

weihnachtsfeier uff em rhystärn ⚓❄️

Erlebe ein Wintererlebnis mitten auf dem Rhein. Auf dem Rhystärn wird deine Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Abend in besonderer Atmosphäre. Ergänze den kulinarischen Genuss mit dem einzigartigen Wintererlebnis «Apéro & Eisstockgaudi» und der Fahrt durch die weihnachtlich beleuchtete Stadt Basel! Neugierig?

- ❖ Fahrt auf dem Rhystärn durch die weihnachtlich geschmückte Stadt
- ❖ Apéro im Winterpavillion & Eisstockgaudi mit 360-Grad-Sicht
- ❖ RHYgenuss im warmen Rhystärn-Restaurant



Ab
CHF 89,-
pro
Person*



Unser Rhystärn-Küche ist offen und geradlinig, vertraut und doch immer wieder überraschend, traditionell und gleichwohl neu interpretiert mit urbanem Touch. Stets unkompliziert, mit Vorliebe zum Teilen und gemeinsamen geniessen.

Das Pauschalangebot ist gültig von November 2021 bis Februar 2022 für Gesellschaften ab 10 bis 40 Personen. Kleinere oder grössere Gruppen auf Anfrage möglich.

* Preisberechnung inkludiert Eisstockgaudi, Apéro Winterzauber, Schiffsrundfahrt, 3-Gang-Menü mit einem traditionellen Fondue für 40 Personen.

_apéro & eisstockgaudi ⚓❄️

So macht Winter Spass! Ob beim «Lattlschiessen» oder beim traditionellen Eisstockschiessen: diese Sportart verbindet Tradition mit Vergnügen. Dieses Traditionsspiel ist ein Heidenspass für Jung und Alt und lässt sich wunderbar kombinieren mit einem wärmenden Apéro in unserem Winterpavillon mit 360-Grad-Sicht auf unsere weihnachtlich beleuchtete Stadt.

_eisstockgaudi pauschal CHF 600.-

Noch nie etwas von dem Traditionsspiel gehört? Eisstockschiessen kurz erklärt:

_eisstockschiessen

Ziel beim Eisstockschiessen ist es, in 6 Kehren (Durchgängen) die Eisstöcke der eigenen Mannschaft möglichst nahe der Daube zu platzieren. Dies ist ein wahres «Mensch ärgere Dich nicht» auf dem Eis! Denn wer hat schon keinen Spass daran, den Gegner auf glatten Eisflächen kurz vor dem Spiel-Gewinn noch rauszuwerfen!

_«lattlschiessen»

Bei dieser Spielvariante werden vier Stöcke auf Zahlenkombination geschossen. Ein Riesenspass, der auch Konzentration und gute Nerven fordert. Sieger wird, wer die meisten Punkte holt.



_apéro winterzauber CHF 12.-/Pers.

Glühwein «zum selber schöpfe»
Rhystärn-Winterkuchen

_rhystärn schiffsrundfahrt CHF 9.-/Pers.

Zurücklehnen, entspannen und das weihnachtlich geschmückte Basel aus einer ungewohnten Perspektive erleben. Der Rhystärn ist eine einmalige Location und bleibt bei deiner Gesellschaft bestimmt in besonderer Erinnerung!

_RHYgenuss

Du hast die Wahl! Ob du dich für das «winter fondue», die «winter tavolata» oder für ein «winter klassiker» entscheidest - alle Gerichte werden frisch, saisonal, lokal und mit viel Liebe zubereitet.

_winter fondue

Was gibt es Besseres als im kalten Winter ein warmes, währschaftes Fondue in guter Gesellschaft zu geniessen? Ob klassisch chäsigg, fleischig oder mol öpis anders - unser Küchenteam zaubert dir und deiner Gesellschaft ein feines Fondue zu.

_fondue chäsigg CHF 53.-/Pers.

Nüsslisalat mit Walnüssen und getrockneten Cranberries an Rhystärn-Dressing

Rhystärn Fondue - Unsere rezente Hausmischung mit regionalem Käse

Mandarinen Givré - Mandarinen Sorbet von Dream of Ice in echter Mandarinschale

Unsere Rhystärn Käsefondues bereiten wir mit einer feinen Käsemischung von der Käserei KÄZ aus Allschwil zu (200 Gramm Käse pro Person). Dazu servieren wir frisches Brot von der Bäckerei Mock aus Kleinhüningen und Gschwellti.

_fondue fleischig oder mol öpis anders CHF 74.-/Pers.

Asiatischer Glasnudel-Salat mit Gemüse

Fondue Chinoise

Rassige Gemüsebouillon mit 250g Fleisch (Kalb, Rind und Poulet)

Kartoffelgratin und Reis mit verschiedenen Saucen

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskolben

Für unser Fondue Chinoise verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim, welches handgeschnitten in Würfel serviert wird

oder

Fondue «mol öpis anders» 

Frische Gemüsebouillon mit vegetarischen Spezialitäten von Basler Manufakturen

Handgemachte Teigtaschen von Peng Dumplings

Austernseitlinge von Stadtpilze

Tofu von Tuyu Tofu

Kimchi

Jasminreis und Kartoffelgratin

Vier hausgemachte Saucen

Exotisches Mango-Passionsfruchtdessert an Mandel-Biskuit

_winter tavolata

Tavolata heisst genussvoll teilen mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen. Denn gemeinsam Essen mit seinen Liebsten verbindet und schmeckt gleich viel besser. Mitten auf dem Rhein Genusserlebnisse schaffen, die in bester Erinnerung bleiben.

_menü stadtliebi CHF 69.-/Pers.

Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn 
(Tellerservice)

Tavolata zum Teilen und Geniessen
Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim,
frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden,
Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste von Tuyu Tofu aus Basel
und Salsiccia von der Metzgerei Pippo im St. Johann

Beilagen 

Grillierter Rosenkohlsalat mit Birnen und Allschwiler Bio-Mutschli
an Baselbieter Bienenhonig-Dressing
Süsskartoffel- Fries, gebratene Endivien

Hausgemachte Crème brûlée
mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel
(Tellerservice)

_winter menüs

Gerne darfst du dir und deiner Gesellschaft ein 3- bis 5-Gangmenü selber zusammenstellen - bitte entscheidet euch für ein einheitliches Menü - ganz nach euren Vorstellungen und Wünschen!

3-Gang-Menü CHF 75.-

4-Gang-Menü CHF 85.-

5-Gang-Menü CHF 95.-

_vorspeisen kalt

Nüsslisalat mit Basler Stadtpilzen, Croûtons und Allschwiler BIO-Bergkäse an Rhystärn-Dressing 

Duo von Randen und Tuyu Tofu aus Basel 

Lachs Trilogie (mariniert mit Gin, Randensaft, Tartar)

_vorspeisen warm

Kartoffel-Cappuccino mit schwarzem Trüffel 

Thaisuppe mit Swiss Shrimps aus Rheinfeldern, Edamame, Koriander und Limette

Gnocchi von PastaPasta mit Basler Stadtpilzen an Safran-Schaum 

_hauptgänge

Swiss Lachs grilliert mit Virginsauce

Kalbsbraten mit Chimichurri

Grilliertes Entrecôte mit Béarnaisesauce

Linsen-Falafel mit Bitterorangen-Chutney 

Arancini gefüllt mit Mozzarella an Tomatensugo 

Die Hauptgänge werden mit Fächerkartoffeln, Rüebli-Kurkuma Püree und Schwarzwurzeln aus dem Ofen serviert.

_käsig

Auswahl an Käsesorten von der Käserei KÄZ in Allschwil

_süss

Hausgemachte Crème brûlée mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel

Schokolade-Lava-Törtchen mit Kumquatsragout und Ingwerglace von Dream of Ice

Exotisches Mango-Passionsfruchtdessert an Mandel-Biskuit

 = vegetarisch

_weinempfehlung

Lass dich von unserer Weinempfehlung inspirieren - unser Eventteam berät dich gerne.

_menüs

Alle Menüs servieren wir für Gruppen ab 10 Personen. Bitte entscheide dich für ein einheitliches Menü pro Gruppe.

_vegetarier oder veganer?

Wir bieten für diverse Ernährungsformen kreative Alternativmenüs an.

_allergien

Wir sind dankbar, wenn du uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informierst.

Basler Personenschiffahrt AG

Westquaistrasse 62 | 4057 Basel | info@bpg.ch | bpg.ch | +41 61 639 95 00