

RESTAURANT **MATISSE**



Liebe Gäste

„Warum feiern im Restaurant Matisse?“

Wir sind für Ihre Wünsche und Vorstellungen offen, sei es für einen geschäftlichen Anlass, eine Familienfeier oder Ihrer Hochzeit.

Gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie jeweils pro Gang ein Gericht für alle auszuwählen. Natürlich bieten wir ihnen für Vegetarier eine vegetarische Option nach Wahl an.

Wir arbeiten bewusst mit einer kleineren Auswahl, da wir die meisten Produkte frisch für Sie herstellen. Wenn es etwas Grösseres sein darf oder Sie andere Wünsche haben, beraten wir Sie auch gerne persönlich.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens eine Woche vorher die genaue Personenzahl, die Anzahl von Vegetariern und ob es Allergien oder Unverträglichkeiten gibt mit. Lassen Sie sich von unserer Bankettkarte inspirieren.



Menüangebot für Gruppen ab 15 Personen am Abend

Januar – März 2018

Vorspeisen

Hausgemachter, kalt geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich, gepickelten Gurken, Randen dazu hausgebackene Blinis CHF 19

Tarte Tatin von der Zwiebel mit Frischkäse CHF 15

Hausgemachte Geflügel-Galantine mit Pommery-Senf-Sauce
und Linsensalat CHF 17

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgebackenes Brot und Butter

Suppen

Pastinaken-Cremesuppe mit gerösteten Nüssen CHF 12

Lauch-Cremesuppe mit Lauchstroh CHF 12

Frische hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage CHF 13

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgebackenes Brot und Butter

Sorbet

Apfelsorbet mit Cidre aufgegossen CHF 10

Prosecco-Sorbet mit Prosecco aufgegossen CHF 12

Champagner-Sorbet mit Champagner aufgegossen CHF 20

Alle Preise sind pro Person und inklusive 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Linsensteak mit weisser Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse (Vegetarisch) CHF 32

Lachsfilet im Blätterteig gebacken mit Martinisauce
und Gemüsegarntur CHF 38

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Kräuter-Kruste, Jus, Karoffelgratin
und glacierten Karotten CHF 42

Am Stück medium gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsauce, Bramata
und geschmortem Randen CHF 52

Dessert

Zwetschgen-Glühwein-Kompott mit Vanillesauce	CHF	9
Tarte Tatin mit hausgemachtem Vanilleglace	CHF	12
Mango-Passionsfrucht-Patisserie	CHF	12
Dessertvariation aus unserer Patisserie inklusive Kaffee nach Wahl	CHF	18
Käseauswahl vom Wagen	CHF	17
Hausgemachtes Teegebäck oder Süssigkeiten zum Kaffee	CHF	8

Menü Surprise

Sie vertrauen uns kulinarisch und möchten sich gerne überraschen lassen?

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit wie viele Vegetarier dabei sind und ob es Unverträglichkeiten oder

Allergien zu berücksichtigen gibt.

3 Gänge

Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse CHF 60

4 Gänge

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse CHF 70

5 Gänge

Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse CHF 90

6 Gänge

Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse, Teegebäck CHF 100

7 Gänge

Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert, Käse, Teegebäck CHF 115

Bei diesem Angebot bedanken wir uns für ihr Vertrauen und honorieren es mit einem kleineren Preis.

Wir geben wie gewohnt unser Bestes und sparen an nichts.



RESTAURANT **MATISSE**

Telefon: 061 560 60 66

Burgfelderstrasse 188

4055 Basel

Öffnungszeiten Mo. – Fr. 9.30 – 17.00 Uhr

Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

Samstag Ruhetag

Um Reservation wird gebeten.

reservation@matisse-restaurant.ch

www.matisse-restaurant.ch