Brüderli

RESTAURANT KASERNE

Brüderli Gastronomie AG | info@bruederli.com | www.bruederli.com | 061 921 74 64

Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen

Seit 1949 veredelt der Familienbetrieb Schweizer Fleisch und Beilagen zu schmackhaften Gerichten. Angefangen als Metzgerei wuchs die Firma über die Jahre stetig und das Angebot darf heute als überaus vielfältig bezeichnet werden.

Die Brüderli Gastronomie umfasst heute folgende Betriebe:

- Restaurant Kaserne in Liestal
- Restaurant Pantheon in Muttenz
- Landgasthof Alder in Kaiseraugst
- Wirtschaft zur Waage in Muttenz
- Catering- und Betriebsverpflegung
  Hauptsitz im Getec- Park in Muttenz

Dank der langjährigen Erfahrung, ist bei uns gastronomisch fast alles möglich.
Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Anlass ein voller Erfolg wird, und stehen Ihnen bei der Organisation gerne persönlich zur Seite.

Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Brüderli Gastronomie- Team

Inhaltsverzeichnis

Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen 2

Informationen & Konditionen..... 4

Apéros und Cocktails..... 5

Passend in der kalten Jahreszeit 8

Menu-Auswahl..... 9

Getränkekarte..... 11

Informationen & Konditionen

Menu- und Aperovorschläge
Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Aperos, Cocktailparties und Menus in allen Variationen. Gerne passen wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen an. Wir freuen uns auf eine persönliche Beratung.

Menuauswahl
Wir bitten Sie, für alle Teilnehmer dieselbe Vorspeise, Beilage und dasselbe Dessert auszuwählen. Beim Hauptgang bieten wir gerne alternativ zum Fleisch auch Fisch oder ein vegetarisches Gericht an. Die Menüs werden unmittelbar vor Ihrem Anlass frisch gekocht.

Rechnungsstellung
Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

Preise
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Menudruck
Gerne erstellen wir für Sie Menükarten à CHF 2.00 pro Stück.

Dekoration
Wir können Ihnen die gewünschte Tischdekoration bestellen. Wir arbeiten mit verschiedenen Floristen zusammen. Oder möchten Sie lieber selbst Kontakt aufnehmen? In Liestal z.B. mit:

Blumen Büchi
Rathausstrasse 33
4410 Liestal

Tel.061 921 91 66

Weiteres Dekorationsmaterial verrechnen wir ebenfalls nach Aufwand.

Apéros und Cocktails

Apéros klein, zum Beispiel:

Apéro I	Chips, Nüssli und Salzstängeli	CHF	3.00
Apéro II	*4-5 Häppli pro Person*	CHF	12.00
	Speckzopf, Suppe (saisonal) im Gläsli, Tomaten- Mozzarella- Sticks, Käseküchlein		
Apéro III	*8-9 Häppli pro Person*	CHF	24.00
	Baguettes Spéciales, Wurst- Käseplättli, Tomaten-Mozzarella-Sticks, Früchtespiessli, Schinkengipfeli und Militär-Käseschnittli		

Cocktails, zum Beispiel:

Cocktail I

Kalte Häppchen

Amuse Bouches und Baguettes Spéciales verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch, Prussiens mit Ziegenkäse oder Frischkäsefüllung, Gemüse-Terrine, Tomaten-Mozzarella-Sticks, Antipast (mit Sommer- oder Wintergemüse je nach Saison), Grissini mit Rucola und Bresaola

Warme Häppchen:

Casarecce all'arrabbiata (Pasta) oder Gemüse-/ Pilz-Risotto im Gläsli, unsere beliebten Meatballs mit Kräuter- und Cocktailsauce, Pflaumen im Speckmantel, Quiche- und Focacciastückli CHF 36.00

Cocktail II

Kalte Häppchen

Lachsbrötli mit Meerrettich, dunkles Pain Paillasse mit Rindstatar und Kapern, Oliven-Crostini mit Salami, Erbsenmousse mit Minze und Rohschinken im Gläsli, Geflügelcocktail mit Stangensellerie und Apfel im Gläsli, Käse-Sablés

Warme Häppchen:

Spargelsüppchen mit Parmesan-Cracker, Riesencrevetten-spiessli pikant, Meatballs auf Ratatouille, Quiche Lorraine CHF 42.00

Getränke nach Verbrauch. Annahme pro Gast je nach Weinauswahl ab CHF 12.00

Fingerfood, Häppchen und Canapés

Rustikal

Laugenknöpfe und Partybrötli gefüllt nach Wunsch	pro Stück	CHF	4.00
Tortilla-Wraps mit Thonmousse, Rauchlachs etc.	pro Stück	CHF	4.50
Bündnerplatte mit Aufschnitt und Käse garniert (nicht als volle Mahlzeit) ca. 100g pro Person	pro Person	CHF	16.00

Kalte Häppchen

Amuse Bouche
Antipasti mundgerecht
Baguette Spéciales (Pain Paillasse verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch)
Blätterteiggebäck pro Person
Bruschette mit marinierten Tomaten, mit Tapenade oder mit Geflügelleber
Mini-Canapés (1/4 Toastbrotscheibe)
Chicoree-Schiffli gefüllt mit Hüttenkäse und Mandarine oder mit Birnen und Roquefort
Crackers mit Quacamole oder mit Schinkenmousse / mit Gemüseterrine belegt
Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs oder mit Frischkäse
Feuerhörnchen mit Frischkäse gefüllt
Mini-Trockentomaten- oder Kräuter-Brioche
Profiterolles gefüllt mit Thonmousse
Profiterolles gefüllt mit Lachs-Frischkäsemousse
Pumpernickel mit Lachstatar
Melonen-Rohschinkenspiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Trauben-Greyerzer-Spiessli
Zucchettiröllchen gefüllt mit Feta-Olivenschaum
Zucchettiröllchen gefüllt mit Dillquark und Lachs
Verschiedene Terrinen und Pasteten (Gemüse, Geflügel, Wild, Tomaten-Mozzarella)
Gemüse Dips pro Person
Gurkenschiffli gefüllt mit Dillquark und Sardelle
Randentatar mit Sauerrahm und geräucherten Forellenstückli
Rüeblisalat (gekocht) mit Ingwer und Koriander
Grüner Linsensalat mit geräucherter Forelle
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Kalte Gurkensuppe im Gläsli
Gazpacho im Gläsli mit Chorizo-Chip

	pro Stück	CHF	3.00
Gourmetlöffel mit Vitello tonnato, Tatar, Carpaccio vom Rind oder Thunfisch	pro Stück	CHF	4.50

Warme Häppchen

Focaccia- und Quichestückli
Lauch-Greyerzerkrapfen
Schinkengipfeli oder Käseküchlein
Wurstweggen klein
Militär-Käseschnittli
Partywürstchen
Dattel oder Pflaume im Speckmantel

pro Stück	CHF	3.00

Suppe im Gläsli
(Rüebli-Ingwer, Rüebli-Orangen, Kürbis, Tomaten mit Gin, Sellerie-Apfel, Kartoffel-Lauchschaum, Bündner Gerstensuppe)
Risotto (Kürbis-, Pilz-, Safran- etc.)
Casarecce mit Sauce nach Wahl (all'arrabbiata, Bolognese, Pesto)
Meatballs (2 Stück)

pro Stück	CHF	3.50

Crevetten-Spiessli pikant
Poulet-Curry im Gläsli
Sataye-Spiessli (Schwein od. Poulet)
Schaschlik (Schwein, Poulet, Rind)
Schweinshuftmedaillon auf Mais- oder Rösti- Galette
Hausgemachte Miniburger im Partybrötli

pro Stück	CHF	4.50

Oder für Ihr Buffet

Gefülltes Brot mit Salami, Käse und Schinken für ca. 15 Personen	pro Brot	CHF	155.00
Gefülltes Brot zusätzlich mit Lachs	pro Brot	CHF	170.00
Parmesanbröckli	pro kg	CHF	65.00
Speckgugelhopf für ca. 15 Personen	pro Gugelhopf	CHF	45.00
Speckzopf für 25 bis 30 Personen	pro Zopf	CHF	88.00

Wir empfehlen folgende Anzahl Häppli:
für den kleinen Hunger und kurzen Apero 5 Häppchen
für den grossen Hunger und gediegenen Apero 10 Häppchen
als Mahlzeit-Ersatz 15 Häppchen

Passend in der kalten Jahreszeit

Tischgrill

Unser Hit – Tischgrill und dann sind Sie Ihr eigener Küchenchef

Tischgrill (auf Wunsch mit Fisch) p / Pers CHF 52.00

Diverse Fleischsorten und Wurstwaren,
Früchte, Gemüse und Raclettekäse
hausgemachte Saucen, Silberzwiebeln und Essiggurken,
dazu Pommes frites und Reis.
Vorweg servieren wir einen Gemischten Salat.

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise mit allem, was dazu gehört:

Fondue Chinoise 250g p.Pers. (auf Wunsch mit Fisch) p / Pers CHF 45.00

3 Sorten Fleisch (Rind, Schwein und Poulet), Gemüse,
hausgemachte Saucen und Pickles,
Pommes frites und Reis.
Vorweg servieren wir einen gemischten Salat.

Menu-Auswahl

Stellen Sie sich Ihr Menu ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Alle Hauptgänge servieren wir auch als Zwischengang – gerne helfen wir Ihnen bei der Menuzusammenstellung und passen die Menüs jeweils der aktuellen Saison an.

3-Gänge-Menu | Preis inklusive Vorspeise und Dessert

a)	Geschnetzeltes Rindfleisch nach Stroganoff Art hausgemachte Spätzli und Gemüse	p / Pers	CHF	44.00
b)	Curry- Geschnetzeltes mit Pouletfleisch Pilaw- Reis und Früchtegarnitur	p / Pers	CHF	43.00
c)	Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce Nüdeli und Gemüse	p / Pers	CHF	43.00
d)	Rindschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und glasierte Rüebli	p / Pers	CHF	49.00
e)	Kalbsschulterbraten an Kräuterjus mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	52.00
f)	Schweinsfilet im Teig mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	55.00
g)	Lammkarre an Kräuterjus mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	50.00
h)	Lachstranche auf Avocado- Orangennest dazu sämiger Risotto	p / Pers	CHF	45.00
	als Zwischengang	*p / Pers*	*CHF*	*17.00*
i)	Rotzungenfilet an Safransauce dazu sämiger Risotto	p / Pers	CHF	45.00
	als Zwischengang	*p / Pers*	*CHF*	*17.00*

Vorspeisen im Menupreis inbegriffen

a) Bouillon mit Einlage (Flädli | Gemüsejulienne | Backerbsen)
b) Rüebli- Ingwersuppe
c) Saisonaler Blattsalat mit Croûtons

Dessert im Menupreis inbegriffen

a) Panna cotta mit Fruchtsauce garniert
b) Gebrannte Crème Basler Art
c) Crèmeschnitte aus der Brüderli- Patisserie
d) Tiramisu aus der Haus-Konditorei
e) Hausgemachte Linzertorte
f) Caramelköpfli mit Rahm

Menu- Vorspeisen mit Aufpreis

a)	Kleiner Gemischter Salat	p / Pers	CHF	+ 3.00
b)	Saisonaler Blattsalat mit Äpfeln und Nüssen	p / Pers	CHF	+ 4.00
c)	Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Croûtons	p / Pers	CHF	+ 4.00
d)	Saisonaler Blattsalat mit geräuchtem Lachs	p / Pers	CHF	+ 6.00
e)	Curry- Kokossuppe mit 1 Riesencrevette	p / Pers	CHF	+ 6.00
f)	Vitello Tonnato mit Kapern	p / Pers	CHF	+ 11.00
g)	Lachs-Carpaccio mit Limettendressing	p / Pers	CHF	+ 11.00
h)	*Blattsalat oder Suppe zusätzlich als Zwischengang*	*p / Pers*	*CHF*	*+ 5.00*

Menu- Dessert mit Aufpreis

a)	Kleiner Baselbieter Coupe	p / Pers	CHF	+ 2.00
b)	Zweierlei Mousse au chocolat garniert	p / Pers	CHF	+ 4.00
c)	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	p / Pers	CHF	+ 4.00
d)	Ananassalat mit Pfefferminz an Honigsauce und Vanilleglace	p / Pers	CHF	+ 4.00
e)	Dessertteller- Kaserne	p / Pers	CHF	+ 8.00
f)	Käseteller	p / Pers	CHF	+ 8.00

Vegetarische Gelüste

Haben Sie Gäste, die kein Fleisch mögen? Gerne stellen wir Ihnen individuell und passend zu Ihrem gewählten Menü ein Gericht zusammen.

A la carte

Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit ein Menü aus unserer à la Carte Karte, der aktuellen Saison zusammen zu stellen. Gerne helfen wir Ihnen dabei. Vereinbaren Sie einen Termin für Ihre persönliche Menübesprechung.

Getränkekarte

(Eine kleine Auswahl, die wir durch Ihre speziellen Wünsche ergänzen können.)

Weissweine offen:

Baselbieter Riesling x Sylvaner, Siebedupf	5dl	CHF	25.00
Yvorne, Devinière	5dl	CHF	25.00

Rosé offen:

Prattler Pinot Noir Rosé, Brüderli	5dl	CHF	27.50

Rotweine offen:

Rebmeister Pinot Noir, Siebedupf	5dl	CHF	27.50

Prosecco Col Sandago, Case Bianche	7,5dl	CHF	47.00

Flaschenweine weiss:

Prattler Kerner, Graf frisch-fruchtiger Aperowein	7,5dl	CHF	46.00
Cuvée d'Or Blanche, Siebe Dupf Kellerei Cuvée mit tollem Frucht-Säurespiel	7,5dl	CHF	45.00
Yvorne Terravin, AVY spritziger Waadtländer	7 dl	CHF	44.00
Segreta Bianco, Planeta feinfruchtiger Sizilaner mit blumig-würzigen Noten	7,5dl	CHF	40.00
Arneis delle Langhe, Roberto Sarotto feinfruchtig mit Noten nach Steinfrucht und Apfel	7,5dl	CHF	45.00
Fuente Elvira Rueda DO, P. Escudero Verdejo mit Duft nach Pfirsich und Heu	7,5dl	CHF	40.00

Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	7,5dl	CHF	42.00
Pinot Noir Barrique, Siebe Dupf Kellerei kräftige Fruchtaromen, Lakritze und Pfeffer	7,5dl	CHF	52.00
Cuvée d'Or Rouge, Siebe Dupf Kellerei Cuvée aus Cabernet Dorsa und Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel und leichte Röstaromen	7,5dl	CHF	45.00
Barbera d'Asti, Cascina Fontana dunkelrote, saftige Kirschen, feine Gewürze und schwarze Waldbeeren, dicht und fruchtig. Präsente, aber seidene Tannine	7,5dl	CHF	43.00
Chianti Riserva „Bucerchiale", Selvapiana ein voller Wein mit Kirschen-, Pflaumen- und Schokoladenaromen	7,5dl	CHF	58.00
Ripa delle More, Vicchiomaggio elegante Cuvé aus Sangiovese, Cabernet und Merlot mit Gewürz- und Pfefferaromen	7,5dl	CHF	56.00
Rosso di Montepulciano, Avignonesi nach Kirschen und Gewürzen duftender Toskaner	7,5dl	CHF	42.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi harmonischer, voller und fruchtiger Wein mit Aromen von schwarzen Beeren	7,5dl	CHF	54.00
Barolo "Riva Rocca", Claudio Alario – 100% Nebbiolo; Aromen von Rose, Minze und Lakritz. Reife Pflaumenfrucht und samtige Tannine.	7,5dl	CHF	69.00
Primitivo „Alba Rossa", Palamà - von der apulischen Sonne verwöhnt kommt dieser Primitivo samtig, fruchtig daher	7,5dl	CHF	40.00
Cannonau di Sardegna Noras, Santadi, 100% Cannonau, riecht nach roten Früchten, leicht Holznoten, zeigt sich warm, elegant, angenehme Tannine, gehaltvoll.	7,5dl	CHF	46.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo – 100 % Tempranillo. Aromen von weichen Früchten wie Pfirsich und Pflaume mit Noten von Zedernholz und Vanille	7,5dl	CHF	43.00
Obac Crianza, Finca Binigrau Mallorquiner mit kräftigen Aromen von Gewürzen, Trockenfrüchten und Lakritze - eine Assemblage mit Manto Negro	7,5dl	CHF	54.00
Châteauneuf-du-Pape, Mas de Boislauzan purpur roter Wein mit reifen Aromen von rotebeerige Frucht und provenzalischen Kräutern mit etwas Tabak und viel Würze	7,5dl	CHF	69.00

Bier:

Feldschlösschen Braufrisch	33cl	CHF	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF	5.00

Mineralwasser:

Eptinger	lt.	CHF	9.50
Cola, Rivella, Fanta etc.	33cl	CHF	4.90
Orangensaft Granini	lt.	CHF	12.00

Kaffee:

Kaffee und Espresso		CHF	4.40