



# FEIERN UND GENIESSEN MIT RADISSON BLU

FÜR EINE UNVERGESSLICHE WEIHNACHTSZEIT

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

[radissonblu.com/hotel-basel](http://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 Zucchini 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 pochirtes Rindsfilet mit sautiertem Gemüse und Kartoffel-Variation



Parmesan-Mousse und frittierte Greyerzer-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](mailto:info.basel@radissonblu.com) [radissonblu.com/hotel-basel](http://radissonblu.com/hotel-basel)