menuvorschlag Vier

Gänseleberterrinen mit Pfirsich-Pfefferkompott

Weisse Tomatensuppe
Balsamico-Sorbet

Sautierter St. Petersfisch auf Fenchel-Ratatouille

Rindsfilet Medaillon an Olivenjus
Schmelzkartoffeln und Bohnen-Panaché

Schokoladenküchlein „Excellence 55 %“
Minz-Joghurt-Sorbet

5 –Gang Menu

4 –Gang Menu ohne Suppe

p. P. CHF 130.—

p. P. CHF 120.—

Menuvorschlag Fünf

Variation von der Strauchtomate mit Büffelmozzarella
Basilikum-Vinaigrette

Baselbieter Kalbschulterspitz „12h/ 58 °C“ an Thymianjus
Kräuterrisotto und Gemüseconsolle

Moscato-Parfait
mit Beerenkompott

3-Gang Menu

p. P. CHF 65.—

Menuvorschlag Sechs

Gartenerbsen Panna Cotta mit sautierter Riesencrevette

Gebratener Heilbutt
Oliven-Gnocchi und Vanille-Stangensellerie

Lauwarmer Pfirsich mit Lavendel-Streusel
und Zitronensorbet

3-Gang Menu

p. P. CHF 69.—

Saisonmenu Sommer 2019

Sautierte Riesengarnelen mit eingelegte Wassermelone
Pistazien Vinaigrette

Weisse Tomatensuppe
Basilikum Sorbet

Kreation vom Kalb, Nüsschen aus dem Ofen und im Olivenöl geschmorte Kalbsbrust
Gremolata Jus, Ratatouillefächer und Rosmarin-Macaire

oder

Französische Perlhuhnbrust mit Mozzarella di Bufala und Tomaten gefüllt
Thymian – Pfeffer Jus, Zitronenpolenta und grillierte Zucchini

Erdbeere Opalys Kreation
Jogurt Minze Sorbet

4 -Gang Menu

p. P. CHF 99.—

Vegetarische Saison Gerichte

Vorspeisen

Grillierte Wassermelone mit Couscous und Pistazien Vinaigrette CHF 15.50

Duett von grünen Bohnen und Paprika, Frischkäse Mousse und Tomaten Dressing CHF 14.50

Suppen

Melonen – Paprika Gazpacho CHF 12.50

Weisse Tomatensuppe mit Basilikum Sorbet CHF 16.—

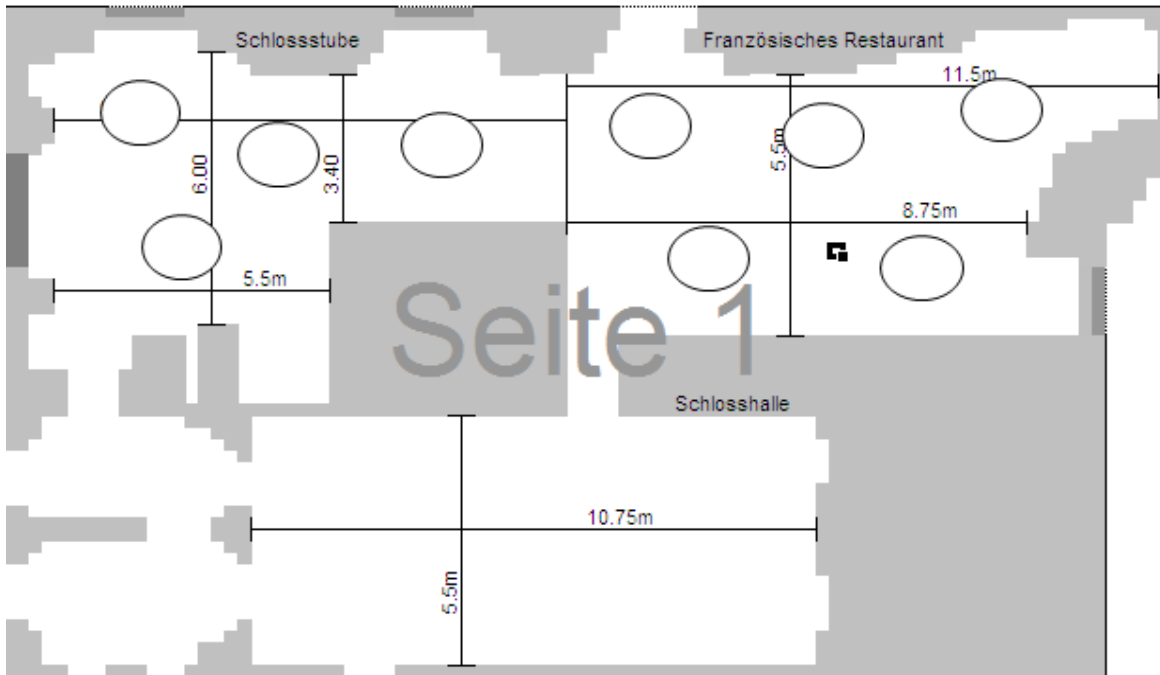
Hauptgänge

Gebackene Zucchettischeiben, Tomaten Bulgur, konfierte Paprika und Rucolasauce CHF 34.—

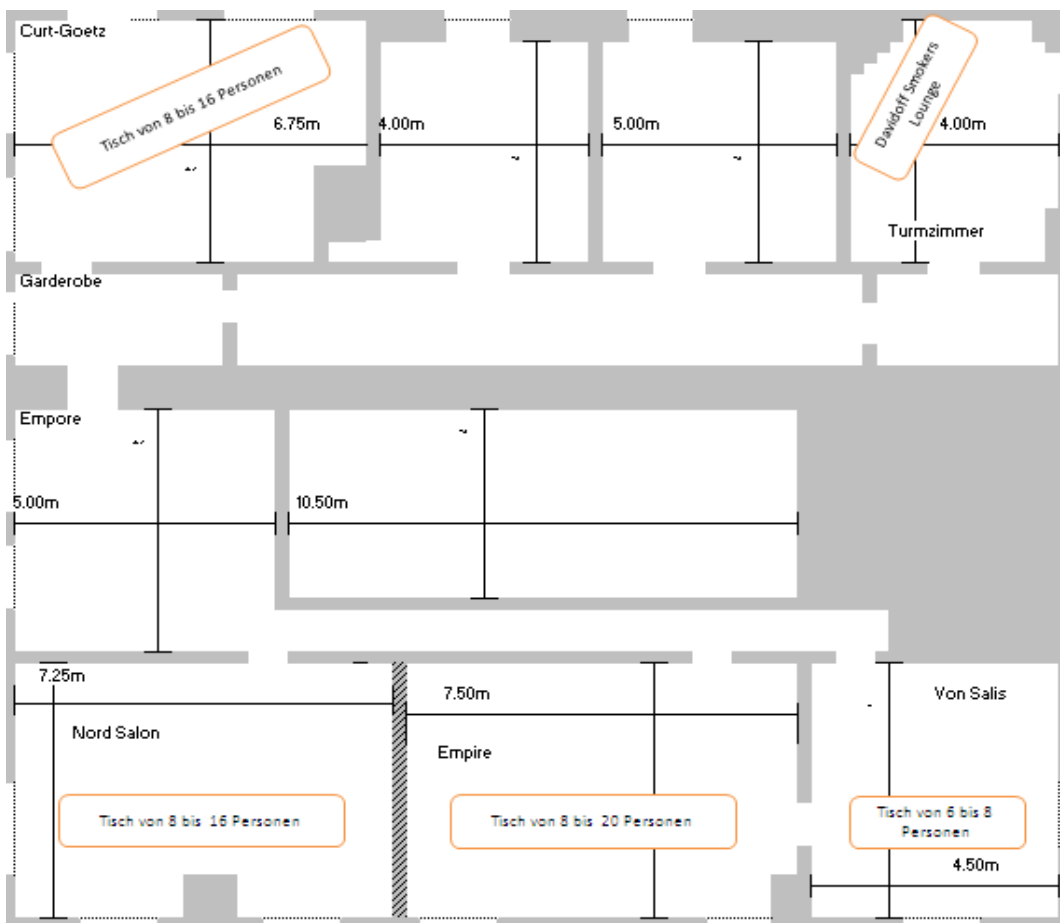
Ragout von Trofie, Artischocken und Pilzen
marinierter Mozzarella di Bufala CHF 36.—

Ratatouille – Risotto, Auberginen Médaille und Thymian – Pinienkernsud CHF 38.—

Das Restaurant und die Banketträume Plan vom Erdgeschoss



Plan vom 1. Stock



Für Feiern bis zu 55 Personen reservieren wir für Sie unser Gourmet Restaurant. Ab 55 Gästen stellen wir Ihnen das komplette Restaurant – die Brasserie und unser Gourmet Restaurant zur Verfügung. So können Sie mit bis zu 100 Gästen feiern.

Die Schlosshalle steht Ihnen ebenfalls für Produktionen oder fürs Tanzen zur Verfügung.

Falls Sie das komplette Restaurant für eine Gruppengrösse unter 55 Personen wünschen, berechnen wir Ihnen eine Raummiete CHF 1600.–.

Im ersten Stock des Schloss Binningen feiern Sie im kleineren Rahmen:

von Salis-Stube	bis 8 Personen
Empire	bis 20 Personen
Nord-Zimmer	bis 16 Personen
Empire und Nord-Zimmer	bis 40 Personen
Curt Goetz-Zimmer	bis 16 Personen

Das Hotel im Schlosspark

Das Imhof-Haus aus dem 16. Jahrhundert wurde mit einem Neubau erweitert und im Frühjahr 2008 als Hotel im Schlosspark mit 23 Zimmern eröffnet: Unsere Gäste wählen zwischen historischen oder modernen Doppelzimmern, Zimmern mit Grandlit oder unseren Hochzeits-Suiten im Dachgeschoss mit Schlossblick...

Das Hotel im Schlosspark bietet die ideale Möglichkeit, Ihr Fest ausklingen zu lassen. Und am Morgen erwartet Sie das Frühstück – bei schönem Wetter im Schlosspark.



Informationen rund um Ihr Fest von der Anfahrt bis zum Schluss

Öffentliche Verkehrsmittel: ab Bahnhof SBB mit der Tram Nummer 10 Richtung Rodersdorf bis Haltestelle „Binningen“ oder mit der Tram Nummer 2 Richtung Binningen bis Endstation „Kronenplatz“

Anreise per Auto: Autobahnausfahrt „City“ Richtung „Zoo“, auf der Baslerstrasse Richtung Binningen. Das Schloss liegt vor Ihnen auf der rechten Seite.

Tische, Dekoration und Unterhaltung

Tische

Wir bieten Ihnen runde Tische an:

für 10 Personen mit einem Durchmesser von 170 cm

für 8 Personen mit einem Durchmesser von 160 cm

für 6 Personen mit einem Durchmesser von 155 cm

Blumen

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre zusätzlich.

Folgende Blumengeschäfte kennen das Schloss Binningen:

Blumen Senn, Binningen – 061 421 31 24 www.blumensenn.ch

Bluemelade bim Schloss, Oberwil – 061 401 10 12 www.bluemeshop.ch

Kerzen

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten, Ihren Tisch mit Kerzen zu schmücken.

Menukarten

Für Ihren Anlass drucken wir die Menukarten kostenlos (Hochformat, 10.5x21cm). Für Farbdrucke verrechnen wir CHF 1. –/Person.

Musik

Für individuelle Musikauswahl als unkomplizierten Partner:

DJ Heiko – 0049 178 837 68 34

E-Mail : heiko-pommerening@gmx.de

Fotografie

Für hochstehende Bilder mit unkompliziertem Partner:

Nicole Kym

Nicole.Gallery – Hochzeitsfotografin – 079 660 64 39 <https://nicole.gallery/>

Ansprachen

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Feuerwerk

Es besteht ein Feuerwerksverbot auf dem ganzen Schlossareal.

Hilfsmittel

Technische Hilfsmittel wie, Beamer, Leinwand und Flip-Chart stehen Ihnen zur Verfügung Preise nach Absprache.

Entsorgung

Falls ein Veranstalter zb. Papierwaren oder Kartons in grossen Mengen zurücklässt, verrechnen wir einen Beitrag für die Entsorgung.

Alles was Sie zur Menuwahl wissen müssen....

Menuwahl

Unsere Menuvorschläge garantieren ein kulinarisches Erlebnis. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Sie können auch die verschiedenen Gerichte nach Ihrem Geschmack tauschen und Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Bitte teilen Sie uns, falls möglich, vorgängig die Anzahl der Vegetarischen Menus sowie Unverträglichkeiten von Esswaren mit.

Kinder

Kinder sind bei uns willkommen!

Ein angepasstes Kindermenu bereiten wir gerne für Ihre leinen vor.

Gegebenfalls können wir auch einen professionellen Hüte Dienst organisieren.

Probe/ Arbeitsessen

Ihr Probeessen findet während unseren Öffnungszeiten von Montag bis Donnerstag statt und wird mit einem symbolischen Preis von CHF 60.—/Person verrechnet. Beachten Sie, dass nicht alle Speisen für 2 Personen hergestellt werden können. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Ihren Wunschtermin.

Weindegustationen werden nach Konsumation berechnet und finden ebenso im Rahmen des Probeessens statt, damit der Wein optimal und passend zum Essen ausgewählt werden kann.

Location

Park

Der Park gehört der Gemeinde Binningen und ist öffentlich. Es besteht kein Anspruch auf eine exklusive Nutzung. Gerne organisieren wir bei schöner Witterung Ihren Apéro für Sie an den schönsten Plätzen im Park. Ab 22 Uhr ist im Park Nachtruhe.

Parkieren

Es steht Ihnen die Tiefgarage zur Verfügung – für CHF 1.50/Stunde können Sie Ihr Auto abstellen. Falls Sie im Hotel im Schlosspark übernachten, verrechnen wir CHF 10. –/ Nacht / Auto.

Rauchen

Besuchen Sie unsere Davidoff Lounge im 1. Stock und wählen aus bei einer grosse Auswahl von Zigarren aus aller Welt.

Saalmiete

In Kombination mit Ihrem Bankett stellen wir unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, 48 Stunden vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

Reservation

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch anmelden.

Reservations-Annulationen

Reservations sind verbindlich. Bei Annulationen von definitiven Reservations gelten unsere Annulationsbedingungen (siehe AGB) bzw. die Zusatzvereinbarung für grössere Bankette.

Zum Schluss...

Verlängerung

Für die Verlängerung ab Mitternacht verrechnen wir CHF 200. –/ Stunde.

Rechnung

Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung, welche Sie bitte innerhalb 20 Tage begleichen. Vor Ort ist die Bezahlung mit EC –Direkt, Postcard und Cash möglich. Die Begleichung mit Kreditkarte möchten wir absprechen. Wir behalten uns ein Prepayment vor. Wir senden keine Rechnungen ins Ausland. Die Spesen bei Vorauszahlungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Räumlichkeiten der Schloss Binningen AG (in SB AG genannt), also des Schloss Binningen und das Hotel im Schlosspark sowie für alle damit verbundenen Lieferungen und Leistungen. Sie gelten für sämtliche Räume, Vitrinen, Wände und sonstige Flächen, die die SB AG zur Verfügung stellt.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber gegenüber der SB AG als Solidarschuldner.
3. Für den Fall von Stornierung sind die in der Auftragsbestätigung vereinbarten Kosten für Speisen und Zusatzaufwand/Bereitstellungskosten (Security, Externe Firmen, Dekorationen, Blumen etc.) trotzdem zu begleichen. Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung (Erhalt der Bestätigung durch die SB AG) berechnen wir Stornierungskosten nach folgender Formel:

Annulationsfrist bis 1 Monat vor Anreise/Anlass kostenlos möglich

4 bis 3 Wochen vor Anreise	25% des entgangenen Logement- und Speiseumsatzes
3 bis 2 Wochen vor Anreise	50% des entgangenen Logement- und Speiseumsatzes
2 bis 1 Wochen vor Anreise	75% des entgangenen Logement- und Speiseumsatzes
0 bis 1 Woche vor Anreise	100% des entgangenen Logement- und Speiseumsatzes
Individuelle Änderungen bis 48 Stunden vor Anreise/Anlass möglich.	

Zur Berechnung des entgangenen Umsatzes gelten unsere Erfahrungswerte.

Bei einer grossen Verringerung der Gästezahl innerhalb des letzten Monats ist es möglich, die ursprünglich vereinbarte Personenzahl zu verrechnen.

Wir behalten uns vor, die Räume entsprechend der Personenzahl zu vergeben.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annulationen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

4. Der Auftraggeber verpflichtet sich, der SB AG die garantierte Anzahl Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden akzeptiert, sofern noch ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet werden kann. Grosse Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben bedürfen einer vorherigen Abstimmung mit der SB AG. Bei Überschreitung nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt.
5. Nach Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag (Mehraufwand Nachtarbeitszeit MitarbeiterInnen):
Montag bis Sonntag ab 24.00 Uhr: pro Stunde CHF 200.—
6. Der Auftraggeber haftet der SB AG gegenüber für die Bezahlung von zusätzlich bestellten Speisen und Getränken der Veranstaltungsteilnehmer.
7. Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (48 Stunden vor dem Anlass). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns essen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
8. Für Beschädigung oder Verlust der Einrichtung oder Inventar, welche während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch SB AG bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist- ohne die Zustimmung der SB AG – nicht gestattet. Für Verluste oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Veranstaltungen übernimmt die SB AG keine Haftung.
9. Für die Versicherung sowie die Bedienung von mitgebrachten Gegenständen (Technik etc.) ist der Veranstalter verantwortlich.
10. Sollten Störungen oder Defekte an der von der SB AG zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtung auftreten, wird die SB AG sofort versuchen, diese zu beheben. Eine Zurückbehaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht abgeleitet werden.
11. Die Rechnungen der SB AG sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
12. Zahlungen in WIR werden nur nach vorheriger Absprache akzeptiert.
13. Im Falle höherer Gewalt behält sich die SB AG das Recht vor, den Auftrag zu stornieren.
14. Die SB AG behält sich vor, eine Vorauszahlung in Rechnung zu stellen. Die Zahlung ist spätestens zwei Wochen vor dem Anlass bzw. nach Vereinbarung zu bezahlen und wird mit der abschliessenden Rechnung nach dem Anlass direkt beglichen. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.
15. Für grosse Anlässe gelten spezielle Zahlungs-und Annulationsbedingungen.
16. Erfüllungsort und Gerichtsstand beider Parteien ist Liestal.