



## 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 Antipasti von roter und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 5.40
„Vitello tonato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und frischen Kräutern	CHF 4.70
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Antipasti von Zucchetti und Tomate	CHF 6.70
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und Portweinreduktion	CHF 7.10
Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 5.20
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Cassis-Wein-Gelee	CHF 3.70
Garniertes Rindtatar mit Brotchip	CHF 6.90

### VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.20
Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.40
Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung	CHF 4.40
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.20
Windbeutel mit Erbsenmousse und Pekannüssen	CHF 3.60
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.80

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse, gelber und roter Peperoni	CHF 6.30
Pochiertes Forellenfilet (IT) mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat	CHF 6.70
Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel	CHF 7.50

### 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 Zucchetti, Cherrytomaten, geräuchertem Speck und Gruyère	CHF 3.90
Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten, Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)	CHF 3.80
Cubes mit Broccoli, Gorgonzola und Baumnüssen (vegetarisch)	CHF 3.90
Cubes mit Blattspinat, Cherrytomaten, Feta und Mandeln (vegetarisch)	CHF 3.80

## 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 DARAUFG, UNSER BROTFÜR 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 6.80
Brie und Dörrobst (vegetarisch)	CHF 4.40
Ei mit Kräutern (vegetarisch)	CHF 4.10
Ei mit Curry (vegetarisch)	CHF 4.20
Antipasti und Büffelmozzarella (vegetarisch)	CHF 6.20
Tomaten und Büffelmozzarella (vegetarisch)	CHF 5.80
Humus und Auberginen (vegan))	CHF 4.90

## WARMESOMMERSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.90
Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu gebratene Riesencrevette (VN)	CHF 6.20
Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)	CHF 4.70
Risotto mit Avocado und Erbsen mit rosa gegarter Kalbshüfte und Jus	CHF 9.50
Risotto mit Avocado und Erbsen mit gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce	CHF 7.70
Kichererbsensteak mit Petersiliensauce und Peperonata	CHF 4.30

## SÜSS

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala, Maraschino und Meringue	CHF 4.40
Fruchttörtchen mit Erdbeeren	CHF 4.90
Fruchttörtchen	CHF 4.20
Vanillecrème mit Cassis-Sauce und Pistazien-Crumble	CHF 4.60
Johannisbeeren-Blechkuchen mit Streuseln	CHF 3.70
Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln	CHF 3.70
Sacher-Schnitte	CHF 3.90

## 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)

\*\*\*

Antipasti und Büffelmozzarella (vegetarisch)

CHF 21.60 PRO PERSON

### NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO),  
Frischkäse, gelber und roter Peperoni

\*\*\*

Windbeutel mit Geflügellebermousse  
und Cassis-Wein-Gelee

\*\*\*

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

\*\*\*

Windbeutel mit Erbsenmousse  
und Pekannüssen

\*\*\*

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln

CHF 21.50 PRO PERSON

### GLASKLAR

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

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti von roter  
und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto  
mit Baumnüssen

\*\*\*

Sülze vom Rindssiedfleisch  
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip  
und Belugalinsensalat

\*\*\*

Erbsensuppe mit grünem Curry  
und Kokosmilch dazu gebratene Riesencrevette (VN)

\*\*\*

Risotto mit Avocado und Erbsen

\*\*\*

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert  
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala,  
Maraschino und Meringue

CHF 25.90 PRO PERSON

### KLEIN UND FEIN

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken  
mit Melone und Portweinreduktion

\*\*\*

«Vitello tonnato» Kalbsfleisch  
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und  
frischen Kräutern

\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

\*\*\*

Schottischer Label Rouge Lachs  
aus dem Wurzelsud

mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel

\*\*\*

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 31.10 PRO PERSON

# Ryago.

CATERING

*raffiniert geniessen*

## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti  
von roter und gelber Peperoni  
dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen  
\*\*\*

„Vitello tonnato“ Kalbsfleisch  
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und  
frischen Kräutern  
\*\*\*

Windbeutel mit Erbsenmousse  
und Pekannüssen  
\*\*\*

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse  
und gelber und roter Peperoni  
\*\*\*

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln  
\*\*\*

Vanillecrème mit Cassis-Sauce  
und Pistazien-Crumble

CHF 28.30 PRO PERSON

## SKY IS THE LIMIT

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und  
Portweinreduktion  
\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip  
\*\*\*

Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud  
mit Orangen-Kumquat-Nage  
und Fenchel  
\*\*\*

Windbeutel mit Erbsenmousse  
und Pekannüssen  
\*\*\*

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen  
\*\*\*

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu  
gebratene Riesencrevette (VN)  
\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus  
und Risotto mit Avocado und Erbsen  
\*\*\*

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert  
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala,  
Maraschino und Meringue  
\*\*\*

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 54.50 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 Antipasti von roter  
und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto  
mit Baumnüssen

\*\*\*

„Vitello tonnato“ Kalbsfleisch  
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und  
frischen Kräutern

\*\*\*

Sülze vom Rindssiedfleisch  
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip  
und Belugalinsensalat

\*\*\*

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken  
mit Melone und Portweinreduktion

\*\*\*

Pochiertes Forellenfilet (IT)  
mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat

\*\*\*

Crostini mit hausgemachten Antipasti  
und Frischkäse

\*\*\*

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

\*\*\*

Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten,  
Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)

\*\*\*

Risotto mit Avocado und Erbsen

\*\*\*

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

\*\*\*

Vanillecrème mit Cassis-Sauce  
und Pistanzien-Crumble

\*\*\*

Sacher-Schnitte

CHF 58.40 PRO PERSON

## Menü Werkstatt

### KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Sommerlicher grüner Salat	CHF 9.50
Grüner Salat mit Ei, Speck und Croutons	CHF 11.50
Gemischter Sommer-Salat mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Salzmandeln, Ei, Kräutern und Croutons	CHF 12.50
Poulet-Terrine mit Speck dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 17.50
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern	CHF 16.20
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel- Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 25.00
Geflügelleberparfait mit eingelegten Kirschen und Kirscheelee dazu hausgemachte Brioche	CHF 17.00
Entenstopfleber (FR) mit eingelegten Kirschen und Kirscheelee dazu hausgemachte Brioche	CHF 31.00
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Portweinreduktion und Melonenrose	CHF 23.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 14.60

### WARMER VORSPEISEN

Hausgemachte Wähe mit Auberginen, Cherrytomaten, Cashewnüssen und Käse (vegetarisch)	CHF 14.10
Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)	CHF 13.20
Risotto mit Avocado und Erbsen, gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce	CHF 20.50
Risotto mit Avocado und Erbsen, rosa gebratener Kalbsnuss und Jus	CHF 28.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) mit Weissweinsauce, Kartoffeln und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 22.50

### SUPPEN

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	CHF 9.90
serviert mit einer gebratenen Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+ CHF 5.00
Kalte Apfel-Gurken-Suppe	CHF 9.90
Serviert mit einer gebratenen Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+ CHF 5.00
Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch	CHF 9.80
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+ CHF 5.00
Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck	CHF 24.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 15.00

## HAUPTGÄNGE

	PREISE PRO PERSON
Schweinebraten mit Kümmel-Bier-Sauce, Serviettenknödeln und gebratenem Weisskraut mit Speck und Zwiebeln	CHF 29.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Polenta und glaciertem Kohlrabi mit frischen Kräutern	CHF 36.50
Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus, gebratene Kartoffeln und grüne Bohnen	CHF 29.90
Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 55.00
Am Stück medium gegartes Rindsteak mit Jus, Bramata, Randen und rote Zwiebeln	CHF 59.50
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit einer Kruste von Mandeln, getrockneten Tomaten und Kräutern dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm und im Ofen gebackene Auberginen	CHF 42.00
Rigatoni mit Tomaten-Ricotta-Sauce, Basilikum-Pekannuss-Pesto und gehobeltem Sprinz	CHF 22.00
Gebackenes Blätterteigkissen mit Mandeln gefüllt mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen und Quorn dazu Erbsen und Erbsenpüree	CHF 26.50
Gebratener mariniertes Tofu mit Sesam und Honig dazu Soja-Jus, Duftreis und pikantes Pak-Choi-Karotten-Gemüse mit gerösteten Erdnüssen	CHF 28.50

## DESSERT / KÄSE

Dessertvariation von Kirschen, Kaffee und Schokolade	CHF 14.80
Dessertvariation von Pfirsich, Vanille und Himbeere	CHF 14.80
Vanillecrème mit Pfirsichsauce und Pistazien-Crumble	CHF 8.50
Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce	CHF 9.60
Weisses Schokoladenmousse mit Cassis-Sauce	CHF 8.70
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  
Entenstopfleberterrine (FR)  
mit eingelegten Kirschen und  
Kirschgelee  
dazu hausgemachte Brioche  
\*\*\*

Kalte Apfel-Gurken-Suppe mit  
gebratener Riesencrevette  
(VN)  
\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
mit einer Kruste  
von Mandeln,  
getrockneten Tomaten  
und Kräutern  
dazu Jus, Kartoffelgratin  
und im Ofen gebackene  
Auberginen  
\*\*\*

Dessertvariation von Pfirsich,  
Vanille und Himbeere  
\*\*\*

Teegebäck

CHF 105.40 PRO PERSON

### EM BEBBI SY FESCHT

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

Gazpacho mit gebratener  
Riesencrevette  
\*\*\*

Rindsschmorbraten  
mit Rotweinsauce, Polenta und  
glaciertem Kohlrabi  
mit frischen Kräutern  
\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse  
mit Cassis-Sauce

CHF 85.10 PRO PERSON

### EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse  
im Mantel  
aus verschiedenen Pfeffern  
(vegetarisch)  
\*\*\*

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

Dessertvariation  
von Kirschen, Kaffee  
und Schokolade

CHF 60.00 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