

Merkblatt „Schloss Binningen bei Ihnen Zuhause!“ – April 2021

Was

Wir liefern ein feines Menu „Schloss-Style“ direkt zu Ihnen nach Hause!

Wann

Dienstag bis Freitag mittags & abends
Samstag abends

Wo

Region Basel ☞ max. 8 Km
um das Schloss Binningen

Ab wie viel

ab 2 Personen

Menu

Caipirinha Flammlachs | Brunnenkresse-Majo |
Kohlrabi süß-sauer | Radiesli

Bärlauchrahmsuppe | Spitzmorchel |
geräucherte Sauerteigbrotcroutons

Lammcaree mit Tomaten-Basilikumlack |
Pizzaiolasauce | gebratener Spargel |
Bergkartoffelgnocchi

Rhabarber-Schlupf | Chiboust-Crème

p.P. CHF 120. –

Equipment

Weisse Tischdecke & Stoffservietten |
Silberbesteck | Kerzenständer mit weisser Kerze
| Vorspeise auf Porzellan angerichtet |
Teller Hauptgang durch Sie

Wir holen das Geschirr am nächsten Tag ab.
Gerne leicht abgespült.

Notwendig

Ofen vorgeheizt auf 180° C

Inkasso

Cash bei Anlieferung. Keine Kartenzahlung.
Keine Rechnung.

Wichtig

Ihre Vorbestellung mindestens 24 Std. vor
Lieferung.
Bitte bestellen Sie **ausschliesslich** schriftlich
auf m.wenger@schlossbinningen.ch.
Sie erhalten eine schriftliche Auftrags-
bestätigung. Nur dann wird die Bestellung
ausgeführt.

Weinempfehlungen

Lagrein Rubatsch DOC, 2018 | Manicor |
Südtirol | Lagrein
CHF 60. –

2x Château Faugères, 2004 | Merlot | Cabernet
Franc | Cabernet Sauvignon
CHF 90. –

1x Château Echo de Lynch Bages, 2010 |
Cabernet Sauvignon | Merlot
CHF 115. –

2x Château Léoville Barton, 2002 | Cabernet
Franc | Cabernet Sauvignon | Carignan | Merlot
CHF 125. –

2x Château Cos d'Estournel, 2003 | Cabernet
Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc
CHF 175. –

