Unsere Apéro-Arrangements in Zusammenarbeit mit dem Hotel Basel

Schön, dass Sie sich für einen Apéro vom Hotel Basel interessieren.
Die Apéros sind für eine Dauer von ca. 75 Minuten konzipiert. Wir empfehlen 8 bis 12 Häppchen pro Person.
Gerne können die Packages auch angepasst oder ergänzt werden mit Häppchen von der 2. Seite.

Apéro «Tabourettli»

- Canapé mit Rindstatar
- Canapé mit Rauchlachs und Meerrettich
- Canapé mit Eimousseline
- Crostini mit Pilzragout und Feige (saisonal)
- Saisonales Süppchen
- Hausgemachte Frikadellen mit rassigem Dip

8 Einheiten pro Person à CHF 32.00
Preis pro Person inklusive 7.7% MwSt, Material und Personalkosten

Apéro «Fauteuil»

- Canapé mit Thonmousseline
- Canapé mit Weichkäse und Feigenchutney
- Crostini mit Birne, Nuss und Bresaola (saisonal)
- Wrap mit Avocado-Lime
- Saisonales Süppchen
- Mini-Wienerli mit Senf und Mini-Brötli
- Röstimuffin
- Hausgemachte Frikadellen mit rassigem Dip

10 Einheiten pro Person à CHF 38.50
Preis pro Person inklusive 7.7% MwSt, Material und Personalkosten

Apéro «Hotel Basel»

- Blätterteigstange mit Käse
- Canapé mit Rindstatar
- Canapé mit Thonmousseline
- Randenhummus mit Pitabrot
- Lachstatar im Glas
- Saisonales Süppchen
- Arancini saisonal gefüllt
- Röstimuffin
- Mini Burger
- Mini Wienerli im Teig

12 Einheiten pro Person à CHF 44.50
Preis pro Person inklusive 7.7% MwSt, Material und Personalkosten

Apéro « Basler Fasnacht»

- Mini Chäschüechli von Wacker & Schwob
- Mini Zwiebelwähe von Wacker & Schwob
- Wurst-Käse Salat Hotel Basel serviert mit Brot
- Huusgmachti Basler Mählsuppe im Shotglas
- Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse
- Mini Wienerli im Teig
- Röstimuffin
- Hausgemachte Frikadellen mit rassigem Dip
- Läckerlimousse
- Mini-Fasnachtschiechli

12 Einheiten pro Person à CHF 44.50
Preis pro Person inklusive 7.7% MwSt, Material und Personalkosten

Zum selber zusammenstellen

Kalte Häppchen	Preis pro Stück
• Canapé mit Eimousseline	CHF 3.50
• Canapé mit Weichkäse und Feigenchutney	CHF 3.50
• Canapé mit Thonmousseline	CHF 3.50
• Canapé mit Lachs	CHF 4.00
• Canapé mit Rindstatar	CHF 4.00
• Mini Wrap gefüllt mit Avocado Lime	CHF 3.50
• Crostini mit Birne, Nuss und Bresaola (saisonal)	CHF 4.80
• Crostini mit Pilzragout und Feige (saisonal)	CHF 4.80
• Melonen- Rohschinken Spiessli (saisonal)	CHF 3.50
• Tomaten-Mozzarella Spiessli (saisonal)	CHF 3.50
• Wurst-Käse-Salat Hotel Basel im Glas	CHF 5.40
• Lachstartar im Glas	CHF 6.00
• Crevettencocktail im Glas	CHF 6.00

Warme Häppchen	Preis pro Stück
• Saisonale Suppe im Shotglas	CHF 3.20
• Mini Chäschüechli von Wacker & Schwob	CHF 3.50
• Mini Zwiebelwähe von Wacker & Schwob	CHF 3.50
• Schinkengipfeli	CHF 3.50
• Arancini saisonal gefüllt	CHF 3.50
• Röstimuffin	CHF 4.20
• Hausgemachte Frikadelle mit rassigem Dip	CHF 4.20
• Mini-Wienerli im Teig	CHF 4.80

Front-Cooking Stationen	Preis pro Gast
• Mini-Wienerli oder Rauchwürstli vom Jenzer mit Senf und Mini-Brötli	CHF 6.60
• Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse	CHF 8.40
• Weissweinrisotto mit geriebenem Parmesan	CHF 9.60
• Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 10.80
• Frisch zubereitetes Rindstatar Hotel Basel mit Gilgen-Toast	CHF 12.60

Süsse Häppchen	Preis pro Stück
• Profiteroles mit Schokoladenfüllung	CHF 3.50
• Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	CHF 3.50
• Brönnti Crème	CHF 3.50
• Berliner	CHF 3.50
• Muffins	CHF 3.50
• Schoggimousse im Weckglas	CHF 3.50
• Saisonaler Fruchtsalat im Weckglas	CHF 3.50

Die 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. Ab 90 Minuten verrechnen wir CHF 55.00 pro Mitarbeiter und Stunde. Mindestumsatz pro Gast: Fr. 25.00, buchbar ab 20 Personen.