



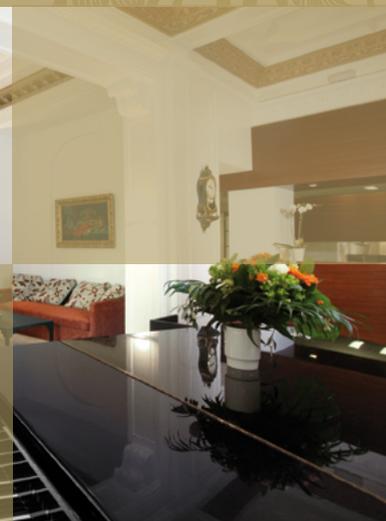
MANZ PRIVACY HOTELS  
SWITZERLAND

FEEL THE DIFFERENCE...

**Hotel Euler**  
Basel - Switzerland

HOTEL EULER | Centralbahnplatz 14 | CH-4002 Basel / Schweiz  
Tel.: +41 (0)61 275 80 00 | E-mail: bankett@hoteleuler.ch

**Bankettmappe**  
[www.hoteleuler.ch](http://www.hoteleuler.ch)



LAGE/ANFAHRT

SÄLE/RESTAURATION

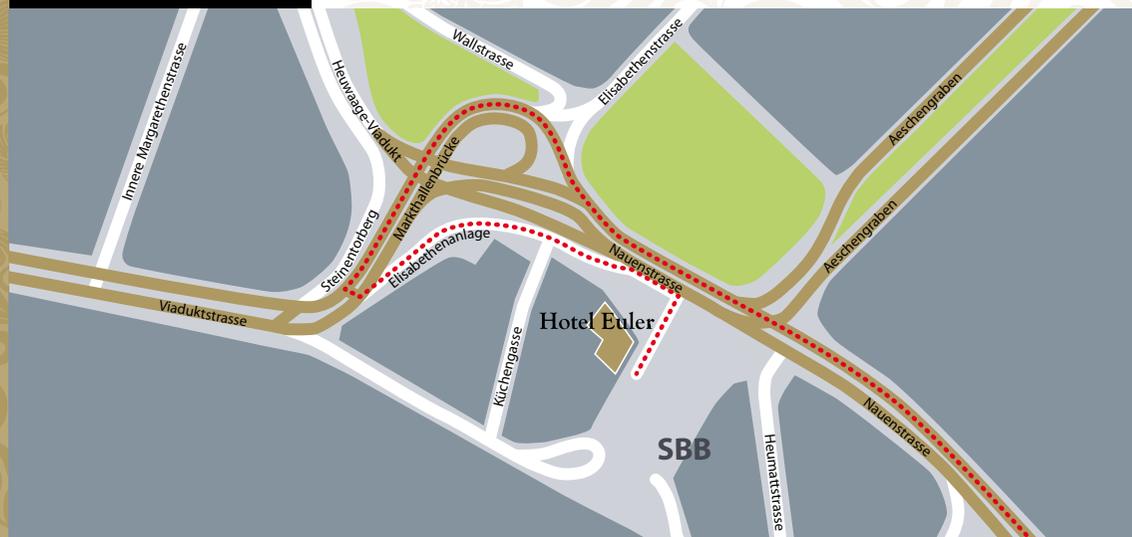
TAGUNGSPAUSCHALEN

CATERING

TECHNIK & EXTRAS

HOTELZIMMER





## Planen Sie einen Anlass... in Basel?

Ob Seminar, Geschäftsessen, Apéro oder private Festlichkeiten..

...wir bieten Ihrem Anlass den passenden Rahmen!

Überzeugen Sie sich selbst!

**Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.**

Lage / Anfahrt

### Lage

Im Herzen von Basel liegt das Hotel Euler, von wo aus Sie bequem in nur 10 Minuten mit dem Bus oder Tram jeden beliebigen Ort in Basel erreichen können. Das Hotel ist bekannt für eine stilvolle, charmante Architektur mit modernen Elementen und einem kulinarisch hochstehenden Restaurant.

Nur ein paar Gehminuten von der Altstadt entfernt, ist das 4\*\*\*\* Hotel Euler nicht nur der perfekte Partner für Geschäftsleute, sondern auch für Besucher unserer schönen Stadt.

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

### Wegbeschreibung

Nur 10 km vom Euro Airport Basel entfernt, befindet sich das Hotel Euler direkt gegenüber von dem Hauptbahnhof SBB/SNCF an idealer Lage. Für Reisende, die vom Flughafen kommen, empfiehlt sich der Bus Nr. 50 bis zum Bahnhof SBB. Zum Hotel Euler – 1 Minute Gehdistanz.





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Restaurant Caspar's, Lobby Bar, Terrasse

Unsere Lobby Bar ist der perfekte Ort um sich mit Freunden oder Geschäftspartnern auf einen Aperitif oder einen Feierabend-Drink zu treffen oder einfach ein schönes Glas Wein bei live Pianoklängen zu genießen.

In unserem Restaurant Caspar's bieten wir Ihnen regionale Küche mit internationalen Akzenten zu fairen Preisen. Auf unserer Sommerterrasse und im Restaurant können Sie jeden Mittag zwischen zwei feinen Menüs auswählen, aber auch nur für einen Kaffee oder ein Dessert lohnt es sich bei uns Platz zu nehmen.





FEEL THE DIFFERENCE...

Hotel Euler

Basel - Switzerland



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

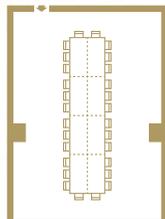
Catering

Technik & Extras

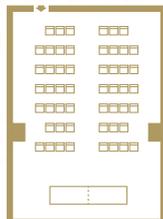
Hotelzimmer

## Salon Rouge

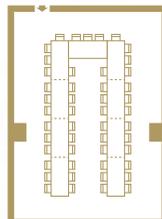
Unser schöner, traditionell eingerichteter Salon Rouge ist seit jeher sehr beliebt sowohl für kleinere Meetings (bis 50 Personen) als auch für private Anlässe. Im Erdgeschoss gelegen, ist er nicht nur gut zugänglich, sondern verfügt auch über eine eigene kleine Terrasse, die man gut für Kaffeepausen im Freien oder für einen Apéro nach dem Meeting nutzen kann



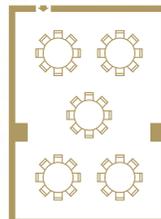
Blocktisch  
max. 30 Personen



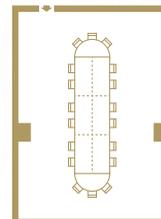
Theater-Bestuhlung  
max. 50 Personen



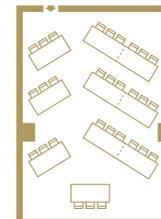
Hufeisen  
max. 40 Personen



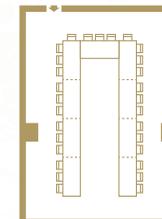
Runde Tische  
max. 40 Personen



Taverne  
max. 25 Personen



Seminar  
max. 40 Personen



U-Form  
max. 26 Personen





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Foyer Isola Bella

Dies ist der ideale Ort für Konferenzpausen oder für Ihren Apéro. Genau zwischen unseren beiden Sälen gelegen, bietet sich Isola Bella perfekt an. Networking garantiert! Ideal für bis zu 30 Personen.





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

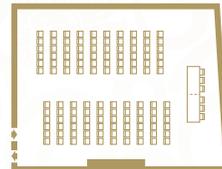
Catering

Technik & Extras

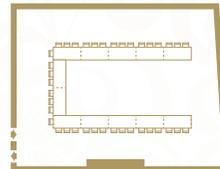
Hotelzimmer

## Wiener Saal

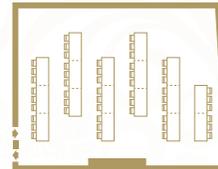
Der klassische und elegante Wiener Saal ist nicht nur das Prunkstück des „Euler“, sondern auch ein echtes Multitalent. Gut klimatisiert, mit Tageslicht und moderner Konferenztechnik ausgestattet, wird er höchsten Ansprüchen gerecht. Für Konferenzen, Präsentationen und Bankette bis 100 Personen.



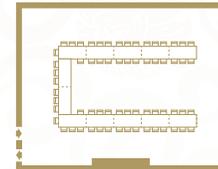
Theater-Bestuhlung  
max. 100 Personen



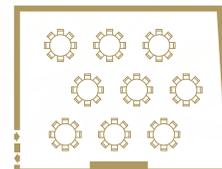
U-Form  
max. 50 Personen



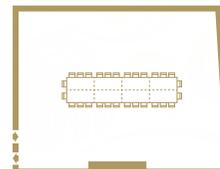
Seminar  
max. 80 Personen



Hufeisen  
max. 65 Personen



Runde Tische  
max. 80 Personen



Blocktisch  
max. 45 Personen





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Le Petit Salon und Boardroom

Le Petit Salon ist mit ca. 36qm ein vielseitig einsetzbarer kleiner Tagungsraum, unser Boardroom ist ideal geeignet als kleines diskretes Besprechungszimmer oder für Telefonkonferenzen. Beide Räume sind mit moderner Tagungstechnik ausgestattet.



## Kapazität

		Wiener Saal 13.5 × 10.5 m	Salon Rouge 10 × 7.5 m	Foyer Isola Bella 9.6 × 5.7 m	Le Petit Salon	Boardroom
Floor		Erdgeschoss	Erdgeschoss	Erdgeschoss	Erdgeschoss	Erdgeschoss
sqm / sqf		142 / 1316	75 / 695	54 / 500	36 / 387	11 / 118
Ceiling height m / feet		3.61 / 11.85	2.99 / 9.80	3.1 / 10.2	2.99	2.70
Daylight		ja	ja	nein	ja	ja
U-Shape		50	26	-	12	-
Boardroom		45	30	-	12	6
Classroom		80	35	-	20	-
Cabaret-Style		32	12	-	10	-
Theatre		100	50	-	27	-
Round Table		80	40	-	16	-
Cocktail		100	50	30	-	-

### Lage / Anfahrt

### Säle / Restauration

### Tagungspauschalen

### Catering

### Technik & Extras

### Hotelzimmer

Miete halbtags		CHF 600.00	CHF 450.00		Auf Anfrage	
Miete ganztags		CHF 800.00	CHF 600.00		Auf Anfrage	

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Inbegriffen in Raummiete und Tagespauschalen ist die Standard-Tagungstechnik:  
 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte, Moderatorenkoffer.





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Tagungspauschalen

1/2

Unsere Tagungspauschalen gelten für Seminare und Tagungen ab 10 Personen.

Pauschale ganztags

Ab CHF 99.00  
 pro Person

- ✓ Bereitstellungskosten eines Konferenzraumes bis 18.00 Uhr
- ✓ Standardtechnik: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte und ein Moderatorenkoffer
- ✓ Benutzung des Business Cen
- ✓ Kostenlose W-LAN Nutzung
- ✓ Mineralwasser unbegrenzt
- ✓ Permanente Kaffeestation, Tee und Orangensaft
- ✓ Verpflegung vormittags: frisches Gebäck und herz hafte Snacks je nach Pauschale
- ✓ Lunch:  
 3-Gang Business Menü mit Auswahl beim Hauptgang  
 bis 14 Personen, Stehlunch ab 15 Personen
- ✓ Verpflegung nachmittags: Süsses aus der Patisserie und süsse oder herz hafte Snacks



Pauschale halbtags >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Tagungspauschalen

2/2

Unsere Tagungspauschalen gelten für Seminare und Tagungen ab 10 Personen.

Pauschale halbtags

Ab CHF 79.00  
pro Person

- ✓ Bereitstellungskosten eines Konferenzraumes 8:00 – 11:00 Uhr oder 13:00 – 18:00 Uhr
- ✓ Standardtechnik: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte und ein Moderatorenkoffer
- ✓ Benutzung des Business Centers
- ✓ Kostenlose W-LAN Nutzung
- ✓ Mineralwasser unbegrenzt
- ✓ Permanente Kaffeestation, Tee und Orangensaft
- ✓ Verpflegung vormittags/ nachmittags: frisches Gebäck oder Süßes aus der Patisserie und süsse oder herzhaft Snacks, je nach Pauschale
- ✓ Lunch:  
3-Gang Business Menü mit Auswahl beim Hauptgang  
bis 14 Personen, Stehlunch ab 15 Personen





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Kaffeepausen

Als Richtlinie des oben genannten Angebotes gelten jeweils 15 – 30 Minuten.

CHF 7.00 pro Person	Kaffeepause „Economy“ Kaffee, Teeauswahl von Ronnefeldt, Orangensaft, 1 Gebäck
CHF 12.00 pro Person	Kaffeepause „Euler Klassik“ Kaffee, Teeauswahl von Ronnefeldt, Orangensaft, 2 Sorten Gebäck und ein Früchtekorb nach Saison
CHF 16.00 pro Person	Kaffeepause „Pikante Pause“ Kaffee, Teeauswahl von Ronnefeldt, Orangensaft, verschiedene frisch belegte Brötli (z.B. Lachs, Käse, Schinken oder Bündnerfleisch)





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Bankett 3-Gang Menüs

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

### MENÜ 1

Gemischter Salat mit Radieschen  
und Croutons

\*\*\*

Grilliertes Lachsfilet mit  
Zitronensauce,  
Mascarpone-Risotto  
und glasierte Spargeln

\*\*\*

Limonengras-Panna Cotta mit  
Erdbeer-Ragout

CHF 45.00

### MENÜ 2

Kartoffelcremesuppe  
mit Trüffelschaum

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
mit Peperonikruste,  
Bio-Quinoa und Frühlingslauch

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse  
mit Rhabarber-Ragout

CHF 50.00

### MENÜ 3

Grüne Spargelcrèmesuppe  
mit Orangenschaum  
und Rosa Pfeffer

\*\*\*

Niedergegartes Kalbsnierstück mit  
Rahmsauce, grillierten Spargeln  
und Zitronen-Kartoffel-Espuma

\*\*\*

Limetten Crème Brûlée mit  
Himbeer-Erdbeersorbet

CHF 55.00



Buffets für Tagespauschalen >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Bankett 3-Gang Menüs

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

### MENÜ 1

Gurkenkaltschale mit Joghurt,  
Dill und Rauchlachs

\*\*\*

Gebratene Maispoularde mit  
Currysauce Basmatireis  
und Ingwer-Karotten

\*\*\*

Ananas-Mangoragout  
mit Kokossorbet und  
Schokoladenhippe

CHF 45.00

### MENÜ 2

Sommersalat mit sautierten  
Pouletstreifen

\*\*\*

Gebratene Forellenfilets  
aus Schweizer Seen mit  
Weissweinschaum, Peperonirisotto  
und glasierten Kefen

\*\*\*

Erdbeersalat mit Grand Manier  
und Mascarpone mousse

CHF 50.00

### MENÜ 3

Vitello Tonnato mit Salatbouquet  
und Apfelkapern

\*\*\*

Grilliertes Rinds-Tagliata  
mit Rucola-Pesto  
Rosmarin-Kartoffeln  
und Grillgemüse

\*\*\*

Himbeer-Panna Cotta mit  
marinierten Zitronenfilets  
und Meringue

CHF 55.00





Lage / Anfahrt	Bankett 3-Gang Menüs		
Säle / Restauration	FRÜHLING SOMMER <u>HERBST</u> WINTER		
Tagungspauschalen	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
Catering	Marinierter Mesclunalat mit Cherrytomaten und Brotchips *** Sauerbraten vom Rind mit Serviettenknödel und Rotkraut ***	Kürbiscrèmesuppe mit Steirischen Kürbiskernen und Kürbiskernöl *** Gratinierte Zanderfilets mit Mandel-Kräuterkruste auf Randen-Risotto und Apfel-Meerrettichschaum ***	Kräuter-Risotto mit sautierten Pfifferlingen *** Rehpfeffer mit Butterspätzli und Rosenkohl ***
Technik & Extras	Zwetschgen-Kompott mit Vanille-Eis	Vermicelles mit Meringue und Rahm	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Hotelzimmer	CHF 45.00	CHF 50.00	CHF 55.00





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Bankett 3-Gang Menüs

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

### MENÜ 1

Pastinakensuppe mit  
Rosmarinschaum

\*\*\*

Schweins-Saltimbocca mit  
Rosmarinjus  
und Tomaten-Risotto

\*\*\*

Kaki-Ragout  
mit Sauerrahmmousse

CHF 45.00

### MENÜ 2

Buche de Chèvre-Mousse auf  
Randen-Carpaccio  
mit Thymian-Honig

\*\*\*

Pochierte Steinbuttflets mit  
Safransauce, Pommes Dauphine  
Topinamburpüree und Romanesco

\*\*\*

Marronicrème mit Schokoladeneis  
und Mandelkrokant

CHF 50.00

### MENÜ 3

Menü 3

Nüsslisalat mit  
Apfel-Walnussdressing und  
Rohschinkenchips

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammnierstück  
mit Rotweinjus Bratkartoffeln  
und Sellerie-Espuma

\*\*\*

Tobleronemousse mit Birnen-Gelée  
und karamellisierten Nüssen

CHF 55.00



Buffets für Tagespauschalen >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gedünstetes Rindsragout  
Grillierte Lachsforellenfilets mit Bärlauchsauce

Kartoffelpüree  
Basmatireis

Glasiertes Wurzelgemüse  
Gefüllte Auberginen

Rhabarber-Panna Cotta  
Brownies



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Saltimbocca vom Schwein mit Thymianjus

Sautiertes Lachsfilet mit Weissweinsauce

Bärlauchrisotto

Tomatenbulgur

Zucchini Provenzale

Glasierte Kohlrabi

Tiramisu

Rhabarbermousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Grillierte Pouletbrust mit Tomatensauce  
Pochierte Kabeljaufilets mit Limettensauce

Kräuterreis  
Butterhörnli

Ratatouille  
Spargelragout

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone  
Creme Brulee



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Geschmortes Kalbschmorbraten an Rotweinsauce  
Sautierte Doradenfilets mit Kapern und Tomate

Pommes Dauphine  
Bio-Quinoan

Ingwer-Karotten  
Glasiertes Spargelragout

Weisse Schokoladenmousse mit Erdbeeren  
Rhabarberstreuselkuchen



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen (ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce  
Pouletgeschnetztes mit Rahmsauce

Rösti  
Basmatireis

Glasierte Karotten  
Zweierlei Romanesco

Brownies  
Panna Cotta mit Himbeersauce



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Geschmortes Rindsschmorbraten mit Rosmarinjus

Sautierte Lachsforellenfilets mit Weissweinsauce

Kartoffelpüree

Basmatireis

Mandelbrokkoli

Ratatouille

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeersauce

Brownies



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Grilliertes Schweinesteak mit Rahmsauce

Pochiertes Lachsfilet mit Zitronensauce

Kräuterrisotto

Penne al burro

Zucchini Provenzale

Cremiges Erbsengemüse

Erdbeer-Tiramisu

Mangomousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Sautierte Pouletbrust mit Champignonrahmsauce  
Sautierte Loup de Mer filets mit Safransauce

Basamtireis  
Kartoffel-Gnocchi

Grilliertes Gemüse  
Zweierlei Blumenkohl

Erdbeerschnitte  
Ananas-Melonensalat



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Grillierte Maispoulardenbrust mit roter Mojo  
Sautierte Doradenfilets mit Tomaten-Thymianragout

Stampfkartoffeln mit Petersilie  
Rosmarinpolenta

Pikantes Maisgemüse  
Mandelbrokkoli

Weisses Schokoladenmousse  
Kirsch-Streusel-Kuchen



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Pochierte Heilbuttfilets mit Weissweinsauce

Schweins-Saltimbocca mit Rosmarinjus

Salzkartoffeln

Kräuter-Risotto

Zucchini Provençale

Peperonata

Tiramisu

Beerenroulade



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen (ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

[menü 1](#) [menü 2](#) [menü 3](#) [menü 4](#) [menü 5](#)

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Sauerbraten vom Rind  
Zanderfilets mit Orangen-Kräuterkruste

Serviettenknödel  
Kräuterrisotto

Rahmwirsing  
Glasiertes Wurzelgemüse

Apfelkuchen  
Tobleronemousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Rehpfeffer nach Jägerart  
Pochierte Heilbuttflets mit Safransauce

Butter-Spätzli  
Pilaw Reis

Glasierte Petersilienwurzel  
Geschmortes Rotkraut

Birnenwähe  
Marronimousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Glasierte Lammschulter mit Rosmarinjus

Grilliertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce

Kartoffelpüree

Couscous

Kürbis-Honiggemüse

Glasierter Spitzkohl

Apfel-Roulade

Erdnuss-Schokoladencreme



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
 3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
 1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Grilliertes Schweinsnierstück mit Kräutersaitlingen  
 Sautierte Forellenfilets mit Peperoniragout

Pommes Dauphine  
 Kräuterrisotto

Grillgemüse  
 Rahmspinat

Zwetschgen-Streuselkuchen  
 Maronimousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gebratene Lachsforellenfilets mit Kräutersauce  
Rehpfeffer nach Jägerart

Serviettenknödel  
Butter-Spätzli

Geschmortes Rotkraut  
Kürbis-Honigragout

Weisse Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen  
Apfelwähe

< Bankett Menüs

Fingerfood >





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Gedünstetes Kalbsragout

Gebratenes Saiblingfilet mit Dillrahmsauce

Rösti

Kräuterbulgur

Glasierte Schwarzwurzeln

Gebackene Randen

Apfelkuchen

Brownies



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1 menü 2 menü 3 menü 4 menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Rindgeschnetzeltes mit Pilzen

Pochierte Heilbuttfilets mit Champagnersauce

Süsskartoffelpüree

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Geschmortes Weisskraut

Kürbis-Koriander-Ragout

Zwetschgenwähe

Marronimousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Sautierte Pouletbrust mit Shitakepilzen  
Grilliertes Lachsfilet mit Kerbelrahmsauce

Mascarponerisotto  
Butterhörnli

Glasiertes Wurzelgemüse  
Gedünstetes Schwarzwurzelragout

Apfel-Roulade  
Giandujamousse



< Bankett Menüs

Fingerfood >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

**FRÜHLING** **SOMMER** **HERBST** **WINTER**

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler  
3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings  
1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Osso Bucco vom Kalb  
Sautierte Forellenfilets mit Apfelkapern und Tomatenragout

Pommes Dauphine  
Bio-Quinoa

Zucchini Provenzale  
Geröstete Pastinaken

Zwetschgen-Streuselkuchen  
Weisse Schokoladencreme mit karamellisierten Nüssen

< **Bankett Menüs**

**Fingerfood** >





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Buffets für Tagespauschalen

(ab 10 Personen)

FRÜHLING SOMMER HERBST WINTER

menü 1    menü 2    menü 3    menü 4    menü 5

Salat Standard Hotel Euler

3 Blattsalate / 3 Angemachte Salate/ 3 Condiments/ 2 Dressings

1 kleine kalte Vorspeise

Tagessuppe

Pochierte Kabeljaufilets mit Estragonsauce  
Geschmortes Rindsragout mit Champignons

Kartoffelpüree  
Serviettenknödel

Wurzelgemüse  
Gedünsteter Blattspinat

Bananenmousse mit Streusel und Schokoladensauce

Kaki-Kompott mit Sauerrahm



< Bankett Menüs

Fingerfood >

## Fingerfood 1/4

2/4 >

### Apéro Pauschalen

Apéro Pauschale I (ca. 30 Minuten) CHF 39.00 Pro Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prosecco, Rot- und Weisswein</li> <li>✓ Mineralwasser und Orangensaft</li> <li>✓ 3 Canapés warm und/oder kalt</li> </ul>
Apéro Pauschale II (ca. 1 Stunde) CHF 54.00 Pro Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prosecco, Rot- und Weisswein</li> <li>✓ Mineralwasser und Orangensaft</li> <li>✓ 6 Canapés warm und/oder kalt</li> </ul>
Apéro Pauschale III (Apéro Riche, ca. 2 Stunden) CHF 79.00 Pro Person	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prosecco, Rot- und Weisswein</li> <li>✓ Mineralwasser und Orangensaft</li> <li>✓ 9 Canapés warm und/oder kalt</li> </ul>

Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

### Fingerfood kalt

Pro Stück /CHF

Gemügesticks mit Kräuterdip	3.50
Tomaten-Mozzarella mit Rucola	4.50
Krevettencocktail	4.50
Rohschinken mit Melonenchutney	4.50
Zucchetti-Zitrusfrüchtesalat mit Büffelmozzarella	4.50
Gefüllte Auberginen mit Frischkäse	4.00
Tomaten-Bruschetta	4.00
Rindstatar mit Crostini	4.50
Ceviche vom Bio-Lachs	4.50
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade und Radieschen	4.50
Karamellierter Ziegenkäse mit Brioche und Portweifeige	4.50

< Buffets

Getränke >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Fingerfood 2/4

3/4 >

Tataki vom Thunfisch mit Sesam und Avocado	5.50
Crêpes mit Rauchlachs und Zitronen-Creme Fraîche	4.50

### Vegan

Bulgursalat mit Tomaten und Oliven	4.00
Avocado-Wrap	3.50
Waldpilzsalat	4.50

### Pro Stück /CHF

### Partybrötchen

Bündner Fleisch	4.50
Mostbröckli	4.50
Rohschinken	4.00
Salami	4.00
Schinken	4.00
Poulet-Schinken	4.00
Emmentaler Käse	3.50
Kräuterfrischkäse	3.50
Brie	4.00
Thunfisch	4.00
Rauchlachs	4.50
Geräucherte Forelle	4.50

### Pro Stück /CHF

### Apero Suppe

Tomatensuppe mit Croutons	4.00
Karotten-Ingwersuppe	4.00

### Pro Stück /CHF

Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Fingerfood 3/4

4/4 >

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill

4.00

### Fingerfood warm

**Pro Stück /CHF**

Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce

4.50

Käsewähe

4.00

Zwiebelwähe

4.00

Frühlingsrolle mit Tomaten-Chilisauce

3.50

Mini-Schinkengipfeli

3.50

Gebackene Falafel mit Minzjoghurt

3.50

Krevetten im Kartoffelmantel mit Aprikosenchutney

4.50

Mascarpone-Risotto mit Saisongemüse

3.50

Hausgemachte Ravioli mit Kräuterschaum

4.00

Gebackene Empanadas mit Guacamole (Rind, Poulet, Käse o. Champignon)

3.50

Gebratene Wachtelbrust mit rotem Zwiebelkonfit

5.50

Sautierte Jakobsmuschel mit Kartoffel-Safranstock

6.00

Poulet-Krokette mit Ratatouille

4.50

Gefüllte Champignons mit Gemüse und Käse

3.50

### Vegan

**Pro Stück /CHF**

Erbsen-Risotto mit Kresse

3.50

Lauwarmer Quinoa-Peperonisalat mit Rucola

4.00

Falafel mit Guacamole

3.50



< Buffets

Getränke >

Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Fingerfood

4/4

### Apero Desserts

	Pro Stück /CHF
Toblerone-Mousse	4.00
Panna Cotta	3.50
Tiramisu	4.50
Brownie	4.00
Beerenragout mit Joghurt	4.00

### Vegan

Apfelcrumble mit Vanillesauce	4.00
Fruchtsalat	4.00
Zitronencreme mit Schokoladenbisquit	4.00

### Apero grosse Portionen (100g-150g)

#### Kalt

	Pro Stück /CHF
Mediterraner Hörnlisalat	10.00
Tafelspitzsalat mit Kürbiskernöl	14.00
Tatar von der geräucherten Forelle mit Avocado und Frisée	13.00

#### Warm

	Pro Stück /CHF
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Champignons und Rösti	15.00
Sautiertes Doradenfilet mit Tomaten-Risotto	13.00
Lachsfilet «Basler Art»	14.00
Zwiebelwähe mit Salatbouquet	12.00
Käsewähe mit Salatbouquet	12.00
Quinoa mit roter Mojo, Saisongemüse und Chèvre-Schaum	12.00
Rindfleischbällchen mit Rahmsauce und Kartoffel-Selleriestock	12.00
Tranche vom rosa gebratenen Rindsfilet mit Süsskartoffelpüree	19.00
Geschmortes Schweinsbäckli mit Rosmarin-Bramata und Gemüseperlen	13.00



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer



## Getränke

Mindestteilnehmerzahl: **10 Personen**

### Mineralwasser und Süssgetränke

		Preis (CHF)
Henniez Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	0,50 l	6.70
Henniez Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	10.00
Rivella rot & blau	0,33 l	5.50
Diverse Fruchtsäfte	1 l	14.00
<i>Orangensaft, Multivitaminsaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft</i>		
Coca-Cola, Coca-Cola light & Zero	0,33 l	5.30
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,33 l	5.60

### Bier

Ueli Spezial vom Fass	0,33 l	5.60
Dunkle Perle	0,50 l	5.60

### Champagner / Prosecco

Perrier Jouët Grand Brut	112.00
Prosecco Albino Armani / Prosecco Albino Armani rosé Italien	64.00

### Flaschen Weissweine

Liaison blanc, Cuvée, Vaud, Schweiz	45.00
Merlot Bianco Terre di Gudo D.O.C., Schweiz	42.00
Tamborini Tessin	42.00
Chardonnay Gran Sasso, Italien	45.00
Pinot Grigio «Corvara» Albino Armani, Italien	57.00

### Flaschen Rotweine

Primitivo Gran Sasso IGT, Italien	45.00
Castell del Remei, Gotim Bru Costers del Segre, Spanien	45.00
Muttенzer Pinot Noir Barrique, Rebbauverein Muttенz, Basel-Land, Pinot Noir	60.00
Valpolicella Ripasso Albino Armani, Italien	67.00

### Rosé wines bottles

Rosé Montepulciano Gran Sasso DOC, Italien	56.00
--	-------



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Zusätzliche Technik

Gerne stellen wir Ihnen zu günstigen Konditionen weitere Ausstattung zur Verfügung oder realisieren für Sie auch aufwändige und umfangreiche technische Setups. Wir beraten Sie gerne.

### Technik Miete pro Tag (CHF)

Flipchart	40.00
Pinnwand	40.00
Sprachbeschallung	ab 75.00
Kabelloses Handmikrofon	50.00
Kabelloses Headsetmikrofon	65.00
Konferenztelefon	ab 100.00
inklusive CHF 15.00 Gesprächsguthaben	
Videokonferenzanlage ab 175.00 inklusive	
CHF 15.00 Gesprächsguthaben	
Telefongespräche richten sich nach Tarif	

### Technik Miete pro Tag (CHF)

Präsentationscomputer	50.00
Fotokopien	0.50 pro Seite
Farbkopie	1.00 pro Seite
Wireless Lan	kostenlos
Benutzung des Business Center	kostenlos

### Weitere Technik auf Anfrage

z.B.

Doppelprojektion, Konferenz- oder Dolmetscheranlage,  
Ambientebeleuchtung

Bitte vergessen Sie nicht... >



Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Bitte vergessen Sie nicht...

### **Blumen**

Gerne organisieren wir Blumen- und spezielle Dekorationen für Ihren Anlass, denn unsere Floristinnen sind bekannt für ihr Geschick und ihre Kreativität im Umgang mit Blumen und Pflanzen. Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen, damit wir sie rechtzeitig weiterleiten können.

### **Kinder**

Für Kleinkinder stellen wir Ihnen gerne einen separaten Raum zur Verfügung. Auf Anfrage können wir Ihnen auch eine Kinderbetreuung organisieren.

### **Menü-Karten**

Im Preis inbegriffen sind die Menü-Karten, welche vom Hotel Euler gestaltet und gedruckt werden.

### **Parkieren**

Da wir leider über eine sehr limitierte Anzahl von Parkplätzen verfügen, müssen wir Sie und Ihre Gäste bitten auf öffentliche Parkhäuser zurück zu greifen, wie z.B. das Centralbahnparking (nur 2 Gehminuten entfernt). Vielen Dank für Ihr Verständnis.

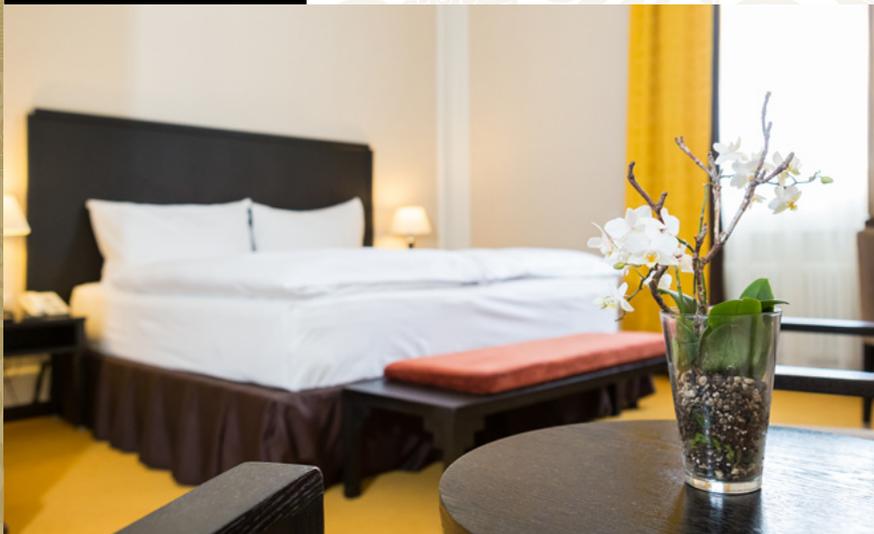
### **Gäste**

Wir bitten Sie bis spätestens 48 Stunden vor Beginn des Anlasses uns die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Diese Zahl ist verbindlich.

### **Fotograf**

Auf Anfrage können wir Ihnen gerne einen Fotografen oder einen Kameramann organisieren.





Lage / Anfahrt

Säle / Restauration

Tagungspauschalen

Catering

Technik & Extras

Hotelzimmer

## Zimmer & Junior Suiten

66 Zimmer und Junior Suiten  
Gratis Wi-Fi  
Telefon und Voicemail  
Flatscreen TV  
Grosser Schreibtisch  
Minibar  
Klimaanlage  
Safe in Laptopgrösse  
Doppelverglasung der Fenster  
Fön  
Kaffee/Teezubereitungsstation auf der Etage

## Service & Ausstattung

Zimmerservice 06:30 – 22:30 Uhr  
Business Center  
Concierge Service  
Kreditkarten akzeptiert  
Badezimmer mit Regendusche oder Badewanne  
Gratis Mineral am Anreisetag  
Frühstücksbuffet 06:30 – 10:30 Uhr  
Extrabett  
Wäscheservice (Mo – Fr)  
Valet Parking

