

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

Weisswein

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

Rosé

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

Rotwein

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

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

HÄPPCHEN WERKSTATT

Häppchen Variationen

Vegetarisch

Birnenbrot mit Tête de Moine

Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

Vegetarisch gefüllte, garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung

Gemischtes Blätterteigkonfekt

Fisch & Meeresfrüchte

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

Marinierte Riesencrevetten (VN) aus dem Gewürz-Sud mit Fenchel-Orangen-Salat

Essigsauer gebeiztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

Fleisch

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

Poulet-Speck-Terrine mit eingemachten Zwiebeln und Balsamico

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti und Oliven

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Gelee von Weissm Glühwein

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Roastbeef mit italienischem Brotsalat

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Gelee von Weissm Glühwein
und Brioche

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 Lauch, Speck und Käse

Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse

Warme Winterspecials

Gratinierte Raclette-Schnitte mit Kartoffeln, Essiggemüse und Raclettekäse

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat

Lauchsuppe mit grünem Curry serviert mit
gebratener Riesencrevette (VN)

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Jus und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronensauce und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und
Baumnüssen

Linsensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse (vegetarisch)

Süss

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

Zwetschgen-Blechkuchen mit Streuseln

Gebrannte Crème

Sacherschnitte

Toblerone-Mousse mit Nusscrumble

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)

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

Sacherschmitte

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

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 Stopfleberterrinerie (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

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-Blech Kuchen mit Streuseln

Gebrannte Crème

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 Weissm 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 Kalbshüfte mit Jus und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

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 gebeitztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern

Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse

Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

Gebrannte Crème

Toblerone-Mousse mit Nusscrumble

MENÜ WERKSTATT

Kalte Vorspeisen

Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing

Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

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

Geflügelleberparfait mit Gelee von Weissm Glühwein dazu hausgemachtes Brioche

Entenstopfleberterrine mit Gelee von Weissm Glühwein, dazu hausgemachtes Brioche

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

Warme Vorspeisen

Garnierte Kürbiswähe mit Kürbiskernen und Cheddar

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern

Rosa gebratene Kalbshälfte und Jus dazu Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern

Gebratenes Saiblingsfilet (IT) mit Zitronensauce dazu Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern

Gebratenes Doradenfilet (GR) mit Martinisauce, Venerereis und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse

Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und leichtem Rahmsauerkraut

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbisöl serviert mit gebratener Riesencrevette

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl serviert mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage

Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck

Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und frischen Kräutern

Hauptgänge

Schweinebraten mit Steinpilzcrèmesauce, Serviettenknödel und Rahmwirsing

Rindschmorbraten mit Rotweinsauce, Stampfkartoffeln und Rotkraut mit Maroni

Gebratene mit Salbei gespickte Pouletbrust dazu Marsalajus, Polenta und cremige Schwarzwurzeln

Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Jus, Kartoffelgratin und glaciertem Kohlrabi

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

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

Vegetarische Lasagne mit Wirsing, Steinpilzen und Gruyère serviert an einer Steinpilzcremesauce

Pikante mit Honig, Ingwer, Zitrone und Chili glacierte bunte Rüben serviert mit warmem Mascarpone-Feta-Espuma

und Reis-Timbal nach persischer Art mit Granatapfel und Pistazien

Vegetarisches „Szegediner Gulasch“ mit geräuchertem Tofu und Sauerkraut serviert mit Kartoffelpüree

Dessert / Käse

Dessertvariation von Kirsche, Kaffee und Schokolade

Dessertvariation von Zwetschge, Rum und Mandeln

Gebrannte Crème

Toblerone-Mousse mit Nusscrumble

Panna Cotta mit Mangosauce

Käseteller als Zwischengang

Dessertbuffet nach Absprache
ab 40 Personen

Dessertbuffet nach Absprache mit Käse
ab 40 Personen

Torte für Spezialanlass

Hochzeitstorte

Teegebäck

Hausgemachtes Teegebäck

Weihnachtsgebäck

Christstollen / Stück

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

Entenstopfleberterrine
mit Gelee
von Weissem 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

Em Bebbi sy Fescht

Hausgebeizter 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

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