

# WILLKOMMEN

Jederzeit ein Event im IMPULSIV.

## Vielfalt die begeistert.

Es sind immer die Begegnungen mit den Menschen, die das Leben lebenswert machen... sagte Guy de Maupassant. Wie recht er hat. Dieser Satz ist aktueller denn je. Seit mehr als 30 Jahren sind wir die Profis für Events, bei denen die persönliche Begegnung im Mittelpunkt steht. Wir entwickeln Ideen und Konzepte für außergewöhnliche Veranstaltungen.

Für Ihre Geburtstags- oder Weihnachtsfeier - den Betriebsausflug oder das Firmenevent - haben wir praktische Pakete geschnürt. Mit einem Event-Paket erhalten Sie Apéro und feine Speisen in Kombination mit einem Rahmenprogramm zu einem attraktiven Vorteilspreis. Haben Sie spezielle Wünsche? Sprechen Sie uns an.

„Unser Vorteil – alles aus einer Hand!“

Sie sparen sich aufwendige Absprachen, teure Transfers und vor allem Ihre wertvolle Zeit.“

**Wir...**  
planen  
organisieren  
gestalten  
dekoriere  
setzen Sie in Szene  
führen mit Ihnen durch  
freuen uns auf Ihr Event



## IMPULSIV exklusiv.

Die Eventmanufaktur.

„Wir bieten unendliche Möglichkeiten und Ideen für Ihre Exklusivbuchung.“

Buchen Sie das IMPULSIV exklusiv und zu Ihrem Wunschtermin. Unsere Location mit Restaurants, Bowling, Black-Forest und Billard-Lounge eignet sich perfekt für Ihr Event in entspannter Atmosphäre. Das außergewöhnliche Ambiente und die hervorragende Speise- und Getränkeauswahl wird bei Ihnen und Ihren Gästen großen Anklang finden.

Unsere Locations können je nach Veranstaltung einzeln oder komplett exklusiv gebucht werden. Sprechen Sie mit unserem Eventmanagement über Ihre Wünsche, wir nennen Ihnen die jeweilige Verfügbarkeit und Preise. Unsere Exklusiv-Mietkonditionen verstehen sich pro Abend von 18 bis 24 Uhr.

**IMPULSIVLÖRRACH**  
HOTEL · RESTAURANTS & BARS · SPORT & FREIZEIT · EVENTS



# DIE LOCATION

Exklusivanmietung.

Gast auf Ihrer eigenen Party sein. Sie wollen Ihre Geburtstagsfeier aber nicht zusammen mit fremden Gästen im Restaurant feiern? Buchen Sie unsere Restaurants mit Bahnen und Lounges komplett als exklusive Location. Wir haben Ideen für Ihr Event mit kulinarischen Highlights aus Küche und Keller gemäß Ihren Bedürfnissen. Unsere vorhandene Infrastruktur bietet diverse Rahmenprogramme für große und kleine Gäste. Weitere Acts und Actions sind zubuchbar. Sind Sie weniger Personen und möchten trotzdem einzelne Bereiche für sich haben? Sprechen Sie uns an, wir planen und berechnen diverse Möglichkeiten gerne mit Ihnen.

„Terminwünsche zur unverbindlichen Ansicht unserer Locations gerne an [events@impulsiv.de](mailto:events@impulsiv.de).“



**Restaurant EXTRA**  
max. 120 Personen.  
Elegant  
Modern  
Reduziert



**EXTRA Nebenraum**  
max. 30 Personen.  
Klassisch  
Freundlich  
Bekannt



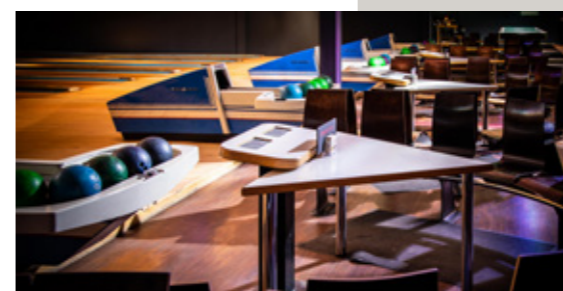
**Brasserie EXTRA**  
max. 40 Personen.  
Ungezwungen  
Lebhaft  
Lichtdurchflutet



**BLACK FOREST Lounge**  
max. 50 Personen.  
Heimat  
Kultur  
Genuss



**BEACH20 - Strandbar**  
30-200 Personen.  
Summerlounge  
Cocktailbar  
Beachfeld



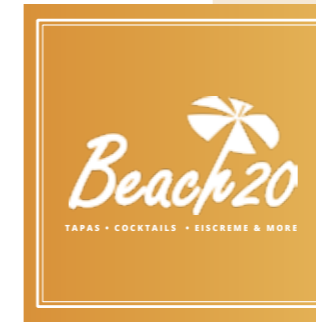
**IMPULSIV Exklusiv**  
100-1000 Personen.  
12 Bowlingbahnen, 5 Kegelbahnen,  
Billardlounge, Darts, Kicker,  
Restaurant EXTRA, Brasserie EXTRA,  
EXTRA Nebenraum, Black Forest Lounge

# SUMMERLOUNGE

Cocktails, Sonne, Sand und mehr.

„Sommernächte duften immer ein wenig nach Glück.“

Feiern am Lörracher Strand. Mit Dinner unter dem Sternenhimmel. Unser hauseigenes, hochwertiges Catering kennt keine Grenzen, im Beach20 ist alles möglich. Haben Sie besondere Vorstellungen? Wir finden zusammen die richtige Mischung aus feierlicher Party Dekoration und gemütlicher Fackelstrand-Lounge. Unsere großzügige Infrastruktur bietet viele Rahmenprogramme, für große und kleine Partygäste.



## Double B

ab 20 Personen.

**BEACH20 & BBQ EVENT**  
bei Strandfeeling ...

Sie wollten schon immer Ihre Firmenfeier, Ihren Geburtstag oder einen entspannten Abend mit Freunden am Strand feiern....

... wir bieten Ihnen das volle Programm!

Das Beach20 ist im Landkreis Lörrach ein Geheimtipp der besonderen Art.

Bei uns haben Sie nicht nur die Möglichkeit Ihren Feierabend-Cocktail mit den Füßen im Sand zu trinken, wir können die Veranstaltung auf die Beine stellen, die Sie sich schon immer gewünscht haben.

### Leistungen

TeamApéro mit Begrüßungs Cocktail  
Grillplausch am Holzkohlegrill  
Steaks, Würste & Co  
Maiskolben und Halloumi Käse  
Antipasti vom Grillgemüse  
Gezupfter Gartensalat mit zweierlei Dressings und z. B. Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat, Waldorfsalat, Nudelsalat, Insalata Caprese  
Diverse Dips und hausgemachte Buttervariationen  
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Ofenfrisches Wurzelbrot  
FUN PUR  
auf dem Beachvolleyball- / Beachsoccerfeld  
Durchführungsgarantie auch bei Regen

„Aktuelle Preise finden Sie auf unsere Website unter [www.impulsiv-loerrach.de](http://www.impulsiv-loerrach.de)“





## Chill & Grill

ab 2 bis 8 Personen.

Rumpsteak | Rosmarinöl  
Hähnchenbrust  
Zitrus-Currymarinade  
Bauchfleisch  
Paprikamarinade  
Merguez

Halloumi Käse | Chilliöl  
Paprika & Zucchini  
ofenfrisches Wurzelbrot  
Sour Cream  
BBQ Soße  
Harrissa  
Kräuterbutter

**Pimp it up**  
Gurkensalat mit Dill  
Farmersalat  
Couscous Salat  
Tomate-Mozarella  
gemischte Blattsalate  
mit gerösteten Kernen



## Fiesta Español

ab 2 bis 50 Personen.

### TAPAS & SANGRIA

Spanische Lebensart mit unserer großen Vielfalt an hausgemachten TAPAS, in Cazuelas serviert mit Nachos und ofenfrischem Wurzelbrot.

**Pulpo á galega**  
Olivenöl | Knoblauch | Zitrone

**Albóndigas** (Hackfleischbällchen)  
in würziger Tomatensoße

**Dátiles en bacón**  
Datteln im Speckmantel

**Gambas al Ajillo**  
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Basilikum

**Manchego & Serano**  
Spanische Käse- & Schinkenspezialität

**Aceitunas** (schwarze Oliven)  
in Kräutermarinade

**Pimientos de Padrón**  
Olivenöl | Knoblauch | Meersalz

**Champignones al Ajillo**  
Champignons | Knoblauch | Kräuter | Olivenöl

**Patatas Bravas**  
Kartoffeln | Chilisoße

**Überbackener Feta**  
Peperoni | Tomate | Knoblauch | Olivenöl

Dazu servieren wir hausgemachte Nachos und Wurzelbrot.

**Dazu selbstgemachte SANGRIA**  
1L pro 4 Personen incl.

Sangria tinto y fruta  
oder  
Sangria blanco y frutta



# SUPER 5<sup>2</sup>

Sportliches Teambuilding-Event

## Möglicher Veranstaltungsablauf



12.00 Uhr **LET'S START IT**  
Wir empfangen Sie und Ihre Gäste u.a. mit unserem hauseigenen Sekt als Aperitif. Fingerfood verkürzt Ihnen die Wartezeit bis zum Essen.

12.30 Uhr **NUR BEI UNS**  
Garantiert einmalig und aussergewöhnlich, unser SUPER5 Teambuilding-Event. Ihr persönlicher „unparteiischer“ Captain zählt die Punkte, sorgt für Ihren Power-Break und feiert im Anschluss mit allen gemeinsam Siegerehrung in unserer Black-Forest-Bar mit einem kühlen Schwarzwald-Bier vom Meter.

17.00 Uhr **CATERING & DRINKS**  
Lassen Sie den den Abend gemütlich in einem unserer Restaurants bei einem unserer Themen-Buffets ausklingen. Für eine Wein- und Getränkeauswahl ist selbstverständlich ebenfalls gesorgt.

### **SUPER5 Leistungen**

Team-Apéro  
Miete Plätze und Bahnen  
Gebühr für Leihmaterial  
Ihr persönlicher „Captain“  
Themenbuffet zur Wahl  
in einem unserer Restaurants  
Getränkepauschale Basic  
buchbar ab 20 Personen

### **SUPER5 – so funktioniert`s**

Sie möchten den Teamgeist Ihrer Mitarbeiter stärken und suchen ein passendes Teambuilding Event der besonderen Art? Auch im Freundeskreis oder als Rahmenprogramm für Ihre private Feier wie z.B. Junggesellenverabschiedungen und Geburtstagsfeiern ist unser SUPER5-Sportler-Event die Garantie für einen perfekten Tag.

### **SUPERleichte Spielregeln:**

Ein Team besteht aus 4 – 6 Personen, zwei Teams treten jeweils gegeneinander an. SUPER5 kann mit mindestens 8, maximal mit 60 Personen gleichzeitig durchgeführt werden. Freuen Sie sich auf folgende Disziplinen: Beachminton, Tischtennis, Speedsoccer, Darts & Bowling.

### **SUPER5 – Ihr Captain**

Jede SUPER5 Gruppe wird von einem unparteiischen Captain aus unserem Team betreut. Er begleitet Sie durch den 2,5- bis 3-stündigen Wettkampf, erklärt die Regeln, zählt die Punkte und kümmert sich um Ihre Powerbreaks.

### **SUPER5 – Jeder kann mitmachen**

Bei SUPER5 kann jeder mitmachen, es sind absolut keine Vorkenntnisse erforderlich. Die Teams können von Ihnen zusammengestellt werden oder wir lösen diese aus. Das aktive, gesellige Zusammensein und der Spaß im Team stehen im Vordergrund dieses Events. Sie benötigen lediglich Sportschuhe und legere / sportliche Kleidung, den Rest erledigen wir.

### **SUPER5 – Ihre Energieversorgung**

Während des ganzen Events sorgen wir für Ihre Erfrischung und die notwendige Energie. Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt oder Orangensaft und überreichen Ihnen Ihre persönliche Getränkeflasche, welche Sie während des Events jederzeit mit unserem Tafelwasser auffüllen lassen können. Zusätzlich stellen wir mit unserem Nüsse-Früchte-Mix einen echten Energielieferanten zur Verfügung. Auf alle Teilnehmer wartet eine gemeinsame Siegerehrung in unserer Black-Forest-Bar mit einem kühlen Schwarzwald-Bier vom Meter.



# Dinerbowling

ab 20 Personen.



**Eat, sleep, bowl, repeat.**  
Eben einfach eine ruhige Kugel schieben.

Nach der sportlichen Betätigung genießen Sie im Restaurant Extra eines unserer Themen-Buffets, als Begleitung bieten wir erlesene Weine und unsere große Auswahl an Cocktails.

#### **INKLUSIV**

2 Stunden Bowling incl. Leihschuhe  
selbstgemachte Nachos mit Salsa  
Themen-Buffer zur Wahl  
Getränkepauschale BASIC

„Terminwünsche zur unverbindlichen Ansicht unserer Locations gerne an [events@impulsiv.de](mailto:events@impulsiv.de).“



**DIE  
EVENT  
LOCATION**  
LÖRRACHS EVENTMANUFAKTUR.

## Möglicher Veranstaltungsablauf

- 16.45 Uhr **LET'S START IT**  
Sammeln Sie sich gemeinsam bei Ankunft in unserer Black Forest Lounge oder auf unserer Terrasse, auf Wunsch richten wir Ihnen gerne einen Apéro.
- 17.00 Uhr **NUR BEI UNS**  
Mit Freunden und Kollegen Bowling spielen, Miteinander oder Gegeneinander. Gemeinsames bowlen bei Discoatmosphäre mit Spaß und guter Laune, dazu gibt es von uns hausgemachte Nachos und Salsa.
- 19.00 Uhr **CATERING & DRINKS**  
Lassen Sie den den Abend gemütlich in unserem Restaurant bei einem unserer Themen-Bufferets ausklingen. Für eine Wein- und Getränkeauswahl ist selbstverständlich ebenfalls gesorgt.

# Winterplausch

ab 10-20 Personen.\*

## Eins

### Apéro

in der Black Forest Lounge  
oder an der Feuerschale  
mit selbstgemachtem  
Glühwein & Orangenpunsch  
Winzerschnitten mit  
Speck und vegetarisch

### Fondue Chinoise

mit bunten Blattsalate  
Rinderhüfte, Schweinerücken  
und Putenbrust, fein  
aufgeschnitten  
blanchiertes buntes Gemüse  
Pommes Frites  
Diverse selbstgemachte Dips  
u.a. Preiselbeer-Meerrettich,  
Honig-Dillsenf,  
Cocktailsoße, Salsa Verde, Black  
Beer Salsa...  
Ofenfrisches Wurzelbrot

### oder Käse Fondue

auf Wunsch mit Trüffel- oder  
Chilliöl verfeinert  
Drillinge / Kartoffeln

### Toblerone Mousse

### Getränkepauschale BASIC (4h)

Alkoholfreie Getränke  
Weinauswahl 0,75 l vom Winzer  
Bierauswahl

### 1h Disco-Bowling

inklusive Leihshuhen

„Unser  
Winterplausch  
bietet alles in einem.  
Bowling, gemütliches  
Beisammensein,  
leckeres Essen, gute  
Weine und sportliche  
Aktivität.“



„Terminwünsche zur  
unverbindlichen Ansicht  
unserer Locations gerne an  
events@impulsiv.de.“

## Zwo

### Apéro in der Black Forest Lounge

oder an der Feuerschale  
mit selbstgemachtem Glühwein &  
Orangenpunsch (alkoholfrei)

### Fondue Chinoise

mit bunten Blattsalaten als Vorspeise  
Rinderhüfte, Schweinerücken und  
Putenbrust, fein aufgeschnitten  
blanchiertes buntes Gemüse  
Pommes Frites  
Diverse selbstgemachte Dips  
u.a. Preiselbeer-Meerrettich, Honig-Dillsenf,  
Cocktailsoße, Salsa Verde, Black Beer Salsa...  
Ofenfrisches Wurzelbrot

### oder Käse Fondue

auf Wunsch mit Trüffel- oder Chilliöl verfeinert  
Drillinge / Kartoffeln

### 1h Disco-Bowling

inklusive Leihshuhen

\*Im Restaurant Extra oder der Brasserie.

## Schnitzelkegeln ab 10 Personen.

### Schnitzel Buffet

Schnitzel „Wiener Art“  
hausgemachte Spätzle  
Pommes Frites  
selbstgemachte Rahm-  
und Bratensoße  
Zitronenecken  
Ketchup und Mayonnaise

### Salatbuffet

mit zweierlei Dressing  
Gurkensalat  
Farmersalat  
Waldorfsalat  
Couscous-Salat  
Tomate-Mozzarella  
Antipasti vom Ofengemüse  
Ofenfrischen Wurzelbrot

### 2h Kegelspaß

im separierten Abteil



## Kegelfondue ab 10 Personen.

### Fondue Chinoise

mit bunten Blattsalaten zur Vorspeise

Rinderhüfte, Schweinerücken  
und Putenbrust, fein aufgeschnitten  
blanchiertes buntes Gemüse  
Pommes Frites  
Diverse selbstgemachte Dips  
u.a. Preiselbeer-Meerrettich,  
Honig-Dillsenf, Cocktailsoße, Salsa  
Verde, Black Beer Salsa...  
Ofenfrisches Wurzelbrot

### oder Käse Fondue

auf Wunsch mit Trüffel- oder  
Chilliöl verfeinert  
Drillinge / Kartoffeln

### 2h Kegelspaß

im separierten Abteil

„Wir servieren unser Fondue  
und Schnitzelbuffet auf den  
Kegelbahnen, Sie haben  
währenddessen ungetrübten  
Kegelspaß.“

„Terminwünsche zur  
unverbindlichen Ansicht  
unserer Locations gerne an  
events@impulsiv.de.“

# CATERING

Unendliche Möglichkeiten.

## Classics

Hochwertige Themenbuffets  
BBQ-Grillbuffet

## Street Food Buffet

Original Pizza Napoletana aus dem handgefertigten Kuppelofen von Stefano Ferrara  
Pasta-Station aus dem Parmesanlaib  
Life-Cooking aus dem WOK  
Suppen Soulfood  
Mini-Burger Station  
Mini-Currywurst Stand  
Wrap Theke  
Schwarzwälder Tapas in der Black Forest Lounge - mit Bommelhut!  
Spanische Tapas & Sangria  
Schweizer Raclette oder Käsefondue  
Flying Buffet  
Fingerfood  
Hauseigene Patisserie & Konditorei  
Zuckerwatte, Popcorn & Co.  
Candy-Bar

## Drinks

Weindegustation  
Black Forest Gin-Station  
Glühwein an der Feuerschale  
Cocktailbar  
Sektbar  
Whiskey-Tasting und vieles mehr



„Das ist unser Ziel und unser Bedürfnis: glückliche und zufriedene Gäste.“



## Apéro

Get together.

### Aperitif

Alkoholfreie Getränke  
Sekt / Prosecco  
Aperol Spritz  
Hugo  
Orangensaft  
Sticks / Nüsse



## Fingerfood

Zum guten Start.

### Tapas

beispielsweise mit Aceitunas (schwarze Oliven), Pimientos de Padrón, Champignons al Ajillo, Albóndigas, Dátiles en bacón, Patatas Bravas, Gambas al Ajillo, Manchego & Serrano

### Gourmet-Platte

mit verschiedenem Fingerfood wie z. B. Lachs-Crêpes-Röllchen, Thunfisch-Wraps, Garnelen-Spieße, Tomato- Mozzarellaspieße, gefüllte Zucchini-Auberginen oder Kirschtomaten-Feta, Melonenschiffchen, Roastbeef- und Schinkenröllchen

### Ausserdem

Austern „Fine de Claire“  
Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl  
Winzerschnitte „Elsässer Art“



„Begrüßen Sie Ihre Gäste bei der Ankunft ganz nach Ihren Vorstellungen.“

# Grillplausch

ab 20 Personen.

## Vom Holzkohlegrill

Grillwürste  
Merguez (scharf, vom Lamm- und Rindfleisch)  
Putenbruststeaks in Currymarinade  
Rindersteaks in Paprikamarinade  
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade  
Schaschlikspieße  
Lachs & Riesengarnelen

Maiskolben  
Halloumi Käse

Gezupfter Gartensalat mit zweierlei Dressings und  
z. B. Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat, Nudelsalat

Diverse Dips und hausgemachte Buttervariationen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Ofenfrisches Wurzelbrot  
Antipasti vom Grillgemüse  
Insalata Caprese  
(Tomate-Mozzarella-Basilikum)

„Strandbar Beach20  
Außergewöhnlich schön, unkonventionell und mit  
Durchführungsgarantie.“



# Dreiländer Buffet

ab 15 Personen.

## Vorspeise

Antipasti vom Ofengemüse  
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken  
Tranchen vom Roastbeef  
mit Kräuter-Remoulade  
Thunfischwraps mit Rucola und Sour Cream  
Räucherlachsplatte und Sahnemeerrettich

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat

## Zwischengang

Französische Zwiebelsuppe, Croûtons

## Hauptgang

Putensteaks in Champignonrahmsauce  
mit Basmatireis und Gartenerbsen  
Rindergulasch à la Stroganoff  
mit selbstgemachten Spätzle  
Rigatoni al Forno  
mit Gorgonzola, Blattspinat  
und karamellisierten Walnüssen  
Buntes Gemüse der Saison

## Dessert

Panna Cotta mit Mangosauce  
Himbeercreme und Waldbeerkompott  
Mousse au chocolate mit Vanillesauce

„Bis zu 20 Personen werden unsere Buffets „ALL IN  
ONE“ serviert.“





## Viva Italia

ab 15 Personen.

„Bis zu 20 Personen  
werden unsere  
Buffets „ALL IN  
ONE“ serviert.“

### Vorspeise

Mariniertes Ofengemüse  
mit Parmesan & Oliven  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato (Kalb, Thunfisch & Kapern)  
Tomaten-Mozzarella mit Cremebalsamico  
Duett von geräuchertem Lachs & Forelle  
mit Sahnemeerrettich

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat

### Zwischengang

Penne Rigate aus dem Parmesanlaib  
mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

### Hauptgang

Toskanischer Hähnchenbrustfilet-Auflauf  
mit mediterranem Gemüse,  
Tomaten und Kartoffeln  
Saltimbocca vom Kabeljau  
auf Zucchini-Beet mit Safranjus  
und Langkornreis  
Risotto von Edelpilzen  
mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola

### Dessert

Karamell Panna Cotta mit Schokolade  
Tiramisu  
Früchtesalat mit Maraschino und Minze



„Die Verwendung  
ausgewählter,  
regionaler Produkte  
bestimmen die  
Qualität unserer  
Themenbuffets.“

## Buffet IMPULSIV

ab 20 Personen.

### Vorspeise

Antipasti vom Ofengemüse,  
getrocknete Tomaten und Oliven  
Tranchen vom Roastbeef mit Sauce Tatar  
Galiamelone und Jamon Serrano  
Thunfischwraps mit Rucola und Sour Cream  
Rosa Crevetten mit Aioli  
Lachstataki vom Brett mit Teriyaki  
und Sesam mariniert, dazu  
selbstgemachte Limetten-Mayonnaise

Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Couscous-Salat, Farmersalat  
Gurkensalat, Waldorfsalat

### Zwischengang

Thai-Kürbissuppe  
mit Kokosnussmilch und Erdnüssen

### Hauptgang

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Cranberry-  
Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln  
Lachsfilet vom Grill mit Zitronenjus,  
Thymianzucchini und Bandnudeln  
Pasta mit karamellisierter Zitrone, Brokkoli,  
gerösteten Mandeln und Bergkäse

### Dessert

Zironengras Panna Cotta mit Himbeersauce  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Creme Brûlée



## Feinschmecker

ab 20 Personen.

### Vorspeise

Grilliertes mariniertes Gemüse mit Parmesan  
Tranchen von der Maispoularde  
mit Zitronen-Schnittlauchmayonnaise  
Tomaten-Mozzarella mit Cremebalsamico  
Charentais-Melone und Parmaschinken  
Vitello Tonnato (Kalb, Thunfisch & Kapern) Sashimi  
Thunfisch im Sesammantel  
mit Wasabi - Crème fraîche  
Im Ganzen pochiertes Lachs mit Honig-Dillsenf

Gezupfter Gartensalat mit zweierlei Dressings  
Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat

### Zwischengang

Kürbis-Ingwersuppe und Zitronengras-Garnele  
mit gerösteten Kürbiskernen,  
Kürbiskernöl und Croutons

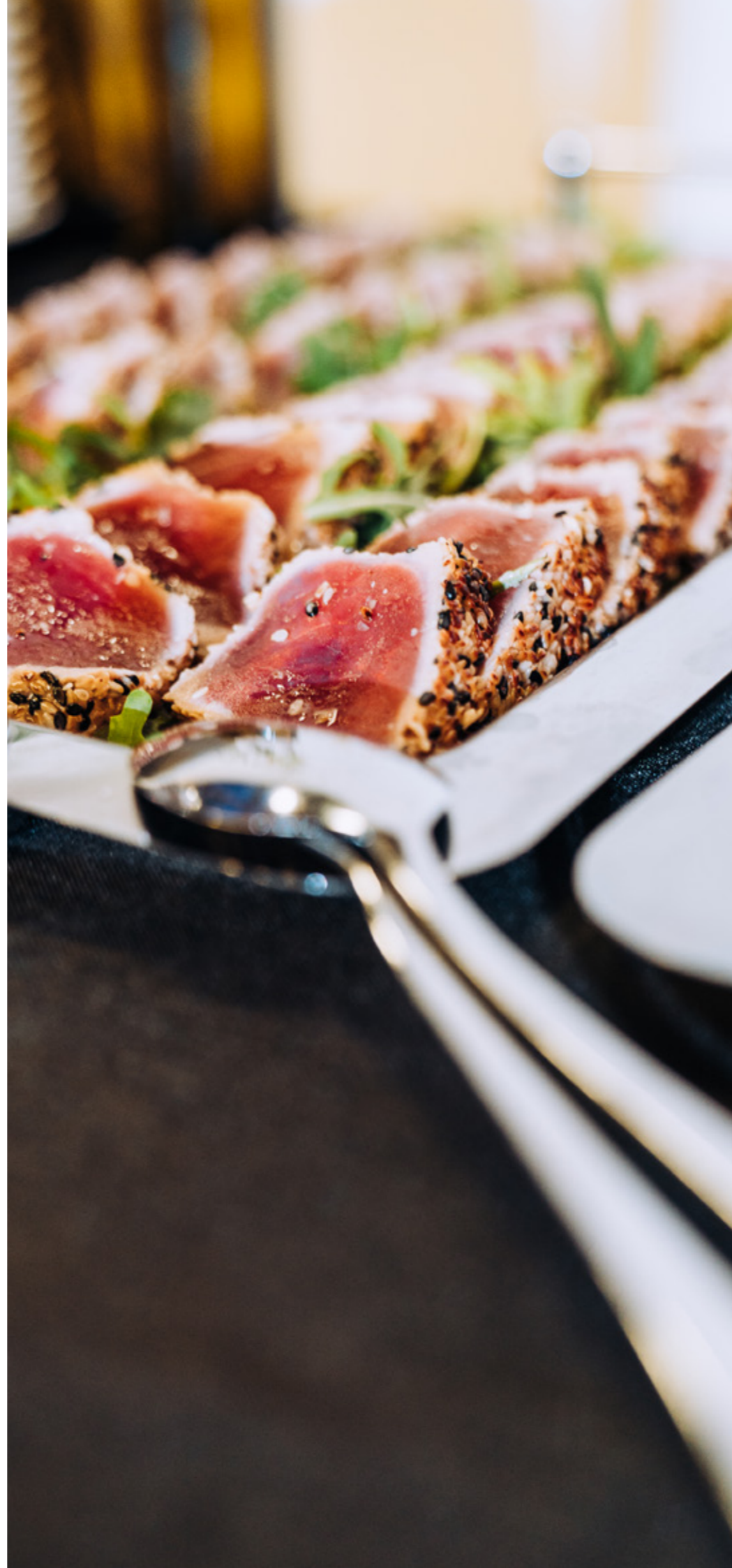
### Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef  
an Portwein-Schalottenjus mit Rosenkohl  
und Kartoffel-Lauchgratin  
Putensteaks in „Sauce Madagaskar“  
mit Mandelbrokkoli und selbstgemachten Spätzle  
Zanderfilet vom Grill auf Limetten-Blattspinat  
mit Pinienkernen und Tagliatelle  
Basilikum-Rigatoni al Forno  
mit Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen

### Dessert

Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen  
Diverse Eissorten abgerollt von der Eisstation  
Creme Brûlée flambiert  
Panna Cotta mit Maracujasoße

Französische Käseauswahl mit Himbeersenf



## Buffet Exklusiv

ab 20 Personen.

### Vorspeise

Antipasti vom Ofengemüse,  
getrocknete Tomaten und Oliven  
Tomate-Mozzarella & Pesto  
Tranchen von der Maispoularde  
mit Zitronen-Schnittlauchmayonnaise  
Charentais-Melone und San Daniele Schinken  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse  
Sashimi Thunfisch im Sesammantel  
mit Honig-Dillsenf  
Im Ganzen pochiertes norwegischer Lachs  
Räucherforelle und Sahne-Meerrettich

Gezupfter Gartensalat mit zweierlei Dressings  
Couscous-Salat, Farmersalat, Gurkensalat,  
Waldorfsalat

### Zwischengang

Süßkartoffelsuppe mit Hackfleisch, saurer Sahne,  
Chilli und Lauch

### Hauptgang

Argentinisches Rinderfilet  
Sauce Bernaise, mediterranes Gemüse  
und Petersilien-Drillinge  
Cordon Bleu vom Kalb und Rahmsauce  
mit buntem Gemüse der Saison  
und selbstgemachten Spätzle  
Wolfsbarsch auf Edelpilz-Risotto  
mit Rucola und Parmesan  
Fettuccine all'Alfredo aus dem Parmesanleib  
mit schwarzem Trüffel

### Dessert

Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen  
Diverse Eissorten abgerollt von der Eisstation  
Creme Brûlée flambiert  
Panna Cotta Variation

Französische Käseauswahl mit Himbeersenf

# LATE NIGHT

Mitternachtssnacks.

**Mini-Currywurst**  
im Palmenblatt serviert,  
dazu Goa-Curry  
und Mini-Brötchen-Mix

**Feurige Gulaschsuppe**  
hausgemacht, mit Schmand  
und ofenfrischem Wurzelbrot

**Französische Käseauswahl**  
mit Himbeersenf und  
ofenfrischem Wurzelbrot



## Getränkepauschale

Ab 20 Personen obligatorisch.

### BASIC

Alkoholfreie Getränke  
Weinauswahl 0,75 l vom Winzer  
Bierauswahl

### ERWEITERUNGEN

#### Cocktailbar & Barkeeper

Cocktail-Auswahl nach Absprache

#### Long Drinks

Wählen Sie drei Sorten:

RUM Bacardi | Havana  
VODKA Gorbatschow | Absolut | Smirnoff  
GIN Gordon's | Iris  
WHISKY Jim Beam | Jack Daniel's

Inklusive gewünschter Filler für side drinks.  
z. B.: Cuba Libre, Gin Tonic, etc.

#### Kaffeespezialitäten

Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso etc.

#### Spirituosen & Digestif

Wählen Sie zwei Sorten, z. B. aus:

William's, Ramazzotti, Jägermeister,  
Ouzo, Berliner Luft oder Grappa

„Sie haben  
bestimmte  
Vorlieben bei der  
Getränkeauswahl?  
Sprechen Sie uns  
gerne an!“

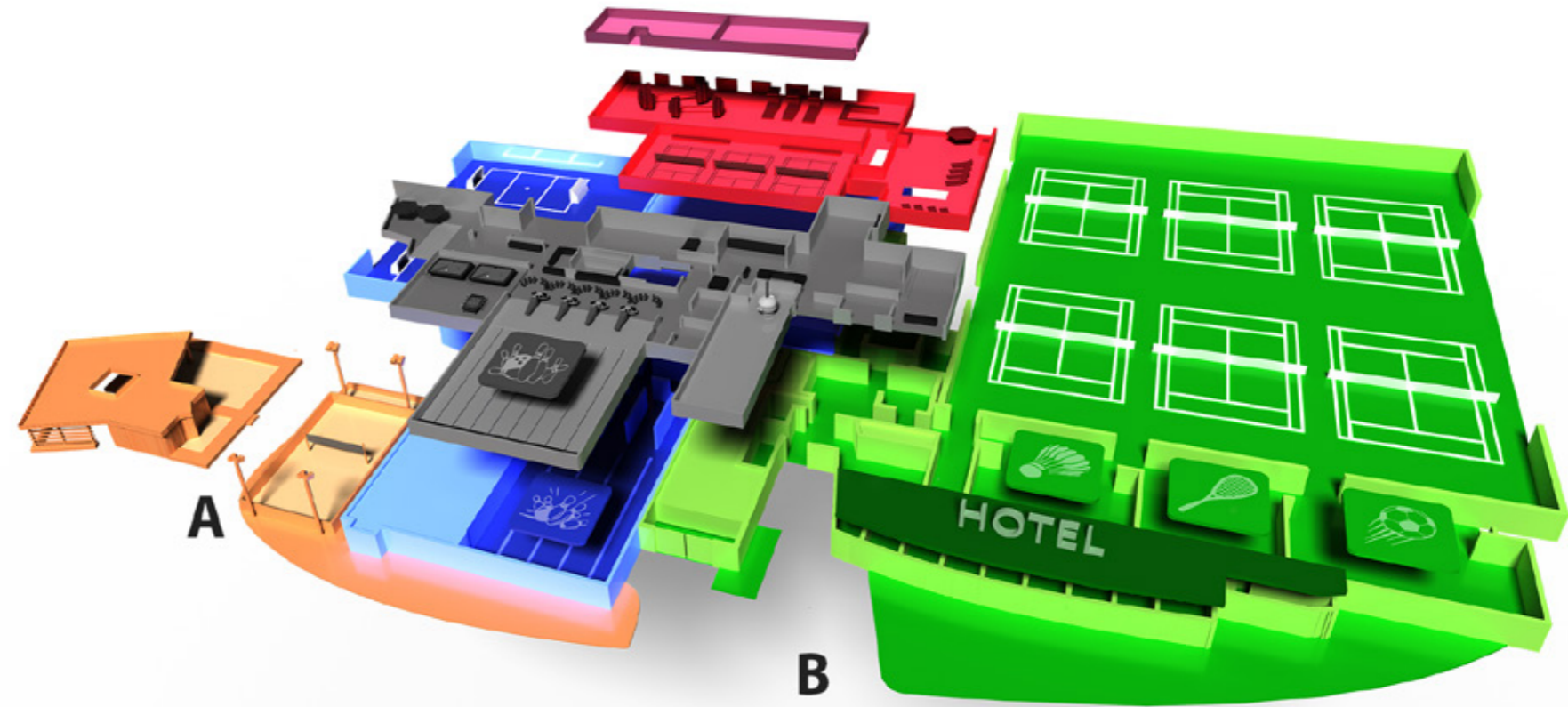
## LOCATION MAP

Unsere Anlage auf 3500 m<sup>2</sup>.

Strandbar - Beach20  
mit Outdoor Beachvolleyballfeld  
Drei Restaurantbereiche  
mit Sommerterrasse  
Black Forest Lounge

12 Bowlingbahnen mit Discobeleuchtung  
5 Kegelbahnen  
Billard Lounge mit Darts und Kicker

**Dazu ganz bequem:**  
400 Parkplätze  
S-Bahnstation / 12min nach Basel  
21 Hotelzimmer



### A EINGANG

#### EG

Beach20 - Strandbar  
Beachvolleyball

Indoorsoccer  
Kegeln

#### OG

Restaurant Extra  
Extra Nebenraum  
Brasserie Extra  
Parkfront  
Black Forest Lounge  
Bowling  
Billard  
Darts & Kicker

### B EINGANG

#### EG

Hotel / Rezeption  
Sportsbar  
Beachminton  
Squash  
Tennis  
Speedsoccer  
Sonnenbank

#### OG

Badminton  
Saunalandschaft  
Fitnessstudio  
Taekwon-Do