



CATERING ANGEBOT

 **parterre basel**
catering

Erlenparkweg 55 | 4058 Basel | +41 61 205 31 45
catering@parterre.net | www.parterre.net/catering

Ein Angebot von Parterre Basel

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro	3 - 4
Variationen	5
Getränke	6
Material	7

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

Werktags ab 30 Personen

Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

PARK 1874

- 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
- Pumpernickel mit Basilikumpest, Gorgonzola und geröstete Mandeln



ROYAL

- Hausgemachte Mini-Burger du Chef (Rindfleisch)
- Crostini mit San-Daniele-Schinken und Ruccola-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 (je nach Saison)

APÉRO

Werktags ab 30 Personen

Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

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
- Saisonales Tiramisu Mini Cheese Cake



“Das Leben ist ungewiss.
Iss erst den Nachtisch“

Ernestine Ulmer

VARIATIONEN

Werktags ab 30 Personen

Samstags, Sonntags und Feiertags ab 40 Personen

LECKERES VOM GRILL

(auch im Winter möglich)

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



“Mit dem Kochen ist es wie mit der
Liebe. Man sollte es mit Hingabe
angehen oder gar nicht”

Harriet Van Horne

GETRÄNKE

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

HEISSGETRÄNKE

- Kaffee, Espresso
- Diverse Tees

BIER

- Feldschlösschen (Original)
- Feldschlösschen (Alkoholfrei)
- Schneider Weisse

“Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken”

SCHAUMWEIN

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

WEISSWEIN

- Chardonnay Gran Sasso
Chardonnay
Abruzzen, Italien

ROSÉWEIN

- Cuvée d'Or Rosé
Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Baselland, Schweiz

ROTWEIN

- Primitivo Gran Sasso
Primitivo
Apulien, Italien
- Pinot Noir AOC
Pinot Noir
Baselland, Schweiz
- La Hoja Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien

MATERIAL

GESCHIRR

Gläser einzeln (Weinglas, Wasserglas, Proseccoglas, Bierglas)

Teller Ø 16 cm

Teller Ø 21 cm oder 28 cm

Besteckset (Messer, Gabel)

Apérogabel (Espresso-, Kaffeelöffel)

Geschirrset (Gläser, Teller, Besteck, Servietten)

Jedes weitere Besteckteil

(Löffel, Dessertgabel, Brotmesser, Vorspeisenbesteck)

Kaffee-/Espressoset (Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel)

Chafing-Dish und Brennpaste, inkl. Schöpfbesteck

Brett inkl. Tranchier- oder Brotschneidemesser

GEDECK

Tischtuch in diversen Grössen

Servietten gefaltet

Stehtisch-Husse

MOBILIAR

Festbankgarnitur, je 1 Tisch & 2 Bänke

Stehtisch

Tisch rechteckig 80 x 160 cm (bis 6 Personen)

Tisch rund Ø 150 cm (bis 10 Personen)

Stuhl

Faltzelt 3 x 3 m inkl. Seitenwände

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, inkl. dem Versorgen des Materials.

LIEFERUNG

Basel-Stadt

- Lieferung und Abholung

- nur Lieferung

MwSt.

Die Preise verstehen sich nach 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.

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen

Johann Wolfgang von Goethe

