



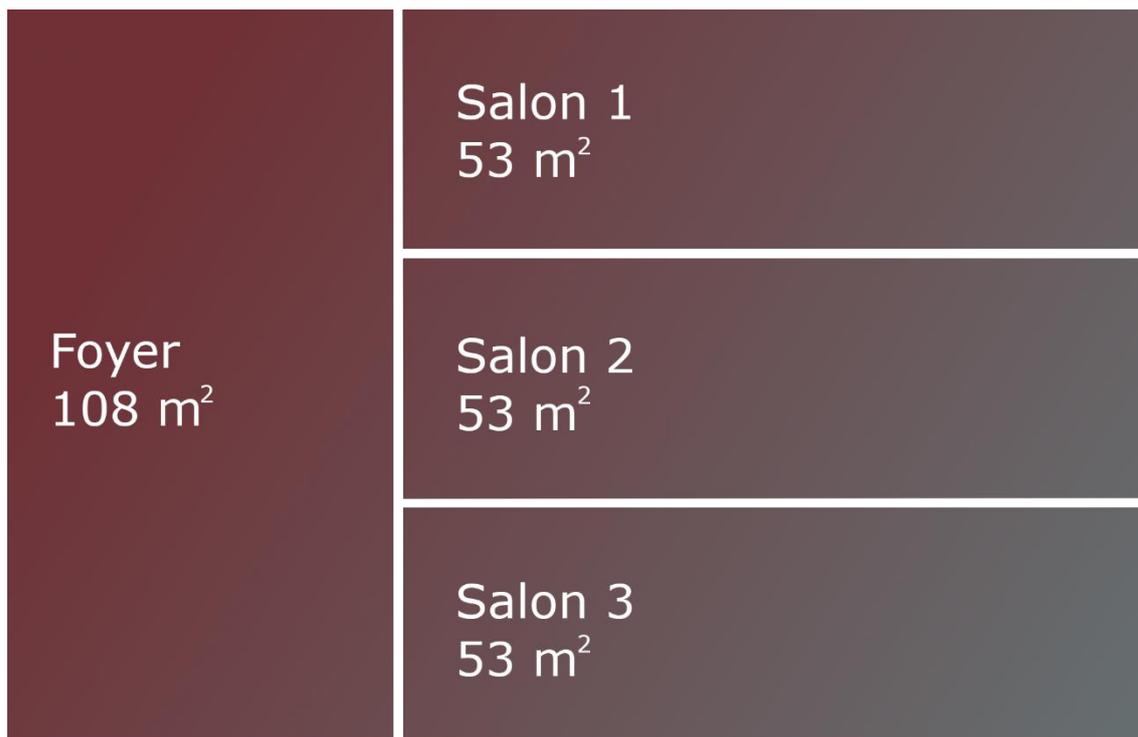
V
HOTEL VICTORIA

Seminare Tagungen

Le Grand Salon

Ein Raum - viele Optionen

	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	U-Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Bankett
Foyer	108	15,6	6,5	3,60	-	-	-	-	120	60
Salon 1	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 2	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 3	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 1&2 Oder Salon 2&3	106	10,6	10	3,60	30	50	90		90	70
Salon 1 bis 3 Le Grand Salon	160	10,6	15	3,60	42	90	160		150	120
Le Grand Salon & Foyer	268	17.1	15,6	3,60	-	-	-		270	180





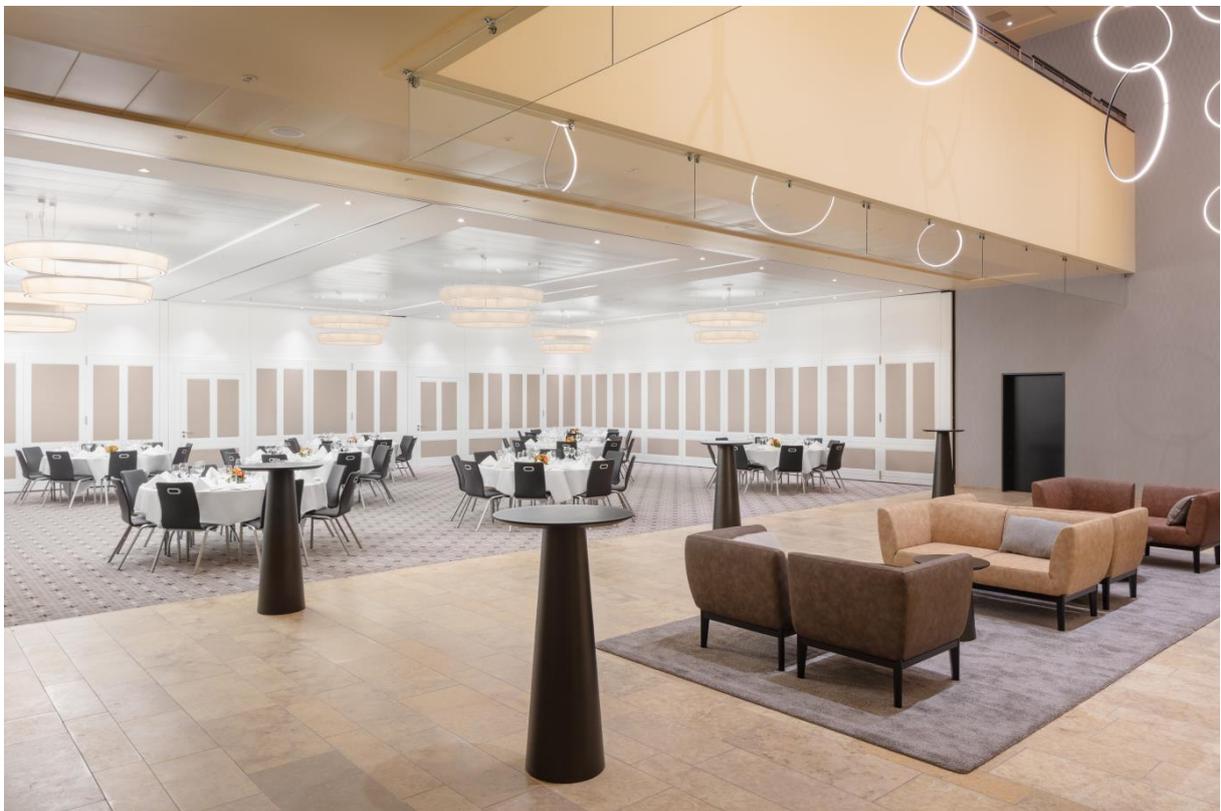
Salon 1 / Setup / Boardroom



Salon 2+3 / Setup / U-Form



Le Grand Salon / Setup / Theater

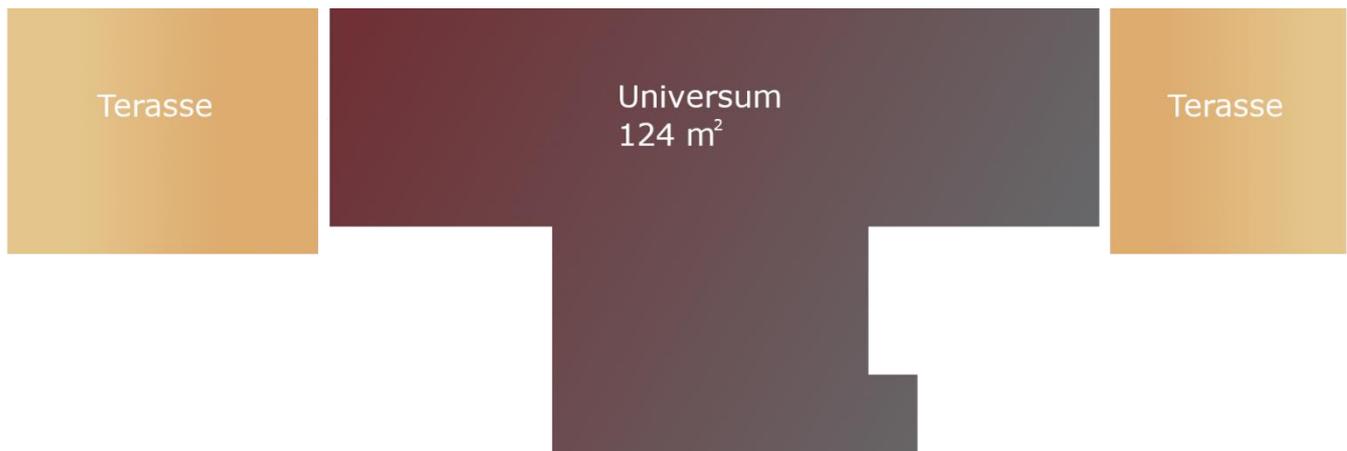


Le Grand Salon + Foyer / Setup / Bankett

Universum

Über den Dächern von Basel

	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	U-Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Banket
Universum	124	18	12,3	2,90	22	36	70	24	100	70





Setup / Seminar



Setup / Konzert

Raummieten

Saal		1/2 Tag	1/1 Tag	24 Stunden
Salon 1, 2 oder 3		CHF 400.00	CHF 600.00	CHF 800.00
Salon 1 & 2 oder 2 & 3		CHF 700.00	CHF 900.00	CHF 1'400.00
Le Grand Salon		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'900.00
Le Grand Salon & Foyer		CHF 1'200.00	CHF 1'600.00	CHF 2'400.00
Universum		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'800.00
Gruppenraum	bis 8 Personen	CHF 200.00	CHF 300.00	
	ab 9 Personen	reguläre Rummieten		

Tagungspauschalen ab 15 Personen

All unsere Pauschalen beinhalten:

- Willkommenskaffee
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli und einem Fruchtkorb
- 3 dl Mineralwasser und Kaffee zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gebäck und einem Fruchtkorb
- Mineralwasser im Plenum
- Block und Stift
- Technische Einrichtungen wie ein Beamer mit Leinwand und Flipchart
- Klimatisiertes Plenum
- inkl. Mehrwertsteuer

Unkomplizierte Tagungspauschale à CHF 85.– pro Person

- Sandwichlunch mit verschiedenen Sandwiches, kalte/warme Suppe und Mini-Pâtisserie

Klassische Tagungspauschale à CHF 105.– pro Person

- 3-Gang-Mittagsmenü oder Lunchbuffet ab 20 Personen

Exklusive Tagungspauschale à CHF 125.– pro Person

- Plenum mit Tageslicht im «Universum» – 6. Stock, mit Dachterrasse
- 3-Gang-Mittagsmenü oder Lunchbuffet ab 20 Personen

Beamer	inklusive
Ab dem zweiten Flipchart	à CHF 35.00
Pinnwand	à CHF 20.00
White Board	à CHF 20.00
Moderatorenkoffer	à CHF 20.00
Mikrofon	à CHF 50.00

Highspeed-Internetzugang in Seminarräumen kostenlos
Public Wireless LAN im ganzen Haus kostenlos

Buffetvorschläge für unsere Tagungspauschalen

Buffet I

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Saltimbocca vom Kalb
Spinat – Ricotta Tortellone mit Tomatencoulis
Lachsfilet auf Lauchgemüse
Reis, Bratkartoffeln, Saisongemüse
Praliné-Schokoschnitte, Fruchtsalat, Mini Creme Brulée

Buffet II

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Rindfleisch "Stroganoff"
Pilzrisotto, Zanderfilet an Rieslingsauce
Reis, Tagliatelle, Saisongemüse
Fruchtsalat, Mini Creme Schnitte
Panna Cotta mit Beerencoulis

Buffet III

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Gemüsepfanne an Currysauce
Poulet Cordon Bleu
Goldbrasse an Limonensauce
Kroketten, Reis, Saisongemüse
Fruchtsalat, Mini Creme Brulée,
Praliné-Schokoschnitte, Mini Patisserie

Stehbuffet (Fingerfood)

Cole Slaw und Taboulé
Melone mit Rohschinken, Crostini mit Coppa, Spanische Omelette, Fagottini Pomodoro
Jalapeños mit Cheddar-Käse
Zanderknusperli mit Tatarsauce
Pouletspiessli Curry, Antipastispiessli
Rindfleischbällchen Sweet & Sour
Fruchtsalat, Panna Cotta mit Beerencoulis
Brownies, Mini Muffins

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste
nur ein Buffet pro Tag auszuwählen.*

Menüvorschläge für unsere Tagungspauschalen

Menu 1

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Spinattortellone mit Basilikumpesto
Tomatencoulis

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Menu 2

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Poulardenbrust mit Jus
Tagliatelle
Saisongemüse

Crème Caramel

Menu 3

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Kalbsschulterbraten mit Pilzen
Risotto
Saisongemüse

Duo vom Schokoladenmousse

Menu 4

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Rindspallard mit Schalottenbutter
Kartoffelkroketten
Saisongemüse

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste
nur ein Menü mit einer Vorspeise pro Tag auszuwählen.
Selbstverständlich halten wir zusätzlich eine vegetarische Alternative für Sie bereit.*

Unsere Kaffeepausen

(ab 10 Personen / Dauer 30 Minuten)

Klassische Kaffeepause vormittags CHF 12.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Buttergipfeli und Fruchtkorb*

Klassische Kaffeepause nachmittags CHF 12.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Gebäck und Fruchtkorb*

Vitale Kaffeepause vormittags CHF 16.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Birchermüsli und Fruchtsalat im Glas*

Vitale Kaffeepause nachmittags CHF 16.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Blechkuchen und Minisandwiches*

Working Lunch

(ab 10 Personen)

Sie möchten keine lange Pause über Mittag machen, sondern beim Essen weiterarbeiten?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie:

Working Lunch Traditionell à CHF 21.50 pro Person

Fruchtkorb

*Verschiedene Brötchen mit diversen Belegen
(Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)*

Gefüllt mit:

Käse

Salami

Schinken

Ei und Gurkenscheiben

Hüttenkäse

Pouletbrust mit Avocado

Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Parmaschinken & Ruccola

Lachs & Frischkäse

Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme

Apero Cocktail ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Schinken, Käse)
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Frühlingsrollen, gebackene Krevetten mit
Tatarsauce, Albondigas, Antipastispiesschen, Appenzeller Käseküchlein, Basler
Rauchwurstli im Blätterteig, gefüllte Cornets, Quinoasalat mit Kräutern,
Panna Cotta mit Fruchtcoulis

	CHF
6 Einheiten pro Person	27.00
8 Einheiten pro Person	36.00
10 Einheiten pro Person	45.00



Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Apero

	CHF pro Flasche
Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>Carpenè Malvolti, Conegliano, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler & Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	59.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid, Spanien</i>	43.00

Apero à la carte

KALT

CHF

Rohschinken (50g)	5.50	pro Portion
Bündnerfleisch (40g)	5.50	pro Portion
Hobelkäse (50g)	5.50	pro Portion
Grissini (40g)	3.00	pro Portion
Marinierte Oliven	4.00	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse	5.00	pro Stück
Cornets mit Frischkäse oder Avocado- Tomaten	5.00	2 Stück
Cornets mit Lachstatar oder Rindstatar	6.00	2 Stück

Vier verschiedene Brötchen mit diversen Belegen (Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)

Salami / Beinschinken / Käse	5.00	pro Stück
Ei und Gurkenscheiben / Hüttenkäse	5.00	pro Stück
Bündnerfleisch / Rohschinken / Pastrami / Lachs	6.00	pro Stück
Pouletbrust mit Avocado	6.00	pro Stück
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	6.00	pro Stück
Parmaschinken & Ruccola	6.00	pro Stück
Lachs und Frischkäse	6.00	pro Stück
Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme	6.00	pro Stück

Im Glas serviert

Kichererbsencocktail	6.00	pro Glas
Cremesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Quinoa- Kräutersalat	4.00	pro Glas
Cole Slaw	4.00	pro Glas

WARM

CHF

Basler Rauchwurstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Flammkuchen	17.00	8 Stück
Flammkuchen Vegi	16.00	8 Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g)	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarsauce	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen	2.50	pro Stück
Veganballs	2.50	pro Stück

sÜSS

CHF

Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

Im Glas serviert

Panna Cotta mit Fruchtcoulis	5.00	pro Glas
Fruchtsalat	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas