



## CATERING & EVENTS

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt. Wir bieten Lebensfreude und unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Eingebettet ist unsere Unternehmung in die in Basel verankerte Wyniger Gruppe. Aus Überzeugung folgen wir der Philosophie der Gruppe und setzen auf Qualität in jeglicher Hinsicht. Wir haben die Formulierung unseres Angebotes bewusst einfach und verständlich gehalten. Genügend Informationen für Sie, um zu wissen was wir Ihnen bieten können und genügend Spielraum für uns, um Sie zu überraschen und zu überzeugen. Selbstverständlich aber planen wir jedoch auch Ihren Event massgeschneidert mit weitergehenden Angeboten. Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen.

Durch jahrelange Erfahrung mit vielen zufriedenen Kunden können wir uns, dies mit gutem Gewissen, als starken Partner für Ihren Anlass anbieten. Wir unterstützen Sie massgeschneidert und nach Bedarf in Ihrer Rolle als Gastgeber oder übernehmen diese auf Ihren Wunsch komplett. Ob Seminar, Firmenfest, Privatanlass, Vereins- oder Kulturveranstaltung: Wir sind gerne für Sie da, dort wo Sie uns brauchen. Weit über tausende jährlich organisierte Veranstaltungen in der Gruppe dienen uns als Referenz.

## Inhaltsübersicht

---

### 🍷 Getränke Vorschläge

- 🍷 Alkoholfreie Getränke
- 🍷 Bier
- 🍷 Schaumweine
- 🍷 Weissweine
- 🍷 Roséweine
- 🍷 Rotweine

### 🍷 Häppchen Werkstatt

- 🍷 Häppchen Variationen
- 🍷 Aperó Packages

### 🍷 Menu Werkstatt

- 🍷 Vorspeisen
- 🍷 Hauptgänge
- 🍷 Dessert
- 🍷 Menus

### 🍷 Preise & Dienstleistungen

### 🍷 Stornierungsbedingungen

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1 L	CHF 7.00
Softgetränke	0.33 L	CHF 4.00
Orangensaft	1 L	CHF 8.00
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF 7.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF 18.50
Kaffee / Espresso	1Tasse	CHF 4.00
Tee	1Tasse	CHF 4.00

### Bier

Ueli Bier, Lager hell, Brauerei Fischerstube AG	0.33 L	CHF 6.00
---	--------	----------

### Schaumwein

Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC Italien, Colli del Soligo (Glera)	0.75 L	CHF 43.00
Spumante Rosato Extra Dry "Nudo" IGT Bio Italien, Fasoli Gino (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	0.75 L	CHF 44.00
Blanc de Blanc Sekt brut – Gut Hermannsberg	0.75 L	CHF 55.00
Champagne Brut Prestige AOC Frankreich, Pierre Mignon	0.75 L	CHF 60.00

### Weisswein

Sauvignon Blanc AOC Schweiz, Weingut Jauslin (Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 53.00
Bacchus AOC Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 50.00
Assemblage Blanc "Bleu de Bleu" VdP Schweiz, Cave de Genève (Chasselas, Sauvignon Gris)	0.75 L	CHF 42.00
Bianco del Ticino DOC Schweiz, Smith & Smith Wine Company (Merlot)	1.0 L	CHF 51.00
Roero Arneis DOC Italien, Enrico Vaudano & Figli (Roero Arneis)	0.75 L	CHF 39.00
Pinot Grigio delle Venezie DOP Italien, Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio)	0.75 L	CHF 42.00
"Just" Riesling trocken Deutschland, Gut Hermannsberg (Riesling)	0.75 L	CHF 48.00
Weisser Burgunder "vom Kalkstein" Deutschland, Weingut Claus Schneider (Weissburgunder)	0.75 L	CHF 46.00
Grüner Veltliner Federspiel "Steinwand" Österreich, Schmelz (Grüner Veltliner)	0.75 L	CHF 48.00
Chardonnay IGP Frankreich, Le Pic des Seigneurs (Chardonnay)	0.75 L	CHF 44.00
Chablis "Vieilles Vignes" AOC Frankreich, Guy Robin et Fils (Chardonnay)	0.75 L	CHF 54.00
Le Bouquet VdF Frankreich, Laporte (Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 45.00
K-Naia DO Spanien, Naia (Verdejo, Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 42.00

## Rosé

Rosé "Chemin en Provence" Bio Frankreich, Le Cellier de l'Amitié (Grenache, Syrah, Cabernet)	0.75 L	CHF 46.00
---	--------	-----------

## Rotwein

La Tour Réserve AOC Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 52.00
Lion Rouge AOC Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 57.00
Cuvée Rouge "Väterchen Frost" VdP Schweiz, HerterWein (Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc)	0.75 L	CHF 50.00
Rosso del Ticino DOC Schweiz, Smith & Smith Wine Company (Merlot)	1.0 L	CHF 43.00
Spätburgunder "vom Kalkstein" Deutschland, Weingut Claus Schneider (Spätburgunder)	0.75 L	CHF 46.00
Merlot IGP Frankreich, Le Pic des Seigneurs (Merlot)	0.75 L	CHF 42.00
Château Croix de Mai AOC Frankreich, Château Croix de Mai (Merlot, Petit Verdot, Malbec)	0.75 L	CHF 52.00
Côtes du Rhône Rouge AOC Frankreich, Clos St, Antonin (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	0.75 L	CHF 46.00
Gigondas "Aux Lieux-Dits" AOC Bio Frankreich, Santa Duc (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	0.75 L	CHF 57.00
Valpolicella Ripasso Classico Sup. "Pojege" DOP Italien, Guerrieri Rizzardi (Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara)	0.75 L	CHF 46.00
Barbera d'Alba DOC Italien, Fratelli Revello	0.75 L	CHF 40.00
Chianti Classico DOCG Italien, Riecine (Sangiovese)	0.75 L	CHF 51.00
Bolgheri Rosso "Principe" DOC Italien, Podere Roseto (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75 L	CHF 52.00
Aria di Caiarossa IGT Bio Italien, Caiarossa (Cavernet Franz, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)	0.75 L	CHF 59.00
Salice Salentino "Passamante" DOC Italien, Masseria Li Veli (Negroamaro)	0.75 L	CHF 44.00
Romanico DO Spanien, Teso La Monja (Tempranillo)	0.75 L	CHF 45.00
La Social DO Spanien, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	0.75 L	CHF 48.00
Protocolo Tinto "Organico" VdT Bio Spanien, Dominio de Eguren (Tempranillo)	0.75 L	CHF 42.00
Remelluri Reserva DOCa Spanien, Remelluri (Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano)	0.75 L	CHF 57.00

Dies ist ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge bei Bedarf.

## Häppchen Variationen

### FLEISCH

	PREISE PRO PERSON
Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen	CHF 5.40
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti	CHF 6.70
Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 5.30
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Quitten-Apfelwein-Gelee	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 6.90
Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche	CHF 9.60

### VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.40
Windbeutel mit Kürbismousse und Kürbiskernen	CHF 3.60
Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung	CHF 4.50
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.20
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.80

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und Kürbis-Antipasti	CHF 6.30
Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und marinierten Pfälzer Rüben	CHF 7.50
Geräucherter Aal (NL) mit Meerrettich und Apfel-Randen-Salat	CHF 7.90
Hummersalat (US) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen	CHF 9.50

### CUBES

UNSERE GÄSTE, KUNDEN UND MITARBEITER SCHÄTZEN DIE KOMPLETT HAUSGEMachten WÄHEN ZU JEDER JAHRESZEIT SEHR. DER TEIG FÜR DEN BODEN WIRD MIT BASELBIETER GETREIDE AUS DER GRAFMÜHLE MAISSPRACH FRISCH IM HAUS HERGESTELLT UND VERARBEITET. FÜR APÉROS SCHNEIDEN WIR DIE WÄHEN IN KLEINE VIERECKE, DIE «CUBES».

Cubes mit Kürbis, Kürbiskernen und Cheddar (vegetarisch)	CHF 3.90
Cubes mit Lauch, Morcheln und Käse (vegetarisch)	CHF 4.90
Cubes mit Zwiebeln, Speck und Käse	CHF 3.60
Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse	CHF 3.90

## ARTISAN-BRÖTLI WERKSTATT

IN FRANKREICH KENNZEICHNET SICH JEDER BÄCKER, DER SEIN BROT NOCH SELBST FRISCH VOR ORT BÄCKT, ALS „ARTISAN BOULANGER“. JEDER ANDERE BACKSHOP DARF SICH NUR „DEPOT DU PAIN“ NENNEN. WIR SIND STOLZ DARAUF, UNSER BROT FÜR DIESES ANGEBOT SEIT 2015 FRISCH AUS BASELBIETER GETREIDE VON DER GRAFMÜHLE MAISSPRACH SELBST IM STEINOFEN ZU BACKEN UND FÜR SIE NACH WUNSCH ZU BELEGEN.

	PREISE PRO PERSON
Kochschinken	CHF 4.50
Luftgetrockneter Schweizer Grand-Cru-Schinken	CHF 7.50
Rauchlachs (NO)	CHF 7.50
Brie und Dörrobst (vegetarisch)	CHF 4.40
Ei mit Kräutern (vegetarisch)	CHF 4.20
Ei mit Curry (vegetarisch)	CHF 4.20
Antipasti und Büffelmozzarella (vegetarisch)	CHF 6.20
Hummus und Kürbis (vegan)	CHF 4.90

## WARMER HERBSTSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.90
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern	CHF 4.60
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit rosa gegarter Kalbshälfte und Jus	CHF 9.50
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit gebratenem Forellenfilet und Orangensauce	CHF 7.60
Gratinierte Raclette-Schnitten mit Essiggemüse, Kartoffeln und Raclettekäse	CHF 4.30
Kürbissuppe mit Ingwer und gebratener Riesencrevette (VN)	+ CHF 5.00
Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen und gebratener Riesencrevette (VN)	+ CHF 5.00
Linsensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse	CHF 4.30

## SÜSS

„Mont Blanc“ Törtchen mit Maroni-Püree und Schlagrahm	CHF 4.40
Maronen-Kirschen-Schnitte	CHF 3.80
Mandarinen-Pralinen-Schnitte	CHF 3.80
Zwetschgen-Streusel-Blechkuchen	CHF 3.90
Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen und Crumble	CHF 4.60
Sacherschnitte	CHF 3.90
Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce	CHF 4.30

## Apéro Packages

IM FOLGENDEN FINDEN SIE ZUSAMMENGESTELLTE ANGEBOTE. GERNE BERATEN WIR SIE AUCH INDIVIDUELL.

### ARTISAN BOULANGER

EIN REIN KALTES ANGEBOT MIT BELEGTEN BRÖTCHEN. ES IST EINFACH, GUT UND UNKOMPLIZIERT ALS FINGERFOOD ZU GENIESSEN.

Ein belegtes Brötchen mit Rauchlachs

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen  
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen  
mit Brie und Dörrobst (vegetarisch)

CHF 20.60 PRO PERSON

### NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO), Frischkäse  
und Kürbis-Antipasti

\*\*\*

Windbeutel mit Geflügellebermousse  
und Quitten-Apfelwein-Gelee

\*\*\*

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumüssen

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse  
und Kürbiskernen

\*\*\*

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

CHF 22.00 PRO PERSON

### GLASKLAR

EIN KALT- WARMES ANGEBOT MIT KLEINEN GERICHTEN, DIE IM ODER AUF GLAS SERVIERT WERDEN.

Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

\*\*\*

Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-  
Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

\*\*\*

Kürbissuppe mit Ingwer  
und gebratener Riesencrevette (VN)

\*\*\*

Risotto mit Kürbis, Maroni  
und frischen Kräutern

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

CHF 31.10 PRO PERSON

### KLEIN UND FEIN

EIN KLEINES, REIN KALTES ANGEBOT BEI DEM WIR NUR DAS EXKLUSIVSTE AUS UNSEREM ANGEBOT SERVIEREN.

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR)  
mit Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche

\*\*\*

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken  
mit Kürbis-Antipasti

\*\*\*

Garniertes Rindstatar  
mit Brotchip

\*\*\*

Hummersalat (US) mit Zitronendressing, Fenchel und  
Orangen

\*\*\*

„Mont Blanc“ Törtchen mit Maroni-Püree  
und Schlagrahm

CHF 37.10 PRO PERSON

## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

\*\*\*

Sülze vom Rindssiedfleisch  
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip  
und Belugalinsensalat

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse  
und Kürbiskernen

\*\*\*

Schottischer Label Rouge Lachs  
aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und  
marinierten Pfälzer Rüben

\*\*\*

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

\*\*\*

Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen  
und Crumble

CHF 30.30 PRO PERSON

---

## SKY IS THE LIMIT

UNSER GRÖSSTES (VORGEFERTIGTES) ANGEBOT AN EXKLUSIVEN  
KALTEN UND WARMEN GERICHTEN FÜR DIE BEGLEITUNG IHRES  
APERITIFS.

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR)  
mit Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche

\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

\*\*\*

Hummersalat (US) mit Zitronendressing, Fenchel und  
Orangen

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse und Kürbiskernen

\*\*\*

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

\*\*\*

Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen und  
gebratener Riesencrevette (VN)

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshülfe mit Jus  
und Risotto mit Kürbis, Maroni und Kräutern

\*\*\*

Maronen-Kirschen-Schnitte

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

CHF 63.10 PRO PERSON

## FLYING ALL YOU MAY CAN EAT

UNSER GRÖSSTES UND UMFANGREICHSTES KALT-WARMES  
ANGEBOT. IDEAL FÜR DEN AUSGELASSENEN, UNGEZWUNGENEN  
UND LANGEN ABEND.

Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

\*\*\*

Windbeutel mit Geflügellebermousse  
und Quitten-Apfelwein-Gelee

\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

\*\*\*

Sülze vom Rindssiedfleisch  
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip  
und Belugalinsensalat

\*\*\*

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO), Frischkäse  
und Kürbis-Antipasti

\*\*\*

Crostini mit hausgemachten Antipasti  
und Frischkäse

\*\*\*

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

\*\*\*

Cubes mit Sauerkraut,  
Waadtländer Saucisson und Käse

\*\*\*

Risotto mit Kürbis, Maroni  
und frischen Kräutern,  
mit rosa gegarter Kalbshülfe und Jus

\*\*\*

Mandarinen-Pralinen-Schnitte

\*\*\*

Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen  
und Crumble

\*\*\*

Sacher-Schnitte

CHF 61.00 PRO PERSON



## Menü Werkstatt

### KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Herbstlicher grüner Salat	CHF 9.50
Gemischter herbstlicher Salat mit Blattsalat, Cicerino Rosso, Kürbis, gerösteten Baumnüssen, frischen Kräutern, Feta und Orangen-Dressing	CHF 12.50
Poulet-Terrine mit Speck, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 17.50
Ziegenfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 15.50
Kuhmilchfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 15.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 25.00
Geflügelleberparfait mit eingelegten Birnen und Quittengelee dazu hausgemachtes Brioche	CHF 17.00
Entenstopfleber mit eingelegten Birnen und Quittengelee dazu hausgemachtes Brioche	CHF 31.00
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti	CHF 19.80

### WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Wähe mit Kürbis, Kürbiskernen und Cheddar	CHF 11.80
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern	CHF 13.50
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit rosa gebratener Kalbsnuss und Jus	CHF 29.50
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit gebratenem Forellenfilet und Martinisauce	CHF 20.50
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce und cremigen Belugalinsen	CHF 23.50

### SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen und Kürbisöl	CHF 9.90
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+ CHF 5.00
Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen	CHF 9.80
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+ CHF 5.00
Gratinierte Hummersuppe mit Blätterteiggebäck	CHF 24.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 15.00

### HAUPTGÄNGE

Schweinebraten mit Kümmel-Bier-Sauce, Serviettenknödeln und gebratenem Weisskraut mit Speck und Zwiebeln	CHF 29.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Rotkohl mit Maroni	CHF 36.50
Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus, Polenta und glacierte Karotten	CHF 29.90
Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 55.00
Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata und geschmorten Rotweinzwiebeln und Randen	CHF 59.50
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit Baumnuss-Petersilien-Kruste, Risotto und Stücke vom im Ofen gebackenen Kürbis	CHF 42.00
In der Baumnuss-Panade gebratenes Sellerieschnitzel mit Petersilien-Cremesauce, Stampfkartoffeln und glacierten Karotten	CHF 26.50

In der Kürbiskern-Panade gebratener Quorn mit Zitronen-Sauce, Kartoffel-Gratin und im Ofen gebackenem Butternusskürbis mit Ingwer, Curry und Chili CHF 28.50

Mit Thymian und Zitronenschale gebackener Randen serviert mit Feta, Baumnüssen, Orangen und Pumpernickel-Croutons CHF 28.50

#### DESSERT / KÄSE

	PREISE PRO PERSON
Dessertvariation von Mandarinen und Schokolade	CHF 14.80
Dessertvariation von Apfel, Karamell und Vanille	CHF 14.80
Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce	CHF 9.60
Mostcrème nach Thurgauer Art mit Baselbieter Most	CHF 6.70
Käseteller als Zwischengang	CHF 11.00
Dessertbuffet nach Absprache ab 40 Personen	CHF 17.50
Dessertbuffet nach Absprache mit Käse ab 40 Personen	CHF 22.50
Torte für Spezialanlass	ab CHF 6.70
Hochzeitstorte	ab CHF 8.90

#### TEEGBÄCK

Hausgemachtes Teegebäck	3 Stk.	CHF 2.70
-------------------------	--------	----------

## Menu Packages

GRUNDSÄTZLICH DÜRFEN SIE DAS MENU WIE AUFGEFÜHRT SELBST ZUSAMMENSTELLEN. INSPIRATIONEN WIE DAS AUSSEHEN KÖNNTE, AUCH IM SINNE EINER EMPFEHLUNG, FINDEN SIE NACHFOLGEND: GERNE BERATEN WIR SIE AUCH INDIVIDUELL.

### ALL IN

Hausgemachte  
Entenstopfleberterrinen (FR)  
mit eingelegten Birnen  
und Quittengelee  
dazu hausgemachte Brioche  
\*\*\*

Hummercrèmesuppe (US)  
mit Blätterteiggebäck  
\*\*\*

Rosa gebratener  
neuseeländischer Lammrücken  
mit Baumnuss-Petersilien-  
Kruste, Risotto und Stücke vom  
im Ofen  
gebackenen Kürbis  
\*\*\*

Dessertvariation  
von Mandarinen  
und Schokolade  
\*\*\*

Teegebäck

CHF 111.80 PRO PERSON

### EM BEBBI SY FESCHT

Hausgebeizter schottischer  
Label Rouge Lachs  
mit Apfel-Meerrettich,  
Safranblinis, eingelegten  
Gurken und Randen  
\*\*\*

Kürbissuppe mit Ingwer,  
Kürbiskernen  
und gebratener Riesencrevette  
(VN)  
\*\*\*

Rindsschmorbraten  
mit Rotweinsauce,  
Kartoffelpüree  
und Rotkohl mit Maroni  
\*\*\*

Mostcrème nach Thurgauer  
Art mit Baselbieter Most

CHF 83.10 PRO PERSON

### EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse  
im Mantel aus verschiedenen  
Pfeffern  
mit Belugalinsensalat  
und Antipasti  
\*\*\*

Schweinebraten  
mit Kümmel-Bier-Sauce,  
Serviettenknödeln  
und gebratenem Weisskraut  
mit Speck und Zwiebeln  
\*\*\*

Dessertvariation von Apfel,  
Karamell und Vanille

CHF 59.80 PRO PERSON

## Preise & Dienstleistungen

---

### Mitarbeiter- und Logistik

Unsere Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Logistikkosten, sofern der Anlass im Umkreis von Basel-Stadt stattfindet. Die Dienstleistung unserer Köche als auch die Kosten der Anlassorganisation sind im Preis enthalten, die Servicemitarbeiter werden zusätzlich verrechnet. Dabei verrechnen wir pro Service-Mitarbeiter und Stunde CHF 45.— inklusive MWST sowie für die Serviceleitung vor Ort CHF 60.—pro Stunde.

### Gedeck

Für Speisen und Getränke, die durch uns geliefert werden, wird für das Geschirr, das Besteck sowie die Tischwäsche eine Materialpauschale verrechnet. Die Höhe der Materialpauschale richtet sich nach ihren individuellen Wünschen bezüglich des Geschirrs von Standard bis Superior.

### Dekoration und Blumen

Es besteht die Möglichkeit, Dekorationen durch uns organisieren zu lassen. Dabei verrechnen wir jeweils einen Pauschalpreis je nach Aufwand.

### Mindestkonsumation

Der Mindestbestellwert pro Anlass beträgt in der Regel CHF 1000.—

### Mobiliar

Wenn die Speisen und Getränke durch uns geliefert werden, dann ist das Mobiliar, welches zur Bewirtung nötig ist, Buffettische etc., inbegriffen. Weiteres Mobiliar kann zu gemietet werden und wird in diesem Fall direkt vom Zulieferer in Rechnung gestellt. Gerne übernehmen wir die Koordination.

### Menukarten

Gerne drucken wir Ihre Menukarten, diese sind in einer Standardversion kostenlos. Speziellere oder farbige Menukarten belaufen sich auf Kosten von CHF 2.00 pro Stück.

### Verlängerungskosten

von 24.00 – 01.00 Uhr	CHF 120.00
von 24.00 – 02.00 Uhr	CHF 280.00
jede weitere Stunde	CHF 280.00

### Personenanzahl / No Show

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl 72 Stunden vor dem Anlass mit. Abweichungen von mehr als 5% von dieser gemeldeten Anzahl werden in Rechnung gestellt.

### Bemerkungen

Bitte teilen Sie uns mit, ob ein Stromanschluss und Kücheninfrastruktur in der Nähe vorhanden sind. Befinden sich Parkmöglichkeiten am Veranstaltungsort?

### Preise

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen MwSt.

## Stornierungsbedingungen

---

Bitte beachten Sie, dass das Buchen eines Caterings einen gegenseitigen Vertrag darstellt.  
Die Stornierungsgebühren lauten wie folgt:

Bis 10 Tage vor dem Catering	Kostenlos
9 - 4 Tage vor dem Catering	50% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl
3 Tage vor dem Catering	100% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl

---