



## 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 mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven	CHF 4.80
Poulet-Speck-Terrine mit eingemachten Zwiebeln und Balsamico	CHF 4.80
Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich	CHF 5.20
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti und Oliven	CHF 6.50
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Gelee von Weissm Glühwein	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 6.90
Roastbeef mit italienischem Brotsalat	CHF 6.50
Hausgemachte Stopfleberterrinen (FR) mit Gelee von Weissm Glühwein und Brioche	CHF 9.60

### VEGETARISCH

Birnenbrot mit Tête de Moine	CHF 3.80
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.20
Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen	CHF 3.60
Vegetarisch gefüllte, garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.80

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken	CHF 5.70
Marinierte Riesencrevetten (VN) aus dem Gewürz-Sud mit Fenchel-Orangen-Salat	CHF 5.30
Essigsauer gebeitztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern	CHF 6.90
Hummersalat (GB) 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 Lauch, 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 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
Salami	CHF 4.60
Rauchlachs (NO)	CHF 6.90
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 WINTERSPECIALS

Gratinierte Raclette-Schnitte mit Kartoffeln, Essiggemüse und Raclettekäse	CHF 4.30
Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.80
Lauchsuppe mit grünem Curry serviert mit gebratener Riesencrevette (VN)	CHF 6.20 + CHF 5.00
Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 4.30
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Jus und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 8.90
Gebratenes Forellenfilet mit Zitronensauce und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 7.30
Linsensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse (vegetarisch)	CHF 4.20

## SÜSS

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade	CHF 4.40
Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue	CHF 4.10
Zwetschgen-Blech Kuchen mit Streuseln	CHF 3.90
Gebrannte Crème	CHF 3.90
Sachernutten	CHF 3.90
Toblerone-Mousse mit Nusscrumble	CHF 4.60

## 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 Salami

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen  
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

\*\*\*

Ein belegtes Brötchen  
mit Brie und Dörrobst (vegetarisch)

CHF 17.90 PRO PERSON

### NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken

\*\*\*

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Gelee vom weissen Glühwein

\*\*\*

Birnenbrot mit Tete de Moin

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

\*\*\*

Sacherschnitte

CHF 20.80 PRO PERSON

### GLASKLAR

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

Poulet-Speck-Terrine mit mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

\*\*\*

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich

\*\*\*

Lauchsuppe mit grünem Curry und gebratener Riesencrevette (VN)

\*\*\*

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

\*\*\*

Toblerone-Mousse mit Nusscrumble

CHF 30.10 PRO PERSON

### KLEIN UND FEIN

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken (18 Monate gereift) mit Kürbis-Antipasti und Oliven

\*\*\*

Hausgemachte Stopfleberterrinen (FR) mit Gelee von weissem Glühwein und Brioche

\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

\*\*\*

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

\*\*\*

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

CHF 36.90 PRO PERSON

## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

\*\*\*

Roastbeef mit italienischem Brotsalat

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

\*\*\*

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken

\*\*\*

Zwetschgen-Bleckuchen mit Streuseln

\*\*\*

Gebrannte Crème

CHF 28.40 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 Gelee von weissem Glühwein und Brioche

\*\*\*

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

\*\*\*

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

\*\*\*

Lauchsuppe mit grünem Curry und gebratener Riesencrevette (VN)

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus und Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

\*\*\*

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

\*\*\*

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

CHF 58.80 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 mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

\*\*\*

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

\*\*\*

Roastbeef mit italienischem Brotsalat

\*\*\*

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich

\*\*\*

Essigsauer gebeiztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern

\*\*\*

Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse

\*\*\*

Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse

\*\*\*

Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

\*\*\*

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

\*\*\*

Gebrannte Crème

\*\*\*

Toblerone-Mousse mit Nusscrumble

CHF 56.90 PRO PERSON

## Menü Werkstatt

### KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing	CHF 14.50
Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 17.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel- Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 25.00
Geflügelleberparfait mit Gelee von weissem Glühwein dazu hausgemachtes Brioche	CHF 17.00
Entenstopfleberterrine mit Gelee von weissem Glühwein, dazu hausgemachtes Brioche	CHF 31.00
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern dazu Antipasti von Kürbis und Kräutersaitlingen mit Rucola (vegetarisch)	CHF 17.60

### WARME VORSPEISEN

Garnierte Kürbiswähe mit Kürbiskernen und Cheddar	CHF 11.00
Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 11.50
Rosa gebratene Kalbshüfte und Jus dazu Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 26.50
Gebratenes Saiblingsfilet (IT) mit Zitronensauce dazu Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 21.50
Gebratenes Doradenfilet (GR) mit Martinisauce, Venerereis und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 22.50
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und leichtem Rahmsauerkraut	CHF 23.50

### SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbisöl serviert mit gebratener Riesencrevette	CHF 9.90	+	CHF 5.00
Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl serviert mit mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	CHF 9.80	+	CHF 5.00
Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck	CHF 24.00		
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und frischen Kräutern	CHF 15.00		

## HAUPTGÄNGE

	PREISE PRO PERSON
Schweinebraten mit Steinpilzcrèmesauce, Serviettenknödel und Rahmwirsing	CHF 29.50
Rindschmorbraten mit Rotweinsauce, Stampfkartoffeln und Rotkraut mit Maroni	CHF 36.50
Gebratene mit Salbei gespickte Pouletbrust dazu Marsalajus, Polenta und cremige Schwarzwurzeln	CHF 29.90
Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Jus, Kartoffelgratin und glaciertem Kohlrabi	CHF 55.00
Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata und geschmorten Rotweinzwiebeln	CHF 59.50
Am Stück rosa gegarter Kalbsrücken mit Morchel-Rahm-Sauce, Risotto und glacierten Karotten mit frischen Kräutern	CHF 66.00
Vegetarische Lasagne mit Wirsing, Steinpilzen und Gruyère serviert an einer Steinpilzcremesauce	CHF 34.00
Pikante mit Honig, Ingwer, Zitrone und Chili glacierte bunte Rüben serviert mit warmem Mascarpone-Feta-Espuma und Reis-Timbale nach persischer Art mit Granatapfel und Pistazien	CHF 28.50
Vegetarisches „Szegediner Gulasch“ mit geräuchertem Tofu und Sauerkraut serviert mit Kartoffelpüree	CHF 26.50

## DESSERT / KÄSE

Dessertvariation von Kirsche, Kaffee und Schokolade	CHF 13.80
Dessertvariation von Zwetschge, Rum und Mandeln	CHF 15.50
Gebrannte Crème	CHF 7.20
Toblerone-Mousse mit Nusscrumble	CHF 9.20
Panna Cotta mit Mangosauce	CHF 9.20
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
Weihnachtsgebäck	3 Stk.	CHF 2.70
Christstollen / Stück		CHF 5.90

## 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

Entenstopfleberterrine  
mit Gelee  
von Weissm Glühwein  
dazu hausgemachtes Brioche  
\*\*\*

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

Gebratenes Zanderfilet  
mit Crémant-Sauce,  
Salzkartoffeln und leichtem  
Rahmsauerkraut  
\*\*\*

Am Stück rosa gegarter  
Kalbsrücken  
mit Morchel-Rahm-Sauce,  
Risotto  
und glacierten Karotten  
mit frischen Kräutern  
\*\*\*

Dessertvariation von Kirsche,  
Kaffee und Schokolade  
\*\*\*

Teegebäck

CHF 161.00 PRO PERSON

### EM BEBBI SY FESCHT

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

Kürbissuppe mit Ingwer,  
Kürbiskernen und Kürbisöl  
serviert mit gebratener  
Riesencrevette  
\*\*\*

Rindschmorbraten  
mit Rotweinsauce,  
Stampfkartoffeln  
und Rotkraut mit Maroni  
\*\*\*

Toblerone-Mousse  
mit Nusscrumble

CHF 85.60 PRO PERSON

### EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse  
im Mantel  
aus verschiedenen Pfeffern  
dazu Antipasti von Kürbis  
und Kräutersaitlingen  
mit Rucola (vegetarisch)  
\*\*\*

Schweinebraten  
mit Steinpilzcrèmesauce,  
Serviettenknödel  
und Rahmwirsing  
\*\*\*

Dessertvariation  
von Zwetschge, Rum und  
Mandel

CHF 62.60 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