



FEIERN UND GENIESSEN MIT RADISSON BLU

FÜR EINE UNVERGESSLICHE WEIHNACHTSZEIT

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

radissonblu.com/hotel-basel



WEIHNACHTS- ODER JAHRESABSCHLUSSFEIER

Ob Firmenfeier oder im privaten Rahmen, gerne übernehmen wir die Planung und Organisation Ihrer Weihnachtsfeier im Radisson Blu Hotel, Basel. Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten das passende festliche Ambiente.

Weihnachtliche Buffets oder ein exklusives Weihnachtsmenü stellen wir Ihnen natürlich auch ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Machen Sie die Feiertage zu etwas Besonderem und lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Sprechen Sie uns an für Ihr persönliches Angebot!



WEIHNACHTSBUFFET

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten, Dressing und Condiments

Trilogie vom Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf-Sauce

Poulet-Roulade im Speckmantel mit grünen Pfefferkörnern

Blätterteigkissen gefüllt mit Süßkartoffeln

Kräuterbrot mit gegrilltem Gemüse

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Champignon-Sauce

Lachsfilet mit Kräuterkruste und Vermouth-Sauce

Kartoffelgratin mit Lauch und Trüffeln

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Zucchetti und sonnengetrockneten Tomaten

Gemüse-Risotto mit Baumnuss-Splitter

Rahmgemüse und Bohnen-Ragout

Schneebällchen mit Glühweincrème

Marmoriertes Lebkuchen-Parfait mit Mandarinen-Ragout

Maronen-Crèmeschnitte mit gebrannten Mandeln

CHF 55.00 PRO PERSON

ab 30 Personen

WEIHNACHTSMENU

Gegrillte Jakobsmuscheln mit
Blutorangen-Sauce und Tagliolini



Rosa gebratenes Entrecôte mit
Gemüsebouquet und bunten Kartoffel-Gnocchi



Geeistes Kumquat-Mousse
mit karamellisiertem Panettone-Spiess

CHF 65.00 PRO PERSON
ab 15 Personen





APÉRO RICHE

Tartelettes mit Thunfischtartar und Apfel-Kapern

Antipasti-Spiesse mit Tomaten-Pesto

Geflügelleber-Parfait mit Portwein-Gelee

Mini Brioche mit geräucherter Entenbrust und Schalotten-Confit

Blätterteig-Gipfeli gefüllt mit Schinken und Champignons

Crêpes-Roulade mit geräucherter Forelle und Frischkäse

Rinds-Spiesse mit rotem Curry-Dip

Mini-Kürbisquiche mit Lebkuchenaroma

Sandwich vom Saibling mit Koriander-Crème

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs

Paniertes birnenförmiges Carnaroli-Risotto mit Knoblauch-Dip

Strudelsäckchen mit Curry-Gemüse

CHF 45.00 PRO PERSON

ab 30 Personen

FESTTAGE IM FILINI BAR & RESTAURANT

Geniessen Sie am Heiligabend, an den Weihnachtsfeiertagen
und am Silvesterabend festliche Menüs in unserem italienischen Restaurant.

HEILIGABEND & WEIHNACHTSFEIERTAGE

Scampi im knusprigen Safranteig, Lachstatar
mit Gemüserösti und Schwarzwurzel-Cappuccino



Glasierte Entenbrust mit Ingwer-Rotkraut und Kartoffel-Maronen-Taler



Rosa gebratener Kalbsrücken an jungem winterlichen Gemüse
und gefüllten Agnoli-Trüffel-Stracchino all'antica



Spekulatius-Crème im Baumkuchenmantel mit Mandel-Torrone und Feigen-Sorbet

CHF 78.00 PRO PERSON





SILVESTERABEND

Lehnen Sie sich entspannt zurück und lassen Sie das Jahr
bei einem festlichen Menü gemütlich ausklingen.

Amuse-Bouche



Salat von der Wachtel mit Kürbis-Quiche



Steinpilz-Essenz mit Blätterteig und Gemüse-Mosaik



Schwarze Tagliolini mit gratiniertem Doradenfilet und gegrillten Peperoni



Im Barolo pochierte Rindsfilet mit sautiertem Gemüse und Kartoffel-Variation



Parmesan-Mousse und frittierte Gruyére-Bällchen

dazu hausgemachtes Früchtebrot



Rosen-Macarons mit Pistazien-Mousse,
Punsch-Zabaione und Schokoladen-Sorbet



Neujahrs-Konfekt

CHF 120.00 PRO PERSON

RADISSON BLU HOTEL

Steinentorstrasse 25, 4001 Basel, Schweiz

T: +41 61 227 27 27 F: +41 61 227 28 28

info.basel@radissonblu.com radissonblu.com/hotel-basel