

APÉRO IM HOTEL BASEL

Feste soll man feiern, wie sie fallen. Am schönsten sind sie, wenn der Rahmen stimmt.

Münzgasse 12
4001 Basel
T: +41 (0)61 246 68 00
F: +41 (0)61 246 68 11
reception@hotel-basel.ch
www.hotel-basel.ch

DAS HOTEL BASEL

Herzlich willkommen






Esther Brühwiler und das Team des Hotel Basels heissen Sie herzlich willkommen im Herzen der Basler Altstadt. Unser traditionsreiches und modernes City Hotel mit seinen 73 Zimmern, zwei Tagungsräumen und den beiden Restaurants Brasserie Steiger und Sperber besticht durch seine einzigartige Lage und ist somit der ideale Ort für Ihren Anlass.

Werte und Credo

Wir sind herzliche und achtsame Gastgeber aus Leidenschaft.

Unsere Leistungen übertreffen die Erwartungen und steigern die Lebensfreude.

Der Hotel Basel Gast erlebt:

-  unsere persönliche Begrüssung
-  unsere Flexibilität
-  unsere JA, gerne – Mentalität
-  unsere grosszügigen Kleinigkeiten
-  unsere persönliche Verabschiedung

Wir sind das einzige Viersterne-Hotel in der Altstadt Basels.

Die Nähe zum Gast und zu den Mitarbeitenden lässt Raum für Lebensfreude, für die Professionalität der Gastgeber sowie für Stabilität durch Kreativität und ermöglicht eine wirtschaftliche und nachhaltige Entwicklung des Unternehmens.

Uns ist es ein Anliegen, Ihren Aufenthalt bei uns unvergesslich und so angenehm wie nur möglich zu machen.





DIE RÄUMLICHKEITEN

Brasserie

Unser Hauptrestaurant ist mit französischem Charm „à la Brasserie Parisienne“ eingerichtet. Sie ist ideal für Geburtstage, Familientreffen oder Geschäftsessen.

Gerne empfangen und verwöhnen wir hier bis zu 80 Personen.

Sperber

Der Sperber ist mit historischem Kachelofen, Holztafelung, Lederpolstern und grosser Bar, ein gemütliches Basler Traditionslokal. Das Restaurant eignet sich für Geburtstage, Geschäftsausflüge oder Apéros an der Bar. Wir empfangen hier gerne bis zu 50 Personen.

Boulevard

Unsere schöne Terrasse ist besonders bei wärmeren Temperaturen der perfekte Ort um sich von uns an der frischen Luft verwöhnen zu lassen. Geniessen Sie Geburtstage, Hochzeitsfeste oder andere feierliche Anlässe mitten in der Altstadt mit bis zu 100 Personen.

Basler Keller

Der stimmungsvolle Gewölbekeller mit seiner eindrücklichen Architektur und dem raffinierten Beleuchtungskonzept, schafft den idealen Rahmen für Bankette und Veranstaltungen.

Ob Hochzeit, Geburtstagsfest, GV oder Firmenjubiläum - mit einer Dekoration nach Ihren Wünschen - wird diese Event Location zum Erfolgsgaranten Ihres Anlasses bis zu 100 Gästen.

Lisettli

Klein aber fein ist unsere heimelige, holzgetäfelte Lisettli-Stube. Benannt ist dieser Raum nach der stadtbekanntem Wirtin Lisette Hunziker, die am Standort des heutigen Hotel Basel bis in die 1970er Jahre eine Weinstube betrieben hat. Hier verwöhnen wir bis zu 20 Personen. Ob für ein Geschäftsessen, eine Tauffeier oder ein Geburtstagsfest, die Lisettli-Stube eignet sich für viele Anlässe - Gemütlichkeit ist garantiert.

SALZIGES **Preise jeweils pro 3 Stück**

- ♦ Knuspriges Tomaten-Kräuter Baguette 3.00
- ♦ Sunnereedli vom Lüthi Begg 3.50
- ♦ Baslerstäbli vom Lüthi Begg 3.50

CANAPÉS

- ♦ Thonmouseline und Paprikastaub 2.80
- ♦ Burgunderschinken mit Mayonnaise 2.80
- ♦ Salami 2.80
- ♦ Eimouseline 2.80
- ♦ Weichkäse und Feigensenf 2.80
- ♦ Würziges Rindstatar 3.20
- ♦ Geräucherter Lachs und Meerrettich 3.20

WRAPS

- ♦ Avocado-Lime 2.80
- ♦ Geräucherter Lachs und Meerrettich 3.20
- ♦ Poulet-Curry Mouseline 3.20

BAGEL ASSORTIERT **Pro Stück 4.50**

- ♦ Rauchlachs und Frischkäse
- ♦ Rohschinken, Frischkäse und Rucola
- ♦ Frischkäse und Rucola

PARTY SANDWICH ASSORTIERT **Pro Stück 4.50**

- ♦ Salami
- ♦ Thonmousse
- ♦ Burgunderschinken
- ♦ Sbrinz-Käse

KALTE HÄPPCHEN

- ♦ Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikum 3.00
- ♦ Pumpernickel mit Gemüseflan und Sauerrahm 3.20
- ♦ Grissini umwickelt mit Rohschinken 3.40
- ♦ Pumpernickel mit Guacamole und Crevette 3.50
- ♦ Pumpernickel mit Rauchlachstatar 3.50
- ♦ Grüner Spargel umwickelt mit Rohschinken (Frühling) 3.80
- ♦ Kurzgebratene Tunfischwürfel mit Sesamkruste 5.00

IM WECKGLAS

- ♦ Pastasalat mit Zucchini, Peccorino und Pesto 3.50
- ♦ Wassermelonensalat mit Fetakäse 3.80
- ♦ Lachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch 4.20
- ♦ Klassischer Crevetten Cocktail 4.20
- ♦ Reissalat mit Poulet und Curry 4.20
- ♦ Tintenfischsalat mit Merguez 4.80

IM SHOTGLAS **Pro Glas 2.50**

- ♦ Kalte Gazpacho Andaluz (Sommer)
- ♦ Weinschaumsuppe
- ♦ Saisonale Crèmesuppe (Spargel ,Tomate, Kürbis, Curry)

WARME HÄPPCHEN

♦ Frühlingsrolle (vegetarisch)	3.00
♦ Schinkengipfeli	3.00
♦ Chäs Chüechli Wacker & Schwob	3.20
♦ Quiche mit Speck, Lauch, Zwiebeln Wacker & Schwob	3.60
♦ Süsskartoffelsticks mit Sauerrahm	3.50
♦ Frikadelle mit pikantem Dip	3.50
♦ Eglifilet mit Tartarsauce	4.50
♦ Riesencrevetten-Spiess mit Ananas	4.20
♦ Marinierte Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	3.50
♦ Jalapeños mit Frischkäse	4.00
♦ Mini Hamburger	3.50
♦ Mini Fleischkäse mit süssem Senf und Brot	6.00
♦ Mini Wienerli und Rauchwurstli mit Senf und Brot	5.00

FRONT COOKING – Köstlichkeiten zubereitet vor dem Gast

♦ Saisonale Ravioli (Vegetarisch)	6.00
♦ Weissweinrisotto mit geriebenem Parmesan	6.00
+ Pilze nach Saison	+1.00
+ Merguez	+1.00
+ Saisonales Gemüse	+1.00
♦ Vegetarische Paella	6.00
+ Muscheln und Crevetten	+4.00
+ Poulet und Merguez	+4.00
♦ Direkt von der Berkel Maschine	Pro 100g 8.50
- Parma Schinken	
- Bayonne Schinken	
♦ Frisch zubereitetes Rindstatar mit Garnitur und Toast	9.00

SÜSSE HÄPPCHEN

Pro Stück 3.00

- ♦ Panna Cotta mit Beerencoulis
- ♦ Profiteroles mit Schokoladencrèmemfüllung
- ♦ Berliner
- ♦ Dunkles oder weisses Schokoladenmousse
- ♦ Brownies mit gerösteten Pekannüssen
- ♦ Crème brulée
- ♦ Muffins
- ♦ Saisonales Frucht mousse
- ♦ Saisonaler Fruchtsalat

FRUCHTIGES HÄPPCHEN SPEZIAL

Pro Person 5.00

- ♦ Einzigartiges Fruchtbouquet



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anlassbestätigung

Im Anschluss an die Detailabsprache erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung Ihrer Reservation. Wir bitten Sie, uns die unterzeichnete Kopie als Rückbestätigung zu retournieren.
Sie akzeptieren somit auch unsere AGB.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns spätestens 24 Std. vor Anlassbeginn die verbindliche Anzahl Gäste mit.
Diese wird in Rechnung gestellt.

Verlängerung

Dauert der Anlass länger als 24.00 Uhr, stellen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 250.- pro angebrochene und zusätzliche Stunde in Rechnung.

Stornierung

Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Veranstalter liegen, annulliert, verpflichtet sich der Veranstalter zum Ersatz folgender Kosten: bis 14 Tage vor Anlassbeginn kostenfrei bis 7 Tage vor Anlassbeginn 25% des Arrangements bis 3 Tage vor Anlassbeginn 50% des Arrangements bis 24 Std. vor Anlassbeginn 80% des Arrangements bei Nichterscheinen 100% des Arrangements Als Arrangement gilt: Menüpreis x Anzahl Personen

Zapfengeld

Für Weine, welche der Veranstalter zum Anlass mitbringt, verrechnen wir Zapfengeld:
pro 0,75L Flasche Wein CHF 30.00
pro 0,75L Flasche Champagner CHF 30.00

Menüwahl

In den Banketträumlichkeiten muss ein einheitliches Menu ausgewählt werden.

Inkasso

Einzelinkasso bieten wir bis max. 20 Personen an. Für Gesellschaften mit mehr Gästen erstellen wir eine Gesamtrechnung.

Preise

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zahlungskonditionen

Rechnungen des Hotels sind nach deren Erhalt innert 10 Tagen netto zu bezahlen. Eine Mahngebühr von CHF 20.00 wird ab 4 Wochen Verzug in Rechnung gestellt. Je nach Grösse und Art der Veranstaltung ist das Hotel berechtigt, eine Vorauszahlung bis 50% des Offertenbetrages zu erheben.

Zahlungshaftung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Diese Haftung erstreckt sich auch auf die ausdrücklich vereinbarte Direktbezahlung.

Generelle Haftung

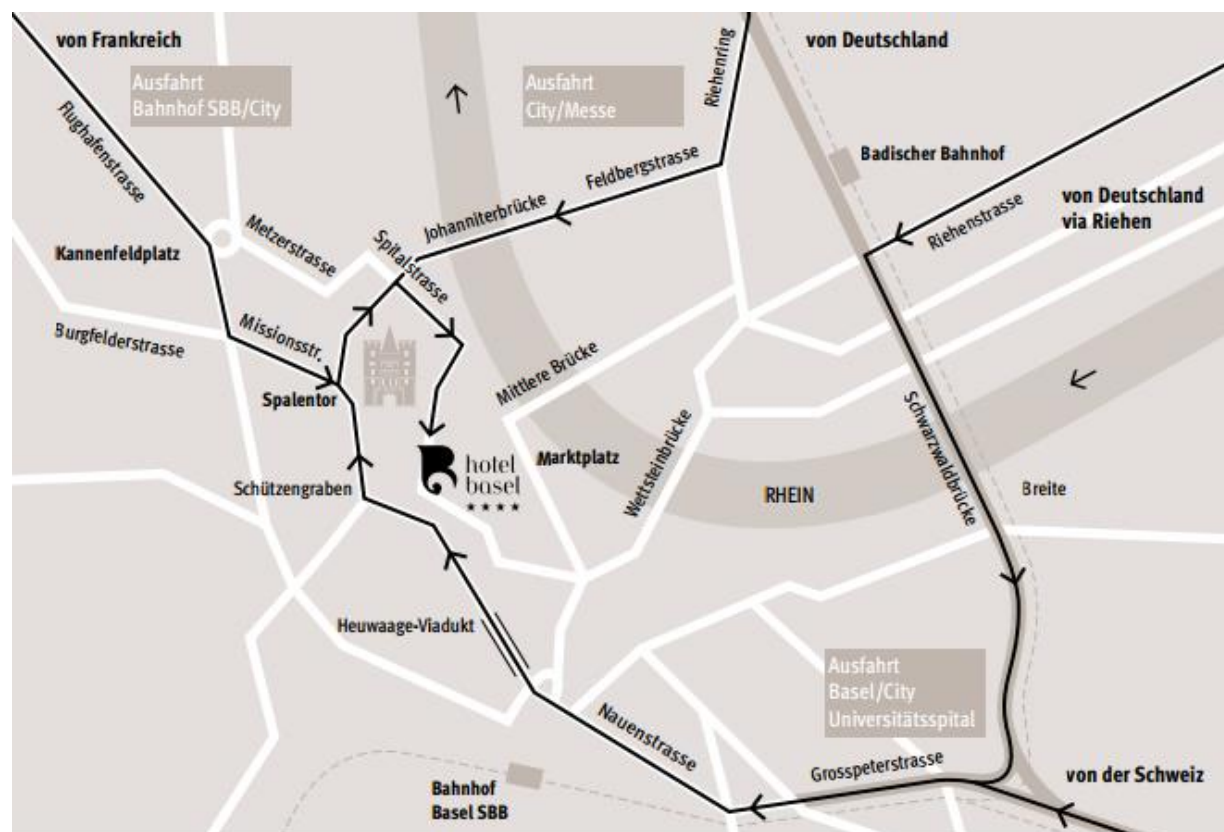
Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während des Anlasses verursacht wurden, haftet der Veranstalter, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Hotels nicht gestattet.

Verschiedenes

Das Unternehmen Hotel Basel AG, lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Ebenso lehnt das Hotel die Haftung für Personenschäden ab. Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährdet, so ist das Hotel berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

Gerichtsstand

Als Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien wird Basel-Stadt vereinbart.



Von Deutschland

Autobahnausfahrt «Messe» (linke Spur), Richtung «Riehen» ► auf die rechte Spur wechseln, Richtung «City/ Messe» ► beim Badischen Bahnhof rechts abbiegen, Richtung «Universitätsspital» ► nach der Brücke links abbiegen, Richtung «Mittlere Brücke / Marktplatz» ► dann rechts abbiegen, Richtung «Parkhaus Storchen / Polizei» ► weiter bis zum Hotel Basel durch die Fussgängerzone.

Von der Schweiz

Autobahnausfahrt «Basel-Mitte / Universitätsspital / Zoo / SBB» ► Richtung «Universitätsspital» (Unterführung) ► nach dem Unispital-Parking rechts abbiegen, Richtung «Mittlere Brücke / Marktplatz» ► dann rechts abbiegen, Richtung «Parkhaus Storchen / Polizei» ► weiter bis zum Hotel Basel durch die Fussgängerzone.

Von Frankreich

Autobahnausfahrt «SBB / City, Richtung Spalentor / Universitätsspital» ► beim «Spalentor» links abbiegen ► nach dem Unispital-Parking rechts abbiegen, Richtung «Mittlere Brücke / Marktplatz» ► dann rechts abbiegen, Richtung «Parkhaus Storchen / Polizei» ► weiter bis zum Hotel Basel durch die Fussgängerzone.

Im Stadtzentrum

Beim Hotel «Drei Könige» in die Spiegelgasse abbiegen ► Richtung «Parkhaus Storchen» ► weiter bis zum Hotel Basel (Fussgängerzone).

Als Hotelgast haben Sie das Recht, jederzeit (mit Ausnahme der Basler Fasnacht) unmittelbar durch die Fussgängerzone vor unser Hotel zu fahren.

Anreise mit dem Auto

Als Hotelgast haben Sie das Recht, jederzeit unmittelbar durch die Fussgängerzone vor unser Hotel zu fahren. Wir bieten Car Valet Service an.

Unsere Koordinaten:

47° 55' 74,8 N 7° 58' 38,2 O

Geben Sie in Ihrem Navigationsgerät folgendes ein: Fischmarkt 10, 4051 Basel - vom Fischmarkt fahren Sie geradeaus weiter durch die Schneidergasse (Fussgängerzone) vor das Hotel Basel.

Anreise mit dem öffentlichen Verkehrsmittel

Vom Bahnhof SBB mit dem Tram 8 (Kleinhüningen)

oder Tram 11 (Saint Louis) ab Gleis 5

Vom Badischen Bahnhof mit dem Tram 6 (Allschwil)

jeweils bis zur Haltestelle Marktplatz

Kontakt

Hotel Basel AG

Münzgasse 12

4001 Basel

Tel. 061 264 68 00

Fax 061 264 68 11

reception@hotel-basel.ch

www.hotel-basel.ch