

FRENKENBÜNDTEN



EVENTS & GENUSS

apéro's | menü's | buffet's | seminare | catering's

Die Frenke ist ein linker Nebenfluss der Ergolz im Schweizer Kanton Basel-Landschaft. Der Fluss entspringt im Faltenjura und durchfließt in etwa nordnordwestlicher Richtung das Waldenburgerthal. In der Schweiz war eine "Bündte" (Singular von Bündten) typischerweise eine Wiese, ein Garten oder ein Stück Land,

dass durch eine Hecke, einen Zaun oder eine Mauer abgegrenzt war, um es vor Tieren oder unbefugtem Zugang zu schützen. Der Begriff wurde oft in ländlichen Gebieten verwendet und kommt von "bünden" im Sinne von "umzäunen" oder "abgrenzen".

Quellen: Wikipedia & ChatGPT

Restaurant FRENKENBÜNDTEN

FRENKENBÜNDTEN stellt sich vor

FRENKENBÜNDTEN bietet vorwiegend Pflegeplätze für SeniorInnen, welche in einem solchen Mass auf Pflege und Betreuung angewiesen sind, dass diese zu Hause durch Angehörige oder Spitexdienste nicht mehr gewährleistet werden kann.

In fünf Wohngruppen sowie in der externen Wohngruppe "Am Weiher" stehen insgesamt 146 Plätze vorwiegend in Einzelzimmern zur Verfügung. In einer separaten Abteilung können 24 BewohnerInnen psychogeriatrisch betreut werden. Neben der pflegerischen Betreuung gewährleistet die enge Zusammenarbeit mit Haus- und Konsiliarärzten die medizinische Versorgung während 24 Stunden.

Ein umfassendes Kultur- und Aktivitätenprogramm ermöglicht eine sinnvolle Beschäftigung und soziale Kontakte.

Hochstehende gastronomische Dienstleistungen stehen der Bewohnerschaft und den Besuchern in unserem Restaurant zur Verfügung. Externe können zusätzliche Räume für Seminare oder Veranstaltungen mieten.

Als regionaler Arbeitgeber mit attraktiven Anstellungsbedingungen beschäftigt FRENKENBÜNDTEN rund 185 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit.



apero's



TALBÄCHLI (OBERDORF)

Gewürznüsse | Mais | Blätterteig

6.5

WEIGISTBACH (HÖLSTEIN)

Gewürznüsse | Oliven | Sbrinzmöckli | Salsiz | Pitabrot und Tsatsiki

13

WALIBACH (HÖLSTEIN)

Focaccia- Sandwich mit Pastrami & Grillgemüse | mini Quiche | Oliven | Sbrinz

25

ERGOLZ (LIESTAL)

36

Kalt

- Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse
- Pitabrot mit Tsatsiki
- Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas
- Rassige Peperoni mit Frischkäsefüllung

Warm

- Marinierte Pouletspiesse
- Sautierte Crevetten mit Sesam und Karotte
- Saftiges Rindfleisch am Spiesschen
- Falafel mit Kräuterdip

RHEIN (BASEL)

49

Kalt

- Thai Beef-Salat mit Koriander, Edamame und Cashew
- Salmorejo – Kalte, andalusische Tomatensuppe
- Zucchini-Salat mit Rosinen, Minze, Pinienkernen mit und ohne Serrano-Schinken
- Couscous-Tabouleh mit Granatapfel und Minze

Warm

- Marinierte Pouletspiesse
- Sautierte Crevetten mit Sesam und Karotte
- Saftiges Rindfleisch am Spiesschen
- Polpette mit pikanter Tomatensauce

Süss

- Mousse au Chocolat

- Mandeltarte

menü`s

Unsere Menüs bieten wir ab 11 Personen an. Sind Sie weniger, haben wir auch eine Lösung für Ihr Programm. Für alle Bedürfnisse wie laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch, vegan, sowie Allergien und Intoleranzen melden Sie sich und wir beraten Sie gerne zu Alternativen.

Sollten Sie ihr Wunschmenü hier nicht gefunden haben, unterstützen wir Sie gerne bei der Zusammenstellung, oder kreieren ein Menü nach Ihren Vorstellungen, oder sind Ihnen beim Austauschen der einzelnen Gerichte unter den Menüs behilflich.

Es kann pro Gruppe nur ein Menü angeboten werden, da dies ansonsten logistisch und personell nicht umsetzbar wäre.

Mittagsmenüs

Für Gruppen zur Vorauswahl bis 10 Uhr am Konsumationstag. Damit wir auch genügend Zeit haben die richtigen Mengen bereitzustellen.

TAGESMENÜ 25

Täglich wechselndes Tagesmenü

- Mittagsmenü inklusive Suppe oder Salat, Menü Hauptgang Fleisch, Fisch oder Vegi, 0.33l Wasser mit oder ohne, Kaffee Creme, Espresso oder Tee

TAGESDESSERT 6.5

menü`s

Frenke's Begleiter

Der Fluss entspringt im Faltenjura und durchfliesst in etwa nordnordwestlicher Richtung das Waldenburgerthal. Die Frenke ist 18,7 km lang.



BILSTEINBERG

42

Blattsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen

Glasierter Schweinsbraten mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Zucchetti

Caramel-Köpfli im Glas

CHRÄIEGG

52

Weissweinschaumsuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butternudeln und glasierten Karotten

Apfelkuchen mit Vanille Glace

CHELLENBERG

63

Karottencremesuppe

Roastbeef mit Rotweinjus, Kartoffelstampf und grünen Bohnen

Schokoladenmousse mit Beeren

menü`s

VORSPEISEN

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola	13.5
Gebeizter Lachs mit Karotte und Sonnenblumenkernen	16.5
Rindstartar mit Kaperäpfel eingelegten Roten Zwiebel Gebeiztes Eigelb, Brioche	19.5

SUPPE

Erbsensuppe mit Minzöl	9
Kartoffelcremesuppe mit Brotcroûtons	11

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Heisser Schinken mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat	29
Suure Mocke mit Bramata-Polenta und Wurzelgemüse	31
Pouletbrust mit Fregola sarda und Paprikagemüse	33
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit einer Maisschnitte und Broccoli	39
Gebratenes Lammnierstück mit einem Kräutermantel, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	43
Kalbsnierstück mit Kräuterjus, Kartoffelkroketten, Sellerie- und Spinat	48



menü`s

HAUPTGÄNGE FISCH

Lachsforellenfilet mit Risotto und Zucchini Gemüse

32

Zanderfilet mit Kartoffelgaletten und grünen Bohnen

35

HAUPTGÄNGE VEGAN

Süsskartoffel-Curry mit Blumenkohl

27

Sizilianische Caponata mit Knoblauch Brot

29

Kräuterfalaffel mit Auberginen und Kichererbsen

31

DESSERT

Zitronengras – Panna cotta mit Ananas und Passionsfrucht

11

Gebrannte Creme mit einer Rahmhaube und Karamellwürfel

11

Schokoladenkuchen mit Birnen und Ingwer

12.5

Käseauswahl mit Portwein-Zwiebel-Chutney und Feigensenf, dazu Nüsse und Brot

16

Gedeck „Zapfengeld“ (bei mitgebrachten Speisen, z.B. Geburtstagstorte)

6.5





buffet`s

Unsere Buffets bieten wir Dir ab 30 Personen an.

WALDENBURG

71

VORSPEISEN

Auswahl an bunten Blatt- und Rohkostsalaten mit hausgemachten Dressings und Condiments, dazu Brot mit Butter

- Vitello Tonnato, Kalbfleischtranchen und Thunfischcreme
- Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten und Rucola

HAUPTGÄNGE

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
- Zanderfilet mit Kräuter-Weissweinsauce
- Junge Kartoffeln
- Wurzelgemüse
- Pizokel mit Waldpilzen und Spinat

DESSERT

- Karottenkuchen
- Caramelköpfl

buffet`s

HÖLSTEIN

65

VORSPEISEN

Auswahl an bunten Blatt- und Rohkostsalaten mit hausgemachten Dressings und Condiments, dazu Brot mit Butter

- Rindfleischcarpaccio mit Parmesan und Rucola
- Salat von gegrilltem Gemüse mit Oliven und Feta

HAUPTGÄNGE

- Saltimbocca mit Rotweinjus und confierten Tomaten
- Wolfsbarsch mit Zitronen-Kräuterbutter
- Risotto milanese
- Mediterranes Ofengemüse
- Ravioli mit Ricotta und Spinat



DESSERT

- Panna cotta mit Waldbeeren
- Schokoladen Brownie

buffet`s

LIESTAL

79

VORSPEISEN

Auswahl an bunten Blatt- und Rohkostsalaten mit hausgemachten Dressings und Condiments, dazu Brot mit Butter

- Tuna Tataki mit Sesam, Ingwer und Karotte
- Green Thai Salad mit geräuchertem Tofu

HAUPTGÄNGE

- Rindsentrecôte mit «Café de Paris»
- Lachs mit Zitronen- «beurre blanc»
- Kleine Ofenkartoffeln
- Marktgemüse
- Thai Gemüsecurry mit Basmatireis



DESSERT

- Blaubeereblondie
- Cheesecake

seminare

Flüsse bestehen aus verschiedenen Abschnitten, die jeweils spezifische Merkmale und Funktionen haben.

Willkommenskaffee & Pausenverpflegung

QUELLE 6.5

Heissgetränke | Wasser mit & ohne | Gipfeli

MITTELLAUF 9.5

Heissgetränke | Wasser mit & ohne | 2 verschiedenen Sirups | Früchte

DELTA 11.5

Heissgetränke | Wasser mit & ohne | Orangensaft | Gipfeli & Brötchen | Früchte

NEBENFLUSS 13.5

Heissgetränke | Wasser mit & ohne | 2 verschiedenen Sirups | Brownie | Mini-Quiche | Früchte

AUE 14.5

Heissgetränke | Wasser mit & ohne | Orangensaft | Gipfeli & Brötchen | Mini-Muffin | Mini-Schinkengipfeli | Früchte

Nach dem Meeting

MÜNDUNG – Aftermeeting 10

1 Bier (33cl) oder 1 Prosecco (10cl) | Wasser mit und ohne | Knabbermix

seminare

GETRÄNKEPAUSCHALEN IM SEMINARRAUM

KALKSTEIN

Wasser mit und ohne | 2 verschiedenen Sirups

½ Tag | ganzer Tag

5 | 10

MERGEL

Wasser mit und ohne | 2 verschiedenen Sirups | Heissgetränke

8 | 15

DOLOMIT

Wasser mit und ohne | 2 verschiedenen Sirups | Heissgetränke | Auswahl von Süssgetränken

14 | 27

Knabbereien im Seminarraum

TONSTEIN – Schleckmaul

Sugus | Haribo | Schokolade

5 | 10

RADIOLARIT – Brain Food

Balisto | Trockenfrüchte | Gewürznüsse | Darvida

6 | 12



seminare

TECHNIK & DIENSTLEISTUNGEN

Beamer | Screen 75"

Pinnwand

Flipchart, Papier und Stift (rot, grün, schwarz und blau)

Mikrofone | Musikanlage Saal

Moderationskoffer'

Flügel

Klavier

½ Tag, Abend	ganzer Tag
50	100
10	20
20	40
20	40
10	20
	100
	70

Räume

RAUM „BELCHENFLUH“

U-Form

Blocktisch

Konzertbestuhlung

Festbestuhlung

Bankett runde Tische



300 | 500

36 Personen

44 Personen

110 Personen

90 Personen

56 Personen

RAUM „ANKENBALLEN“

Blocktisch

Konzertbestuhlung

180 | 350

16 Personen

30 Personen

RAUM „GEMPEN“

Blocktisch

Konzertbestuhlung

180 | 350

16 Personen

30 Personen

RAUM „HAUENSTEIN“

Blocktisch

150 | 300

10 Personen

getränke

Hier finden Sie eine Auswahl unseres Getränkesortiments. Falls Ihnen etwas fehlt, etwas Spezielles suchen, beraten wir Sie gerne.

WASSER & SÜSSGETRÄNKE

Eptinger, mit und ohne Kohlensäure	33cl 100cl	4.9 9.9
Hauseistee Ramseier	100cl	14
Orangesaft	100cl	12
Coca Cola/Zero, El Toni, Pepita Zitro	33cl	4.9
Schweppes Tonic, Schweppes Bitterlemon, Sanbitter	10cl 20cl	4.5
Leitungswasser	30cl	3

APERITIF, START IN DEN GENUSS

Martini Bianco	4cl	6.5
Cynar	4cl	6.5
Aperol Spritz		12
Hugo		12

BIER

Bier in Flaschen	33cl	5.9
Unser Bier		

HEISSGETRÄNKE

Heissgetränke, fragen Sie nach den Möglichkeiten

WEINE

Unser Weinsortiment führen wir in einer separaten Karte, dazu beraten wir Sie jederzeit gerne.
Zapfengeld, je 50cl oder 75cl Flasche (Magnumflasche = 2 Stück 75cl Flaschen, usw.)

30



mietmaterial

Gerne dekorieren wir deinen Tisch. Frag nach was du gerne hättest und wir prüfen was möglich ist. Untenstehend was wir dir generell anbieten können.

DEKORATIONEN UND GEDECKE (MIETE)

Kerze im Glas	4.5
Trockenblume in der Vase	6.5
Kerzenständer 5- armig	18
Kräuterpflanze im Topf	7.9
Saisonal Blumen in Vase	auf Anfrage
Menükartendruck	2



catering`s

Wir bieten auch Caterings an! Kommen Sie auf uns zu, damit wir Ihnen einen kulinarischen Vorschlag unterbreiten können. Da wir die Angebote individuell auf Ihre Bedürfnisse zusammenstellen, haben wir keine Fixangebote. Wir können für Sie auch einfach alles bereitstellen und Sie holen es ab und nach dem Anlass bringen Sie einfach alles wieder zurück.

Auch im Mietmaterialbereich sind die Möglichkeiten gross. Sagen sie uns, was sie suchen, wir klären für Sie gerne was möglich ist.

TRANSPORTKOSTEN

Fahrzeugmiete

nach Aufwand

Kilometer

1.1

PERSONALKOSTEN

Service- oder Küchenmitarbeiter

55

Service- oder Küchenleitung

75

Logistiker

55

Anlassleitung

85

Unser Personal wird nach Stundenaufwand verrechnet. Die Gesamtarbeitszeit umfasst die Zeit der Abfahrt, bis zur Rückkehr in unseren Betrieb, inklusive dem Wegräumen des Materials.



catering`s

MATERIALKOSTEN

Gläser; Weinglas, Wasserglas, Cüpli-Glas
Gläserset
Teller; Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel
Besteckset
Kaffee- & Espressotassen mit Unterteller
Chafing-Dish und Brennpaste, inkl. Schöpfbesteck Set
Gasgrill inkl. Gas
Kaffeemaschine

Aschenbecher
Tischwäsche
Stehtisch 4er
Tisch rund, für 8 Personen
Stuhl mit Polster

DEKORATIONEN UND GEDECKE (MIETE)

Tischtuch in diversen Grössen
Servietten gefaltet
Kerze im Glas
Trockenblume im Töpfchen
Kerzenständer 5- armig
Kräuterpflanze im Topf
Blumendekoration
Feuerschale

Preis je Stück/Tag

1.1
2.5
0.9
0.9
1.5
1.3
32
80
60

1
auf Anfrage
30
45
5

Preis pro Stück

12
2.5
4.5
6.5
18
7.9

auf Anfrage
auf Anfrage