



CATERING ANGEBOT



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



IN HALTSV ER ZEICHN IS

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

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 Basilikumpesto, Gorgonzola und geröstete Mandeln

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 (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 Romatomen
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

 **parterre basel**
catering



**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
Salatbullet 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 garnicht.»

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

BIER

Feldschlösschen
Original

Feldschlösschen
Alkoholfrei

Schneider Weisse

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso

Diverse Tees

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



MATERIAL



GESCHIRR

Gläser einzeln (Weinglas, Wasserglas, Proseccoglas, Bierglas)

Teller Ø 16 cm

Teller Ø 21 oder 28 cm

Besteckset (Messer, Gabel)

Apérogabel (Espresso-, Kaffeelöffel)

Geschirrset (Gläser, Teller, Besteck, Servietten)

Jedes weitere Besteckteil

(Löffel, Dessertgabel, Brotmesser, Vorspeisenbesteck)

Kaffee- / Espresso-Set (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 (bis 6 Personen)

Tisch rund Ø 150 (bis 10 Personen)

Stuhl

Faltzelt 3 x 3 Meter inkl. Seitenwände

Gasgrill

Kaffeemaschine

GEDECK

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.

«Essen bringt die Menschen auf vielen verschiedenen Ebenen zusammen. Es ist Nahrung für die Seele und den Körper, es ist wahre Liebe.»

Giada De Laurentiis



parterre basel
catering

**«GESCHMACK UND
FRISCHE AM PULS
DER ZEIT.»**

