

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.“



Restaurant EXTRA

max. 120 Personen.
Elegant
Modern
Reduziert



EXTRA Nebenraum

max. 30 Personen.
Klassisch
Freundlich
Bekannt



Brasserie EXTRA

max. 40 Personen.
Ungezwungen
Lebhaft
Lichtdurchflutet



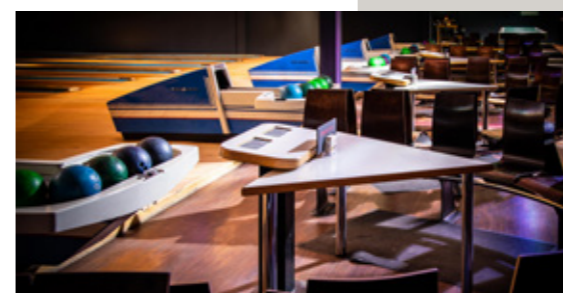
BLACK FOREST Lounge

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“

ab pro Person 45€





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

pro Person 23€

je 5€



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

pro Person 36€



SUPER 5²

Sportliches Teambuilding-Event

Möglicher Veranstaltungsablauf

super 5
by IMPULSIVLÖRRACH

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

ab pro Person 99 €



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

ab pro Person 82€

„Terminwünsche zur unverbindlichen Ansicht unserer Locations gerne an 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-Buffets 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 Leihschuhen

pro Person 80€

„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 Leihschuhen

ab pro Person 50€

*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

ab pro Person 27€



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

ab pro Person 38€

„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

ab pro Person 11 €



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

pro Person 8,50€

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

pro Person 10,50€

Ausserdem

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

Stück 3,50€



„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)

pro Person 41€
mit Lachs & Riesengarnelen 50€

„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 Champignonrahmsoße
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 Mangosoße
Himbeercreme und Waldbeerkompott
Mousse au chocolate mit Vanillesauce

pro Person 36€
mit Zwischengang 40€

„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

pro Person 41€
mit Zwischengang 46€



„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

pro Person 46€
mit Zwischengang 50€



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

**pro Person 56€
mit Zwischengang 60€**



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

**pro Person 66€
mit Zwischengang 70€**

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

ab pro Person 9€



Getränkepauschale

Ab 20 Personen obligatorisch.

BASIC

Alkoholfreie Getränke
Weinauswahl 0,75 l vom Winzer
Bierauswahl

ab pro Person 26€

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!“

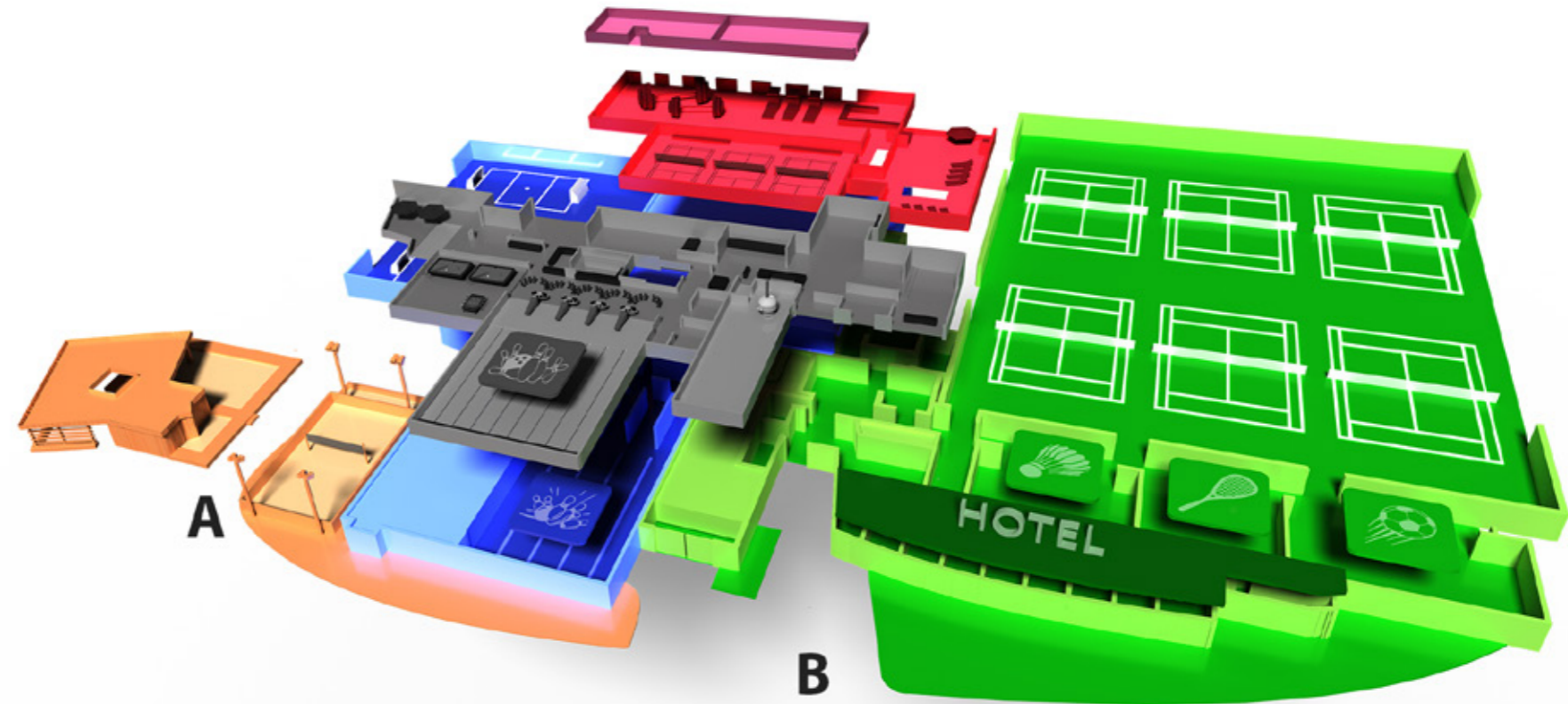
LOCATION MAP

Unsere Anlage auf 3500 m².

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