

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	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. "Pojege" 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 (Cavernet Franz, 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

Sachernitten

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 Kräutercrepes, 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-Bleckkuchen

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 Rindsiedfleisch 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 Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage

Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen
mit gebratener Riesencrevette (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