

Die Bankettspezialisten



Bankett- und Eventdokumentation bxa-Restaurant timeOut

bassersdorf x aktiv ag
Grindelstrasse 20
CH-8303 Bassersdorf
Telefon +41 (0)44 836 77 87
E-Mail info@bxa.io
Im Netz www.bxa.io

Liebe Gäste

Über 100 Mal pro Jahr dürfen wir unser Können als Bankett- und Eventspezialisten unter Beweis stellen. Die durchwegs positiven Rückmeldungen bestätigen uns in unserer Arbeit. Vom Grill- oder Spaghetti-Plausch, zum Fondue, bis hin zum edlen 7-Gang-Menu oder zum grossen Festanlass in unserer Mehrzweckhalle. Fast alles ist möglich. Gerne beraten wir Sie. Vereinbaren Sie doch einen Termin!



Bild: Tischkünstler Ismael am bxa-Sport-Ball.

Herzlich

Ihr bxa-Team

Apéro-Varianten

Snacks

Chips, Salznüssli, Salzstengeli
Pro Person 2.50

Dips

Chips, Salznüssli, Salzstengeli
Bunt gemischte Gemüse-Dips mit zwei Saucen
Pro Person 6.50

Snacks und Blätterteig

Chips, Salznüssli, Salzstengeli,
5 Stück hausgemachte Blätterteigschnecken verschieden gefüllt
Pro Person 6.50

Snacks und Canapés (ab 20 Personen)

Chips, Salznüssli, Salzstengeli
3 Stück hausgemachte Blätterteigschnecken verschieden gefüllt
3 Stück Canapé (halbes Toastbrot belegt), assortiert:
Lachs, Rohschinken, Spargeln, Thon, Ei
Pro Person 16.80

Laugen Silserbrötli (pro Stück)

Schinken, Salami, Käse 5.00
Rohschinken 5.80
Rauchlachs 6.40

Apéro-Getränke:

Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Orangensaft
und weitere Getränke nach Wunsch, pro Person ca. 10.00 bis 15.00



Apéro Riche Varianten zum Kombinieren

(ab 15 Stück pro Sorte)

Bruschetta	2.00
Melonenstückli mit Bündner Rohschinken	3.80
Meatballs mit Hot BBQ-Sauce	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum mariniert	2.20
Tapenade auf Parisettebrot	2.80
Riesencrevetten in Knusperpanade mit Sweet Chilli Sauce	3.00
Minisandwiches, verschieden gefüllt	3.20
Pouletsaté-Spiessli mit Erdnusssauce	2.80
Auberginen Röllchen mit Fetakäse	2.50
Calamares Salat auf Olivenbaguette	3.80
Pumpernickel mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	3.50
Mini Hamburger im Brötchen	3.50
Fünf Stück Blätterteig Gemüsekekse (assortiert)	3.50
Vitello Tonnato auf Baguette mit Thonsauce	3.50
Löffeltatar vom Rind mit Kapern garniert	4.00
Kalte Tomatensuppe mit Basilikum im Weckglas	3.50
Thai Currysuppe mit Eismeergarnele im Weckglas	4.00
Kleiner frischer Fruchtsalat im Weckglas	3.50
Saisonale Mousse mit frischen Früchten garniert	3.50



Einleitung

Die folgenden Zeilen sind Vorschläge und Anregungen. Gerne ändern wir Menus für Sie oder erstellen Ihnen eine individuelle Offerte. Beachten Sie auch die Buffetvarianten und die bereits zusammengestellten Mehrgangmenüs.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne persönlich oder telefonisch.

Aus dem Suppentopf:

Frische Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und rotem Pesto	8.50
Rindskraftbrühe mit Eierstich	8.20
Grüne Spargelcremesuppe mit Sauerrahm	8.50
Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsestreifen	8.20

Vom Garten:

Nüsslisalat mit Himbeerdressing und gebratenen Waldpilzen	9.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Kernen	8.80
Kräutersalat mit Senfdressing, Randentrompeten und Meerrettich	11.50

Kalte Vorspeisen:

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone	19.50
Morchel-Terrine mit Waldorfsalat und Cumberland Sauce	21.50
Rauchlachs Rosetten mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebelringen	20.50

Warme Vorspeisen:

Pappardelle San Marco	
Breite Nudeln mit Cherrytomaten, Spargeln und Kerbelrahmsauce	16.50
Weisswein-Risotto mit Steinpilzen und Parmesan	18.50



Unsere Spezialitäten – Einfach und Gut!

(ab 20 Personen)

Aelpler Magronen Teigwaren mit Kartoffelwürfeli, Speck und Käse pro Person	22.50
Gehacktes mit Hörnli mit Apfelmus pro Person	22.00
Riz Casimir (Pouletbrust) mit Madras-Currysauce, Reisring und frischen Früchten pro Person	29.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignonrahmsauce, Butternudeln und glasierten Karotten pro Person	36.50
mit Kalbsnierli	41.00
Schweins Halsbraten mit Kräuterjus, Kartoffelstock und grünen Bohnen pro Person	31.00
Heisser Beinschinken im Brotteig, Salatbuffet pro Person	31.00
Steak vom Schweinsnierstück Kräuterbutter, Röstikroketten und Broccoli pro Person	34.00
Maispoularden Brust an Mascarpone Sauce, Pfälzerkarotten und Pilav Reis pro Person	32.00
Kalbs-Schulterbraten mit Steinpilzsauce, Kroketten und Romanesco pro Person	36.00



Unsere exklusiveren Spezialitäten

(ab 25 Personen)

Rindsfilet am Stück gebraten mit Marsalasaucce, Parisienne Kartoffeln und Gemüse garnitur pro Person	49.00
Schweinsfilet im Kräuternetz an kräftiger Rotweinsauce, Butternudeln und Kräutertomate pro Person	36.00
TimeOut Cordon Bleu vom Kalb mit würzigem Greyerzer-Käse und Schinken gefüllt Pommes frites und Karottenvariation pro Person	42.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten mit Gemüsevariation pro Person	45.00
Rinds-Huftsteak Chef mit frischem Meerrettich und Waldpreiselbeeren Kartoffelgratin, mit Blumenkohl gefüllte Tomate pro Person	49.00



Buffet-Varianten

(ab 30 Personen)

Brunch Buffet

Verschiedene Gipfeli, Zopf, Brötli, Konfitüre, Honig, Butter
Orangensaft, Kaffee, Tee
Käse- und Fleischplatte, Joghurt, Birchermüsli,
Rösti, Rührei, Spiegeleier, Speck, Würstchen
Früchtekorb

pro Person à discrétion 36.00

zusätzlich Rauchlachs, Meerrettichschaum und Kapern 42.50

Sommer-Grill-Plausch

Marinierte Schweinshals-Steaks, Hamburger;
Lammkoteletten, Pouletschenkelsteaks
Kalbs- und Schweinsbratwürste, Cervelats,
Salat vom reichhaltigen Buffet, verschiedene Saucen
Kartoffelwedges, diverse Brote
pro Person à discrétion

49.00

Sommer-Grill-Plausch de Luxe

Marinierte Rindshuft-Steaks, Schweinsnierstücke;
Lammkoteletten, Riesencrevetten, Chili Grili
Kalbs- und Schweinsbratwürste,
Lachssteak in Folie, Grillkäse, marinierte Pepperoni
Salat vom reichhaltigen Buffet mit Antipasti
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, diverse Brote
pro Person à discrétion

62.00



Italienisches Buffet:

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Peperoni, Pleos,
Zucchini, roten Zwiebeln und getrockneten Tomaten
Rohschinken, verschiedene Brote, Salatbuffet
Brasato di manzo an kräftiger Rotweinsauce
Ossobuco alla Milanese
Safran-Risotto und Butternudeln
Vier Sorten Gemüse nach Saison
Dessert: Panna Cotta
pro Person à discrétion
zusätzlich mit Seeteufel an Cherry-Tomatenragout

65.00
72.00

Schweizer Bauernbuffet

Salat vom reichhaltigen Buffet, verschiedene Brote
Schweinshalsbraten mit Kräutersauce, Fleischkäse
Schweins- und Kalbsbratwurst am Meter
Mandolinen Schinken, Kartoffelgratin, Chässpätzli
grüne Bohnenbündeli und Karotten
pro Person à discrétion

46.00

Spaghetti-Plausch

Reichhaltiges Salatbuffet
Spaghetti und Penne Integrale
4 Saucen, Bolognese, Napoli, Carbonara und roter Pesto
pro Person à discrétion
zusätzlich zwei Saucen, Rauchlachs und Gorgonzola

24.00
28.00

Buffetauswahl

Selbstverständlich stellen wir Ihnen nach Wunsch ein Themenbuffet zusammen.
Zögern Sie nicht, danach zu Fragen.

Beispiele:

Asiatisches Buffet
Schwedisches Buffet
Amerikanisches Buffet

Vegetarische Teller

(ab 25 Personen)

Pappardelle Asparagi Breite Nudeln mit grünen Spargeln, Cherrytomaten und Kerbelsauce pro Person	27.50
Gemüsetaschen mit feinem Ratatouille und Camargue Risotto pro Person	27.50
Tortellini mit Ricotta und Spinat an leichter Tomaten-Rahmsauce pro Person	23.50
Thailändisches Gemüsecurry mit Red Curry, Kokossauce, Pak Choi, Zucchini Paprika, Austernseitlingen und Mung-Sprossen Jasminreis pro Person	24.50

Fisch-Varianten

(ab 25 Personen)

Seeteufel am Spiess mit Peperoni und Zwiebeln, auf Safransauce mit Trockenreis und Broccoli pro Person	36.50
Ganze Dorade mit Zitrone und frischen Kräutern in der Folie Wildreis mit Blattspinat pro Person	38.50
Felchenfilet im Mandelbutter gebacken Petersilienkartoffel und Blattspinat pro Person	36.50

Kindermenu

Fragen Sie uns nach den Vorlieben der Kinder.
Wir stellen gerne ein kindergerechtes Menu zusammen.

Vorschläge Festmenüs – vier Jahreszeiten

Sie denken, wir sind ein einfaches Restaurant?

Ja, wir sind einfach gut und haben schon viele mit unseren Kreationen überrascht.

Lassen Sie sich beraten!

(ab 30 Personen)

Frühling

Klare Gemüsesuppe mit Griessklösschen und grünen Spargeln

Feldsalat mit Rauchlachsstreifen
und Sherrydressing

Geräuchertes Forellenfilet aus Bremgarten
mit Meerrettichschaum und Toast

Schmorbraten vom Rind
an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Gratinierte Ananas mit Wald-Honigdressing
Vanilleglacé und gerösteten Pinienkernen

pro Person

94.00



Sommer

Tomatensuppe San Marco
mit Basilikum und Rahmhaube

Kräutersalat mit gebratenen Saitlingen
und Himbeerdressing

Wildfangcrevette im Kartoffelmantel
auf einem Hauch von Kefenpüree
Basmatireis

Kalbssteak am Stück gebraten
mit Sommertrüffeln und Barolosauce
frische Nudeln und Gemüse garnitur nach Saison

Erdbeeren mit Eierlikör und grünem Pfeffer mariniert
auf Mascarpone rahm

pro Person

98.00



Herbst

Herbstliche Waldpilzsuppe
mit Wacholderrahm

Hirschcarpaccio mit Parmesan
Olivenöl und kleinem Rucolasalat an Brombeerdressing

Rosa gebratenes Rehrückenfilet
auf Preiselbeersauce
Kürbisspätzli und Rosenkohl

Käsespezialitäten aus dem Bündnerland
mit Baumnüssen, Senfsauce und Trauben

Kleiner Coupé mit Vermicelles
Meringues und Rahmhaube
pro Person

102.00



Winter

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch

Gemüse Capuns

in Rahmsauce mit Bergkäse überbacken

Winterkabeljau (Skrei) auf Tomatenschaum

Beluga Linsen Risotto

kleine Broccoliröschen

Rindsfilet mit Kalbsfilet gefüllt

auf Portweinsauce

Parisette Kartoffeln

Gemüse garnitur

Hausgemachte Rotwein Zwetschen

mit Zimtparfait und Lebkuchen Crumble

pro Person

114.00



Winter-Spezialitäten

(ab 30 Personen)

Käsefondue

Unser feines Moitié-Moitié-Käsefondue

pro Person à discrétion 29.00

auf Wunsch mit kleinen Kartoffeln
Silberzwiebeli und Cornichon 32.50

Fondue Chinoise/Bourguignonne

auf Anfrage



Desserts

Kleine Desserts und süsse Versuchungen.

Mini Fruchtschnitten und Törtchen je nach Saison (minimum 6 Stück pro Einheit)	4.00
Crème Caramel mit Rahm	6.50
Gebrannte Crème mit Rahm	6.20
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	12.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce und Rahm	7.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	9.80
Schokoladenmousse hell und dunkel	12.50
Tiramisu und Espressoglacé	11.80

Saisonale Mousses auf Anfrage.

Tortenstücke auf Anfrage.

Weitere Desserts auf Anfrage.

Dessertbuffet

Lassen Sie sich ein Dessertbuffet nach Ihrem Wunsch zusammenstellen!



Weine

Wir haben eine Auswahl an Weinen aus dem Hause Zweifel für Sie an Lager. Ob Weisswein, Prosecco, Rosé oder Rotwein, Sie finden bestimmt einen passenden Tropfen für Ihren Anlass. Gerne machen wir Vorschläge.

Haben Sie einen besonderen Wunsch oder sind auf der Suche nach einem speziellen Wein? Wir unterstützen Sie dabei.

Getränke allgemein

Unsere sonstigen Getränke bewegen sich in einem üblichen Preisrahmen.



bx-a-Preisliste Räume und Infrastruktur

Tagungen und Events	Die Vermietung von Mehrzweck- und Seminarräumen ist mehrwertsteuerpflichtig, die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.	
Mehrzweckhalle für Events (24 m auf 42 m, jeweils inklusive zwei Garderoben und ca. 50 Parkplätze)		
Tages- oder Nachnutzung nur Halle bis 8 Stunden, bis 600 Personen, Bankette bis 400 Personen		590.00
Vorhang, schwarz, aus Bühnenmolton, schwer entflammbar, rundum, Halle teilbar (1/3 – 2/3)		390.00
Bühne (ohne Aufbau), 10 Büttek-Elemente 1m mal 2m, Füsse für 40 cm od. 60 cm Höhe od. abgestuft, Bühnentreppe		190.00
Stromanschluss 63A, inklusive ‚Bauprovisorium‘ mit diversen Anschlüssen		160.00
Stromanschluss 32A, inklusive ‚Bauprovisorium‘ mit diversen Anschlüssen		110.00
Halle komplett		1390.00
Tische, Bestuhlung, Catering, Beleuchtung, Beschallung, Dekoration, Bands, Künstler, Organisation, Beratung		auf Anfrage
Das bxa-Restaurant timeOut empfiehlt sich für Bankette von 10 bis 400 Personen		auf Anfrage

Mehrzwecksaal Komplett ausgerüstet	Raum 9 m auf 11 m (99 m ²), Bühne dazu 4 m auf 7 m (28 m ²), bis 100 Personen (Kinobestuhlung), 15 Tische (60 Personen), 90 Polsterstühle, Beamer, Audio-Anlage mit Mikrofon, W-Lan (best effort) 2 Flipchart, 2 Dreifach-Pinwände, Leinwand, Spiegelwand, Bühnenbeleuchtung Saal geeignet für Seminare, Tagungen, Workshops, Gymnastik, Tanz, Theater, Konzerte etc.	
	Einmalige Benützung pro angebrochene Stunde	60.00
	Halbtages-Nutzung morgens, nachmittags oder abends 4 Stunden	170.00
	Benützung während eines Tages von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr	250.00
	Tische und Stühle aufgestellt nach Wunsch (bitte Plan abgeben), pauschal	40.00

Sitzungszimmer 1, 2 und 3 Komplett ausgerüstet	50-55 m ² , bis ca. 22 Personen, mit Beamer und Leinwand, W-Lan (best effort), Flipchart, Pinwänden	
	Einmalige Benützung pro angebrochene Stunde	40.00
	Halbtages-Nutzung morgens, nachmittags oder abends 4 Stunden	100.00
	Benützung während eines Tages von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr	140.00
	Umstellen Tische und Stühle nach Wunsch (bitte Plan abgeben), pauschal	30.00

Sport	Die exklusive Vermietung von Sporträumlichkeiten ist nicht mehrwertsteuerpflichtig.	Preise in Franken
Mehrzweckhalle für Sportgebrauch in Mannschaften oder kleinen Gruppen (24 m auf 42 m, jeweils inklusive eine Garderobe und ca. 10 Parkplätze)		
	Einmalige Benützung pro angebrochene Stunde	90.00
	Einmalige Benützung während eines halben Tages, 4 Stunden zusammenhängend vor 17:00 Uhr	290.00
	Einmalige Benützung während eines Tages, 8 Stunden vor 17:00 Uhr	490.00
Fussballplätze Häuli 1 (Kunstrasen) und 2, SBB-Platz 3 (jeweils inklusive eine Garderobe und ca. 10 Parkplätze)		
	Einmalige Benützung pro angebrochene Stunde	160.00
	Einmalige Benützung während eines halben Tages, 4 Stunden zusammenhängend vor 17:00 Uhr	440.00
	Einmalige Benützung während eines Tages, 8 Stunden vor 17:00 Uhr	790.00
	Einmalige Benützung für ein Spiel, 2 Stunden (2 Garderoben, ca. 30 Parkplätze)	290.00
Tennisplatz aussen von Mitte April bis Mitte Oktober über die bxa buchbar, ansonsten auf www.tairport.ch		siehe separate Preisliste oder Anbieter
Tennisplatz Halle nur im Winter über www.tairport.ch		
Padelplatz siehe unter www.padelclub-zu.ch		
Beachvolleyballfelder in der Halle, siehe unter https://beachhallezuerichnord.ch/		
Badmintonplätze in der Mehrzwecksporthalle nur auf Anfrage möglich		
Vermietungen Schulsporthallen Mösli, Geeren und Chrüzacher		
Vermietungen bxa-Hallenbad Geeren und bxa-Freibad Hasenbühl		

Preise gültig ab 01.01.2023. UID Nummer CHE-112.055 988. Neuere Preislisten ersetzen diese.



Events

Vom edlen Ball mit bis zu 400 Personen über den Sommer-Beachvolleyball-Anlass und das Hallen-Unihockey-Turnier bis zum Gaukler-Zauberer an Ihrem Bankett. Profitieren Sie von unserer grossen Erfahrung. Gerne beraten wir Sie.

Möglichkeiten:

Sport

Als Sportanlage können wir unzählige Möglichkeiten bieten. Unsere grosse Mehrzweckhalle ist für Spielturniere jeglicher Art geeignet. Sport ist eine unserer Kernkompetenzen, die wir für Sie einsetzen können.

Aktive Unterhaltung

Vom Bull-Riding über das Sumo-Ringen zur Hüpfburg oder zum Bungee-Running. Wir hatten schon viele verschiedene Mietanlagen bei uns und haben eine Empfehlung für jede Art von Anlass.

Gaukler, Zauberer und Showtanzgruppen

Unzählige Gaukler, Zauberer, Ballonkünstler, Komik-Kellner, Komik-Sicherheitsdienste, Tischunterhalter, Clowns und Showtanzgruppen waren schon bei uns. Weil wir mit verschiedenen Agenturen zusammen arbeiten, ist eine unabhängige Beratung möglich. Gerne geben wir Ihnen einen Tipp und/oder erledigen gleich alles für Sie.

Bands/Alleinunterhalter/DJs

Ballorchester, Funky-Band, Jazz-Ensemble, Rockband, Country-Formation oder House-DJ. Auch hier vermitteln wir Ihnen gerne den gewünschten Musikstil oder organisieren in Ihrem Auftrag direkt.

Mehrzweckhalle

Unsere Mehrzweckhalle ist für bis zu 1000 Personen zugelassen. Festanlässe mit Bestuhlung für bis zu 400 Personen finden Platz. Partys, Jubiläumsfeste, Tanzveranstaltungen, Produktepräsentationen, Generalversammlungen – fast alles ist möglich.

Vorhänge, Stromanschlüsse und Bühnenelemente sind vorhanden.

Mobiliar, Beschallungs- und Beleuchtungsanlagen können wir bedarfsgerecht organisieren. Wünschen Sie einen Tanzparkett, eine edle Dekoration oder edle Tischwäsche – unsere Kontakte sind vielfältig.



Regeln

Für Sie und für uns ist es von Vorteil, wenn die wichtigsten Dinge von vornherein geregelt sind.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Wo nicht anders erwähnt, gelten die Preise pro Person.

Ab 50 Personen ist eine geschlossene Gesellschaft möglich.

Unter 50 Personen gewähren wir eine geschlossene Gesellschaft gegen einen Unkostenbeitrag von SFr. 200.00.

Die technische Infrastruktur im Restaurant ist inklusive.

Anlässe ausserhalb unserer Öffnungszeiten sind nur ab 50 Personen möglich. Bei unter 50 Personen verrechnen wir in der Regel SFr. 40.00 pro aufgewendete Mitarbeiterstunde.

Provisorische Reservationen können so lange aufrecht erhalten werden, bis eine weitere Anfrage für den betreffenden Raum und/oder die betreffende Zeit erfolgt.

Bei fixen Reservationen können Sie bis drei Monate vor dem Anlass absagen. Wir verrechnen dann lediglich eine Bearbeitungsgebühr von SFr. 50.00. Bei einer Absage, zwischen drei Monaten bis eine Woche vor dem Anlass, verrechnen wir 50% unserer vorgesehenen Leistungen. Wenn Sie sich kurzfristig abmelden (unter einer Woche vorher) oder nicht erscheinen, erlauben wir uns 100% der vorgesehenen Leistungen zu verrechnen. Wir gehen dabei von einem Getränkekonsum von SFr. 20.00 pro Person aus.

Die vor dem Anlass/Bankett angegebene Personenzahl ist verbindlich.

Bei allen Buffetvarianten und Menus geniessen Kinder unter 12 Jahren Spezialpreise. In der Regel liegt der Kinderpreis für 4-12 jährige bei 50% des Normalpreises. Kindermenüs und Getränke sind von dieser Regelung ausgeschlossen. Unter 4 jährige (ohne spezielles Gedeck) können sich kostenlos mit den Eltern verpflegen.

Wenn Sie für Ihren Anlass selbst Getränke oder Esswaren mitnehmen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld. Pro Flasche Wein liegt dies bei SFr. 22.00.

Diese Bankettdokumentation ist ab dem 01.01.2023 gültig.
Neuere Bankettdokumentationen ersetzen diese.
Änderungen vorbehalten.