

## 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 planen wir Ihren Event auch massgeschneidert mit weitergehenden Angeboten. Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen.

Durch jahrelange Erfahrung mit vielen zufriedenen Kunden können wir uns mit gutem Gewissen, als starken Partner für Ihren Anlass anbieten. Wir unterstützen Sie Ihren Wünschen entsprechend 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
- Apéro Packages

### Menu Werkstatt

- Vorspeisen
- Hauptgänge
- Dessert
- Menus

### Preise & Dienstleistungen

### Stornierungsbedingungen

## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Mineralwasser            | 1 L    |
| Orangensaft              | 1 L    |
| Früchtebowle alkoholfrei | 1 L    |
| Softgetränke             | 0.33 L |
| Hausgemachter Eistee     | 0.33 L |
| Kaffee / Espresso        | 1Tasse |
| Tee                      | 1Tasse |

### Bier

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Ueli Bier, Kleinbasler Vagabund, Naturtrüb, Brauerei Fischerstube AG | 0.33 L |
|----------------------------------------------------------------------|--------|

### Schaumwein

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC<br>Italien, Colli del Soligo (Glera)                                 | 0.75 L |
| Spumante Rosato Extra Dry "Nudo" IGT Bio<br>Italien, Fasoli Gino (Corvina, Rondinella, Sangiovese) | 0.75 L |
| Blanc de Blanc Sekt brut – Gut Hermannsberg                                                        | 0.75 L |
| Champagne Brut Prestige AOC<br>Frankreich, Pierre Mignon                                           | 0.75 L |

### Weisswein

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

## Rosé

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

## Rotwein

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

Dies ist ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte. Bei Bedarf unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.

## HÄPPCHEN WERKSTATT

---

### Häppchen Variationen

#### Vegetarisch

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Windbeutel mit Kürbismousse und Kürbiskernen

Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung

Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse

Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung

Gemischtes Blätterteigkonfekt

#### Fisch & Meeresfrüchte

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

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

Geräucherter Aal (NL) mit Meerrettich und Apfel-Randen-Salat

Hummersalat (US) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

#### Fleisch

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti

Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Quitten-Apfelwein-Gelee

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

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

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

#### 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)

Cubes mit Lauch, Morcheln und Käse (vegetarisch)

Cubes mit Zwiebeln, Speck und Käse

Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse

### Warme Herbstspecials

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat

---

Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern

---

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

---

Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern,  
mit gebratenem Forellenfilet und Orangensauce

---

Gratinierte Raclette-Schnitten mit Essiggemüse, Kartoffeln und Raclettekäse

---

Kürbissuppe mit Ingwer  
und gebratener Riesengrille (VN)

---

Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen  
und gebratener Riesengrille (VN)

---

Linsensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse

---

### Süss

„Mont Blanc“ Törtchen mit Maroni-Püree und Schlagrahm

---

Maronen-Kirschen-Schnitte

---

Mandarinen-Pralinen-Schnitte

---

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

---

Kaffee crème mit eingelegten Kirschen und Crumble

---

Sachernschnitte

---

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

---

## 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)

### Nice and easy

Ein rein kaltes Angebot, Fingerfood.

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

\*\*\*

Windbeutel mit Geflügellebermousse  
und Quitten-Apfelwein-Gelee

\*\*\*

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti  
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

\*\*\*

Windbeutel mit Kürbismousse  
und Kürbiskernen

\*\*\*

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

### 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

### Klein und fein

Ein kleines, rein kaltes Angebot, bei dem wir nur das  
Exklusivste aus unserem Angebot servieren.

Hausgemachte Stopfleberterrinen (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

### 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

\*\*\*

Kaffee crème mit eingelegten Kirschen  
und Crumble

### 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 Kalbshälfte mit Jus  
und Risotto mit Kürbis, Maroni und Kräutern

\*\*\*

Maronen-Kirschen-Schnitte

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

### 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 Kräutercrêpes, 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 Kalbshüfte und Jus

\*\*\*

Mandarinen-Pralinen-Schnitte

\*\*\*

Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen und Crumble

\*\*\*

Sacher-Schnitte

## MENÜ WERKSTATT

---

### Kalte Vorspeisen

#### Herbstlicher grüner Salat

Gemischter herbstlicher Salat mit Blattsalat, Cicorino Rosso, Kürbis, gerösteten Baumnüssen, frischen Kräutern, Feta und Orangen-Dressing

Poulet-Terrine mit Speck, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti

Ziegenfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti

Kuhmilchfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti

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

Geflügelleberparfait mit eingelegten Birnen und Quittengelee  
dazu hausgemachtes Brioche

Entenstopfleber mit eingelegten Birnen und Quittengelee  
dazu hausgemachtes Brioche

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Wähe mit Kürbis, Kürbiskernen und Cheddar

Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern

Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern,  
mit rosa gebratener Kalbsnuss und Jus

Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern,  
mit gebratenem Forellenfilet und Martinisauce

Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce und cremigen Belugalinsen

### Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen und Kürbisöl  
mit gebratener Riesengrille (VN) als Suppeneinlage

Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen

mit gebratener Riesengrille (VN) als Suppeneinlage

Gratinierte Hummersuppe mit Blätterteiggebäck

Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern

## Hauptgänge

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

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Rotkohl mit Maroni

Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus,  
Polenta und glacierte Karotten

Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin  
und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse

Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata  
und geschmorten Rotweinzwiebeln und Randen

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

In der Baumnuss-Panade gebratenes Sellerieschnitzel mit Petersilien-Cremesauce,  
Stampfkartoffeln und glacierten Karotten

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

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

## Dessert / Käse

Dessertvariation von Mandarinen und Schokolade

Dessertvariation von Apfel, Karamell und Vanille

Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce

Mostcrème nach Thurgauer Art mit Baselbieter Most

Käseteller als Zwischengang

Dessertbuffet nach Absprache

ab 40 Personen

Dessertbuffet nach Absprache mit Käse

ab 40 Personen

Torte für Spezialanlass

Hochzeitstorte

## Teegebäck

Hausgemachtes Teegebäck

## Menu Packages

Grundsätzlich dürfen Sie das Menu, wie aufgeführt, selbst zusammenstellen. Inspirationen, wie dies 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

### 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

### 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