

Unsere Apéro-Arrangements in Zusammenarbeit mit dem Hotel Basel

Die nachfolgenden Preise verstehen sich „alles inklusive“, d.h. 7.7% MwSt. sowie alle Personal- und Materialkosten (insbesondere Stehtische, Tischwäsche, Gläser/Geschirr/Besteck) und der Transport sind in den Preisen enthalten. Die Apéros sind für eine Dauer von bis zu 75 Minuten konzipiert. Empfehlung: 8 bis 12 Häppchen pro Person. Mindestumsatz pro Gast: Fr. 25.00.

Arrangement „Tabourettli“

- Canapé mit Salami
- Canapé belegt mit Thonmousseline
- Mini Bagel mit Frischkäse
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Chili, Koriander und Lachs
- Crostini mit Oliventapenade
- Frikadellen mit rassicem Dip..... 6 Einheiten pro Person à 26.50

Arrangement „Fauteuil“

- Canapé mit Thonmousseline
- Wrap mit Avocado-Lime
- Mini Bagel mit Frischkäse
- Pouletcurrysalat mit Reis
- Weinschaumsuppe im Shotglas
- Mini Wienerli mit Senf und Mini Bürli
- Schinkengipfeli
- Frikadellen mit rassicem Dip..... 8 Einheiten pro Person à 30.50

Arrangement „Hotel Basel“

- Lachstartar und Gemüsebrunoise mit Sauerrahm und Schnittlauch
- Pomodoro Crostini – Geröstetes Baguettebrot mit Tomaten-Würfeli
- Canapé mit BIO Rindstatar
- Canapé belegt mit Thonmousseline
- Mini Bagel mit Frischkäse
- Mini Wrap gefüllt mit Avocado-Lime
- Poulet Satayspiessli mit Erdnussbittersauce
- Crevette-Ananas-Spiess
- Mini Wienerli vom Jenzer mit Senf und Mini Bürli
- Weinschaumsuppe im Shotglas..... 10 Einheiten pro Person à 36.50

Arrangement „Basler Fasnacht“

- Chäschüechli 6cm von Wacker & Schwob
- Zwibelewähe von Wacker & Schwob
- sälber gfüllti Faschtewähe mit Senfbutter und Schinken (moitié-moitié)
- Huusgmachtli Basler Mählsuppe im Shotglas
- Weissweinrisotto mit geriebenem Parmesan (Front-Cooking)
- Mini Wienerli vom Jenzer mit Senf
- Mini Rauchwürstli vom Jenzer mit Mini Bürli
- Frikadelle mit rassicem Dip
- Mini Berliner
- Mini Fasnachtschiechli..... 10 Einheiten pro Person à 36.50

Ergänzungen zu den Arrangements

Front-Cooking Stationen

- Mini Wienerli & Rauchwürstli vom Jenzer mit Senf und Mini Bürli (warm)..... pro Gast 5.50
- Weissweinsrisotto mit geriebenem Parmesan (warm)..... pro Gast 7.50
- Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat (warm) pro Gast 8.00
- Fleischkäse mit Kartoffelsalat (warm) pro Gast 9.00
- Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (warm) pro Gast 10.00
- Frisch zubereitetes BIO-Rindstatar mit Garnituren und Gilgen-Toast (kalt) pro Gast 10.50

Kalte Häppchen

- Pomodoro Crostini - Geröstetes Baguettebrot mit Tomaten-Würfeli..... 3.50
- Canapé belegt mit Thonmousseline 3.50
- Canapé belegt mit Salami..... 3.50
- Canapé belegt mit Ei 3.50
- Canapé belegt mit Lachs 4.00
- Canapé belegt mit BIO-Rindstatar 4.00
- Mini Wrap gefüllt mit Poulet-Yucatan 4.50
- Mini Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Crème fraîche..... 4.50
- Mini Bagel belegt mit Frischkäse 4.50
- Mini Bagel belegt mit grillierter Zucchetti..... 4.50
- Teigwarensalat mit Chorizowürfeli 4.50
- Wurst-Käse-Salat „Hotel Basel“ 4.50
- Lachstatar und Gemüsebrunoise mit Sauerrahm und Schnittlauch 5.00

Warme Häppchen

- Chäschüechli von Wacker & Schwob 6cm 3.50
- vegetarische Frühlingsrolle 3.50
- Schinkengipfeli 3.50
- Weinschaumsuppe im Shotglas..... 3.50
- Frikadelle mit rassicem Dip 3.50
- Getrüffelte Polenta mit Auberginenkaviar Pinienkerne 4.50
- Poulet Satayspiessli mit Erdnussbuttersauce 5.00

Süsse Häppchen

- Profiteroles mit Schokoladenfüllung 3.50
- Crème brûlée mit Zuckerkruste 3.50
- Mangocrème im Shotglas..... 3.50
- Berliner 3.50
- Muffins..... 3.50
- Schoggimousse..... 3.50
- Saisonaler Fruchtsalat im Weck Glas..... 3.50