

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 Eguren (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 Tomaten-Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen
Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen
Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse
Windbeutel mit Erbsenmousse und Pekannüssen
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung
Gemischtes Blätterteigkonfekt

Fisch & Meeresfrüchte

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse, gelber und roter Peperoni
Pochiertes Forellenfilet (IT) mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat
Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel

Fleisch

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti von roter und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen
„Vitello tonato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und frischen Kräutern
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Antipasti von Zucchetti und Tomate
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und Portweinreduktion
Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Cassis-Wein-Gelee
Garniertes Rindtatar mit Brotchip

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 Zucchetti, Cherrytomaten, geräuchertem Speck und Gruyère
Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten, Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)
Cubes mit Broccoli, Gorgonzola und Baumnüssen (vegetarisch)
Cubes mit Blattspinat, Cherrytomaten, Feta und Mandeln (vegetarisch)

Warme Sommerspecials

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu gebratene Riesengrille (VN)

Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)

Risotto mit Avocado und Erbsen mit rosa gegarter Kalbshälfte und Jus

Risotto mit Avocado und Erbsen mit gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce

Kichererbsensteak mit Petersiliensauce und Peperonata

Süss

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala, Maraschino und Meringue

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

Fruchttörtchen

Vanillecrème mit Cassis-Sauce und Pistazien-Crumble

Johannisbeeren-Bleckkuchen mit Streuseln

Kirschen-Bleckkuchen mit Streuseln

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 Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO),
Frischkäse, gelber und roter Peperoni

Windbeutel mit Geflügellebermousse
und Cassis-Wein-Gelee

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Windbeutel mit Erbsenmousse
und Pekannüssen

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln

Glasklar

Ein kalt-warmes Angebot mit kleinen Gerichten, die im oder auf Glas serviert werden.

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti von roter
und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto
mit Baumnüssen

Sülze vom Rindssiedfleisch
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip
und Belugalinsensalat

Erbsensuppe mit grünem Curry
und Kokosmilch dazu gebratene Riesencrevette
(VN)

Risotto mit Avocado und Erbsen

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala,
Maraschino und Meringue

Klein und fein

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken
mit Melone und Portweinreduktion

«Vitello tonnato» Kalbsfleisch
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern
und frischen Kräutern

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Schottischer Label Rouge Lachs
aus dem Wurzelsud
mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

Darf es etwas mehr sein?

Ein umfangreiches, rein kaltes Angebot.

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti
von roter und gelber Peperoni
dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen

„Vitello tonnato“ Kalbsfleisch
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern
und frischen Kräutern

Windbeutel mit Erbsenmousse
und Pekannüssen

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO),
Frischkäse und gelber und roter Peperoni

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln

Vanillecrème mit Cassis-Sauce
und Pistazien-Crumble

Sky is the limit

Unser grösstes (vorgefertigtes) Angebot an exklusiven
kalten und warmen Gerichten für die Begleitung Ihres
Aperitifs.

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone
und Portweinreduktion

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Schottischer Label Rouge Lachs aus dem
Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und
Fenchel

Windbeutel mit Erbsenmousse und Pekannüssen

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch
dazu gebratene Riesencrevette (VN)

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus
und Risotto mit Avocado und Erbsen

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala,
Maraschino und Meringue

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

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 Antipasti von roter und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen

„Vitello tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und frischen Kräutern

Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und Portweinreduktion

Pochiertes Forellenfilet (IT) mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat

Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten, Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)

Risotto mit Avocado und Erbsen

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

Vanillecrème mit Cassis-Sauce und Pistanzien-Crumble

Sacher-Schnitte

MENÜ WERKSTATT

Kalte Vorspeisen

Sommerlicher grüner Salat

Grüner Salat mit Ei, Speck und Croutons

Gemischter Sommer-Salat mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Salzmandeln, Ei, Kräutern und Croutons

Poulet-Terrine mit Speck dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti

Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern

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

Geflügelleberparfait mit eingelegten Kirschen und Kirschgelee
dazu hausgemachte Brioche

Entenstopfleber (FR) mit eingelegten Kirschen und Kirschgelee
dazu hausgemachte Brioche

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Portweinreduktion und Melonenrose

Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Wähe mit Auberginen, Cherrytomaten, Cashewnüssen und Käse
(vegetarisch)

Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)

Risotto mit Avocado und Erbsen, gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce

Risotto mit Avocado und Erbsen, rosa gebratener Kalbsnuss und Jus

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) mit Weissweinsauce, Kartoffeln und Artischocken-
Cherrytomaten-Gemüse

Suppen

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

serviert mit einer gebratenen Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage

Kalte Apfel-Gurken-Suppe

Serviert mit einer gebratenen Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage

Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck

Hauptgänge

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

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Polenta
und glaciertem Kohlrabi mit frischen Kräutern

Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus,
gebratene Kartoffeln und grüne Bohnen

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

Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata, Randen und rote Zwiebeln

Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit einer Kruste von Mandeln,
getrockneten Tomaten und Kräutern dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm
und im Ofen gebackene Auberginen

Rigatoni mit Tomaten-Ricotta-Sauce, Basilikum-Pekannuss-Pesto
und gehobeltem Sprinz

Gebackenes Blätterteigkissen mit Mandeln gefüllt mit einem Ragout
von frischen Pfifferlingen und Quorn dazu Erbsen und Erbsenpüree

Gebratener marinierter Tofu mit Sesam und Honig dazu Soja-Jus, Duftreis
und pikantes Pak-Choi-Karotten-Gemüse mit gerösteten Erdnüssen

Dessert / Käse

Dessertvariation von Kirschen, Kaffee und Schokolade

Dessertvariation von Pfirsich, Vanille und Himbeere

Vanillecrème mit Pfirsichsauce und Pistazien-Crumble

Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce

Weisses Schokoladenmousse mit Cassis-Sauce

Käseteller als Zwischengang

Dessertbuffet nach Absprache

ab 40 Personen

Dessertbuffet nach Absprache mit Käse

ab 40 Personen

Torte für Spezialanlass

Hochzeitstorte

Dessertvariation von Kirschen, Kaffee und Schokolade

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 Kirschen und
 Kirschegelee
 dazu hausgemachte Brioche

Kalte Apfel-Gurken-Suppe mit
 gebratener Riesengrille
 (VN)

Rosa gebratener Lammrücken
 mit einer Kruste
 von Mandeln,
 getrockneten Tomaten
 und Kräutern
 dazu Jus, Kartoffelgratin
 und im Ofen gebackene
 Auberginen

Dessertvariation von Pfirsich,
 Vanille und Himbeere

Teegebäck

Em Bebbi sy Fescht

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

Gazpacho mit gebratener
 Riesengrille

Rindsschmorbraten
 mit Rotweinsauce, Polenta
 und glaciertem Kohlrabi
 mit frischen Kräutern

Weisses Schokoladenmousse
 mit Cassis-Sauce

Einfach gut

Kuhmilchfrischkäse
 im Mantel
 aus verschiedenen Pfeffern
 (vegetarisch)

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

Dessertvariation
 von Kirschen, Kaffee
 und Schokolade