



senevita
Gellertblick

Menu du banquet

Notre offre

Petites bouchées froides à composer

Variété de petites noix et chips	<i>par personne</i>	2.00
Gressins	<i>par personne</i>	1.00
Mini-sandwich avec garnitures au choix	<i>par pièce</i>	3.00
Mini-canapé <i>Saumon fumé, thon, jambon, salami, fromage à pâte molle, œuf</i>	<i>par pièce</i>	3.00
Tartare de bœuf Schaad sur toast	<i>par pièce</i>	5.50
Truite fumée avec mousse de raifort	<i>par pièce</i>	4.50
Salade grecque en verrine	<i>par pièce</i>	4.00
Vitello tonnato	<i>par pièce</i>	5.50
Brochettes de tomates-mozzarella	<i>par pièce</i>	2.50
Crudités (légumes) avec vinaigrette maison en bocal	<i>par pièce</i>	2.50
Assiette mixte de viande et de fromage <i>Jambon cru, salami, jambon, fromage & divers petits pains</i>	<i>par personne</i>	12.50
Mini-muffins aux figues et aux noix ou au saumon/à l'aneth	<i>par pièce</i>	4.00
Kouglof au lard	<i>par pièce</i>	4.00
Focaccia aux olives et aux herbes du jardin	<i>par personne</i>	9.00
Salade de cervelas «Gellertblick» en verrine avec oignons et vinaigrette maison	<i>par pièce</i>	4.50

Bouchées chaudes à composer

Mini-croissants au jambon	<i>par pièce</i>	2.00
Mini-ramequins du cloître (lard, oignons, pomme)	<i>par pièce</i>	2.00
Mini-ramequins au fromage	<i>par pièce</i>	2.00
Brochettes de poulet mariné	<i>par pièce</i>	4.00
Pruneaux enrobés de lard	<i>par pièce</i>	3.50
Boulettes de bœuf à la sauce aigre-douce	<i>par pièce</i>	5.00
Mini-Feuillete à la viande	<i>par pièce</i>	4.50
Crevettes enrobées de pommes de terre et sauce sweetchilli	<i>par pièce</i>	5.00
Rouleaux de printemps à la sauce sweetchilli	<i>par pièce</i>	3.50

Délicieuses soupes de saison servies dans une tasse à espresso

Soupe d'asperges (printemps)	<i>par tasse</i>	4.00
Soupe de tomates (été)	<i>par tasse</i>	4.00
Soupe de pommes de terre à la sarriette (automne)	<i>par tasse</i>	4.00
Soupe carottes-gingembre (hiver)	<i>par tasse</i>	4.00

Goûter sucré de notre pâtisserie

Muffins au chocolat façon Forêt-Noire	<i>par pièce</i>	4.00
Plateau de fruits de saison	<i>par plateau</i>	9.00
Mousse au chocolat en bocal	<i>par pièce</i>	4.00
Flan au caramel en bocal	<i>par pièce</i>	4.00
Notre gâteau au chocolat	<i>par pièce</i>	4.50
Tarte aux fruits frais de saison	<i>par pièce</i>	4.50
Gratin de fruits	<i>par pièce</i>	4.00
Tiramisu en verrine	<i>par pièce</i>	4.00

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.



Locaux

Restaurant Gellertgarten / 10h00 à 17h00 (1 à 8 personnes)

À la carte ou menus du jour

Réservations via la responsable du service / Tél. 061 317 07 70

Espace Gellertsaal / sur demande (8 à 30 personnes)

Par ½ journée 250.00

Journée entière 450.00

Location de salle à partir de 9 personnes incluse dans le prix du menu

Inclus:

- Projecteur avec écran intégré
- Wi-fi
- Système de microphone
- Chaises

Réservations via le responsable hôtellerie / Tél. 061 317 07 04





Senevita Gellertblick, St. Jakobs-Strasse 201, 4052 Basel
Telefon 061 317 07 07, gellertblick@senevita.ch, www.gellertblick.ch