

hotel bildungszentrum 21 Restaurant „zum Rosengarten“ im Garten des Missionshauses

Das Restaurant „zum Rosengarten“ gehört zur Hotel Bildungszentrum 21 AG.

Unser Restaurant mit bis zu 160 Plätzen befindet sich in einem Ökohaus direkt neben dem Hotelgebäude. Im Wintergarten des Restaurants können Sie zu jeder Jahreszeit ein schmackhaftes Essen geniessen - und das mit Ausblick auf unseren einzigartigen Park.

Unsere Köche kochen für Sie frisch, saisongerecht und wann immer möglich mit regionalen Produkten. Bewusst verzichten wir auf Extravagantes!

- Wir bieten jeden Tag ein Tagesmenu (Suppe oder Salat, Hauptspeise und Dessert), einen Tagesteller oder unser reichhaltiges Salatbuffet an.
- Im Sommer können Sie bei uns im Park auf dem Gartensitzplatz herrliche Barbecues und tolle Apéros in einmaliger Atmosphäre geniessen.
- Bei uns können Sie Feste mit bis zu 160 Personen feiern.

Im Herzen Basels Gast sein, geniessen, entspannen, arbeiten und wohnen!

Auf den nächsten Seiten erfahren Sie die Details zum Restaurant „zum Rosengarten“. Blättern Sie doch einfach weiter...

Haben Sie ein Lieblingsgericht, das Sie vermissen? Wir nehmen Ihre Wünsche sehr gern auf.

Inhaltsverzeichnis

Apéro	Seite	3
Stehlunch	Seite	6
Mittag- und Abendessen	Seite	9
Buffet - Spezialitäten	Seite	18
Sonntags - Brunch	Seite	21
Desserts	Seite	22

Zum Apéro

Die knusperige Variante

CHF 5.50 pro Person

Nüssli

Chips

Salzgebäck

Der solide Apéro

CHF 12.50 pro Person

Nüssli

Chips

Gemischte Brötli open face belegt mit
Kräuterfrischkäse, Salami oder Schinken
(1 Stück pro Person)

5 saisonale Gemüsestängeli mit zweierlei Dipping
(Curry und Cocktail)

Der klassische Apéro

CHF 14.50 pro Person

Gemischte Brötli open face belegt mit
Kräuterfrischkäse, Salami oder Schinken
(1 Stück pro Person)

Schinkengipfeli

5 saisonale Gemüsestängeli mit zweierlei Dipping
(Curry und Cocktail)

Satay-Spiessli (Poulet) mit Erdnusssauce

Die mediterrane Variante

CHF 18.50 pro Person

Grissini mit Rohschinken umwickelt

Crostini mit Oliventapenade und Frischkäse

Komposition aus verschiedenen Antipasti je nach Saison

Marinierte Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum

Grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)

Der Hausapéro

CHF 17.50 pro Person

Hausgemachte Suppe warm oder kalt (je nach Saison)

Gemischte Brötli open face belegt mit
Kräuterfrischkäse, Salami oder Schinken
(1 Stück pro Person)

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

5 saisonale Gemüsestängeli mit zweierlei Dipping
(Curry und Cocktail)

Hausgemachte Pizzaschnecken (vegetarisch)

Salzis auf einem „Brettli“ zum selber schneiden

„Viva Mexiko“

CHF 14.50 pro Person

Jalapenos (vegetarisch) gefüllt mit Frischkäse

Mini-Burittos con Carne

Quesadillos (Weizen-Tortillas)
mit Käse-Chili Füllung (vegetarisch)

Taccos (vegetarisch)
mit pikanter Gemüsefüllung

Chorizo-Mozzarella-Feigen Stick

Die mexikanischen Snacks servieren wir Ihnen mit Nachos,
Sauerrahm-, Guacamole- und Salsa-Dipp

Der feierliche Apéro

CHF 29.50 pro Person

Eisgekühlte oder warme Suppe (je nach Saison) in der Kaffeetasse

Gemischte Brötli open face belegt mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thonmousse, gebratenes italienisches Gemüse, und Tomaten Mozzarella

Honigmelonenkugeln mit Schwarzwälder Schinken

Rindscarpaccio mit Sbrinz auf dem Löffel serviert

Crevetten mit Koriander und Ananas auf dem Löffel serviert

Zucchinirollen mit Kräuterfrischkäse auf dem Löffel serviert

Pangasius-Gemüse-Spiessli

Gemüsetartar mit Hüttenkäse auf Ruccola auf dem Löffel serviert

Zum ergänzen

Mini Sandwichs mit Schinken, Salami, Kräuterfrischkäse oder Eiermousse

CHF 4.90 pro Stück

Parisetten Sandwich weiss- oder Vollkornmehl mit Schinken, Salami, Kräuterfrischkäse, oder Eiermousse

CHF 7.50 pro Stück

Speckgugelhopf (800 g)

CHF 36.00 pro Stück

Käseplatte mit 4 Sorten Käse (80 g) Bergkäse, Tête de Moine, Ziegenkäse und Brie

CHF 10.50 pro Portion

Fleischplatte mit 4 Sorten Fleisch (80 g) Schinken, Salami, Bündnerfleisch und Rohschinken

CHF 10.50 pro Portion

Früchtekorb

CHF 4.50 pro Person

Der etwas andere Lunch

(ab 10 Personen)

Sandwich-Lunch I

CHF 16.50 pro Person

darin inbegriffen:

Saisonale Suppe serviert in der Kaffeetasse

Gemischte Brötchen (open face / 3 Stück pro Person) belegt mit Schinken, Salami, Eiermousse, Hobelkäse und Kräuterfrischkäse

Frische Früchte

Als Brötchen können wir Ihnen anbieten:
Laugen-, Vollkornweggli und Schlumbi

Sandwich-Lunch II

CHF 21.00 pro Person

darin inbegriffen:

Saisonale Suppe serviert in der Kaffeetasse

Gemischte Brötchen (open face / 4 Stück pro Person) belegt mit Hüttenkäse-Tatar mit sonnengetrockneten Tomaten, gebratenes italienisches Gemüse, Bündner Fleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thonmousse und Lachs

Früchtekorb
Süsse Kleinigkeiten im Glas

Als Brötchen können wir Ihnen anbieten:
Sesam-, Mohn- und Vollkornweggli und Oliven-Ciabatta

Der traditionelle Stehlunch

CHF 29.50 pro Person

darin inbegriffen:

Saisonale Suppe serviert in der Kaffeetasse mit zweierlei Brot

Kleine gemischte Sandwichs (auch vegetarisch gefüllt)

Gemüestängeli mit zweierlei Dipp (Curry und Cocktail)

Jalapenos gefüllt mit Frischkäse

Kartoffelwürfel mit Kräuterquark

Chicken Nuggets mit Sweet-Chilisauce

Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce

Früchtekorb

Süsse Kleinigkeiten im Glas

Der gesunde Stehlunch

CHF 34.50 pro Person

darin inbegriffen:

Saisonale Suppe serviert in der Kaffeetasse mit zweierlei Brot

Knackiger saisonaler Salat mit Kernen im Glas serviert

Kleine gemischte Sandwichs (auch vegetarisch gefüllt)

Gemüestängeli mit zweierlei Dipp (Curry und Cocktail)

Gemüespiesschen in Olivenöl gebraten

Rindscarpaccio mariniert mit Parmesansplitter auf einer Platte serviert

Poulet-Spiessli mit Sojasauce

Früchtekorb

Süsse Kleinigkeiten im Glas

Zum Mittag- und Abendessen

Basler Bebbis Wunschmenü

CHF 44.00 pro Person

Saisonale Gemüsecrèmesuppe
(nach Ihrem Wunsch)

Kleiner gemischter Salat

Suure Mogge
(Rindsbraten eingelegt
in Rotweinbeize)
Hausgemachte Spätzli
Marktfrisches Mischgemüse

Läckerliparfait mit Fruchtsauce

Zürcher Ratsherrenmenü

CHF 48.00 pro Person

Bouillon mit Gemüsejulienne
und Sherry

Blattsalat mit gerösteten Kernen

Geschnetztes Kalbsfleisch
Zürcher Art (kurz gebraten)
mit Butterrösti

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Rahm

Mediterranes Menü

mit Vorspeise CHF 57.50
ohne Vorspeise CHF 48.00

Tomaten-Mozzarella Salat
(Büffelmozzarella)
auf Rucolabeet
an Balsamico-Dressing

Graffiti-Ravioli
mit vegetarischer Füllung
an Mascarpone- und Pestosauce

Kalbs-Saltimbocca gebraten
an Marsalasaucce
Risotto Milanese
Gemüsebouquet

Panna Cotta
mit Früchten

Für Fischliebhaber

CHF 59.50 pro Person

Hausgemachter Graved Lachs
mit Dill-Senfsauce
Brioche und Butter

Solefilet Tropical mit Crevetten
an Hummersauce
Schwarzer Reis
Feiner Blattspinat

Dessertteller Rosengarten
mit Sorbetvariationen und
Mousse garniert mit Früchten

Vegetarisches Menü

mit Vorspeise CHF 48.00
ohne Vorspeise CHF 35.00

Karottencrèmesuppe

Gemüsetatar mit Hüttenkäse
mit Tomatenvinaigrette
auf Salatbouquet

Saisongemüse im Filokörbli
auf Spinatschaum
Quinoa (Inkakorn)

Windbeutel mit Vanillecrème
garniert mit frischen Früchten

Fleisch Menü

mit Vorspeise CHF 56.00
ohne Vorspeise CHF 44.00

Karottencrèmesuppe

Frühlingsrolle
mit kleiner Salatgarnitur

Bami Goreng
(Indonesisches Nudelgericht)
mit Sambal, Sojasauce
und Kroepoek

Windbeutel mit Vanillecrème
garniert mit frischen Früchten

Kleines Menü I

CHF 36.00 pro Person

Saisonale Gemüsesuppe

Kleiner gemischter Salat

Saftiges Rindshuftsteak
Gorgonzolasauce
Gebratene Kartoffelgnocchi

Hausgemachtes
dunkles Schoggimousse

Kleines Menü II

CHF 36.00 pro Person

Saisonale Gemüsesuppe

Kleiner gemischter Salat

Zucchettimedailles
Tandoorisauce
Gnocchi

Hausgemachtes
dunkles Schoggimousse

Durch die Jahreszeiten

Frühlingsmenü

5-Gang CHF 77.00
4-Gang ohne Vorspeise
CHF 64.50
3-Gang mit Suppe oder Salat
CHF 56.00

Grüne Spargelcrèmesuppe
mit Kerbel

Frühlingsalat
mit lauwarmem Ziegenkäse
an Tomatenvinaigrette

Crevettenspiessli
an Limonensauce
Schwarzer Reis

Gebrautes Kalbssteak
mit Bärlauchschaum
Neue gebratene Kartoffeln
Spargelragout

Rhabarber-Parfait
und marinierte Erdbeeren
mit Pfefferminze

Frühlingsmenü (vegetarisch)

5-Gang CHF 68.00
4-Gang ohne Vorspeise
CHF 55.50
3-Gang mit Suppe oder Salat
CHF 45.00

Grüne Spargelcrèmesuppe
mit Kerbel

Frühlingsalat
mit lauwarmem Ziegenkäse
an Tomatenvinaigrette

Linguine
mit Artischockenherzen
und Walnüssen
an Salbeibutter

Buchweizencrêpe
gefüllt mit gebratenem Spargel
an Pertersilienschaum
Neue gebratene Kartoffeln

Rhabarber-Parfait
und marinierte Erdbeeren
mit Pfefferminze

Sommermenü

4-Gang CHF 68.00
3-Gang mit Kaltschale
CHF 53.00

Melonenkaltschale

Gebratenes Zanderfilet
auf sommerlichen Blattsalaten
an frischer Kräutervinaigrette

Limetten-Curry-Kalbsschnitzel
mit erfrischender tropischer Salsa
Maispuffer

Beeren- und Sorbetvariationen

Sommermenü (vegetarisch)

4-Gang CHF 56.50
3-Gang mit Kaltschale
CHF 45.00

Melonenkaltschale

Tomaten-Mozzarella-Terrine
auf sommerlichen Blattsalaten
an Kräutervinaigrette

Spinat-Quarkknödel
mit erfrischender tropischer Salsa

Beeren- und Sorbetvariationen

Herbstmenü

5-Gang CHF 86.00

4-Gang ohne Vorspeise

CHF 69.50

3-Gang mit Suppe oder Salat

CHF 59.00

Wildterriner mit Apfelchutney
Brioche und Butter

Kürbiscrèmesuppe mit Passions-
frucht

Lauwarmer Randensalat
mit Meerrettichdressing
auf Eichblattkranz

Zarte Rehschnitzel
an schäumender Wacholdersauce
mit Waldpilzen
Rosenkohl
Hausgemachte Kräuterspätzli

Herbstlicher Dessertteller
(Zwetschgenmousse, Marronigla-
ce auf caramelisierten Birnen-
stückchen und Quittensorbet)

Herbstmenü (vegetarisch)

5-Gang CHF 68.00

4-Gang ohne Vorspeise

CHF 54.50

3-Gang mit Suppe oder Salat

CHF 46.50

Pilzmousse mit Preiselbeergelee
Brioche und Butter

Kürbiscrèmesuppe mit Passions-
frucht

Lauwarmer Randensalat
mit Meerrettichdressing
auf Eichblattkranz

Kurz gebratene Kartoffelgnocchi
mit Pastinakengemüse,
Erbsen und gerösteten Pinienker-
nen an Kräuterschaum

Herbstlicher Dessertteller
(Zwetschgenmousse, Marronigla-
ce auf caramelisierten Birnen-
stückchen und Quittensorbet)

Wintermenü

4-Gang CHF 67.50
3-Gang mit Suppe oder Salat
CHF 61.00

Crèmesuppe vom Knollensellerie
mit geräucherter Lachsrose

Winterliche Blattsalate
mit gerösteten Nüssen und Trau-
ben an Granatapfeldressing

Poeliertes Schweinefilet
im Speckmantel
mit gebratenen Apfelstückchen
an Calvados-Rahmsauce
Winterliches Gemüsebouquet
Frische Nudeln

Teeparfait mit Orangensalat
und Datteln

Wintermenü (vegetarisch)

4-Gang CHF 55.50
3-Gang mit Suppe oder Salat
CHF 46.50

Crèmesuppe vom Knollensellerie
mit Gemüsechips

Winterliche Blattsalate
mit gerösteten Nüssen und Trau-
ben
an Granatapfeldressing

Gebratene Polentaschnitten
mit geschmolzenem Gorgonzola
auf Lauchgemüse

Teeparfait mit Orangensalat
und Datteln

Pasta Plausch à discretion

(ab 20 Personen)

CHF 36.50 pro Person
(Zuschlag für ein Dessertbuffet CHF 10.00)

Salatbuffet mit drei Blattsalaten,
Gurkensalat, Karottensalat
und zwei Gemüsesalaten
mit French- und Italian-Dressing

4 Sorten Pasta
mit Napoli-, Bolognese-, Pesto und
Carbonara-Sauce
Parmesankäse

Hausgemachtes Tiramisu

Grill-Party von Mai bis September

(ab 20 Personen)

CHF 51.00 pro Person
(Zuschlag für ein Dessertbuffet CHF 10.00)

Salatbuffet mit drei Blattsalaten,
Gurkensalat, Karottensalat
und zwei Gemüsesalaten
mit French- und Italian-Dressing

frisch vom Grill:
Lammkoteletts, Pouletschenkel, Schweinssteaks, Luganighetti,
Kalbs-Cippolata, Merguez und Klöpfer
Maiskolben, Peperonistreifen, Zucchetti, Zwiebeln und Auberginen
Baked potatoes mit Kräuterquark
Kräuterbutter und Senf

Sorbetteller (drei verschiedene Sorten)
mit Früchten garniert

Buffet Spezialitäten

Klassisches Buffet (ab 20 Personen)

CHF 61.00 pro Person mit Suppe
CHF 56.00 pro Person ohne Suppe
(Zuschlag für Dessertbuffet CHF 10.00)

Saisonale Gemüsecrèmesuppe,
oder
Kraftbrühe mit Einlage
oder
Gemüsekaltschale
(am Tisch serviert)

Salatbuffet mit drei Blattsalaten,
Gurkensalat, Karottensalat
und zwei Gemüsesalaten
mit French- und Italian-Dressing

Roastbeef am Stück gebraten
Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Marktfrisches Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes
mit Spätzli

Gefüllte Tortellini (vegetarisch)
mit Tomatencoulis

Hausgemachte gebrannte Crème
(am Tisch serviert)

Regionales Dreiländer-Buffet

(ab 30 Personen)

CHF 74.00 pro Person mit Suppe

CHF 69.00 pro Person ohne Suppe

Suppe (serviert)

Griesssuppe Elsässerart
mit Steinpilzen

Kaltes Buffet

Buntes Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten
Rüebli-salat
Sellerie-salat
Sauerkraut-salat mit Speck
Badischer Kartoffel-salat
Bebbi-salat (Siedfleischsalat)
dazu
Haus-Dressing und
Balsamico-Dressing

Chicorée-Schiffli mit Bibelikäse

Gemüseterrine
mit Tomatenvinaigrette

Haus-Pastete mit Cumberland-
sauce

Elässer Geflügelleber-Terrine
mit Burgundergelee

Schwarzwälder Speckplättli

Geräucherte Fischplatte
mit Forellenfilet und Rauchlachs
und Apfel- Meerrettich

Warmes Buffet

Elsässer Flammenkuchen

Gemüsequiche

Bubenspitze mit frischem Gemü-
se

Lachs "Baloise"
(gebraten mit Zwiebelringen)
Jus

Gespickter Rindsbraten
mit Burgunderjus
Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangensauce
und grünem Pfeffer

Kartoffelgratin

Reis

Gemüse vom Markt

Dessert- Buffet

Fruchtsalat

Schwarzwälder Torte

Gewürztraminer-Crème

Gebrannte Crème

Meringue mit Schlagrahm

Parfait mit "Alter Zwetschge"

Käseplatte mit
Jura Moron-Bergkäse, Ziegen-,
Münster- und Winzerkäse
mit Nüssen, Birnenbrot und Äp-
feln

Around the world

(ab 30 Personen)

CHF 68.00 pro Person

Kaltes Buffet

Salatbuffet mit
Verschiedene Blattsalate

Coleslaw-salad

Linsensalat mit Koriander

Glasnudelsalat mit Kefen

Crevettensalat mit Ananas

Pouletsalat mit Mango
an Kokosnusssauce

Schweizer Wurst-Käse Salat

Maissalat mit Chili

dazu

Italian-Dressing,
Blue Cheese-Dressing und
Thousand Island-Dressing

Quesadillos mit Käse-Chilifüllung

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Sojasauce

gebackene Zwiebelringe

Antipasti misti
mit Oliven, Artischocken,
sonnengetrockneten Tomaten,
Auberginen, Peperoni, Pilzen und
Mozzarella-Perlen

Warmes Buffet

Bami Goreng
(Indonesische Nudelpfanne
mit Geflügel)

Canelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

Spare ribs mit BBQ-Sauce

Lammcurry mit Tandoorisauce
Okra-Schoten und Gurken

Russischer Fischeintopf

Baked potatoes mit Sauerrahm-
sauce

Wildreis

Maiskolben mit Butter

Marktfrisches Gemüse

Dessert-Buffet

Fruchtsalat

Tiramisu

Cheese-Cake

Passionsfruchtmousse

Stracciatella-Glace und Mango-
sorbet

Brownies mit Baumnüssen

Rote Grütze

Sonntags-Brunch

ab 20 Personen

CHF 29.50 pro Person

Zum Trinken

Kaffee, Tee, Schokolade
Kalte und heisse Milch
Verschiedene Fruchtsäfte
von Max Havelaar
1 Glas Prosecco oder Rimus

Brot und Brötchen

Verschiedene Brotsorten
Gipfeli und Vollkorn-Gipfeli
Butterzopf
Muffins
Butter, Becel
hausgemachte Marmeladen
Honig
Nutella

Cerealien und co.

Müsli und Cornflakes
Natur- und Fruchtjoghurt, Quark
und Kompott
Früchtekorb mit Saisonalen
Früchten
Frischer Fruchtsalat

kalt:

Platten mit Aufschnitt,
Trockenfleisch,
kalter Braten und Käseplatte

Warm:

Rührei
Gebratener Speck/Schinken
4-Minuten Ei
Kleine Würstli

CHF 43.00 pro Person

Zusätzlich:

kalt:

Rauchlachs und geräuchertes
Forellenfilet
Tomaten-Mozzarella
Gemüse mit Dipp

Warm:

Bündner Gerstensuppe aus dem
Suppentopf (oder Suppe nach
Wahl)
Rösti

CHF 59.00 pro Person

Zusätzlich:

kalt:

Hauspastete mit Cumberland
Sauce

Warm:

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Hollandaise
(wird am Buffet tranchiert)

Desserts

Hausgemachte Parfaits, garniert (Früchte, Zimt, Haselnuss, Basler Lächerli)	CHF 10.00
Soufflé Glacé Grand Manier	CHF 12.00
Hausgemachtes dunkles und helles Mousse au Chocolat garniert	CHF 12.00
Hausgemachtes Früchtemousse garniert (Mango, Papaya, Erdbeer, Himbeer je nach Saison)	CHF 10.00
Dessertteller Rosengarten mit einer Sorbetvariation, zweierlei Mousse und Früchten ausgarniert	CHF 14.50
Frische Feigen oder Zwetschgen (saisonal) in Portwein mit Mascarpone sauce und Rahm	CHF 13.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.50
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF 9.00
Exotische Früchteteller aus fairem Handel	CHF 16.50
Verschiedene Glacé (Vanille, Erdbeer, Schoggi, Stracciatella, Café)	CHF 3.50 (pro Kugel)
Verschiedene Sorbets (Zitronen, Mango, Ananas, Cassis, Himbeer)	CHF 4.00 (pro Kugel)

Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem Angebot. Gerne begrüßen wir Sie zu einem Gespräch, indem wir Ihre Wünsche berücksichtigen dürfen.

„Da wir nicht unmögliches möglich machen können...

...ist kulinarisch alles möglich.“

Ihr hotel bildungszentrum 21 Team

Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz oder Neuseeland oder entsprechend Deklaration im aktuellen Angebot
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Freilandhaltung oder entsprechend Deklaration im aktuellen Angebot Die Maispoularde beziehen wir aus Frankreich
Schwein	Schweiz

Geschäftsbedingungen

- Reservation** Definitive Reservation: Wir garantieren Ihnen Ihre Reservation. Bitte teilen Sie uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Personenanzahl mit. Nehmen weniger Personen an dem Anlass teil, verrechnen wir die definitiv gemeldete Gästezahl.
- Annulationskosten**
- Bankett:** bei Vertragsabschluss
bis 7 Tage vor dem Anlass:
CHF 80.00 Administrationsaufwand
7 bis 3 Tage vor dem Anlass:
25% des vereinbarten Menüpreis
3 Tage und weniger vor dem Anlass:
100% des vereinbarten Menüpreis
- Zimmer:** ***individuelle Reservierung***
Das Zimmer kann schriftlich bis 14.00 Uhr am Anreisetag, während Messen bis 14.00 Uhr am Anreise-Vortag, kostenlos storniert werden. Vorzeitige Abreisen werden in Rechnung gestellt.
- Zimmerrückgabe bei Gruppenreservierungen***
3 Monate vor dem Anlass
das komplette Zimmerkontingent
89 - 30 Tage vor dem Anlass
50% des Zimmerkontingents
29 - 14 Tage vor dem Anlass
25% des Zimmerkontingents
13 - 02 Tage vor dem Anlass
05% des Zimmerkontingents
weniger als 2 Tage können
keine Zimmer ohne Annullierungskosten zurückgegeben werden.
No shows werden in Rechnung gestellt.
- Um Missverständnisse vorzubeugen, möchten wir Sie bitten uns die Annullation schriftlich oder elektronisch zukommen zulassen.
- Bezahlung** Bar, EC-Direkt oder Postcard,
nach Absprache auf Rechnung
oder mit Kreditkarte
- Organisation** Absprache aller Details wie
- Beratung in der Menu- und Getränkeauswahl
- Einrichten des Bankettraumes
- Dekoration
- Bereitstellen der Technik
bis 10 Tage vor dem Anlass



hotel
bildungszentrum 21
basel

Tellergeld

Für mitgebrachte Speisen verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 4.50 pro Person

Menukarten

CHF 2.00 pro Karte

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine (75cl) verrechnen wir ein Zapfengeld à CHF 25.00 pro ausgeschenkte Flasche (Champagner 75cl CHF 35.00)

Verlängerung

Verlängerung: pro angebrochene Stunde nach 23.00 Uhr: CHF 100.00

Preise

Preisänderungen behalten wir uns vor.

Basel, im April 2008