



Les Quatre Saisons

— CATERING —



**WIR MACHEN IHREN ANLASS
ZU EINEM ERLEBNIS**

Die besten Zutaten für Ihr Catering: Viel Erfahrung und frische Ideen

Top Qualität und Serviceexzellenz ist unser Anspruch an uns selbst. Das bedeutet nur das Beste für Sie und Ihre Gäste. Es beginnt bei der kompetenten und unaufdringlichen Beratung unseres Cateringteams. Schildern Sie uns Ihre Ideen und Vorstellungen für Ihren Anlass und aus diesem Gespräch abgeleitet offerieren wir Ihnen ein auf Ihre Vorstellungen passendes, rundum stimmiges Angebot. Wir liefern Ihnen Buffet- oder Menüvorschläge sowie die passende Getränkebegleitung und arrangieren stilvolle Tischdekorationen und Gedecke. Vertrauen Sie unserer Erfahrung.

Kochkunst und Service auf höchstem Niveau

Unser Küchenteam verwendet nur ausgewählte Zutaten und unser Serviceteam begleitet Sie und Ihre Gäste kompetent und mit einem steten Lächeln durch Ihren Anlass. Sie haben spezielle Anforderungen oder Wünsche? Unser Team freut sich auf jede besondere Aufgabe.

Aus jeder Idee zaubern wir ein Erlebnis

Ob einfach, anspruchsvoll oder exklusiv, ob Geschäftsessen, Themenabend, Geburtstag oder Traumhochzeit. Für jeden Anlass und für jedes Budget halten wir ein passendes Angebot bereit.

Wie stellen Sie sich Ihren Anlass vor?

- 10, 100 oder 1000 Gäste?
- Wünschen Sie Aperitif, Wein oder Digestif?
- Im Hauptgang Fleisch, Fisch oder Vegetarisch?
- Flying Dinner, ein Buffet oder Tellerservice am Tisch?
- Im Büro, Im Festzelt oder im Wohnzimmer?

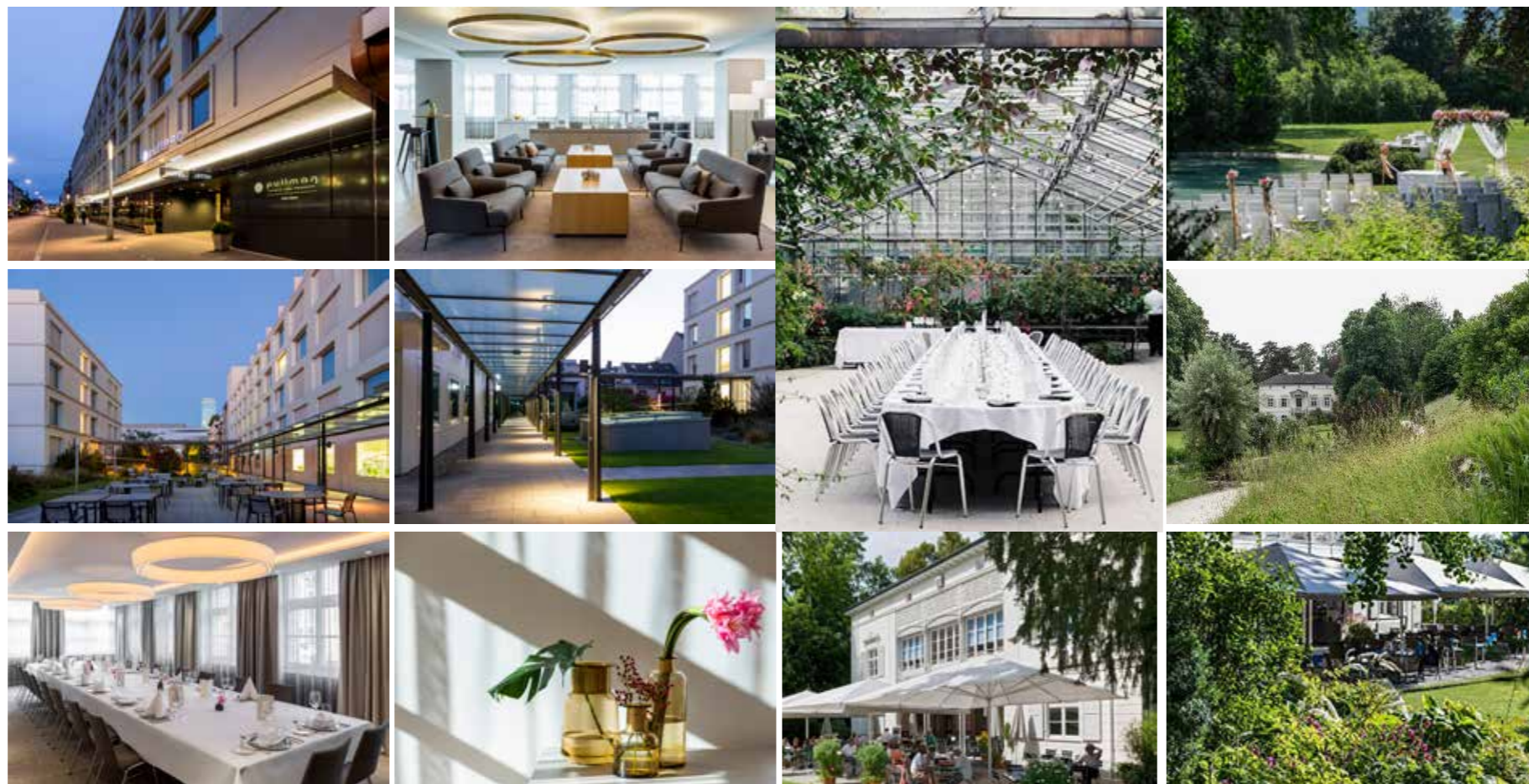
Wir beraten Sie persönlich und erschaffen aus Ihren Vorstellungen ein individuell auf Sie abgestimmtes Erlebnis.

Gemeinsam mit Ihnen finden wir immer eine Lösung für jede Herausforderung.



Pullman Basel Europe

Mit 6 verschiedenen Räumen auf einer Gesamtfläche von über 500 m² und einer idyllischen Gartenterrasse bietet der Veranstaltungsbereich des Pullman Basel Europe für jegliche Gruppengrößen und Anlässe die perfekte Event-Location.



Merian Gärten

Bleiben Sie mit Ihrem Anlass im Gedächtnis Ihrer Gäste dank einer unverwechselbaren Location.

Auf der insgesamt 18 ha grossen Grünanlage der Merian Gärten befinden sich vier verschiedenen Räumlichkeiten für festliche Bankette.

Ob das Gewächshaus, der Holzsaal, das Lehmhaus oder die Villa Merian selbst, die Merian Gärten sind eine ideale Wahl für Ihren Anlass und das nicht nur in der warmen Jahreszeit.



Wildt'sches Haus

Der kleine Stadtpalais am Petersplatz gehört wohl zu den schönsten Bauten Basels. Das Wildt'sche Haus bietet mit seinen 2 Etagen und dem schönen Garten Platz für bis zu 210 Personen. Der Rokkopalais ist eine unvergessliche Lokalität für feierliche Anlässe.



Museum Kleines Klingental

Direkt am kleinbasler Rheinufer liegt das Museum kleines Klingental. Geben Sie Ihrem Anlass eine spezielle Atmosphäre in historischem Ambiente. Der grösste Raum bietet Platz für ein Bankett mit bis zu 160 Gästen. Ein spannender Ort für Ihren Anlass.



Schenken Sie Gästen Ihre volle Aufmerksamkeit

Damit auch Sie Ihren Anlass in vollen Zügen genießen und Ihren Gästen Ihre volle Aufmerksamkeit widmen können, sind wir vor Ort. Wir unterstützen organisatorisch und kümmern uns um jegliche Wünsche Ihrer Gäste im kulinarischen Bereich. Überlassen Sie all diese Anliegen unserem kompetenten Küchen- und Serviceteam. Nutzen Sie unsere Expertise um genussvoll zu überraschen. Wir bieten Serviceleistung und Küche auf höchstem Niveau, verbunden mit Fachwissen und Freude an der Organisation, Planung und Durchführung. Mit Liebe zum Detail geben wir alles, damit sich Ihre Gäste in Zukunft immer wieder gerne an die Stunden bei Ihnen zurückerinnern.



Ihre Vorteile auf einen Blick

Wenn Sie sich für uns als Partner entscheiden, bieten wir Ihnen:

- Transparente Kostenzusammenstellung, ohne versteckte Kosten
- Unverbindliche Offerte | sie müssen sich zu nichts verpflichtet fühlen
- Besichtigung der Location | Wir sehen uns gerne die räumlichen Gegebenheiten mit Ihnen an
- Rahmenprogramm und Mobiliar | Stühle, Tische und anderes Mobiliar sowie Rahmenprogramm alles aus einer Hand
- Expertise in Kulinarik und als Gastgeber

Zapfen Sie unser Fachwissen an und profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung, wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite in jedem Vor- und Nachbereitungs-Schritt

Les Quatre Saisons Catering, hier sind Sie in allen Jahreszeiten gut beraten.

Free - Flow Apero

Willkommens Kleinigkeiten

	CHF	
Grissini Natur	4	pro Portion
Grissini Saisonales Pesto	6	pro Portion
Butterblätterteiggebäck (Kräuter der Provence, Sesam, Kümmel, Sbrinz)	4	pro Portion
Geröstete Mandeln, Fleure de Sel & oder Vadouvan (per 100g)	6	pro Portion
Marinierte & gefüllte Oliven (per 100g)	5	pro Portion
Bruch Parmesan & oder Pecorino Romano	4	pro Portion
Junges Gemüse & Dips (Rohkostgemüse & diverse Dips)	5	pro Portion
Guacamole & Nachos	5	pro Portion
Flammkuchenbrett	10	pro Brett
Schinken Gugelhupf	3	pro Stück

Gefüllte mini Laugenbrötchen

Alpen – Kräutercreme	4	pro Stück
Französischem Weichkäse & Feige	5	pro Stück
Landeï & Dijon – Mayonnaise	4	pro Stück
Räucherlachs & Meerrettich	5	pro Stück
Thunfischcreme & Tomate	5	pro Stück
Geflügelschinken & Currycreme	5	pro Stück
Fenchelsalami & Olive	5	pro Stück

Canapés & oder Croccantelli

Alpen – Kräutercreme	3,5	pro Stück
Landeï & Dijon – Mayonnaise	2,5	pro Stück
Mariniertes Mittelmeergemüse & Balsamico Gel	3,5	pro Stück
Gemüseterrine & Kräuter Pesto	3,5	pro Stück
Räucherlachsrosette & Meerrettich	4	pro Stück
Thunfischcreme & Tomate	4	pro Stück
Buurehamme & Spargel	4	pro Stück
Tatar vom Natura Beef & Cornichon	4,5	pro Stück
Gewürzetenbrust & Zitronen – Ingwer Gel	5	pro Stück
Pata Negra & Olive	8	pro Stück

Free - Flow Apero

Mini Clubsandwich

	CHF	
Hobelkäse, Salat, Tomate & Mayonnaise	5	pro Stück
Tomate – Mozzarella & Kräuter Pesto	5	pro Stück
Räucherlachs, Meerrettichcreme & Landgurke	6,5	pro Stück
Poulet, Romana Salat & Currycreme	6	pro Stück
Buurehamme, Käse & Tomatencreme	6	pro Stück

Mini Wraps 1/4

"Italian - Style" (Mozzarella, Tomate & Kräuter Pesto)	4	pro Stück
"Nordmeer" (Räucherlachs, Landgurke & Skyr)	4,5	pro Stück
"Swissness" (Appenzeller Käse, Buurehamme & Alpen – Kräutercreme)	5	pro Stück

Mini Burger

Classic-Beef-Burger Rindfleisch, BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebel, Käse	9	pro Stück
Burger-Basel-Art Räucherlachs, Senfsauce, Zwiebeln, Salat, Gurke	9	pro Stück
Burger-Salilia Salsicca, Petersilie-Oliven-Pesto, Tomate, Salat, Provola	9	pro Stück
Green-Burger Getreide-Erbsen-Patty, BBQ-Sauce, Zwiebeln, Salat, Tomaten	9	pro Stück

Mini Starter

(Schälchen, Gläschen, Tellerchen)

Kalt

Saisonaler – Salat & Focaccia	4	pro Stück
Tomatenwolke, Büffelmozzarella & Balsamico Gel	5	pro Stück
Maghreb Taboulé, konfierte kleine Tomaten & Minze	4	pro Stück
Mini Sushi, Wasabi & Ingwer (auch erhältlich)	6	pro Stück
Räucherlachs, Dill – Senfsauce & Landgurke	6	pro Stück
Garnelen – Tatar, Limette & Kartoffelsalat	6	pro Stück
Geflügel – Tonnato, Kapernäpfel & Olivenbrotchips	5	pro Stück
Feiner Wurst – Käsesalat, Schnittlauch & Radieschen	5	pro Stück
Bündnerfleisch & Nussbrotchip	6	pro Stück
Pata Negra, Rucola & Focaccia	6,5	pro Stück

Mini Starter (Schälchen, Gläschen, Tellerchen)

	CHF	
Warm		
Blätterteig-Käse Chuechli & Granny-Smith Gel	5	pro Stück
Mini Gemüsewähe & Kräutercreme	5	pro Stück
Glasierte Kirschtomate & Tomaten-Zucchini-sauce	5	pro Portion
Rote Beete Falafel & Minz-Joghurt Dip	5,5	pro Portion
Fritto-Misto di Verdure & Mandel-Kräuter Pesto	5,5	pro Portion
Ricotta-Spinat Ravioli & Salbeibutter	5,5	pro Portion
Risotto con Verdure	4,5	pro Portion
Saisonale Cremesüppchen	6	pro Portion
Mini Käse-Fondue, Basler Brot & kleine Kartoffeln (ab 6 Personen)	6	pro Portion
Diverse Dim Sum (auch erhältlich) (Samosa, Frühlingsrollen, Seafood-Taschen, Poulet-Yakitori)	5,5	pro Portion
Fisch & Chips & Salsa Verde (Egli – Knusperli & Kartoffelchips)	6	pro Portion
Gebratene Jakobsmuschel & Limettenrisotto	8	pro Portion
Gebratene Garnele, asiatisches Gemüse & Glasnudeln	6	pro Portion
Kalbskieferbäckli, Gold-Hirse-Risotto & Tomaten	6,5	pro Portion
Entrecôte von Natura Beef, Rotwein-Jus & Saisonales Gemüse	7	pro Portion
Gewürz – Entenbrust & Orangenpolenta	6,5	pro Portion
St. Patricks Lamm – Kotelette & Beluga – Linsen	6,5	pro Portion
Süsses		
Variation mini Macarons (3 Stück)	6	pro Portion
Variation Schoggi – Lollipops (3 Stück)	9	pro Portion
Basler-Leckerli-Trifel & Beeren (im Glas)	5	pro Stück
Tiramisù (im Glas)	4	pro Stück
Schoggi-Profiterols & Vanille	3	pro Stück
Creme-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert	5	pro Stück
Saisonaler Fruchtsalat & Minze (im Glas)	4	pro Stück
Mini Cornet & Glace Auswahl (3 Stück)	7	pro Portion
Basler Chriesibräugel, Vanille-Espuma & Crumble (im Glas)	5	pro Stück
Flammbierte mini Banane, Limetten Aromen & Vanille	6	pro Portion
Saisonale mini Obstwähen (Ø 10cm)	7	pro Wähe
Mini Crêpes Suzettes & Orangensauce (3 Stück)	6	pro Portion

Kombiniertes Aperitif-Angebot

Vorschlag 1

Gefüllte mini Laugenbrötchen Variation
 Räucherlachsrosette & Meerrettich Croccantelli
 Gemüseterrinen & Kräuter Pesto
 Butterblätterteiggebäck
 (Kräuter der Provence, Sesam, Kümmel, Sbrinz)
 Maghreb Taboulé, konfierte kleine Tomaten & Minze
 Saisonale mini Obstwähen
 Creme-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert

Pro Person CHF 49.00

Kombiniertes Aperitif-Angebot

Vorschlag 2

Kalt

Gemüseterrinen & Kräuter Pesto Croccantelli
 Gazpacho Andaluz mit Röstbrot (im Glas)
 Räucherlachs, Dill – Senfsauce & Landgurke
 Pata Negra, Rucola & Focaccia

Warm

Risotto con Verdure
 Gebratene Garnele, asiatisches Gemüse & Glasnudeln
 Flammkuchenbrett Elsässer Art
 Gewürz – Entenbrust & Orangenpolenta

Süss

Flammbierte mini Banane, Limetten Aromen & Vanille
 Tiramisù

Pro Person CHF 69.00

Kombiniertes Aperitif-Angebot

Vorschlag 3

Kalt

Butterblättereiggebäck
(Kräuter der Provence, Sesam, Kümmel, Sbrinz)

Marinierte & gefüllte Oliven

Mini Wraps ¼ "Italian - Style"

Mozzarella, Tomate & Kräuter Pesto

Räucherlachsrosette & Meerrettich Croccantelli

Rohschinken, Salami, Buurhamme & Grissini

Gazpacho Andaluz mit Röstbrot (im Glas)

Warm

Gebackene Randen – Falafel, Minz – Joghurt – Dip

Ricotta-Spinat Ravioli & Salbeibutter

Fisch & Chips & Salsa Verde (Egli – Knusperli & Kartoffelchips)

Maispoulet – Brust, Tessiner – Polenta

Entrecôte von Natura Beef, Rotwein-Jus

& Saisonales Gemüse

Süss

Tiramisù

Crème-Brûlée mit Zitronengras aromatisiert

Saisonaler Fruchtsalat & Minze (im Glas)

Glacé & Sorbet Wagen

Pro Person 89.00

Les Quatre Saison – Gourmet Menü

(Ganzjährig & Auch V erhältlich)

CLASSIC

Amuse – Bouche

Carpaccio von der blauen Krevette, Zitronen Aromen,
Avocado & Brioche

Gebratener Steinbutt, Riesling – Petersiliensauce
& Spinat

Rinderfilet vom Simmentaler, Portwein – Schalotten – Jus,
Bohnen – Artischocken – Ragout
& Kartoffel – Thymian - Emulsion

Stanser Fladä
& Schlorzifladen

Triologie von der Criollo – Schokolade
& Saisonale Früchte

Feingebäck

5 Gang zu CHF 129.00

4 Gang zu CHF 119.00
(ohne Käse)

ROYAL

Amuse – Bouche

Gänseleber Naturell, Süssweingelee,
Birne & Brioche

Grillierter Kaisergranatenschwanz, Safran – Nage
& Zuckerschotten

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc
& Spinat

Kalbsfilet im Kräutermantel, Cognac – Jus,
Ofengemüse & Tessiner - Polenta

Vacherin Mont d'or
& Granny – Smith – Rucola - Sorbet

Zitronen – Verveine – Espuma
& geeiste Beeren

Nougat – Parfait
& Gewürzorange

Feingebäck

7 Gang zu CHF 175.00

6 Gang zu CHF 165.00
(ohne Käse)

Buffet – Vorschläge

Buffet – Vorschlag 1

(a CHF 65.00 pro Person)

Suppe
Saisonale Suppe
(auch erhältlich)

Kalt

Mariniertes Gemüse, Olivenöl & Kräutern
Geflügel Tonnato, Grissini & Kapern
In Kirschholz geräucherter Lachs, Zitrone & Meerrettichschaum

Salate

Bunter Pflücksalat
Tomatensalat, Basilikum & Mozzarella
Mais – Curry - Salat, Pepperoni & Ananas
Eisbergsalat & Röstspeck
Italian-, French- & Thousand Island – Dressing

Pasta

Ricotta – Angelotti & Petersilien Pesto

Warm

Gebratene Kalbsschulter, Kräuterkruste & Thymian – Jus
Edel – Fischragout, Gemüse – Juliennen & Champagnersauce

Jasmin – Reis
Ofenkartoffeln & Rosmarin
Saisonales Gemüse

Süssspeisen

Tiramisu & Saisonale Früchte
Saisonaler Fruchtsalat
Glace & Sorbet – Auswahl

Buffet – Vorschläge

Buffet – Vorschlag 2

(a CHF 99.00 pro Person)

Suppe

Saisonale Suppe
(auch erhältlich)

Kalt

Mariniertes Gemüse, Olivenöl & Kräutern
Mariniertes Felchenfilet, Zitrone & Meerrettichschaum
Hauspastete & Sauce Cumberland
Roastbeef & Dijon - Senfsauce
Mini Frühlingsrollen, Samosas im Bambuskorb & Süss - Sauer - Chilisauce
(auch erhältlich)

Salate

Bunter Pflücksalat
Coleslaw Salat & Garam Masala
Tomatensalat, Basilikum & Mozzarella
Rucolasalat & Pecorino Romano
Eisbergsalat & Röstspeck
Mais – Curry - Salat, Pepperoni & Ananas
Italian-, French- & Thousand Island – Dressing

Pasta

Ricotta – Angelotti & Petersilien Pesto

Warm

Gebratene Kalbsschulter, Kräuterkruste & Thymian – Jus
Edel – Fischragout, Gemüse – Juliennen & Champagnersauce
Entenbrust, Waldhonig & Gewürzen glasiert
Gemüsesoufflé & Kräuter – Vinaigrette

Jasmin – Reis
Ofenkartoffeln & Rosmarin
Saisonales Gemüse

Dessert

Tiramisu & Saisonale Früchte
Saisonaler Fruchtsalat
Glace & Sorbet – Auswahl
Basler – Leckerli – Mousse & Crumble
Flambierte Mini Banane & Limette
Crème brûlée

Buffet – Vorschläge

Buffet – Vorschlag 3 (à CHF 119.00 pro Person)

Vorspeisen

Mariniertes Gemüse, Olivenöl & Kräutern
Sushi Variation, Ingwer & Wasabi
(auch erhältlich)
Marinierte Black Tiger Krevette Süss - Sauer & Ananas-Carpaccio
In Kirschholz geräucherter Lachs & Dill-Senfsauce
Vitello Tonnato & Artischockenböden
Roastbeef & Cognac – Pfeffer - Sauce

Salate

Bunter Pflücksalat
Maghreb Taboulé, konfierte kleine Tomaten & Minze
Kohlrabisalat & Thymian
Marinierter Blumenkohl & Curry
Glasnudelsalat Gado-Gado
Italian-, French- und Gorgonzola-Dressing

Pasta

Tagliolini & Saison-Pilzen

Hauptgang

Gemüse-Paella
Geschmorte Kalbskieferbäckli & Marsalasauce
Gebratene Mais - Pouletbrust & Mandelkruste
Frittierte Eglifilets & Kresse-Dip

Beluga – Linsen
Bio Erbsen – Püree
Ofenkartoffeln & Rosmarin
Saisonales Gemüse

Dessert

Tiramisu & Saisonale Früchte
Panna Cotta & Karamellsauce
Crêpes Suzette & Orangensauce
Exotische Früchteplatte
Basler – Leckerli – Mousse & Crumble
Delice von Mokka & Schoggi
Glace & Sorbet-Auswahl

Apero Getränke-Pauschale (Gültig ab 20 Personen)

Prosecco di Conegliano DOC
Carpenè Malvolti, 75cl
oder
Chardonnay "Los Vascos"
Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley, 75cl

Orangensaft
Mineralwasser
Softdrinks
Bier
Beilagen
Blätterteiggebäck und Oliven

Preis pro Gast für 30 Minuten CHF 12.00
Preis pro Gast für 60 Minuten CHF 16.00
Preis pro Gast für 90 Minuten CHF 20.00
Preis pro Gast für 120 Minuten CHF 24.00

Getränkepauschale (Gültig ab 20 Personen)

je ein Weisswein zur Auswahl

Ticinello Bianco di Merlot DOC, Vinattieri, Ticino 75cl
oder
Chardonnay Ardèche IGP, Louis Latour, Chablis 75cl
oder
Chardonnay "Los Vascos", Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley, 75cl

je ein Rotwein zur Auswahl

Cabernet Sauvignon "Los Vascos", Domaines Barons de Rothschild, 75cl
oder
Ticinello Rosso, Ticino DOC, Vinattieri, Tessin . 75cl
oder
Finca Antigua, Crianza Unico, La Mancha DO 75cl
oder
Salice di Salento IGT, Vecchia Torre, Apulien 75cl

Weitere Getränke

Mineralwasser und Softdrinks
Orangensaft
Bier Kaffee / Espresso

Preis pro Person CHF 35.00
Gültig für maximal 3 Stunden

Schaumweine

CHF

Champagner Henri Mandois, brut Origine	75cl	110
Champagner Henri Mandois, Rosé	75cl	125
Prosecco Valdoobbiadene Brut DOCG	75cl	59

Weissweine

Schweiz

Ticinello Bianco di Merlot DOC, Vinattieri, Ticino	75cl	54
Nobler Weisser, Nadine Saxer, Zürich	75cl	65
Epesses La République Blanc, Patrick Fonjallaz, Waadt	75cl	65
Aigle Les Murailles AOC, Henri Badoux, Waadt	75cl	85
	37,5cl	46

Deutschland

Riesling Trocken Gelblack, Schloss Johannisberg, Rheingau	75cl	48
---	------	----

Frankreich

Chardonnay Ardèche IGP, Louis Latour, Chablis	75cl	45
Chablis, Louis Latour, Chablis	75cl	89
Sancerre Blanc, Comte Lafond, Loire	75cl	95

Italien

Pinot Grigio Classico, Alto Adige DOC, Südtirol	75cl	75
Costa di Giulia Bolgheri Bianco DOC, Michele Satta, Toskana	75cl	69

Chile

Chardonnay Los Vascos, Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley	75cl	44
---	------	----

Spanien

Pazo Señorans Blanco, Albarino	75cl	63
--------------------------------	------	----

Roséwein

Schweiz

Œil de Perdrix du Valais', Domaine Alia, Wallis	75cl	58
---	------	----

Rotwein

CHF

Schweiz

Maienfelder Blauburgunder, Schloss Salenegg, Graubünden	75cl	95
Ticinello Rosso, Ticino DOC, Vinattieri, Tessin .	75cl	56

Frankreich

Château Tour Saint-Christophe, Saint-Emilion	75cl	125
--	------	-----

Italien

Salice di Salento IGT, Vecchia Torre, Apulien	75cl	54
Barbera d'Alba DOC, Borgogno, Piemont	75cl	74
Sangiovese Le Focaie, Rocca di Montemassi, Toskana	75cl	56
Morellino di Scansano DOCG, Poggio Nibbiale, Toskana	75cl	59

Spanien

PSI, Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alnardo	75cl	105
Finca Antigua, Crianza Unico, La Mancha DO	75cl	49
	150cl	99
Mas Mallola, Marco Abello, Priorat, Spanien	75cl	99
	150cl	165

Chile

Cabernet Sauvignon Los Vascos Domaine Barons de Rothschild, Colchagua Valley	75cl	48
---	------	----

Süsswein

Les Sables d'Or, Sauternes, Bordeaux	50cl	63
--------------------------------------	------	----

Alkoholfreie Getränke

		CHF
Rhazünser / Arkina	4,0 dl	5
Rhazünser / Arkina	8,0 dl	8
Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero	3,3 dl	5
Fanta, Sprite	3,3 dl	5
Rivella (rot, grün, blau)	3,3 dl	5
Apfelschorle	3,3 dl	5
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2,0 dl	5
Säfte verschiedene Sorten Orangensaft / Apfelsaft / Tomatensaft / Multivitaminensaft	2,0 dl	6
Red-Bull	2,0 dl	7

Biere

Feldschlösschen (verschiedene Sorten)	3,3 dl	5
Unser Bier (verschiedene Sorten)	3,3 dl	6
Warteck Pic	3,3 dl	5

Heissgetränke

Kaffee Crème		4
Kaffee Hag		4
Espresso		4
Doppelter Espresso		7
Tee (verschiedene Sorten)		4

Spirituosen

Martini weiss	4 cl	8
Martini rot	4 cl	8
Campari	4 cl	8
Rossi	4 cl	8
Cynar	4 cl	8
Ricard	2 cl	8
Appenzeller	4 cl	9
Grand Marnier	2 cl	12

Catering Nebenkosten

		CHF
Personal pro Stunde		
Cateringleiter (ab 50 Personen)	Std.	80
Sommelier (auf Wunsch)	Std.	60
Chef de Service (pro 75 Personen)	Std.	60
Service Mitarbeiter/in (pro 20 Personen)	Std.	45
Die Küchencrew variiert je Aufwand		
Küchenchef	Std.	80
Sous-Chef	Std.	60
Koch	Std.	48
Chauffeur / Stewarding		
Chauffeur / Steward	Std.	42
Material / Einrichtung		
Table-Top (Gläser Geschirr, Servietten, Tischwäsche etc.)	pro Person	15
Stuhlhussen	pro Person	5
Tische rund (180cm / 8 Personen)	Stück	40
Tische rund (150cm / 6 Personen)	Stück	30
Tische 160x80cm	Stück	25
Stuhl	Stück	20
Transport		
Fahrzeug, Kurzstrecke (max 1Km)	LKW	150
Fahrzeug, Grundpauschale Basel-Stadt (max 10km)	LKW	300
Fahrzeug, Grundpauschale Basel-Land (max 20km)	LKW	450
Jeder weitere KM	km	2,50



Catering Les QuatreSaisons
Clarastrasse43, CH-4058 Basel
Telefon: +41 (0)61 690 87 40
E-Mail: info@lesquatresaisons.ch
www.lesquatresaisons.ch