



*Les Quatre Saisons*

— CATERING —

by

*BâleHotels*

**Angebotsdossier**

Wir machen Ihren Anlass zum kulinarischen Erlebnis



## **EINLEITUNG**

Kochkunst auf Höchsten Niveau- - - - -	3
Die Besten Zutaten für Ihr Catering (Team)- - - - -	4
Les Quatre saisons das ganze Jahr- - - - -	5

## **APÊRO**

Free Flow Apêro- - - - -	6
Free Flow Apêro & Mini Starters - - - - -	7
Mini Starters- - - - -	8

## **KOMPINIERTE APÊROS**

Apêro & kleiner Apero Riche- - - - -	9
Apêro Riche - - - - -	10

## **GOURMET MENÜS**

Classic & Royal- - - - -	11
--------------------------	----

## **GOURMET BUFFETS**

Small - - - - -	12
Medium- - - - -	13
Royal - - - - -	14

## **GETRÄNKEPAUSCHALEN**

Apêro & Royal- - - - -	15
------------------------	----

## **GETRÄNKE**

Schaum-   Weiss-   Rosewein - - - - -	16
Rot-   Süsswein- - - - -	17
AfG   Bier   Kaffee   Tee   Spirituosen - - - - -	18

## **CATERING NEBENKOSTEN**

Personal   Equipment   Transport - - - - -	19
--	----

## **BEISPIEL KONZEPTE**

Buffet Lunch - - - - -	20
Apêro & Dinner - - - - -	21

## **LOCATION**

Pullman Basel Europe- - - - -	22
Marian Gärten- - - - -	23
Wildt'sches Haus- - - - -	24
Museum kleines Klingental- - - - -	25

## KOCHKUNST UND SERVICE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Unser Küchenteam verwendet nur ausgewählte Zutaten und unser Serviceteam begleitet Sie und Ihre Gäste kompetent und mit einem steten Lächeln durch Ihren Anlass.

Sie haben spezielle Anforderungen oder Wünsche? Unser Team freut sich auf jede besondere Aufgabe.



## AUS JEDER IDEE ZAUBERN WIR EIN ERLEBNIS

Ob einfach, anspruchsvoll oder exklusiv, ob Geschäftsessen, Themenabend, Geburtstag oder Traumhochzeit. Für jeden Anlass und für jedes Budget halten wir ein passendes Angebot bereit. Wir beraten Sie persönlich und erschaffen aus Ihren Vorstellungen ein individuell auf Sie abgestimmtes Erlebnis. Gemeinsam mit Ihnen finden wir immer eine Lösung für jede Herausforderung.

## WIE STELLEN SIE SICH IHREN ANLASS VOR?

- 10, 100 oder 1000 Gäste?
- Wünschen Sie Aperitif, Wein oder Digestif?
- Im Hauptgang Fleisch, Fisch oder Vegetarisch?
- Flying Dinner, ein Buffet oder Tellerservice Tisch?
- Im Büro, Im Festzelt oder im Wohnzimmer?

## DIE BESTEN ZUTATEN FÜR IHR CATERING: VIEL ERFAHRUNG UND FRISCHE IDEEN

Top Qualität und Serviceexzellenz ist unser Anspruch an uns selbst. Das bedeutet nur das Beste für Sie und Ihre Gäste. Es beginnt bei der kompetenten und unaufdringlichen Beratung unseres Cateringteams.

Schildern Sie uns Ihre Ideen und Vorstellungen. Aus diesen abgeleitet offerieren wir Ihnen ein auf Ihre Vorstellungen passendes, rundum stimmiges Angebot.

Wir liefern Ihnen Buffet- oder Menüvorschläge sowie die passende Getränkebegleitung und arrangieren stilvolle Tischdekorationen und Gedecke. Vertrauen Sie unserer Erfahrung.



### **BJÖRN MICHAEL AMBROSCH | FOOD & BEVERAGE**

hat in Deutschland seine Karriere begonnen. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann, einigen erfahrungsreichen Stationen in Deutschland und Österreich, absolviert er 2013 seinen Studienabschluss zum Hotel- & Restaurant Betriebswirt.

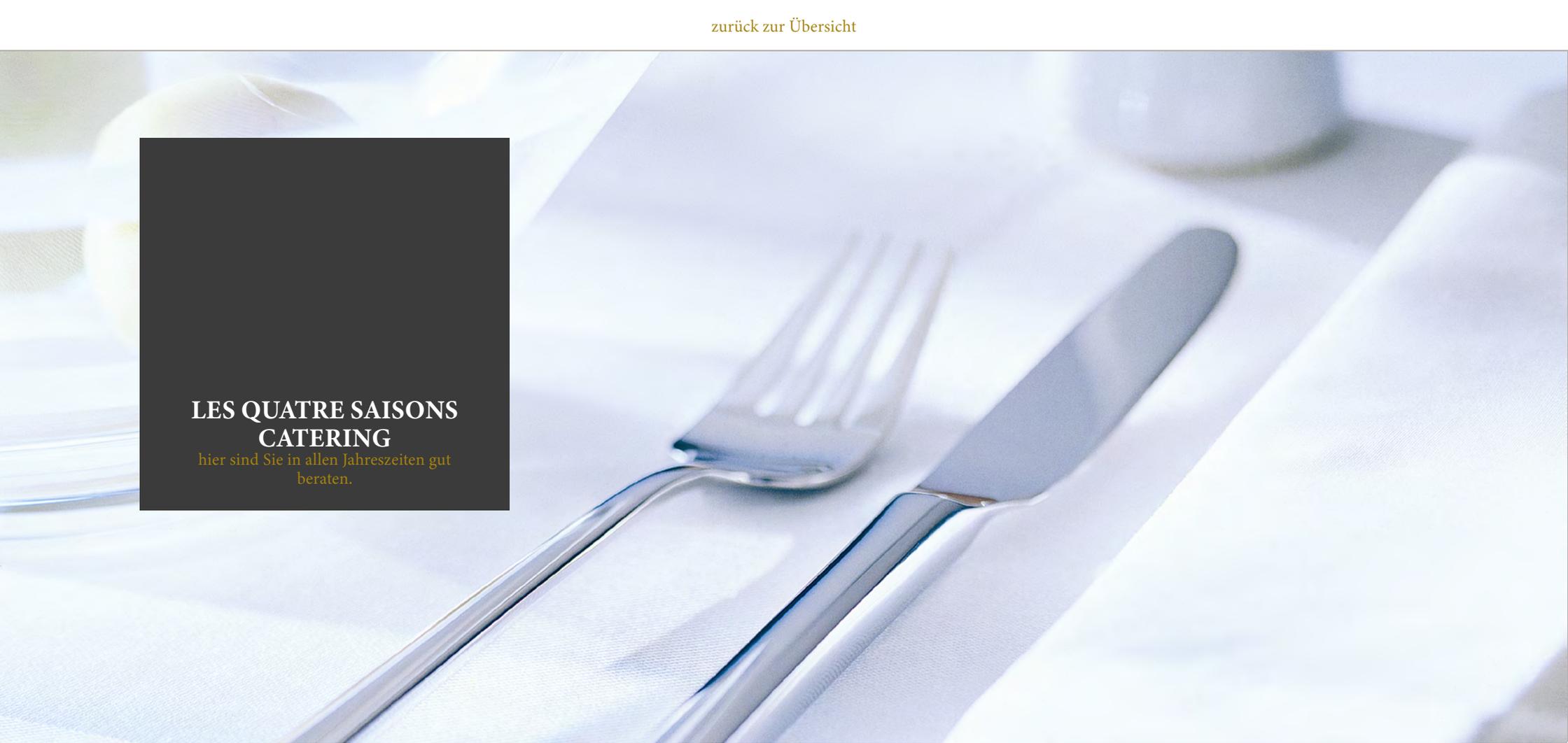
Seit 2016 ist er verantwortlich für das Gastronomische Geschehen im Pullman Basel Europe und leitet persönlich den Bereich Catering.

### **ROBERT CLAUDIO STÖCKL | KÜCHENDIREKTOR**

Der junge Spitzenkoch Robert Claudio Stöckl und sein Team kümmern sich mit Freude um Ihr leibliches Wohl. Unter Verwendung ausgewählter Zutaten erleben Sie authentische Kochkunst raffiniert und reizvoll interpretiert.

Mit seiner Passion und langjährigen Praxiserfahrung in renommierten Gourmetrestaurants überzeugt Claudio Stöckls Küche auf ganzer Linie. Mit ihm als leitender Chefkoch war das Restaurant Les Quatre Saisons (18 Gault Millau Punkte und 1 Stern Guide Michelin) viele Jahre eine Top-Adresse für die Region.

Seit nunmehr drei Jahren fließt sein kulinarisches Wissen in den „Les Quatre Saisons Catering Service“ by BâleHotels ein und der innovative Koch freut sich, auch Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



**LES QUATRE SAISONS  
CATERING**

hier sind Sie in allen Jahreszeiten gut  
beraten.

### **SCHENKEN SIE GÄSTEN IHRE VOLLE AUFMERKSAMKEIT**

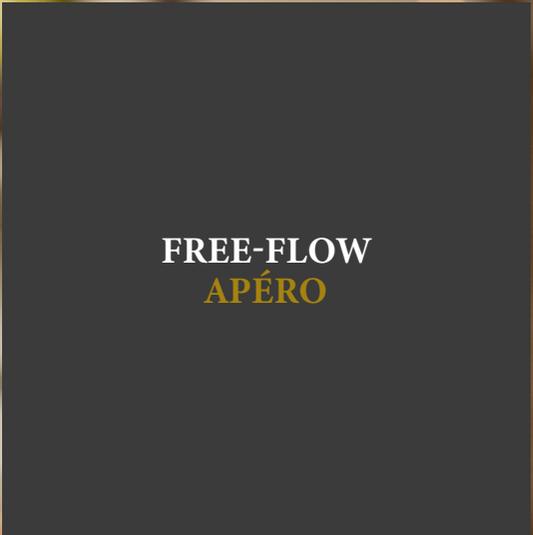
Damit auch Sie Ihren Anlass in vollen Zügen genießen und Ihren Gästen Ihre volle Aufmerksamkeit widmen können, sind wir vor Ort. Wir unterstützen organisatorisch und kümmern uns um jegliche Wünsche Ihrer Gäste im kulinarischen Bereich. Überlassen Sie all diese Anliegen unserem kompetenten Küchen- und Serviceteam. Nutzen Sie unsere Expertise um genussvoll zu überraschen. Wir bieten Serviceleistung und Küche auf höchstem Niveau, verbunden mit Fachwissen und Freude an der Organisation, Planung und Durchführung. Mit Liebe zum Detail geben wir alles, damit sich Ihre Gäste in Zukunft immer wieder gerne an die Stunden bei Ihnen zurückerinnern.

### **IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK**

Wenn Sie sich für uns als Partner entscheiden, bieten wir Ihnen:

- Transparente Kostenzusammenstellung, ohne versteckte Kosten
- Unverbindliche Offerte | sie müssen sich zu nichts verpflichtet fühlen
- Besichtigung der Location | Wir sehen uns gerne die räumlichen Gegebenheiten mit Ihnen an
- Rahmenprogramm und Mobiliar | Stühle, Tische und anderes Mobiliar alles aus einer Hand
- Expertise in Kulinarik und als Gastgeber

Zapfen Sie unser Fachwissen an und profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung, wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite in jedem Vor- und Nachbereitungs-Schritt



**FREE-FLOW**  
**APÉRO**

### **WILLKOMMENS KLEINIGKEITEN**

	<b>CHF</b>	
Grissini Natur	<b>4</b>	pro Portion
Grissini Saisonales Pesto	<b>6</b>	pro Portion
Butterblätterteiggebäck (Kräuter der Provence   Sesam   Kümmel   Sbrinz)	<b>4</b>	pro Portion
Geröstete Mandeln, Fleure de Sel   oder Vadouvan (per 100g)	<b>6</b>	pro Portion
Marinierte   gefüllte Oliven (per 100g)	<b>5</b>	pro Portion
Bruch Parmesan   oder Pecorino Romano	<b>4</b>	pro Portion
Junges Gemüse   Dips (Rohkostgemüse   diverse Dips)	<b>5</b>	pro Portion
Guacamole   Nachos	<b>5</b>	pro Portion
Flammkuchenbrett	<b>10</b>	pro Brett
Schinken Gugelhupf	<b>3</b>	pro Stück

### **GEFÜLLTE MINI LAUGENBRÖTCHEN**

Alpen-Kräutercreme	<b>4</b>	pro Stück
Französischem Weichkäse   Feige	<b>5</b>	pro Stück
Lande   Dijon-Mayonnaise	<b>4</b>	pro Stück
Räucherlachs   Meerrettich	<b>5</b>	pro Stück
Thunfischcreme   Tomate	<b>5</b>	pro Stück
Geflügelschinken   Currycreme	<b>5</b>	pro Stück
Fenchelsalami   Olive	<b>5</b>	pro Stück

### **CANAPÉS & ODER CROCCANTELLI**

Alpen-Kräutercreme	<b>3,5</b>	pro Stück
Lande   Dijon-Mayonnaise	<b>2,5</b>	pro Stück
Mariniertes Mittelmeergemüse   Balsamico Gel	<b>3,5</b>	pro Stück
Gemüseterrine   Kräuter Pesto	<b>3,5</b>	pro Stück
Räucherlachsrosette   Meerrettich	<b>4</b>	pro Stück
Thunfischcreme   Tomate	<b>4</b>	pro Stück
Buurehamme   Spargel	<b>4</b>	pro Stück
Tatar vom Natura Beef   Cornichon	<b>4,5</b>	pro Stück
Gewürzetenbrust   Zitronen-Ingwer Gel	<b>5</b>	pro Stück
Pata Negra   Olive	<b>8</b>	pro Stück

## MINI CLUBSANDWICH

Hobelkäse | Salat | Tomate | Mayonnaise  
Tomate-Mozzarella | Kräuter Pesto  
Räucherlachs | Meerrettichcreme | Landgurke  
Poulet | Romana Salat | Currycreme  
Buurehamme | Käse | Tomatencreme

CHF

5 pro Stück  
5 pro Stück  
6,5 pro Stück  
6 pro Stück  
6 pro Stück

## MINI WRAPS 1/4

“Italian-Style” (Mozzarella | Tomate | Kräuter Pesto)  
“Nordmeer” (Räucherlachs | Landgurke | Skyr)  
“Swissness” (Appenzeller Käse | Buurehamme | Alpen-Kräutercreme)

4 pro Stück  
4,5 pro Stück  
5 pro Stück

## MINI BURGER

Classic-Beef-Burger  
Rindfleisch | BBQ-Sauce | Tomate | Gurke | Salat | Zwiebel, Käse  
Burger-Basel-Art  
Räucherlachs | Senfsauce | Zwiebeln | Salat, Gurke  
Burger-Salilia  
Salsicca | Petersilie-Oliven-Pesto | Tomate | Salat, Provola  
Green-Burger  
Getreide-Erbsen-Patty | BBQ-Sauce | Zwiebeln | Salat, Tomaten

9 pro Stück  
9 pro Stück  
9 pro Stück  
9 pro Stück

## MINI STARTER KALT

(Schälchen, Gläschen, Tellerchen)

Saisonal-Salat | Focaccia  
Tomatenwolke | Büffelmozzarella | Balsamico Gel  
Maghreb Taboulé | konfierte kleine Tomaten | Minze  
Mini Sushi | Wasabi | Ingwer (auch vegetarisch erhältlich)  
Räucherlachs | Dill-Senfsauce | Landgurke  
Garnelen-Tatar | Limette | Kartoffelsalat  
Geflügel-Tonnato | Kapernäpfel | Olivenbrotchips  
Feiner Wurst-Käsesalat | Schnittlauch | Radieschen  
Bündnerfleisch | Nussbrotchip  
Pata Negra | Rucola | Focaccia

4 pro Stück  
5 pro Stück  
4 pro Stück  
6 pro Stück  
6 pro Stück  
6 pro Stück  
5 pro Stück  
5 pro Stück  
6 pro Stück  
6,5 pro Stück



FREE-FLOW  
APÉRO  
&  
MINI STARTERS

## MINI STARTERS



### WARM

Blätterteig-Käse Chuechli   Granny-Smith Gel	5	pro Stück
Mini Gemüsewähe   Kräutercreme	5	pro Stück
Glasierte Kirschtomate   Tomaten-Zucchini-sauce	5	pro Portion
Rote Beete Falafel   Minz-Joghurt Dip	5,5	pro Portion
Fritto-Misto di Verdure   Mandel-Kräuter Pesto	5,5	pro Portion
Ricotta-Spinat Ravioli   Salbeibutter	5,5	pro Portion
Risotto con Verdure	4,5	pro Portion
Saisonale Cremesüppchen	6	pro Portion
Mini Käse-Fondue   Basler Brot   kleine Kartoffeln (ab 6 Personen)	6	pro Portion
Diverse Dim Sum (auch vegetarisch erhältlich) (Samosa   Frühlingsrollen   Seafood-Taschen   Poulet-Yakitori)	5,5	pro Portion
Fisch & Chips   Salsa Verde (Egli-Knusperli   Kartoffelchips)	6	pro Portion
Gebratene Jakobsmuschel   Limettenrisotto	8	pro Portion
Gebratene Garnele   asiatisches Gemüse   Glasnudeln	6	pro Portion
Kalbskieferbäckli   Gold-Hirse-Risotto   Tomaten	6,5	pro Portion
Entrecôte von Natura Beef   Rotwein-Jus   Saisonales Gemüse	7	pro Portion
Gewürz-Entenbrust   Orangenpolenta	6,5	pro Portion
St. Patricks Lamm-Kotelette   Beluga-Linsen	6,5	pro Portion

### SÜSSES

Variation mini Macarons (3 Stück)	6	pro Portion
Variation Schoggi-Lollipops (3 Stück)	9	pro Portion
Basler-Leckerli-Trifel   Beeren (im Glas)	5	pro Stück
Tiramisù (im Glas)	4	pro Stück
Schoggi-Profiterols   Vanille	3	pro Stück
Crème-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert	5	pro Stück
Saisonaler Fruchtsalat   Minze (im Glas)	4	pro Stück
Mini Cornet   Glace Auswahl (3 Stück)	7	pro Portion
Basler Chriesibräegel   Vanille-Espuma   Crumble (im Glas)	5	pro Stück
Flammierte mini Banane   Limetten Aromen   Vanille	6	pro Portion
Saisonale mini Obstwähen (Ø 10cm)	7	pro Wähe
Mini Crêpes Suzettes   Orangensauce (3 Stück)	6	pro Portion

[zurück zur Übersicht](#)

## KOMBINIERTES ANGEBOT

### APÉRO

pro Person CHF 49

## KOMBINIERTES ANGEBOT

### KLEINER APÉRO-RICHE

pro Person CHF 69

#### KALT

Gefüllte mini Laugenbrötchen Variation  
Räucherlachsrosette | Meerrettich Croccantelli  
Gemüseterrine | Kräuter Pesto  
Butterblätterteiggebäck (Kräuter der Provence, Sesam, Kümmel, Sbrinz)  
Maghreb Taboulé | konfierte kleine Tomaten | Minze  
Saisonale mini Obstwähen  
Creme-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert

#### KALT

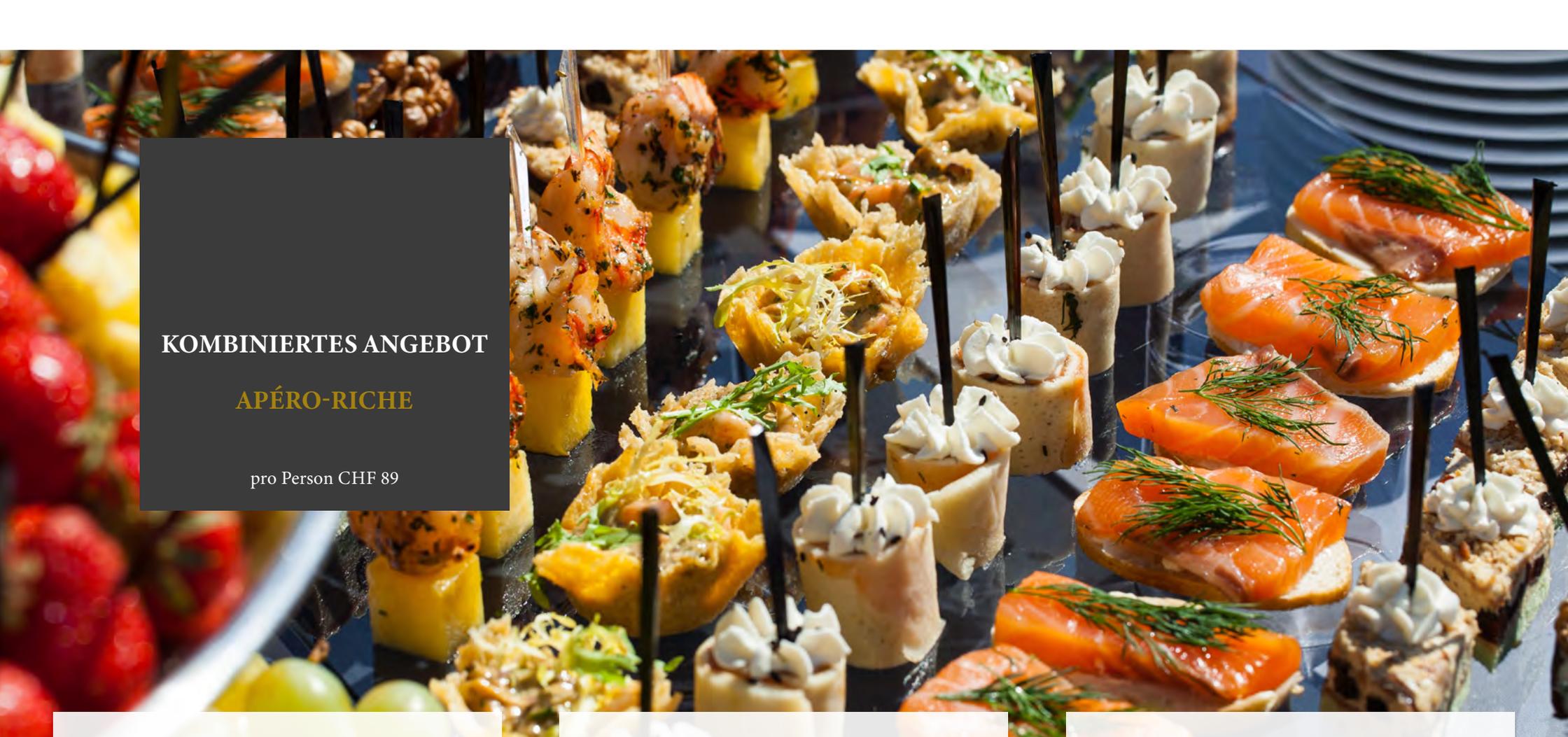
Gemüseterrine | Kräuter Pesto Croccantelli  
Gaspacho Andaluz | Röstbrot (im Glas)  
Räucherlachs | Dill-Senfsauce | Landgurke  
Pata Negra | Rucola | Focaccia

#### WARM

Risotto con Verdure  
Gebratene Garnele | asiatisches Gemüse | Glasnudeln  
Flammkuchenbrett Elsässer Art  
Gewürz-Entenbrust | Orangenpolenta

#### sÜSS

Flammierte mini Banane | Limetten Aromen | Vanille  
Tiramisù



## KOMBINIERTES ANGEBOT

### APÉRO-RICHE

pro Person CHF 89

#### **KALT**

Butterblätterteiggebäck (Kräuter der Provence, Sesam, Kümmel, Sbrinz)  
Marinierte | gefüllte Oliven  
Mini Wraps ¼ "Italian-Style"  
Mozzarella | Tomate | Kräuter Pesto  
Räucherlachsrosette | Meerrettich Croccantelli  
Rohschinken | Salami | Buurhamme | Grissini  
Gazpacho Andaluz | Röstbrot (im Glas)

#### **WARM**

Gebackene Randen-Falafel | Minz-Joghurt Dip  
Ricotta-Spinat Ravioli | Salbeibutter  
Fisch & Chips | Salsa Verde (Egli-Knusperli | Kartoffelchips)  
Maispouletbrust | Tessiner-Polenta  
Entrecôte von Natura Beef | Rotwein-Jus  
& Saisonales Gemüse

#### **SÜSS**

Tiramisù  
Crème-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert  
Saisonaler Fruchtsalat | Minze (im Glas)  
Glacé & Sorbet Wagen

## LES QUATRE SAISONS – GOURMET MENÜ

(Ganzjährig & auch vegetarisch erhältlich)

### CLASSIC

5 Gang zu CHF 129.00

4 Gang zu CHF 119.00 (ohne Käse)

## LES QUATRE SAISONS – GOURMET MENÜ

(Ganzjährig & auch vegetarisch erhältlich)

### ROYAL

7 Gang zu CHF 175.00

6 Gang zu CHF 165.00 (ohne Käse)

Amuse - Bouche

Carpaccio von der blauen Krevette | Zitronen Aromen | Avocado | Brioche

Gebratener Steinbutt | Riesling-Petersiliensauce | Spinat

Rinderfilet vom Simmentaler | Portwein - Schalotten - Jus  
Bohnen-Artischocken-Ragout | Kartoffel-Thymian-Emulsion

Stanser Fladä | Schlorzifladen

Triologie von der Criollo-Schokolade | Saisonale Früchte

Feingebäck

Amuse - Bouche

Gänseleber Naturell | Süssweingelee | Birne & Brioche

Grillierter Kaisergranatschwanz | Safran - Nage | Zuckerschotten

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Beurre Blanc | Spinat

Kalbsfilet im Kräutermantel | Cognac - Jus | Ofengemüse | Tessiner - Polenta

Vacherin Mont d'or | Granny - Smith - Rucola - Sorbet

Zitronen - Verveine - Espuma | geeiste Beeren

Nougat - Parfait | Gewürzorange

Feingebäck



**LES QUATRE SAISONS –  
GOURMET BUFFETS**

(Ganzjährig & auch vegetarisch erhältlich)

**SMALL**

CHF 65  
pro Person

**VORSPEISEN | SALATE**

Mariniertes Gemüse | Olivenöl & Kräutern  
Geflügel Tonnato | Grissini | Kapern  
In Kirschholz geräucherter Lachs | Zitrone | Meerrettichschaum

Bunter Pflücksalat  
Tomatensalat | Basilikum | Mozzarella  
Mais - Curry - Salat | Pepperoni | Ananas  
Eisbergsalat | Röstspeck  
Italian- | French- | Thousand Island - Dressing

**WARMES**

Saisonale Suppe

Ricotta - Angelotti | Petersilien Pesto

Gebratene Kalbsschulter | Kräuterkruste | Thymian - Jus  
Edel - Fischragout | Gemüse - Juliennen | Champagnersauce

Jasmin - Reis | Ofenkartoffeln & Rosmarin | Saisonales Gemüse

**SÜSSES**

Tiramisu | Saisonale Früchte  
Saisonaler Fruchtsalat  
Glacé & Sorbet - Auswahl

## LES QUATRE SAISONS – GOURMET BUFFETS

(Ganzjährig & auch vegetarisch erhältlich)

### MEDIUM

CHF 99  
pro Person

#### SALATE

Bunter Pflücksalat  
Coleslaw Salat | Garam Masala  
Tomatensalat | Basilikum | Mozzarella  
Rucolasalat | Pecorino Romano  
Eisbergsalat | Röstspeck  
Mais - Curry - Salat | Pepperoni | Ananas  
Italian- | French- | Thousand Island - Dressing

#### SÜSSES

Tiramisu | Saisonale Früchte  
Saisonaler Fruchtsalat  
Glacé & Sorbet Auswahl  
Basler - Leckerli - Mousse | Crumble  
Flammierte Mini Banane | Limette  
Crème brûlée

#### VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse | Olivenöl | Kräutern  
Mariniertes Felchenfilet | Zitrone | Meerrettichschaum  
Hauspastete | Sauce Cumberland  
Roastbeef | Dijon - Senfsauce  
Mini Frühlingsrollen & Samosas im Bambuskorb  
Süss - Sauer - Chilisauce

#### WARMES

Saisonale Suppe

Ricotta - Angelotti | Petersilien Pesto

Gebratene Kalbsschulter | Kräuterkruste | Thymian - Jus  
Edel - Fischragout | Gemüse - Juliennens | Champagnersauce  
Glasierte Entenbrust | Waldhonig | Gewürzen  
Gemüsesoufflé | Kräuter - Vinaigrette

Jasmin - Reis | Ofenkartoffeln & Rosmarin | Saisonales Gemüse

## LES QUATRE SAISONS – GOURMET BUFFETS

(Ganzjährig & auch vegetarisch erhältlich)

### ROYAL

CHF 119  
pro Person

#### SALATE

Bunter Pflücksalat  
Maghreb Taboulé | konfierte kleine Tomaten | Minze  
Kohlrabisalat | Thymian  
Marinierter Blumenkohl | Curry  
Glasnudelsalat Gado-Gado  
Italian- | French- | Gorgonzola-Dressing

#### SÜSSES

Tiramisu | Saisonale Früchte  
Panna Cotta | Karamellsauce  
Crêpes Suzette | Orangensauce  
Exotische Früchteplatte  
Basler - Leckerli - Mousse | Crumble  
Delice von Mokka | Schoggi  
Glacé & Sorbet Auswahl

#### VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse | Olivenöl & Kräutern  
Sushi Variation | Ingwer | Wasabi  
Marinierte Black Tiger Krevette Süss - Sauer  
Ananas-Carpaccio  
In Kirschholz geräucherter Lachs | Dill-Senfauce  
Vitello Tonnato | Artischockenböden  
Roastbeef | Cognac - Pfeffer - Sauce

#### WARMES

Saisonale Suppe

Tagliolini & Saison-Pilzen

Gemüse-Paella

Geschmorte Kalbskieferbäckli & Marsalasauc

Gebatene Mais - Pouletbrust & Mandelkruste

Frittierte Eglifilets & Kresse-Dip

Beluga - Linsen | Bio Erbsen - Püree

Ofenkartoffeln & Rosmarin | Saisonales Gemüse

## GETRÄNKE PAUSCHALE

(Gültig ab 20 Personen)

### APÊRO

30 Minuten CHF 12.00  
60 Minuten CHF 16.00  
90 Minuten CHF 20.00  
pro Person

## GETRÄNKE PAUSCHALE

(Gültig ab 20 Personen)

### ROYAL

CHF 35  
pro Person  
für maximal 3 Stunden

Schaumwein & Weisswein nach Wahl des Hauses

Orangensaft | Tomatensaft  
Mineralwasser  
Softdrinks  
Bier

Blätterteiggebäck | Oliven (auf den Tischen eingesetzt)

je ein Weisswein zur Auswahl

Ticinello Bianco di Merlot DOC | Vinattieri | Ticino  
oder

Chardonnay Ardèche IGP, Louis Latour, Chablis  
oder

Chardonnay "Los Vascos" | Domaine Barons de Rothschild | Colchagua  
Valley, 75cl

je ein Rotwein zur Auswahl

Cabernet Sauvignon "Los Vascos", Domaines Barons de Rothschild, 75cl  
oder

Ticinello Rosso, Ticino DOC, Vinattieri, Tessin . 75cl  
oder

Finca Antigua, Crianza Unico, La Mancha DO 75cl

Weitere Getränke

Mineralwasser | Softdrinks | Orangensaft | Bier | Kaffee / Espresso



## WEINE

### SCHAUMWEIN

	CHF	cl
Champagner Henri Mandois, brut Origine	110	75
Champagner Henri Mandois, Rosé	125	75
Prosecco Valdoobbiadene Brut DOCG	59	75

### WEISWEIN SCHWEIZ

Ticinello Bianco di Merlot DOC, Vinattieri, Ticino	54	75
Nobler Weisser, Nadine Saxer, Zürich	65	75
Epesses La République Blanc, Patrick Fonjallaz, Waadt	65	75
Aigle Les Murailles AOC, Henri Badoux, Waadt	85	75
Aigle Les Murailles AOC, Henri Badoux, Waadt	46	37,5

### DEUTSCHLAND

Riesling Trocken Gelblack, Schloss Johannisberg, Rheingau	48	75
---	----	----

### FRANKREICH

Chardonnay Ardèche IGP, Louis Latour, Chablis	45	75
Chablis, Louis Latour, Chablis	89	75
Sancerre Blanc, Comte Lafond, Loire	95	75

### ITALIEN

Pinot Grigio Classico, Alto Adige DOC, Südtirol	75	75
Costa di Giulia Bolgheri Bianco DOC, Michele Satta, Toskana	69	75

### CHILE

Chardonnay Los Vascos, Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley	44	75
---	----	----

### SPANIEN

Pazo Señorans Blanco, Albarino	63	75
--------------------------------	----	----

### ROSÉWEIN SCHWEIZ

CEil de Perdrix du Valais', Domaine Alia, Wallis	58	75
--	----	----

## **ROTWEIN SCHWEIZ**

Maienfelder Blauburgunder, Schloss Salenegg, Graubünden  
Ticinello Rosso, Ticino DOC, Vinattieri, Tessin .

**CHF** cl  
**95** 75  
**56** 75

## **FRANKREICH**

Château Tour Saint-Christophe, Saint-Emilion

**125** 75

## **ITALIEN**

Salice di Salento IGT, Vecchia Torre, Apulien

**54** 75

Barbera d'Alba DOC, Borgogno, Piemont

**74** 75

Sangiovese Le Focai, Rocca di Montemassi, Toskana

**56** 75

Morellino di Scansano DOCG, Poggio Nibbiale, Toskana

**59** 75

## **SPANIEN**

PSI, Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alnardo

**105** 75

Finca Antigua, Crianza Unico, La Mancha DO

**49** 75

**99** 150

Mas Mallola, Marco Abello, Priorat, Spanien

**99** 75

**165** 150

## **CHILE**

Cabernet Sauvignon Los Vascos  
Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley

**48** 75

## **SÜSSWEIN**

Les Sables d'Or, Sauternes , Bordeaux

**63** 50





## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	CHF	dl
Rhazünser / Arkina	5	4,0
Rhazünser / Arkina	8	8,0
Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero	5	3,3
Fanta, Sprite	5	3,3
Rivella (rot, grün, blau)	5	3,3
Apfelschorle	5	3,3
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	5	2,0
Säfte verschiedene Sorten Orangensaft / Apfelsaft / Tomatensaft / Multivitaminsaft	6	2,0
Red-Bull	7	2,0

### BIERE

Feldschlösschen (verschiedene Sorten)	5	3,3
Unser Bier (verschiedene Sorten)	6	3,3
Warteck Pic	5	3,3

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	4	portion
Kaffee Hag	4	portion
Espresso	4	portion
Doppelter Espresso	7	portion
Tee (verschiedene Sorten)	4	portion

### SPIRITUOSEN

		cl
Martini weiss	8	4
Martini rot	8	4
Campari	8	4
Rossi	8	4
Cynar	8	4
Ricard	8	2
Appenzeller	9	4
Grand Marnier	12	2

## CHF

### PERSONAL PRO STUNDE

Cateringleiter (ab 50 Personen)	80	Stunde
Sommelier (auf Wunsch)	60	Stunde
Chef de Service (pro 75 Personen)	60	Stunde
Service Mitarbeiter/in (pro 20 Personen)	48	Stunde

### DIE KÜCHENCREW VARIERT JE AUFWAND

Küchenschef	80	Stunde
Sous-Chef	60	Stunde
Koch	48	Stunde

### CHAUFFEUR / STEWARDING

Chauffeur / Steward	42	Stunde
---------------------	----	--------

### MATERIAL / EINRICHTUNG

Table-Top (Gläser, Geschirr, Servietten, Tischwäsche etc.)	15	pro Person
Stuhlhussen	5	Stück
Tische rund (180cm / 8 Personen)	40	Stück
Tische rund (150cm / 6 Personen)	30	Stück
Tische 160x80cm	25	Stück
Stuhl	20	Stück

### TRANSPORT

Fahrzeug, Kurzstrecke (max 1Km)	150	LKW
Fahrzeug, Grundpauschale Basel-Stadt (max 10km)	300	LKW
Fahrzeug, Grundpauschale Basel-Land (max 20km)	450	LKW
Jeder weitere KM	3	km



## CATERING NEBENKOSTEN

## BEISPIEL KONZEPT BUFFET LUNCH

### ECKDATEN

Datum	Ihrer Wahl
Anlass	Lunchbuffet
Ort	Ihrer Wahl
Personenzahl	ca. 50 Gäste

### ABLAUF

Freitag, 02. Juni 2023

10:00	Uhr	Eintreffen Caterer
10:00	Uhr	Eintreffen Küchencrew
10:00 – 12:15	Uhr	Einrichtung durch Caterer
12:15	Uhr	Servicebereitschaft
12:30	Uhr	Eintreffen der Gäste
14:00	Uhr	Ende Lunch
Bis ca. 15:00	Uhr	Abbau und Retoure – Catering Ende

Änderungen nach Rücksprache vorbehalten

### GESAMTKOSTEN

	Brutto	Exkl. MwSt
Lunchbuffet	4'500,00 CHF	4'178,27 CHF
Mitarbeitende	1'763,50 CHF	2'252,55 CHF
Table-Top	750,00 CHF	696,38 CHF
Transport	300,00 CHF	278,55 CHF
<b>GESAMT BRUTTO</b>	<b>7'303,50 CHF</b>	<b>6'781,34 CHF</b>
Summe pro Person	146,07 CHF	135,63 CHF

### BUFFET LUNCH

(12:30 Uhr) / T18	50 Personen	90,00	4'500,00 CHF
Exklusive MwSt	50 Personen	83,57	4'178,27 CHF

#### SUPPE (1 Position)

Saisonale Suppe

#### VORSPEISEN (5 Positionen)

Saisonale Vorspeisen | International | Regionale Produkte

#### SALATE (4 Positionen)

Saisonal Blatt-, Rohkost und marinierte Salate

#### PASTA (1 Position)

Frische Pasta | Ra

#### HAUPTGERICHTE (3 Positionen + 2 Sättigung Beilagen + 2 Beilagen)

Fleisch (kein Schwein), Fisch (Nachhaltig) & Vegetarische Hauptbestandteile

#### KÄSE

Käsebrett mit Trauben & Früchtebrot

#### DESSERT (4 Positionen)

Frische, saisonales Obstprodukte | Saisonal | Regional  
Variation von 3 verschiedenen Sorbets- Glaces

#### FEINGEBÄCK UND PRALINEN

### GETRÄNKE

Sämtliche Getränke werden vom Veranstalter organisiert. Der Caterer bringt das entsprechende Equipment zur Präsentation und zum Verzehr mit.

### CATERING NEBENKOSTEN

Mitarbeiter

#### DIE SERVICE CREW

1 Chef de Service				
10:00 bis 15:00 Uhr	5.0	Std.	60,00	300,00 CHF
3 Service Crew				
10:00 bis 15:00 Uhr	20.0	Std.	45,00	900,00 CHF

#### DIE KÜCHEN CREW

1 Sous-Chef				
11:00 bis 15:00 Uhr	4.0	Std.	60,00	240,00 CHF
2 Koch				
11:00 bis 15:00 Uhr	12.0	Std.	48,00	576,00 CHF

#### DER CHAUFFEUR / STEWARDING / LOGISTIK

1 Chauffeur / Stewart				
10:00 bis 15:00Uhr	5.0	Std.	42,00	210,00 CHF

Wir verrechnen nur die effektiv geleisteten Stunden. An- und Rückfahrt sowie die Bereitstellung und Aufräumarbeiten vor Ort gelten als Arbeitszeit.

#### TABLE-TOP

Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten	50 pro Pers.		15,00	750,00 CHF
--	--------------	--	-------	------------

#### TRANSPORT

1 Fahrzeug (Grundpauschale Basel-Stadt)	1	Stk.	300,00	300,00 CHF
---	---	------	--------	------------

## BEISPIEL KONZEPT APÉRO & DINNER

### ECKDATEN

Datum	Ihrer Wahl
Anlass	Apero & Dinner
Ort	Ihrer Wahl
Personenzahl	ca. 100 Gäste

### ABLAUF

Freitag, 02. Juni 2023

16:00	Uhr	Eintreffen Caterer
17:00	Uhr	Eintreffen Küchencrew
16:00 – 18:15	Uhr	Einrichtung durch Caterer
18:15	Uhr	Servicebereitschaft
18:30	Uhr	Eintreffen der Gäste Aperó
19:00	Uhr	Platzbezug   Getränkeservice   Beginn Menü
21:00	Uhr	Ende Dinner
Bis ca. 22:00	Uhr	Abbau und Retoure – Catering Ende

Änderungen nach Rücksprache vorbehalten

### GESAMTKOSTEN

	Brutto	Exkl. MwSt
Getränke Apéro & Menü	2'800,00 CHF	2'599,81 CHF
Speisen Apéro & Menü	12'000,00 CHF	11'142,06 CHF
Mitarbeitende	3'306,50 CHF	3'070,10 CHF
Table-Top	1'500,00 CHF	1'392,76 CHF
Transport	300,00 CHF	278,55 CHF
<b>GESAMT BRUTTO</b>	<b>19'906,50 CHF</b>	<b>18'483,29 CHF</b>
Summe pro Person	199,07 CHF	184,83 CHF

### APÉRO (18:30 Uhr) / T18

#### VERSCHIEDEN APERO SNACK (3-4 Position)

Mundgerechte Snacks als Flying Buffet	100 Personen	20,00	2'000,00 CHF
Exklusive MwSt	100 Personen	18,57	1'857,01 CHF

#### GETRÄNKE Aperó-Pauschale

Schaumwein, Weine, Mineralwasser, AFGs	100 Personen	8,00	800,00 CHF
Exklusive MwSt	100 Personen	7,43	742,80 CHF

### MENÜ (19:00 Uhr) / T18

Saisonal 3 Gang Menü	100 Personen	100,00	10'000,00 CHF
Exklusive MwSt	100 Personen	92,85	9'285,05 CHF

#### VORSPEISE

Frische saisonale Vorspeise oder Suppe

#### HAUPTGERICHTE

Variierend Fleisch oder Fisch (kein Schwein), saisonale & regionale Beilagen

#### DESSERT

Saisonales & regionale Produkte

#### FEINGEBÄCK UND PRALINEN

### GETRÄNKE Pauschale (2 Stunden)

Weiss- & Rotweine, Mineralwasser, AFGs	100 Personen	20,00	2'000,00 CHF
Exklusive MwSt	100 Personen	18,57	1'857,01 CHF

### CATERING NEBENKOSTEN

Mitarbeiter

#### DIE SERVICE CREW

1 Chef de Service				
16:00 bis 22:00 Uhr	5.75	Std.	60,00	345,00 CHF
6 Service Crew				
16:00 bis 22:00 Uhr	34.50	Std.	48,00	1'656,00 CHF

#### DIE KÜCHEN CREW

1 Sous-Chef				
17:00 bis 22:00 Uhr	4.75	Std.	60,00	380,00 CHF
3 Koch				
17:00 bis 22:00 Uhr	14.25	Std.	48,00	684,00 CHF

#### DER CHAUFFEUR / STEWARDING / LOGISTIK

1 Chauffeur / Steward				
16:00 bis 22:00Uhr	5.75	Std.	42,00	241,50 CHF

Wir verrechnen nur die effektiv geleisteten Stunden. An- und Rückfahrt sowie die Bereitstellung und Aufräumarbeiten vor Ort gelten als Arbeitszeit.

### TABLE-TOP

Gläser, Geschirr, Besteck, Stoffservietten	100 pro Pers.	15,00	1'500,00 CHF
--	---------------	-------	--------------

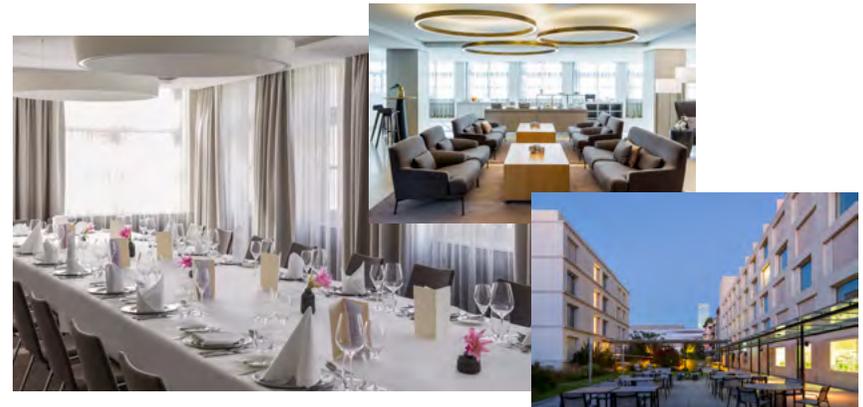
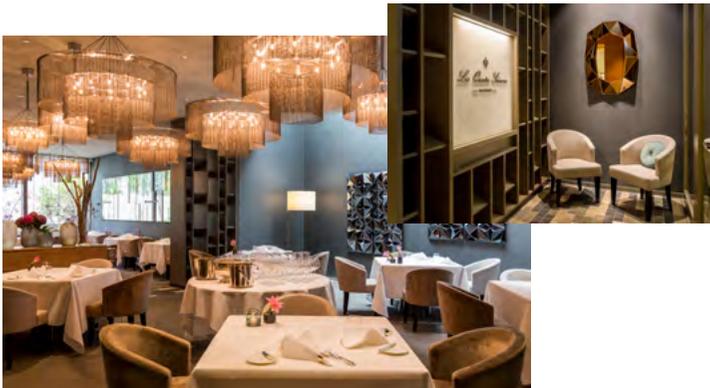
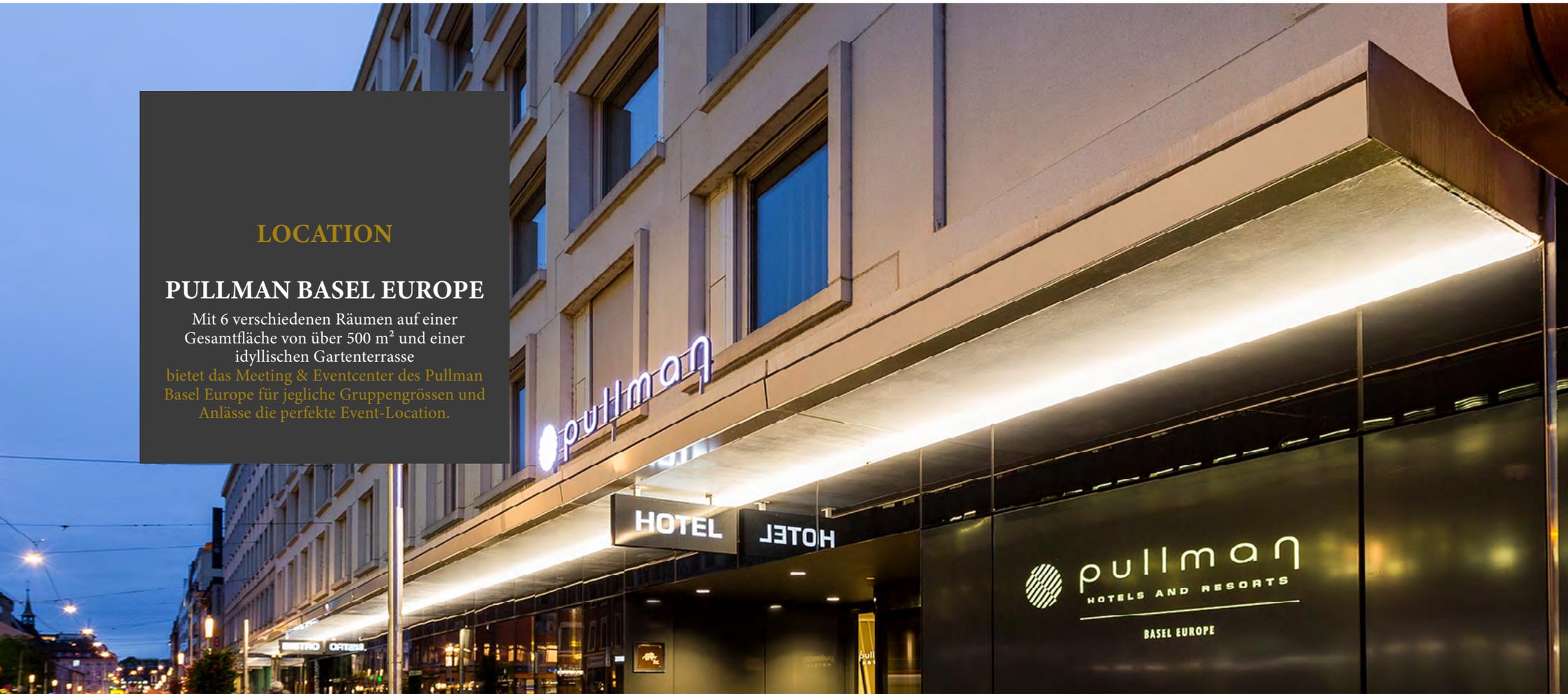
### TRANSPORT

1 Fahrzeug (Grundpauschale Basel-Stadt)	1	Stk.	300,00	300,00 CHF
---	---	------	--------	------------

## LOCATION

### PULLMAN BASEL EUROPE

Mit 6 verschiedenen Räumen auf einer Gesamtfläche von über 500 m<sup>2</sup> und einer idyllischen Gartenterrasse bietet das Meeting & Eventcenter des Pullman Basel Europe für jegliche Gruppengrößen und Anlässe die perfekte Event-Location.



## LOCATION

### MERIAN GÄRTEN

Bleiben Sie mit Ihrem Anlass im Gedächtnis Ihrer Gäste dank einer unverwechselbaren Location.

Auf der insgesamt 18 ha grossen Grünanlage der Merian Gärten befinden sich vier verschiedenen Räumlichkeiten für festliche Bankette.

Ob das Gewächshaus, der Holzsaal, das Lehmhaus oder die Villa Merian selbst, die Merian Gärten sind eine ideale Wahl für Ihren Anlass und das nicht nur in der warmen Jahreszeit.



## LOCATION

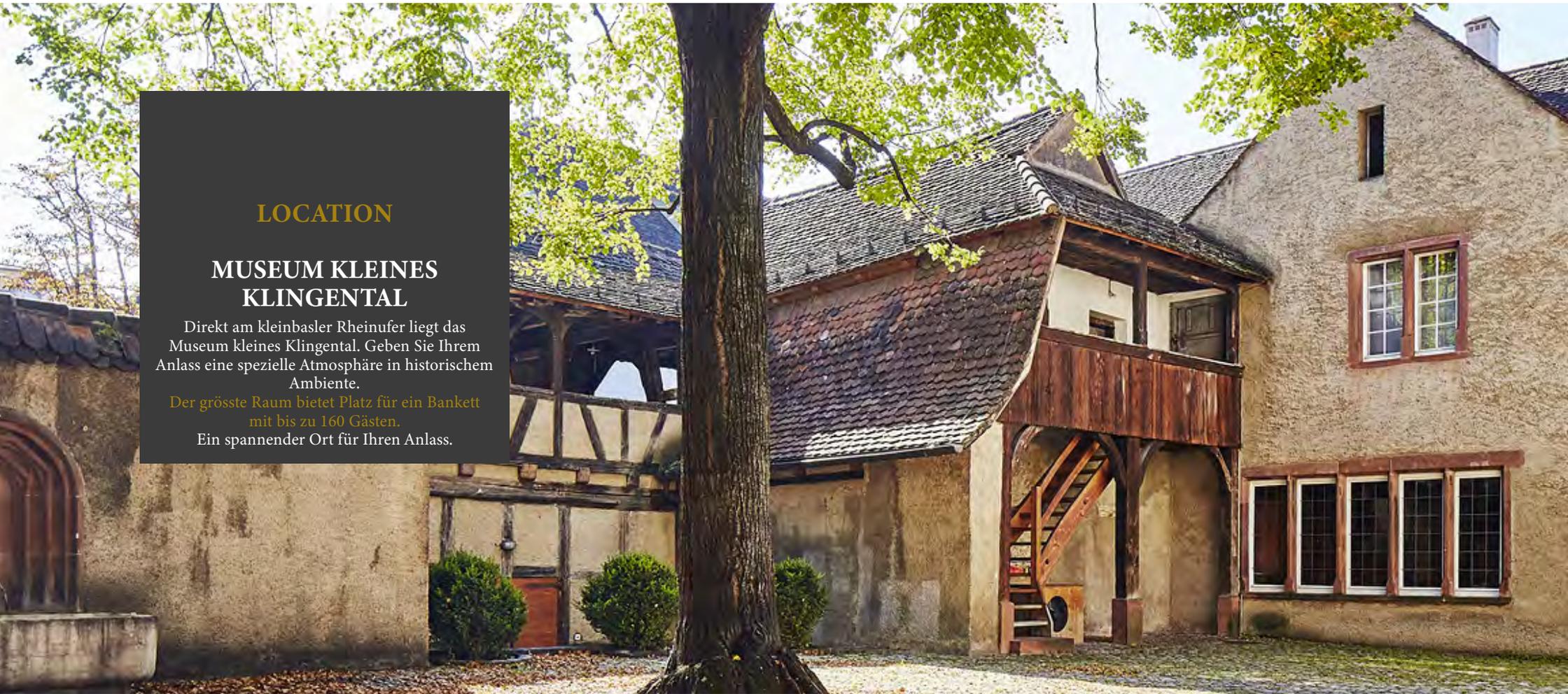
### WILDT'SCHES HAUS

Der kleine Stadtpalais am Petersplatz gehört wohl zu den schönsten Bauten Basels.

Das Wildt'sche Haus bietet mit seinen 2 Etagen und dem schönen Garten Platz für bis zu 210 Personen.

Der Rokkopalais ist eine unvergessliche Lokalität für feierliche Anlässe.





## LOCATION

### MUSEUM KLEINES KLINGENTAL

Direkt am kleinbasler Rheinufer liegt das Museum kleines Klingental. Geben Sie Ihrem Anlass eine spezielle Atmosphäre in historischem Ambiente.

Der grösste Raum bietet Platz für ein Bankett mit bis zu 160 Gästen.

Ein spannender Ort für Ihren Anlass.

