

parterre basel
catering



IN HALTS VER ZEICH NIS

Dank unserer langjährigen Erfahrung organisieren wir mit viel Leidenschaft und Kompetenz Ihren Anlass. Ob ein Firmenevent, ein Apéro, ein Beisammensein bei Ihnen zu Hause oder ein feierliches Ereignis in einer besonderen Location - wir inszenieren Ihren Anlass und passen unser Eventkonzept individuell Ihren Bedürfnissen an.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche - auch aussergewöhnliche. Kontaktieren Sie uns für eine Offerte.

Apéro	3 – 4
Variationen	5
Getränke	6
Material	7

APÉRO

Werktags ab 30 Personen
Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

STARTER

Marinierte Oliven (mediterran)
Hausgemachte Gemüsechips (Randen, Süsskartoffel, Lila Karottfel)
Tomatenbruschetta
Gemüsesamosa mit Chutney
Jalapeño mit Frischkäse gefüllt
Tramezzini-Variation

PARK 1847

Rassige Peperoni mit Frischkäsefüllung
Blinis mit Auberginenkaviar
Kürbis-Randen-Salat mit Linsen und Schalotte (saisonal)
Gefüllte Focaccia-Ecken
Mini Cornets gefüllt mit Frischkäse und Oliventapenade
Taboulé-Salat mit Granatapfel
Wraps mit Poulet oder vegetarische Füllung
Pumpnickel mit Basilikumpesto, Gorgonzola und geröstete Mandeln



Werktags ab 30 Personen
Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

ROYAL

Hausgemachte Mini-Burger du Chef (Rindfleisch)
Crostini mit San-Daniele-Schinken und Rucola-Dörrfeigensalat im Glas
Ofengemüse mit Pimentos
Gefüllte Rindfleisch-Empanadas mit Aiolisauce (auf Wunsch vegetarisch)
Mini-Pide mit Crevetten-Avocado-Salat
Oliven-Palmito und Blätterteigstangen hausgemacht
Kartoffel-Gurkensalat mit Koriander
Caesar Salad mit Parmesanspänen
Wan Tan gefüllt mit Poulet und Zitronengras
Roher Champignonsalat mit Birnen
Gurken-Minze-Mojito

DELUXE

Auberginenröllchen mit Mozzarella
Gemüseflan mit Brunnenkresse im Glas
Bruschetta mit Romatomaten
Böreks mit zartem Rindfleisch
Randenfalafel mit Zimt-Harissa-Sauce
Riesencrevetten im Kartoffelmantel
Mini Rindstatar auf Cranberry-Baguette
Kalamataolivenzigarren aus dem Humidor
Aranchini mit Mozzarella
Mediterranes Honiggemüse mit gerösteten Pinienkernen
Pitatasche mit Serrano-Schinken und Tomatenmousse
Brickteigtaschen mit Feta und Rapp tomate
Mini Club-Sandwiches
Mousse au Chocolat Grand Cru mit Früchtespiess
Saisonaes Tiramisu
Mini Cheese Cake

VARIA- TIONEN

Werktags ab 30 Personen
Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

FONDUE CHINOISE

- Rind-, Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch
- Gemüse
- Bouillon
- Reis
- Diverse Saucen
- Mixed Pickles, Silberzwiebeln, Cornichons
- Brot
- Chips

KÄSE-FONDUE

- Brot
- Kartoffeln
- Mixed Pickles, Silberzwiebeln, Cornichons

GRILLPLAUSCH

- Diverse Wurstspezialitäten
- Kleine Rindshohrücken
- Marinierte Pouletbrust
- Gemüsespiesse
- Baked Potatoes
- Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten (saisonal)
- Senf, Ketchup, Mayonnaise
- Brotvariation
- Mousse au Chocolat Grand Cru im Glas
- Panna Cotta im Glas
- Fruchtsalat im Glas

WASSER UND SOFT-DRINKS

Mineral
mit und ohne

Coca Cola & Zero

Fanta, Sprite

Rivella
rot oder blau

Schweppes Tonic,
Ginger Ale &
Bitter Lemon

Orangensaft Granini

Bio Süssmost

BIER

Feldschlösschen
Original

Feldschlösschen
Alkoholfrei

Schneider Weisse

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso

Diverse Tees

Schoggi/Ovo

SCHAUMWEIN

Prosecco Mesai
D.O.C. Treviso
Glera
Venetien, Italien

WEISSWEIN

Chardonnay Gran Sasso
Chardonnay
Abruzzen, Italien

Blanc de Noirs AOC
Pinot Noir
Baselland, Schweiz

Valdelainos
Verdejo
Rueda, Spanien

ROSÉWEIN

Cuvée d'Or Rosé
Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Baselland

ROTWEIN

Primitivo Gran Sasso
Primitivo
Apulien, Italien

Pinot Noir AOC
Pinot Noir
Baselland, Schweiz

La Hoja Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien

GESCHIRR

Gläser einzeln (Weinglas, Wasserglas, Proseccoglas, Bierglas)

Gläserset

Teller Ø 16 cm

Teller Ø 21 oder 28 cm

Besteckset (Messer, Gabel)

Apéroset (Teller inkl. Apérobesteck)

Apérogabel (Espresso-, Kaffeelöffel)

Jedes weitere Besteckteil

(Löffel, Dessertgabel, Brotmesser, Vorspeisenbesteck)

Kaffee- / Espresso-
set (Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel)

Chafing-Dish und Brennpaste,
inkl. Schöpfbesteck

Fondueset inkl. Topf, Gabeln und Brennpaste

Brett inkl. Tranchier- oder
Brot Schneidmesser

GEDECK

Tischtuch in diversen Grössen

Servietten gefaltet

Stehtisch-Husse

MOBILIAR

Festbankgarnitur, je 1 Tisch &
2 Bänke

Stehtisch

Tisch rechteckig 80 x 160
(bis 6 Personen)

Tisch rund Ø 150 (bis 10 Personen)

Stuhl

Faltzelt 3 x 3 Meter inkl. Seiten-
wände

Gasgrill

Kaffeemaschine

PERSONAL

Aufbaupersonal

Servicepersonal

Koch / Serviceleiter

Unser Personal wird nach Stundenaufwand verrechnet. Die Gesamtarbeitszeit umfasst die Zeit von der

Abfahrt bis zur Rückkehr in unseren Betrieb, inklusive dem Versorgen des Materials.

LIEFERUNG

Basel-Stadt

- Lieferung und Abholung

- nur Lieferung

Agglomeration

MwSt.

Die Preise verstehen sich als Richtwerte. Im Rahmen der Offertenstellung können die Preise aufgrund der individuellen Wünsche variieren. Pauschalangebote bei grösseren Veranstaltungen nach Absprache.

Wir verwenden nach Möglichkeit saisonale und regionale Produkte.

Deklaration:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Lamm: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Material kann nur in Verbindung mit einem Catering gebucht werden.



«GESCHMACK UND FRISCHE AM PULS DER ZEIT.»