

IMMER
FESCHT
AM
Feschli
FESCHTE

Bankettvorschläge



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

IMMER FESCHT AM *Feschli* FESCHTE



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

IMMER FESCHT AM *Feschli* FESCHTE

Liebe Gäste

Der Löwenzorn liegt mitten in der Basler Altstadt, auf der Spalenbergseite, verteilt über mehrere bereits im 13. Jahrhundert erstmals erwähnte Liegenschaften. Das altherwürdige Haus besticht durch das differenzierte Raumangebot, wobei sich Kultur und Brauchtum zu einem erlebnisvollen Ganzen vermischen. Die historisch gestaltete Gaststube ist im Heimatstil gehalten und bietet Raum für die Stammtische von Studentenverbindungen und Fasnachtscliquen.

Die historischen Säle aus dem 16. Jahrhundert eignen sich ideal für geschlossene Anlässe. Repräsentative Räume und kleine Stuben mit studentischen Wandmalereien bieten den einzigartigen Rahmen für die verschiedensten Aktivitäten.

Basels romantischster Hofgarten mit Grill und über 200 Sitzplätzen, eingebettet in ein einmaliges Altstadtensemble, lädt zum Verweilen und Geniessen ein.

Unsere Küche hat sich ganz dem regionalen Produkt verschrieben, mit einem besonderen Augenmerk auf saisonale Spezialitäten. Kombiniert mit der unaufdringlichen Gastfreundschaft des Löwenzorn-Teams erwartet Sie ein herrliches Gesamterlebnis in unserem Hause!

Wir freuen uns auf Sie – herzlich willkommen!

Ihr Löwenzorn-Team



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Bitte beachten Sie folgende Punkte

- Unsere Bankettvorschläge und angegebenen **Preise gelten ab 10 Personen**
- **Bei weniger als 10 Gäste** empfehlen wir Ihnen, ein Menu aus der aktuellen Speisekarte zusammen zu stellen.
- Für Gäste, **welche eine Diät einhalten müssen oder auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren**, können gewählte Menus entsprechend den Bedürfnissen abgewandelt werden.
- Es ist **ein einheitliches Menu** zu wählen.
- Mit der definitiven Reservation oder Bestätigung Ihrer Offerte **akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen**.

Unsere Räumlichkeiten

	maximale Anzahl Gäste	
- Zunftsaal	Apéro: 50	Bankett: 40
- Intarsiensaal	Apéro: 70	Bankett: 50
- Löwensaal	Apéro: 110	Bankett: 70
- Trommel- und Fechtsaal	Apéro: 50	Bankett: 35
- Studentenzimmer	Apéro: 30	Bankett: 20
- Chambre de Grimasse	Apéro: 15	-
- Brasserie	Apéro: 150	Bankett: 140
- Hofgarten	Apéro: 320	Bankett: 180

Gut zu wissen

- Tisch- und Blumendekoration und individuell gestaltete Menukarten organisieren wir auf Wunsch.
- Fragen Sie uns nach musikalischer Unterhaltung oder einer Showeinlage. Wir unterstützen Sie gerne, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Apérovorschläge

„Knabber Apéro“

Gemüwestäbchen und hausgemachte Blätterteigstangen mit zweierlei Dip-Saucen

9.50/Pers.

„Märit Apéro“

Gemüwestäbchen, hausgemachte Blätterteigstangen und marinierte Pouletspiesschen dazu zweierlei Dip-Saucen

12.50/Pers.

„Laufentaler Apéro Plättli“

Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, serviert mit Huusbrot

14.50/Pers.

„Leimentaler Plättli“

Trockenwurst, Landjäger, Hoselupfchäs, Rohessspeck, Schwartenmagen, serviert mit Huusbrot

16.50/Pers.

„Toggenburger Plättli“

Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, Nöldi's Königskäse und Mostbröckli, serviert mit Huusbrot

18.50/Pers.



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

„Hauenstein Plättli“

Trockenwurst, Landjäger, Knoblauchknebeli,
Buurehamme, Hoselupfchäs, Emmentalerkäse,
Hobelkäse vom serviert mit gluschtigen Garnituren,
serviert mit Huusbrot

22.50/Pers.

„Charivari Apéro“

Landrauschschinken, herzhafter Rohessspeck,
Landjäger und Nöldi's Königskäse,
Cremiges Saisonsüppchen in der Espressotasse,
Gemüsestäbchen, hausgemachte Blätterteigstangen
und marinierte Pouletspiesschen dazu zweierlei Dip-Saucen

28.50/Pers.

Apérovorschläge zum selber Zusammenstellen

Individuell (mind. 10 Stk./Sorte)

Nüssli und Chips

3.50/Pers.

Blätterteiggebäck

3.50/Pers.

Cocktail-Canapés mit Tartar vom Weiderind

4.50/Stk.

Cocktail-Canapés mit luftigem Quark-Alpkäsemousse

3.50/Stk.

Spiessli mit frischen Kirschtomaten
und Mozzarellakugeln aus Schweizer Milch

3.50/Stk.



IMMER FESCHT AM Feschitli FESCHTE

Roulade gefüllt mit...

Grillgemüse und Frischkäse	3.50/Stk.
Champignons und Kräuter-Frischkäse	3.50/Stk.
Roastbeef und grünem Pfeffer	4.50/Stk.

Crostini mit...

Thonmousse	4.00/Stk.
Kräuter-Frischkäse	3.50/Stk.
frischen Tomatenwürfeln mit Basilikum	3.50/Stk.
Tatar vom geräucherten Basler Salm und garniert mit Meerrettichschaum	4.50/Stk.

Spiessli mit Gurken und Nöldli's Königskäse

4.00/Stk.	
Mini-Silserli gefüllt mit Buurehamme und Crème fraîche	4.50/Stk.
Gemischte Hackfleischbällchen mit rassiger Feuersauce	3.50/Stk.
Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel	3.00/Stk.
Marinierte Pouletstreifen	4.00/Stk.
Käseküchlein	3.50/Stk.
Baselbieter Feuerkuchen	3.50/Stk.

„Löwenzorn Apéro“

3 verschiedene saisonale Häppchen vom Hause 2 dl Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser	19.50/Pers.
--	-------------



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Saisonale Menus

Frühling - Menu 1

„Basler Marktfrauensalat“	12.50
Frischer Frühlingsalat mit Radieschen, Kohlrabi, Eiern und Gartenkresse	

„Meatloaf Helvetia“	24.50
Im Speckmantel gebackener Hackbraten mit hausgemachten Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	

Frühlingshafte Verführung auf Schweizerdeutsch	12.50
Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren	
Menu komplett	49.50

Frühling - Menu 2

Spargelsuppe	12.50
Suppe von weissen Spargeln mit knusprigen Croûtons	

„Gefüllte Pouletbrüstchen“	34.50
Mit Tomaten und Salbei gefüllte Ribelmals-Pouletbrust mit Sbrinz-Risotto und buntem Gemüse	

Blanc manger mit Erdbeersauce	12.50
Mandel-Rahm-Flammeri mit Erdbeer-Coulis	
Menu komplett	59.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Frühling - Menu 3

Geissenkäse-Crostini	15.50
Mit Honig und Thymian gratinierter Geissenkäse auf knusprigem Brot mit Salatbouquet	

Morchelrahm-Schweinsfilet mit Nüdeli	42.50
Im Speckmantel gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Morchelrahmsauce, Portulak und Eiernudeln	

Zweierlei Toblerone	12.50
Weisses und dunkles Nougat-Schokoladenmousse mit frischen Früchten	
Menu komplett	70.50

Frühling - Menu 4

Frühlingsgruss	12.50
Frisches Kresse-Schaumsüppchen verfeinert mit einem Schuss „Baselbieter“	

Chateaubriand „Löwenzorn“	54.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise gebratenen Frühlingskartoffeln und glasierten Rüeblli	

Schokoladenmousse mit Erdbeeren	12.50
Luftiges Schokoladenmousse serviert mit frischen Erdbeeren	
Menu komplett	79.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Frühling - vegetarische Hauptgangvarianten

Frühlingspasta Baselbieter Bandnudeln mit Bärlauch-Carbonara	26.50
Spargelragout mit Morcheln Spargelragout von weissen Spargeln mit Morcheln und Frühlingskartoffeln	32.50
Frühlingshafter Spargelrisotto Risotto mit grünem Spargeln, Sbrinz und Kerbel	28.50

Sommer - Menu 1

„Baselbieter Landfrauensalat“ Frischer Blattsalat mit Lauchzwiebeln, Eiern und knusprigem Speck	12.50

Hackfleischtätschli mit Ratatouille Hausgemachte Hackfleischtätschli von Rind und Schwein auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	24.50

Sommerliche Verführung Meringue-Parfait mit frischen Beeren	12.50
Menu komplett	49.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Sommer - Menu 2

Kalte Tomatensuppe	12.50
Rassig gewürzte Tomatensuppe mit Basilikumgranité	

Ribelmais-Hähnchenbrust Saltimbocca	34.50
Hähnchenbrust mit Salbei und herzhaftem Schinken umhüllt, mit Sbrinz-Risotto und Schmortomaten	

Sommernachtstraum	12.50
In Portwein pochierte Nektarine mit Vanille-Frischkäsecreme und Brombeeren	
Menu komplett	59.50

Sommer - Menu 3

Gehackter Salat	12.50
Fein gewürfeltes Gartengemüse mit Limetten-Vinaigrette und Kräuter-Crostini	

Schweinsfilet im Teig	36.00
Im Teigmantel gebackenes Witzwiler-Schweinsfilet mit Thymianjus, Bandnudeln und Marktgemüse	

Himbeer-Verführung	12.50
Vanilleparfait auf Himbeer-Coulis	
Menu komplett	61.00



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Sommer - Menu 4

Karottensuppe Aargauer Karottensuppe mit Vanille verfeinert	12.50

Baselbieter Entrecôte Am Stück gebratenes Baselbieter Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse	46.50

Sommersünde Creme von Joghurt und Greyerzer Doppelrahm mit Meringue-Crumble und frischen Beeren	12.50
Menu komplett	71.50

Sommer - vegetarische Hauptgangvarianten

Wähe mit Geissenkäse Tomaten-Ziegenkäse-Tarte mit Thymian dazu bunter Sommersalat	22.50
Steinpilzrisotto Sämiger Weisswein-Sbrinz-Risotto mit Steinpilzen	28.00
Sommernudeln Bandnudeln mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, Olivenöl, Peperoncini-Garnitur und gehobeltem Sbrinz	24.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Herbst - Menu 1

Herbstsalat	12.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen	

Aargauer Schweinsbraten	26.00
Mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinsbraten an dunklem Jus mit Kartoffelstock und Marktgemüse	

Apfelküchlein mit Vanilleglace	12.50
Im Bierteig ausgebackene Apfelringe mit Vanilleglace	
Menu komplett	51.00

Herbst - Menu 2

Kürbissuppe	12.50
Feine Kürbiscreme-Suppe mit Ingwer und Orange verfeinert	

„Basler Geschnetzeltes“	28.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Weiderind an feiner Dunkelbiersauce, mit frischen Spätzli und geschmorten Peperoni	

Apfel-Crêpes	12.50
Kleine Crêpes mit Apfel, Zimt und Zucker	
Menu komplett	53.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Herbst - Menu 3

„Basler Marktfrauensalat“	12.50
Frischer Blattsalat mit Karotten, Eiern und Sprossen	

Schweinsfilet mit Pfifferlingen	42.50
Gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Pfifferlingsrahmsauce serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse	

Birne Helene „Löwenzorn“	12.50
Luftiges Schokoladenmousse mit pochierter Birne	
Menu komplett	67.50

Herbst - Menu 4

Nüsslisalat	15.50
Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und knusprigen Croûtons	

Kalbsbraten „Löwenzorn“	51.50
Rosa gebratene Tranchen vom Kalbsnierstück mit Pfifferlingsragout, Spätzli und herbstlichem Gemüse	

Käsedessert	15.50
Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Trauben, Baumnüssen und Feigensenf, serviert mit frischem Brot	
Menu komplett	82.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Herbst - vegetarische Hauptgangvarianten

Ramequin mit Kartoffeln und Birnen Cremiger Auflauf mit Kartoffeln, Birnen und Raclettekäse	24.50
„Hubertus Risotto“ Sämiger Weisswein-Sbrinz-Risotto mit Waldpilzen	26.50
Ragout von Pfifferlingen Ragout von frischen Pfifferlingen mit Sauerrahm-Peperoni-Sauce und Spätzli	28.50

Winter - Menu 1

„Baselbieter Landfrauensalat“ Frischer Blattsalat mit Randen, Sellerie und Ei	12.50

„Meatloaf Helvetia“ Im Speckmantel gebackener Hackbraten mit hausgemachten Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	24.50

„Öpfeltätschli“ mit Glace Apfel und Haselnüsse im Blätterteig gebacken mit Zimtglace	12.50
Menu komplett	49.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Winter - Menu 2

Peterliwurzel-Süppchen	12.50
Petersilienwurzelsuppe mit frittiertes Petersilie	

„Basler Gschnätzlets“ mit Knöpfli	28.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Weiderind an feiner Dunkelbiersauce, mit frischen Spätzli und Saisongemüse	

Marinierte Zwetschgen	12.50
In Rotwein marinierte Zwetschgen mit Vanillesauce	
Menu komplett	53.50

Winter - Menu 3

Winterlicher Salat	15.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Speck und Croûtons	

Poulet „Stroh und Heu“	34.50
Ribelmals-Hähnchenbrust mit Champagnersauce, karamellisierten Apfelschnitzen serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse	

Rum, Traube, Nuss	12.50
Rumtopf mit Weinbeeren und Nougatmousse	
Menu komplett	62.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Winter - Menu 4

Nüsslisalat	15.50
Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und knusprigen Croûtons	

„Löwenzorns Kalbsrahmbraten“	48.50
Geschmorte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce, Spätzli und winterlichem Gemüse	

Wintertraum	12.50
Pralinenparfait mit Rumsauce und konfierten Früchten	
Menu komplett	76.50

Winter - vegetarische Hauptgangvarianten

Safrannudeln mit Ei	24.50
Baselbieter Bandnudeln mit Safransauce, Lauch und pochiertem Ei	
Feigen-Agnolotti	24.50
Mit Feigen und Frischkäse gefüllte Agnolotti mit sämiger Weisswein-Rahmsauce	
Petersilienwurzel-Risotto	24.50
Sämiger Risotto mit Petersilienwurzel und Sbrinz mit Gemüsestroh und Kirschtomaten	



IMMER FESCHT AM Feschitli FESCHTE

Menus für das ganze Jahr

Menu Gemsberg

„Buuresalat“ bunter Blattsalat mit geraffelten Karotten,
Speck und gerösteten Croûtons 12.50

Saisonale Suppe 12.50

Zartes Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse 46.50

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet 12.50

Menu komplett 84.00

Menu Spalenberg

Tatar und Mousse von der Lachsforelle auf saisonalem Gemüse
mit Sprossen, Apfel-Meerrettichschaum und Vollkornbrot 15.50

Saisonale Suppe 12.50

Gemüsetimbale auf Kartoffel-Selleriestock
mit Randensauce und knusprigem Gemüsestroh 14.50

Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise und feinen Thymianjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 44.50

Vanillecreme mit frischen Früchten 12.50

Menu komplett 99.50



LÖWENZORN
SCHWEIZ GENIESSEN

IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Menu Leonhardsberg

Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Balsamicocreme schwarzen Oliven und knusprigen Crostini 15.50

Saisonale Suppe 12.50

Zart gebratene Ribelmais-Pouletbrüstchen mit Kräuterjus, Bandnudeln und Pfälzer-Rüebli-Mousseline 34.50

Luftiges Schokoladenmousse serviert mit frischen Früchten 12.50

Menu komplett 75.00

Menu Heuberg

Gebeizter Lachs auf Minirösti mit Sauerrahm und Randenchips 15.50

Saisonale Suppe 12.50

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Sbrinz-Risotto und saisonalem Gemüse vom Markt 58.50

Parlinsenparfait mit Rumsauce und konfierten Früchten 12.50

Menu komplett 99.00



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Vegetarisches Menu

Schaumiges Süppchen aus Baselbieter Kräutern
mit Honigrahmhäubchen 12.50

Gemüse-Tatar mit Quinoa,
Sprossen und Granatapfelkernen 15.50

Auberginen-Kartoffelgratin mit Tomaten,
Rosmarin und Alpkäse 24.50

Weisses und braunes Schokoldenmousse mit frischen Früchten 12.50

Menu komplett 65.00

Fisch Menu

Tatar vom geräucherten Salm
mit Salatbouquet, Kräuterquark, Sprossen und Blätterteiggebäck 15.50

Saisonale Suppe 12.50

Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Buttersauce
auf sämigen Sbrinz-Risotto
und saisonalem Gemüse vom Markt 36.50

Karamellköppli mit Rahm und frischen Früchten 12.50

Menu komplett 77.00



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Gourmet Menu

Cremiges Lachsmousse mit Crostini auf Gemüsecarpaccio mit Apfel-Meerrettichschaum	15.50

Saisonale Suppe	12.50

Sautiertes Zanderfilet auf Kartoffel-Selleriestock garniert mit Randenchips, Gemüsestroh und Granatapfelkernen	18.50

Erfrischendes Zitronensorbet	7.00

Gebratenes Baselbieter Schweinsfilet von der Metzgerei „Jenzer“ mit Portweinjus, Bandnudeln und Gemüse vom Markt	36.50

Schokoladenfondant mit Waldbeeren-Balsamico-Kompott	12.50
Menu komplett	102.50



IMMER
FESCHT
AM
Feschli
FESCHTE

Reichhaltige Buffets

Buure-Bufferet

Kaltes Buffet

Hauspastete, Rohschinken, Mostbröckli, Buurehamme,
geräucherte Forelle, Lachs, Entenbrust
Saucen: Cumberland, Vinaigrette, Meerrettichschaum, Tartar

Reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen
Vollkorn und Bauernbrot

Warmes Buffet

Siedfleisch, Markbein, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst, Bauernbratwurst
Braten vom Säuli, Kalb und Poulet
Saucen: Meerrettichschaum, Senfsauce, Rotweinsauce

Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
Sauerkraut, Bohnen, Rüebli

Buure-Bufferet komplett (erhältlich ab 20 Personen)

79.00

**Reichhaltiges Löwenzorn Dessertbuffet
mit Käseplatte**

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Buure-Bufferet)
Dessertbuffet komplett

23.00



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Löwenzorn-Bufferet

Kaltes Buffet

Geräucherte Bachforelle, geräucherter Wildlachs, Bärenkrebse, Roastbeef, geräucherte Entenbrust

Hausgemachte Terrinen, Melone mit Parmaschinken und vieles mehr

Saucen: Cumberland, Orangen, Vinaigrette, Tartar, Meerrettichschaum

Reichhaltiges Salatbuffet mit Riesenzopf

Birnensorbet mit Mauler Schaumwein

Warmes Buffet

Entrecôte am Stück mit Eierschwämmchen, Sauce Béarnaise

Glasierter Kalbsschulter an Rosmarinsauce

Schweinsbraten mit Thymianjus und Honigschinken mit Madeirajus

Hausmachernudeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse, Bohnen, Rüepli

Löwenzorn-Bufferet komplett

94.00

Löwenzorn-Bufferet ohne Sorbet

86.00

Reichhaltiges Löwenzorn Dessertbuffet

mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Löwenzorn-Bufferet)

Dessertbuffet komplett

23.00



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Grillbuffet

Salate

Blattsalate, Tomatensalat, Maissalat, Karottensalat, Randensalat mit Zwiebeln, Fenchelsalat, Kartoffelsalat und Pastasalat

Eisgekühlte Tessiner Gemüsesuppe, pikant gewürzt

Vom Grill

Schweinshalssteak
Marinierte Schweinsbrust am Stück gebraten
Tessinerbratwurst am Meter
Auswahl an Minigrillwürstchen
Pouletoberschenkel
Pouletspiessli
Rindshamburger
Rindshuftmedaillons
Gemüsespiessli
Folienkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm
Maiskolben mit Knoblauchbutter

Kräuterbutter
Haus-Grillsauce
Senf-Hausmischung

Dessert (serviert)

Sorbetteller mit marinierten Früchten und „Güggs“

Buffet komplett

79.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Fondues

Häsefondue

Toggenburger Plättli	14.50
Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, Salami und Mostbröckli	

Königsfondue "original"	29.50
Nöldi's Königschäs-Mischung	

Erfrischendes Duett vom Sorbet	7.00
Menu komplett	55.00

Fondue Chinoise

„Landfrauensalat“	

Grosi's Tagessuppe	

Fondue Chinoise à discrétion mit Lauchbouillon (glutenfrei)	
Mit Rind, Poulet und Schweinefleisch Buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 5 verschiedene Saucen, (Knoblauch, Curry, Feuersauce, Cocktails- und Tartarsauce)	

Sorbetteller mit marinierten Früchten und Güggs mit Schokoladengarnitur	
Menu komplett	79.50



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 10 Personen. Zudem sollte das ausgewählte Menu **einheitlich** sein. Sind es weniger als 10 Gäste, so empfehlen wir Ihnen, Ihr Menu aus der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants zusammen zu stellen (Ausnahmen: Kinder, Vegetarier oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen). Mit der definitiven Reservation oder der Menübestellung für Ihren Anlass akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Für Auswahlmenüs (nur für kleinere Gruppen möglich) können Sie Ihre Speiseauswahl aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte auswählen (max. 4 verschiedene Hauptgänge).

Saalmieten

Bei Bankettanlässen mit einheitlicher Menüwahl ab CHF 50 pro Person entfällt die Saalmiete. Wenn Sie in den Stuben à la carte bestellen, und der Gesamtumsatz kleiner als CHF 1'000 ist, berechnen wir CHF 100 als Saalmiete.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Es sind Bruttopreise pro Person, in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Post oder per Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation als provisorisch. Danach behalten wir uns die Möglichkeit offen, die Räumlichkeiten weiter zu vermieten.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (ca. 3 - 4 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung unter Tel.061/261 42 13 an. Wir nehmen uns sehr gerne Zeit für Sie.

Gästezahl

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl an. Die uns 24 Stunden (einen Arbeitstag) vor dem Anlass gemeldete Zahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet. Dies gilt auch für Seminarveranstaltungen.



IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

Polizeistunde Freinachtbewilligung

In der Regel schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 200 pro Stunde.

Annullationsbedingungen

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses gilt folgendes:

bis 21 Kalendertage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

20 bis 7 Kalendertage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

6 bis 2 Kalendertage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung x Personenzahl.

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

Rechnungsstellung

Zur Bezahlung von Anlässen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu, (ab CHF 500) welche sofort nach Erhalt fällig wird. Dazu akzeptieren wir Bargeld, EC-Direkt oder Postcard sowie alle gängigen Kreditkarten.



IMMER
FESCHT
AM
Feschitli
FESCHTE

Bis bald im Löwenzorn!

Restaurant Löwenzorn
Gemsberg 2/4
CH - 4051 Basel
Tel. +41 61 261 42 13

hallo@loewenzorn.ch
www.loewenzorn.ch

