

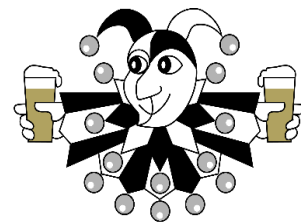
BANKETTE und EVENTS

Dein einzigartiger Event in der Ueli-Brau-Bar

Unsere zwei eindrucksvollen Räumlichkeiten bieten die perfekte Location für Feste, Firmenanlässe und besondere Momente: Der historische Gewölbekeller für bis zu 50 Personen besticht durch seine authentische Atmosphäre und das charmante Lindensäli für bis zu 24 Personen eignet sich perfekt für kleinere Events im intimen Rahmen.

Wir stellen dir ein individuelles Menü zusammen, das genau auf deine Wünsche abgestimmt ist.

Sprich uns an, wir freuen uns darauf, deinen Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.



UELI BRAU BAR

Lieferanten aus der Region

Wir arbeiten eng mit ausgewählten Lieferanten aus der Region zusammen, um dir frische, saisonale und hochwertige Zutaten zu garantieren:

- Marksteiner Gemüse und Früchte, Basel (CH)
der Spezialist für saisonale und regionale Früchte und Gemüse
- Metzgerei Jenzer, Arlesheim (CH)
erstklassiges Fleisch von lokalen Bauernhöfen
(Wildfleisch aus Österreich und Deutschland)
- Wirth's Huus, Basel (CH)
renommierte Käsevariationen aus traditioneller Herstellung
- Bäckerei Beschle, Basel (CH)
täglich frisches Brot und Gebäck aus dem Quartier
- Stadl Fischimport (EU-Raum)
der Spezialist für frischen Fisch und Seafood

Speisekarte



@UELIBRAUBAR

Öffnungszeiten: Di - Do: 16.00 - 23.00 Uhr
Fr & Sa: 16:00 - 00:30 Uhr
So : Geschlossen

Ueli-Brau-Bar,
Tel. 061 683 34 00
Mail: info@uelibraubar.ch

uelibraubar.ch
facebook.com/uelibraubar
Instagram @uelibraubar
W-Lan Passwort: UBB_4058

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Pommes Frites 	9.50
Süsskartoffel-Pommes mit Trüffelöl  Serviert mit veganer Mayonnaise	15.00
Gemischter Salat  Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle	9.50
Bierbretzel  Von Beschle	6.00
Rindsmarkbein Mit eingelegten roten Zwiebeln und Ueli Treberbrot von Beschle	16.50
Baselbieter Rindstatar 100g Mit Gemüse-Pickles, Butter und Treberbrot-Toast	22.00
Brau-Bar Currywurst Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle	15.50
Brau-Bar Wurstsalat Mit Ueli Bier Wurst	19.00
Brau-Bar Wurstkäsesalat Mit Ueli Bier Wurst und Bergkäse	21.90
Regio-Nüssli-Salat mit Ei, Freilandspeck und Treberbrot-Croutons	22.00
Kürbissuppe  mit Treberbrot-Croutons	10.00
Beilage: Salat oder Pommes Frites Als Ergänzung zu allen kleinen Gerichten	7.90

APEROLÄTTCHEN

Vegetarisches Plättchen  Marinierter Feta, Humus, Auberginenkaviar, Ziegenkäse Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle	22.00
Fleischplättchen Jenzer-Natura-Qualität Salametti vom Freilandsäuli, Hirschrohschinken, Pastrami und Ueli Bierwurst Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle	31.00
Käseplättchen vom Wirth's Huus Vier saisonale gereifte Käsesorten Serviert mit Ueli Treberbrot von Beschle	31.00

FLAMMENKUCHEN

Original Elsässer Art Mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	21.50
Ueli Salsiccia Flammenkuchen Mit Ueli Bier Salsiccia, Gorgonzola, Peperoncini und Knoblauch	25.50
Herbstflamme  Mit Feigen, Ziegenkäse, Baumnuss und Honig	24.50
+ Speckwürfeli	3.50
+ Bergkäse	3.50

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Orecchiette alla Puttanesca   Mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Peperoncini	24.50
Egli-Knusperli im Ueli-Bierteig mit Pommes Frites Serviert mit hausgemachter Tartarsauce	32.00
Cordon Bleu vom Freilandsäuli mit Pommes Frites und Gemüse Gefüllt mit Bergkäse und Schinken	38.00
Baselbieter Rinds Tartar 200g Mit Gemüse-Pickles, Butter und Treberbrot-Toast	35.50
Regionaler Rehpfeffer Serviert mit Rotkraut, Spätzle und Marroni	38.00

BURGER

Brau-Bar Burger 200 g Rindfleisch in Jenzer-Natura-Qualität, medium gebraten Mit Bergkäse im Beschle Bun + Speckwürfeli	26.00 3.50
Vegi Brau-Bar Burger  Beyond Burger mit Bergkäse im Beschle Bun	24.50
Beilage: Salat oder Pommes Frites Als Ergänzung zu allen Burgern	7.90

DESSERTS

Schokoladenfondant Serviert mit Vanilleglace von Dream of Ice	13.00
Glacé- oder Sorbetkugeln Schokolade, Vanille, Erdbeer, Quitte, Mango-Passion	4.00
Sorbet mit Schuss Quittensorbet mit Ueli Bier Brand	13.50
Käseteller vom Wirth's Huus Serviert mit Aprikosensenf	19.00

Bei Allergien fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Vegetarisch 
Vegan 

English Menu:

