



DOCUMENTATION DES BANQUETS 2025

VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE



Feldschlösschen Brauwelt • Restaurant Feldschlösschen
Feldschlösschenstrasse 32 | 4310 Rheinfelden
+41 (0)61 833 99 99 | info@feldschloesschen-restaurant.ch
brauwelt.ch/restaurant



Bienvenue au restaurant Feldschlösschen.

Nous nous réjouissons d'organiser avec vous votre événement dans un cadre royal. La documentation suivante sur les banquets contient différentes propositions de menus et buffets.

Veillez sélectionner **UN MENU UNIQUE** pour votre événement. À l'exception des alternatives végétariennes et véganes, ainsi que des menus enfants. Pour les personnes allergiques, nous préparons des plats spéciaux, adaptés au menu.

Nos propositions de menus s'appliquent aux événements à partir de **14 PERSONNES**. Pour les groupes **JUSQU'À 13 PERSONNES**, vous pouvez commander à la carte dans notre restaurant.

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller pour la planification de votre événement. Contactez-nous au 061 833 99 99 afin de fixer un rendez-vous.

Pour une préparation optimale, nous vous prions de bien vouloir nous faire parvenir tous les détails requis dix jours avant l'événement. En réservant définitivement et en confirmant votre offre, vous acceptez nos conditions générales.

Nous nous réjouissons de vous accueillir avec vos convives.

L'équipe du restaurant Feldschlösschen



Apéritif

Chips 30 g Cacahuètes 100 g Gressins 100 g		CHF	8.00
Pruneaux Enrobage lard	l'unité	CHF	3.00
Olives marinées 150 g		CHF	8.00
Bâtonnets de légumes Sauce	en verrine	CHF	4.00
Falafels Ratatouille	en verrine	CHF	4.50
Mini-tartelettes au fromage		CHF	4.50
Mini-quiches Légumes méditerranéens		CHF	2.50
Tomate-mozzarella Basilic	en verrine	CHF	6.00
Salade de crudités de saison	en verrine	CHF	5.00
Rouelles d'oignons cuites au four 70 g Sauce		CHF	6.00
Mini-burger au porc effiloché Coleslaw Sauce BBQ		CHF	7.00
Brochette de poulet grillé Sauce	en verrine	CHF	6.00
Salade saucisse-fromage	en verrine	CHF	6.00
Saucisse à la bière Salade de chou Tranche de pain grillé		CHF	6.00
Boulettes à la bière Salade de pommes de terre	en verrine	CHF	6.00
Moutarde à la bière			
Mini-croissants au jambon	l'unité	CHF	4.00
Tartes flambées – diverses garnitures (disponibles uniquement au restaurant)		CHF	16.50
Crevettes cuites au four Enrobage pomme de terre Sauce	en verrine	CHF	5.00
Brownie au chocolat	l'unité	CHF	3.00
Panna cotta Coulis de fruits	en verrine	CHF	6.50
Mousse au chocolat Coulis de fruits	en verrine	CHF	6.50
Flan caramel	en verrine	CHF	6.50
Salade de fruits	en verrine	CHF	6.50
Planchette Fromage et charcuterie suisses 160 g	par personne	CHF	22.50
Gendarme Gruyère Viande des Grisons Lard Salami			
Jambon fumé Beurre Bretzel			
Bretzel à la bière		CHF	4.00

La quantité minimale de commande est de 10 portions par apéritif (à l'exception des tartes flambées et planchettes).

Nous pouvons composer pour vous une offre individuelle sur demande.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



MENU

Janvier – mars | Veuillez choisir un menu unique

Menu 1

Salade composée | Sauce à la bière

Rôti de porc | Jus corsé à la bière | Spätzle | Légumes du marché

Végétarien: Poêlée de patates douces et gnocchi | Légumes | Sauce à la crème et aux herbes

Mousse aux leckerlis de Bâle | Glace au chocolat blanc

Menu en 3 services CHF 43.00 | Végétarien: CHF 43.00

Menu 2

Mâche | Lard | Croûtons | Œuf haché | Sauce à la bière

Filet de poulet fourré au fromage frais aux herbes | Jus au porto | Risotto | Brocolis

Végétarien: Poêlée de patates douces et gnocchi | Légumes | Sauce à la crème et aux herbes

Mousse aux leckerlis de Bâle | Glace au chocolat blanc

Menu en 3 services CHF 52.00 | Végétarien: CHF 45.00

Menu 3

Mâche | Lard | Croûtons | Œuf haché | Sauce à la bière

Médallions de filet de bœuf | Gratinés au beurre aux herbes de la maison | Pommes de terre à la lyonnaise |

Bouquet de légumes

Végétarien: Poêlée de patates douces et gnocchi | Légumes | Sauce à la crème et aux herbes

Mousse aux leckerlis de Bâle | Glace au chocolat blanc

Menu en 3 services CHF 79.00 | Végétarien: CHF 45.00

Sur demande, les menus peuvent être complétés par une soupe de saison (CHF 10.00) plat supplémentaire.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



MENU

Avril – juin | Veuillez choisir un menu unique

Menu 1

Salade composée | Sauce à la bière de printemps
Steak de porc du Valais | Gratiné à la tomate et au fromage | Frites | Légumes du marché
Végétarien: Émincé de Quorn aux légumes | Sauce relevée au curry et à l'IPA | Riz
Fraises marinées | Glace vanille | Crème

Menu en 3 services CHF 45.00 | Végétarien: CHF 45.00

Menu 2

Salade de légumes méditerranéens grillés
Entrecôte rosée complète cuite à basse température | Beurre aux herbes | Gratin de pommes de terre | Asperges colorées
Végétarien: Émincé de Quorn aux légumes | Sauce relevée au curry et à l'IPA | Riz
Fraises marinées | Glace vanille | Crème

Menu en 3 services CHF 69.00 | Végétarien: CHF 47.00

Menu 3

Salade de légumes méditerranéens grillés
Tranche d'échine de veau | Asperges badoises | Sauce hollandaise | Pommes de terre nouvelles
Végétarien: Émincé de Quorn aux légumes | Sauce relevée au curry et à l'IPA | Riz
Fraises marinées | Glace vanille | Crème

Menu en 3 services CHF 79.00 | Végétarien: CHF 47.00

Sur demande, les menus peuvent être complétés par une soupe de saison (CHF 10.00) ou par un plat supplémentaire.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



MENU

Juillet – septembre | Veuillez choisir un menu unique

Menu 1

Petite salade verte | Sauce à la bière

Demi-poulet grillé | Salade de pommes de terre maison

Végétarien: Bowl tiède aux légumes | Taboulé | Avocat | Olives | Falafels | Crème aigre

Vacherin glacé | Fruits d'été

Menu en 3 services CHF 43.00 | Végétarien: CHF 43.00

Menu 2

Salade Caprese aux tomates d'été

Filet de porc au four | Sauce au porto | Risotto | Légumes d'été

Végétarien: Bowl tiède aux légumes | Taboulé | Avocat | Olives | Falafels | Crème aigre

Vacherin glacé | Fruits d'été

Menu en 3 services CHF 52.00 | Végétarien: CHF 45.00

Menu 3

Gaspacho – Soupe froide espagnole aux légumes

Émincé de veau à la zurichoise | Rösti | Légumes d'été

Végétarien: Bowl tiède aux légumes | Taboulé | Avocat | Olives | Falafels | Crème aigre

Vacherin glacé | Fruits d'été

Menu en 3 services CHF 69.00 | Végétarien: CHF 45.00

Sur demande, les menus peuvent être complétés par une soupe de saison (CHF 10.00) ou par un plat supplémentaire.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



MENU

Octobre – décembre | Veuillez choisir un menu unique

Menu 1

Salade composée | Sauce à la bière
Saltimbocca de poulet | Jus au vin rouge | Risotto | Légumes du marché
Végétarien: Risotto à la milanaise | Grana Padano | Légumes grillés
Crème catalane | Sorbet chocolat

Menu en 3 services CHF 43.00 | Végétarien: CHF 43.00

Menu 2

Mâche | Sauce à la bière | Lard | Œuf | Croûtons de bretzel
Ragoût de veau | Sauce Braufrisch | Spätzle | Légumes du marché
Végétarien: Risotto à la milanaise | Grana Padano | Légumes grillés
Crème catalane | Sorbet chocolat

Menu en 3 services CHF 52.00 | Végétarien: CHF 45.00

Menu 3

Fromage de chèvre gratiné | Mâche | Noix caramélisées | Sauce aux airelles
Filet de bœuf «Stroganoff» | Tagliatelles | Bouquet de légumes
Végétarien: Risotto à la milanaise | Grana Padano | Légumes grillés
Parfait miel-meringue | Quetsches marinées | Noix caramélisées

Menu en 3 services CHF 79.00 | Végétarien: CHF 55.00

Sur demande, les menus peuvent être complétés par une soupe de saison (CHF 10.00) ou par un plat supplémentaire.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



MENU

Toute l'année

Entrées

Petite salade verte Sauce à la bière	CHF	8.00
Petite salade composée Sauce à la bière	CHF	9.00
Soupe de saison	CHF	12.50
Petit tartare de bœuf Sauce BBQ Pain toasté	CHF	19.50

Plats principaux

Spätzle gratinées au fromage Oignons grillés	CHF	26.00
Rösti du brasseur (50 personnes max.)	CHF	26.00
Fromage à raclette Oignons Champignons forestiers		
Steak de saumon	CHF	32.50
Purée de pommes de terre au persil Beurre blanc Légumes du marché		
Steak de porc grillé	CHF	30.50
Beurre aux herbes Pommes de terre sautées Légumes du marché		
Bœuf braisé à la bière Gratin de pommes de terre Légumes du marché	CHF	35.50
Burger Felschlösschen – cuisson à point (jusqu'à 50 personnes)	CHF	29.50
Gruyère Fondue d'oignons Salade Cornichons Bun brioché Frites		
Cordon bleu de porc Frites Légumes du marché	CHF	39.50
Cordon bleu de veau Frites Légumes du marché	CHF	49.50
Entrecôte cuite à basse température Jus corsé à la bière	CHF	53.00
Gratin de pommes de terre Légumes du marché		
Steak de veau Jus au porto Risotto Légumes du marché	CHF	55.00

Dessert

Parfait à la bière Braufrisch Crème	CHF	6.50
Panna cotta Sorbet de saison	CHF	9.50
Salade de fruits frais Sorbet de saison	CHF	9.50
Crème catalane Sorbet chocolat	CHF	10.50
Mousse aux leckerli de Bâle Glace au chocolat blanc	CHF	12.50

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



Menu du déjeuner pour les groupes (11h30 – 13h30)

Salade et plat principal

Petite salade du menu | Sauce à la bière

Viande hachée (100% bœuf) Cornettes Compote de pommes Oignons grillés	CHF	20.50
Ragoût de poulet Sauce Braufrisch Spätzle Légumes du marché	CHF	25.00
Steak de porc	CHF	29.00
Beurre aux herbes Pommes de terre sautées Légumes du marché		
Bœuf braisé à la bière Gratin de pommes de terre Légumes du marché	CHF	35.50
Végétarien: Spätzle gratinées au fromage Oignons grillés	CHF	26.00
Végétarien: Piccata aux légumes Spaghetti Sauce tomate Grana Padano	CHF	26.00

Planchette apéritive

Gruyère | Dés de fromage d'Italie | Bretzel

CHF 13.50

Dessert de la semaine

CHF 6.50



Buffet du brasseur

Entrées

Copieux buffet de salades | Sauces variées
Boulettes de bœuf | Sauce BBQ
Planchette de charcuterie et fromage suisses
Salade de pommes de terre
Salade saucisse-fromage
Pain frais | Bretzel

Soupe

Soupe rustique à la bière et au fromage

Plat principal

Jarret de porc braisé à la Dunkle Perle
Filets de poulet grillés | Sauce relevée au curry et à l'IPA
Ragoût de bœuf braisé | Sauce Braufrisch
Filet de saumon entier cuit à l'étouffée dans une bière blanche Feldschlösschen
Légumes frais du marché
Riz | Spätzle
Macaronis de l'alpage | Oignons grillés | Compote de pommes

Dessert

Salade de fruits frais
Brownie au chocolat
Panna cotta | Coulis de fruits
Mousse de saison

CHF 83.00 par personne
À partir de 50 adultes

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



Buffet de l'Oktoberfest

Hors-d'œuvre – servi à table

Planchette: fromage et charcuterie | Bretzel frais

Plat principal – sous forme de buffet

Demi-poulet grillé

Bœuf braisé à la Feldschlösschen Brune

Jarret de porc croustillant avec couenne

Saucisses blanches | Moutarde douce

Pain de viande au four en tranches

Spätzle au fromage | Oignons grillés

Purée de pommes de terre | Chou rouge | Choucroute | Salade de pommes de terre

Dessert

Strudel aux pommes | Crème fouettée

Kaiserschmarrn | Sauce vanille | Raisins secs (à part)

CHF 74.00 par personne
À partir de 50 adultes



Buffet barbecue du fumoir et du grill

Avril à septembre

Tranche d'échine de porc entière
Faux-filet maturé
Poitrine de porc fumée
Poulet à la canette de bière
Saucisses grillées
Travers de porc
Filet de saumon cuit au bois

Dips et sauces pour la viande

BBQ | Chimichurri | Moutarde à la bière | Sauce Bravas

Accompagnements barbecue

Pommes de terre au four | Crème aigre
Légumes grillés | Haricots blancs cuisinés (végétarien) | Mac'n'Cheese
Tomate farcie grillée | Couscous méditerranéen | Feta
Copieux buffet de salades | Sauces variées
Pain frais

Buffet exclusif de desserts

Brownie au chocolat
Panna cotta | Coulis de fruits
Mousse de saison

À partir de 40 adultes CHF 79.00 par personne

Buffet de desserts CHF 12.00 par personne



Les prix des buffets sont les suivants pour les enfants:

0 à 4 ans	gratuit
5 à 10 ans	CHF 15.00
11 à 15 ans	40% du prix du buffet

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



Fondue au fromage

Novembre à février

Fondue au fromage à volonté

Délicatement assaisonnée et agrémentée d'un trait de bière ambrée

Entrée

Salade composée

Accompagnements

Pain à fondue | Petits oignons | Cornichons

CHF 36.00 par personne

Autres options d'accompagnement

Salsiz

CHF 5.00

Pommes de terre vapeur

CHF 4.00

Saucisse à la bière relevée

CHF 6.00

Fondue chinoise

Novembre à février

Entrée

Salade composée

Viande (250 g)

Bœuf | Porc | Poulet

Légumes

Légumes du marché

Accompagnements

Frites | Riz

Sauces

Ail | Cocktail | Curry

CHF 59.00 par personne

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse.



VOS ÉVÉNEMENTS AU RESTAURANT FELDSCHLÖSSCHEN

1. LOCAUX

Salle «brasseur»:	Pour accueillir jusqu'à 80 convives
Centre de houblonnage:	Pour accueillir jusqu'à 40 convives
Brasserie:	Pour accueillir jusqu'à 25 convives
Jardin:	Pour accueillir jusqu'à 70 convives
Lounge:	Pour accueillir jusqu'à 50 convives
Terrasse:	Pour accueillir jusqu'à 25 convives

2. LOCATION DE LOCAUX

2.1 Location exclusive du restaurant Feldschlösschen

À partir de CHF 9000.00 de plats et boissons consommés, le restaurant est privatisé. Cette somme ne comprend pas les coûts de la visite guidée de la brasserie, de l'autorisation de prolongation de l'ouverture, du supplément nocturne et de l'autorisation de stationnement. Si la consommation du client au restaurant diffère de cette somme minimale, la différence est facturée au client.

3. CUISINE

- De 11h30 à 14h00: carte déjeuner
- De 17h30 à 21h00: carte du brasseur
- Jusqu'à 21h30: carte des desserts
- Ces horaires sont valables du mardi au samedi
- Dimanche: de 11h30 à 16h00 – carte du brasseur en continu

4. Décoration florale

Notre fleuriste partenaire «Flora Tina» de Rheinfelden vous conseille et réalise votre concept floral individuel. Plus d'informations sur www.flora-tina.ch.

5. Nombre de convives

Nous vous prions de bien vouloir nous indiquer le nombre définitif de convives 14 jours avant votre événement. La facturation minimale se base sur le nombre de convives indiqué 48 heures avant l'événement.



6. Équipement technique

Nous facturons les montants suivants pour la mise à disposition et la location:
Le projecteur et l'écran sont à votre disposition gratuitement dans la salle «brasseur».
Microphone avec deux hauts-parleurs: CHF 160.00 | Tableau à feuilles /
Écran: CHF 30.00 | Estrade: CHF 200.00

7. DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES

Païement anticipé

Un acompte est facturé au client le mois précédant un événement réservé et confirmé (à partir d'un chiffre d'affaires estimé de CHF 6000.00).
(Nombre de personnes x prix du menu).

Autorisation de prolongation de l'ouverture

Les frais de demande d'autorisation de prolongation de l'ouverture auprès de la ville de Rheinfelden s'élèvent à CHF 110.00. Une demande est déposée lorsque l'événement est prévu jusqu'après 02h00.

Supplément nocturne

À partir de minuit et jusqu'à la fin de l'événement (jusqu'à 03h00 au plus tard), CHF 200.00 par heure entamée sont facturés au personnel.

Taxe de coupe

Une somme de CHF 3.00 par personne est facturée pour la coupe des gâteaux apportés par les convives. Si les gâteaux sont compris dans le buffet des desserts, la taxe de coupe n'est pas facturée.

Droit de bouchon

Vins tranquilles/Vins pétillants:
Une somme de CHF 35.00 est facturée par bouteille ouverte.

Spiritueux

Interdiction d'apporter des spiritueux.

Linge de table blanc

Pour les événements au restaurant Feldschlösschen, il est possible de commander du linge de table blanc après concertation.

Places gratuites pour chauffeurs/guides pour les groupes en bus

(organisés par l'entreprise de bus). Places gratuites selon accord contractuel ou une place gratuite pour 20 convives payants. 4 personnes maximum.

Feux d'artifice et lanternes

Les feux d'artifice et lâcher de lanternes sont interdits.



Conditions générales de vente

1. Champ d'application

Les présentes Conditions générales de vente (ci-après «CGV») réglementent la relation contractuelle entre le client (ci-après «client») et Schlossgarten Gastronomie AG (ci-après «restaurant») pour les prestations de location et de restauration (y compris visites de la brasserie) dans les locaux de Schlossgarten Gastronomie AG.

2. Commande et réservation

La commande et la réservation de l'événement avec restauration par le client (par écrit (voie postale), par e-mail, par téléphone ou en ligne pour les visites guidées) deviennent fermes avec la confirmation écrite (par courrier ou par e-mail) du restaurant.

Sous réserve d'un autre accord entre les parties, les prix indiqués sur le site Internet du restaurant ou dans la documentation sur les banquets (www.brauwelt.ch) s'appliquent.

Le nombre de personnes attendues pour l'événement doit être indiqué lors de l'accord définitif sur la date de l'événement/lors de la réservation de la visite de la brasserie. Il est ferme, sous réserve des dispositions suivantes.

3. Conditions d'annulation

3.1. Prestations de restauration

Si un événement ne peut avoir lieu sans que cela ne relève de la responsabilité du restaurant, le restaurant a le droit au remboursement des frais de mise à disposition et de réservation dans la mesure suivante:

- Annulation jusqu'à 14 jours avant la date de l'événement: gratuite
- Annulation entre 13 et 2 jours (48 heures) avant la date de l'événement:
50% du chiffre d'affaires perdu (prix du menu x nombre de personnes selon le point 2)
- Annulation moins de 48 heures avant la date de l'événement:
100% du chiffre d'affaires perdu (prix du menu x nombre de personnes selon le point 2)



3.2. Locaux loués

Si un événement est annulé par le client sans que cela ne relève de la responsabilité du restaurant, le restaurant a également le droit, en plus des prestations de restauration selon le point 3.1., au remboursement des frais de location dans la mesure suivante:

- Annulation jusqu'à 14 jours avant la date de l'événement: gratuite
- Annulation entre 13 et 2 jours (48 heures) avant la date de l'événement: 50% du loyer convenu
- Annulation moins de 48 heures avant la date de l'événement: 100% du loyer convenu

3.3. Personnel mobilisé

Si un événement ne peut avoir lieu sans que cela ne relève de la responsabilité du restaurant, le restaurant a également le droit, en plus des coûts mentionnés aux points 3.1. et 3.2., au remboursement des frais de personnel dans la mesure suivante:

- Annulation jusqu'à 14 jours avant la date de l'événement: gratuite
- Annulation entre 13 et 2 jours (48 heures) avant la date de l'événement: 50% des frais de personnel convenus
- Annulation moins de 48 heures avant la date de l'événement: 100% des frais de personnel convenus

4. Réduction du nombre de personnes

Le client peut modifier le nombre de personnes qu'il a indiqué selon le point 2 jusqu'à 10 jours au plus tard avant la date de l'événement sans encourir de frais. Le restaurant est libre d'annuler l'événement si cette réduction s'élève à plus de 20%. À partir de ce moment, le nombre de personnes est définitif et sert de base à la facturation.

En cas de réductions à partir du 13^e jour jusqu'à 48 heures avant le début de l'événement, 50% du chiffre d'affaires perdu (prix du menu x nombre de personnes désinscrites) sont facturés.

Moins de 48 heures avant le début de l'événement, plus aucune désinscription ne peut être prise en compte. La facturation est effectuée sur la base du nombre définitif de personnes selon le point 1 ci-dessus, sans réduction de prix.



5. Dispositions complémentaires

5.1. Menu/Déroulement

Toutes les informations importantes pour l'organisation d'un événement (choix du menu et du vin, chaises, décoration des tables et de la salle, impression des menus, équipements techniques, etc.) ainsi que les souhaits concernant le déroulement du programme doivent être indiqués au plus tard 10 jours avant le début de l'événement, par écrit (voie postale) ou par e-mail.

Les plats sont exclusivement préparés à partir de produits frais.
Sous réserve de modifications des prix.

Tous les services sont effectués sans supplément.

Les vins/millésimes indiqués sur la carte des vins peuvent varier.
Sous réserve de modifications des prix.

5.2. Prolongation

Le restaurant Feldschlösschen est ouvert selon ses horaires d'ouverture officiels. Si l'événement se poursuit après les horaires d'ouverture, une somme de CHF 200.00 par heure supplémentaire entamée (jusqu'à 03h00 au plus tard) sera facturée au client. Si une demande de supplément nocturne doit être déposée, les frais de CHF 110.00 seront également imputés au client.

6. Assurance

L'assurance des objets, vêtements et matériels apportés relève de la responsabilité du client. Le restaurant décline toute responsabilité en cas de vols et de dommages.



7. Responsabilité

Le client est responsable des éventuelles pertes ou éventuels dommages provoqués par lui-même, ses collaborateurs ou les personnes participant à l'événement.

Le client doit signaler et verser lui-même les indemnités relevant du droit d'auteur en cas de prestations musicales.

Si un événement ne peut pas être organisé en raison d'un cas de force majeure (notamment incendie, fermeture non imputable à une faute, etc.), les paiements déjà effectués par le client sont remboursés. Toute autre prétention est exclue.

8. For juridique

Le for juridique est CH-4310 Rheinfelden (sauf obligation légale d'opter pour un autre for juridique).

Rheinfelden, décembre 2024

