

SCHIFF

BANKETTDOKUMENTATION

AHOI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Nah bei Basel und doch fern der Hektik laden wir Sie ein, uns mitten im Herzen der ältesten Schweizer Zähringerstadt zu besuchen und bei uns zu feiern. Das RESTAURANT SCHIFF liegt direkt am Wasser und bietet Ihnen und Ihren Gästen ein breites und auf Ihre individuelle Wünsche abgestimmtes Angebot an:

- Persönliche Gästebetreuung von der Beratung bis zur Verabschiedung
- Vielseitiges kulinarisches Angebot: Swiss-mediterrane Küche mit der passender Weinauswahl
- Gute Anbindung an den öffentlichen und den privaten Verkehr
- Perfekte Lage in der historischen und autofreien Altstadt direkt am Rhein

Wir helfen Ihnen, aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen und freuen uns auf Ihre Anfrage.

RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN
Marktgasse 60
CH-4310 Rheinfelden

Carina Beilke

Teamleiterin Veranstaltungen
T +41 61 836 25 05
veranstaltungen@schuetzenhotels.ch

Nora Mugwika

Chef de Service RESTAURANT SCHIFF
T +41 61 836 22 22
nora.mugwika@schuetzenhotels.ch

GENUSS AM FLUSS



APÉRO



APÉRO «SCHIFF AHOI», CHF 14.– PRO PERSON

- Rauchlachs auf Toast
- Rindstatar auf Toast
- Crevetten in Kokospanade
- Chäschüechli

APÉRO-PLÄTTLI VEGETARISCH, CHF 16.– PRO PERSON

- Parmesanwürfel
- Oliven
- salzige Nussmischung
- Auberginen-Ceviche
- Hummus

APÉRO-PLÄTTLI MIT FLEISCH, CHF 24.– PRO PERSON

- Variation von Schweizer Charcuterie
- marinierte rote Zwiebeln

APÉRO RICHE



AUSWAHL AUS 12 HÄPPCHEN, CHF 42.– PRO PERSON

Kalte Häppchen

- Rindstatar auf Toast mit eingelegten Zwiebeln
- Rauchlachs mit Meerrettich auf Toast
- Thon-Mousse Canapés mit Kapernapfell
- Champignons mit Kräuterfrischkäse
- Tomaten-Mozzarella Spiesse mit frischem Basilikum
- Crevetten-Cocktail

Etwas Süsses

- Rüebl- oder Schoko-Muffin
- Mini-Muffins
- Mini-Gebäck
- Fruchtspiess oder Fruchtsalat im Glas
- Gebrannte Crème

Warme Häppchen

- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Käseküchlein
- Riesencrevetten sautiert mit frischen Kräutern
- Schinkengipfeli
- Spinat-Rauchlachs-Quiche
- Flammkuchen mit Speck oder vegetarisch
- Tomatensuppe mit Basilikumschaum im WECK-Glas
- Gurken-Kaltschale

ODER GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN



HÄPPCHEN, JE CHF 3.50 PRO PERSON

Kalte Häppchen

- Rindstatar auf Toast mit eingelegten Zwiebeln
- Rauchlachs mit Meerrettich auf Toast
- Thon-Mousse Canapés mit Kapernapfel
- Brie- und Feigen-Türmchen
- Champignons mit Kräuterfrischkäse
- Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
- Tomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum
- Crevetten-Cocktail im Crêpeteig
- Gurken-Kaltschale
- Mini-Laugen-Sandwiches, assortiert
- Gefüllte Crêpe-Roulade mit Frischkäse

Warme Häppchen

- Egli im Bierteig mit Sauce Tartare
- Pflaumen im Speckmantel
- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Käseküchlein
- Riesencrevetten sautiert mit frischen Kräutern
- Schinkengipfeli
- Spinat-Rauchlachs-Quiche
- Flammkuchen mit Speck oder vegetarisch
- Mariniertes Crevetten-Spiess
- Mariniertes Poulet-Spiess
- Tomatensuppe mit Basilikumschaum im WECK-Glas

Und dazu

- Speckgugelhopf (pro Stück), CHF 25.–
- Gemüsestängeli mit div. Dips (500 g / 5 Personen), CHF 15.–
- Chips, Erdnüssli, Salzstängeli (pro Person), CHF 3.–

Etwas Süsses

- Rüebl- oder Schoko-Muffin
- Mini-Muffins
- Mini-Gebäck
- Fruchtspiess oder Fruchtsalat im Glas
- Limetten-Mousse im Glas
- Gebrannte Crème
- Panna cotta im WECK-Glas
- Schokoladen-Mousse im Tartelett-förmchen

À LA CARTE



KALTE VORSPEISEN (AB 10 PERSONEN), PREISE IN CHF

Gemischter Saisonsalat mit Knoblauchcroûtons	Pro Person	14.–
Saisonaler Blattsalat mit Ziegenkäse, Croûtons und gerösteten Baumnüssen	Pro Person	16.–
Unsere hausgemachten Dressings: Französisch-, italienisch-, und Hausdressing		
Tomaten-Carpaccio mit Burrata aus Apulien mit Oliven-Basilikum-Pesto	Pro Person	18.–
Tatar vom Rind mit Oliven, Rucola und Kapern serviert mit Salatgarnitur, dazu Toast	Pro Person	25.–

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Für Allergiker bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

À LA CARTE



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE, PREISE IN CHF

Blätterteigkissen mit sautierter Pilzfarce dazu Safransauce mit saisonalen Gemüsestreifen	Pro Person	29.–
Cremiger Risotto durchzogen mit Pilzen, Cherry-Tomaten und Kräutern dazu ein Parmesan-Chip	Pro Person	29.–
Piccata von Zucchetti auf einem Spaghetti-Bett mit einer rassigen Tomatensauce	Pro Person	29.–
Gnocchi-Gemüsepfanne mit gebratenen Pilzen und saisonalem Gemüse	Pro Person	29.–



FISCHGERICHTE, PREISE IN CHF

Zanderfilet an einer Weisswein-Sauce auf Baby-Spinat angerichtet, dazu Kräuterreis	Pro Person	42.–
Eglifilets unter saisonaler Kruste mit Tartarsauce, serviert mit aromatisierten Bratkartoffeln und saisonalem Gemüsebeet	Pro Person	42.–
Kross gebratenes Lachssteak an Safranschaum mit Fenchel-Ragout und Petersilienrisotto	Pro Person	41.–
Saibling-Filet an einer Oliven-Sauce mit Basilikum-Tagliatelle und jungen Karotten	Pro Person	42.–
Nachservice	Pro Person	10.–

À LA CARTE



FLEISCHGERICHTE – GEFLÜGEL UND SCHWEIN, PREISE IN CHF

Maispoulardenbrust an Estragonsauce, dazu servieren wir Schupfnudeln und ein saisonales Gemüse-Bouquet	Pro Person	34.–
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten, an Rotwein-Kräuter-Jus serviert mit Risotto und saisonalem Gemüse-Bouquet	Pro Person	38.–
Traditioneller Aargauer Braten an einer kräftigen Bratensauce serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	Pro Person	34.–
Nachservice	Pro Person	10.–

FLEISCHGERICHTE – KALB UND RIND, PREISE IN CHF

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an einer Pfeffersauce mit Ofen-Tomaten, dazu servieren wir Risotto und Gemüse vom Markt	Pro Person	54.–
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit glasierten Karotten, Austernpilzen und Kartoffelgratin	Pro Person	43.–
Kalbsschnitzel nature an einer Champignonrahmsauce dazu servieren wir Tagliatelle und glasiertes Gemüse	Pro Person	43.–
Cordon bleu mit reichhaltigem Ofengemüse und Pommes frites	Pro Person	46.–
Am Stück gebratenes Entrecôte oder am Stück gegartes Rindsfilet mit einer Rosmarin-Rotweinsauce dazu servieren wir Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	Pro Person	48.–/ 56.–
Rindsschmorbraten serviert mit einer Rotwein-Schalotten-Sauce Kartoffelstock und saisonalem Ofengemüse	Pro Person	38.–
Geschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit Peperoni-Champignon-Sauce und einem Nudel-Nest	Pro Person	42.–
Nachservice	Pro Person	10.–

À LA CARTE



DESSERTS, PREISE IN CHF

Traditionelles Tiramisu mit Früchten garniert	Pro Person	14.–
Sorbet-Teller mit Früchten	Pro Person	14.–
Gebrannte Crème präsentiert an einem Himbeersalat mit Schokoladen-Dekor	Pro Person	14.–
Variation von 4 Desserts	Pro Person	17.–
Duett von der Schokolade Zartbitter- und weisses Schokoladenmousse, reichhaltig dekoriert	Pro Person	16.–
Fruchtsalat mit Rahm und Schokoladendekor	Pro Person	12.–
Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Pro Person	11.–
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	Pro Person	12.–
Käse-Selektion mit Feigensenf und Nüssen	Pro Person	18.–

INFORMATIONEN



Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

Bestuhlung

Unsere saisonale Tischdekoration inklusive Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung. Auf Wunsch stehen Ihnen zudem unsere dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung (CHF 12.00 pro Stück). Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen. Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet:
- von 00.00 Uhr bis 01.00 Uhr CHF 150.00
- von 00.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 300.00

Bei Veranstaltungen bis nach 02.00 Uhr ist das Einholen einer Freinachtbewilligung bei der Stadt Rheinfelden erforderlich (CHF 100.00).

Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5.00. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40.00 pro Flasche (75cl).