

## Bankett- und Aperitif – Vorschläge

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie einen Anlass bei uns im Job Factory Panoramarestaurant planen. Gerne senden wir Ihnen beiliegend unsere Vorschläge für einen Aperitif, ein Festmenu oder ein Gala-Büfett.

Ob für ein Geburtstags- oder Hochzeitsessen, eine Firmen- oder Vereinsveranstaltung; Bei uns sind Sie am rechten Ort. In einem gepflegten Umfeld und einer prachtvollen Aussicht erwartet Sie ein einzigartiges Ambiente.

Ihr Aufenthalt bei uns soll ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis werden. Ein möglichst genaues Planen und Organisieren der beteiligten Partner im Vorfeld trägt zu einem erfolgreichen Anlass bei.

Auf den folgenden Seiten finden Sie mögliche Varianten für Veranstaltungen bis ca. 150 Personen.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir gemeinsam das passende Menu zusammenstellen können.

Teilnehmerzahl	Die Menuvorschläge sind ab 40 Personen berechnet; wählen Sie bitte nur ein Menu. Bei weniger Teilnehmer offerieren wir individuell.
Menüauswahl	Sie können selbstverständlich ein Menu nach Ihrem Geschmack zusammenstellen; kombinieren Sie unsere Vorschläge.
Deklarationen	Wir verwenden Schweizer Fleisch, Wild und Geflügel. Fische und Krustentiere beziehen wir aus den USA, Neuseeland, Deutschland Norwegen und Frankreich. Änderungen werden in der Menüofferte deklariert.
Fleischlos/Fischlos	Gerne berücksichtigen wir Vegetarier und Nicht-Fisch-Esser. Bitte teilen Sie uns die Anzahl im Voraus mit, damit wir das zum Menu passende Gericht kreieren können.
Lebensmittel-unverträglichkeiten	Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.
Kinder	Sind bei uns herzlich willkommen; Wir offerieren ein spezielles Kindermenü.
Blumen	Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine besondere Note. Eine einfache Tischdekoration ist bei uns inbegriffen. Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben.
Menukarten	Menukarten mit dem Titel des Anlasses und einer persönlichen Widmung mit Ihrem Firmen- oder Vereinslogo erstellen wir auf Wunsch.

Verlängerung	Für maximal 2 Stunden und ab mindestens 15 Personen. Wir schliessen um 24.00; ab dann erheben wir einen Unkostenbeitrag von CHF 100. – pro angebrochene Stunde.
Ansprachen	Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen. Die Beschaffungsanlage kann durch uns organisiert werden.
Wichtig	Bitte melden Sie uns die Teilnehmerzahl spätestens eine Woche vor dem Anlass. Die bis zwei Tage vorher gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bei späteren Abmeldungen berechnen wir 50 % des Menupreises.
Bezahlung Mastercard).	Rechnung innert 10 Tagen, Bar, Kreditkarten (VISA, Unsere Preise verstehen sich inkl. 8 % MwSt.
Tarif	Stand 2011, Änderungen vorbehalten

Ihre Wünsche zu erfüllen, seien sie noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Gerne würden wir die Einzelheiten mit Ihnen persönlich besprechen. Um einen passenden Termin zu vereinbaren, rufen Sie bitte Frau Hanni Chouffai Tel. 061 560 01 83 an oder schreiben Sie eine E-Mail an [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch) .

Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen und freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Freundliche Grüsse  
**Job Factory Basel AG**  
 Jobs for Juniors



Youssef Chouffai  
 Leiter Gastronomie

<b>Apéro Häppchen</b> .....	4
Gefüllte Apéro Häppchen.....	4
Diverse Apéro Häppchen.....	4
Gebäck.....	4
Süsse Apéro Häppchen.....	4
<b>Buffets</b> .....	6
Orientalisches Buffet.....	5
Italienisches Buffet.....	5/6
Job Factory Buffet Grande.....	6
<b>Menüs</b> .....	7
3-Gang Menü.....	7
4-Gang Menü.....	7
5-Gang Menü.....	7
7-Gang Menü.....	8
<b>Desserts</b> .....	8
<b>Getränke</b> .....	9
Weissweine.....	9
Rotweine.....	9
Schaumweine.....	10
Diverse Getränke.....	10
<b>Tischwäsche</b> .....	10

## **Apéro Häppchen**

### ***Gefüllte Apéro Häppchen***

Gefüllte Krokodile (gefüllt mit 25 Sandwich-Ecken)	CHF 86.00	St.
Gefüllte Delphine (gefüllt mit 25 Lachssandwich-Ecken)	CHF 98.00	St.
Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen	CHF 3.30	St.
Gefüllte Brioche mit Lachs, Salami und Kräuterfrischkäse	CHF 3.30	St.
Gefüllte Minisilserli (gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse)	CHF 3.30	St.
Mit Schinkenmousse gefüllte Profiterole	CHF 2.80	St.

### ***Diverse Apéro Häppchen***

Diverse Miniquiche	CHF 3.10	St.
Mini Frühlingsrollen	CHF 2.20	St.
Schinkengipfeli	CHF 2.20	St.
Auberginenkaviar-Crostini	CHF 2.20	St.
Melonenkugeln mit Rohschinken	CHF 2.80	St.
Pouletspiessli-Yakitori (Asien)	CHF 2.20	St.
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 2.50	St.
Meatballs mit Chili-Honigsauce	CHF 2.20	St.
Eingelegte Oliven	CHF 35.00	kg
Käseplatte mit Nussbrot	CHF 49.50	kg
Gebrochener Parmesan mit Trauben	CHF 45.00	kg

### ***Gebäck***

Blätterteiggebäck	CHF 66.50	kg
Speckgugelhupf 0,8 kg	CHF 33.50	St.
Olivengugelhupf 0,8 kg	CHF 38.00	St.
Olivenbrot	CHF 1.80	Pers.

### ***Süsse Apéro Häppchen***

Petits Fours	CHF 3.10	St.
Brownies	CHF 2.30	St.
Diverse süsse Miniquiche (Saisonal)	auf Anfrage	

Weitere Angebote auf Anfrage

## **Buffets**

### ***Orientalisches Buffet***

#### ***Kalt***

Garnelensalat mit Koriander und Schalotten  
Gebackene Auberginen mit Fetakäse  
Gebratene Peperonischoten mit Kapern  
Karottensalat mit Orangen und Zimt  
Eiersalat mit Kümmel und Koriander  
Pouletsalat mit Minze und Tomaten  
Kartoffelsalat mit Harissa und Olivenöl  
Palmherzen mit Safransauce

#### ***Warm***

Am Stück gebratenes Lammgigot mit Pfefferminze  
Kalbsragout mit Pflaumen, Zimt und Honig  
Pouletragout mit Limetten und Kräutern  
Kichererbsen-Couscous mit Okras und Tomaten  
Bunter orientalischer Gemüse Eintopf  
Fladenbrot

#### ***Dessert***

Orangensalat mit Datteln und Minze  
Honigbananen  
Vanilleglace  
Exotische Früchteplatte  
Orientalisches Gebäck

CHF 69.00 Pers.  
CHF 2.30 Stk.

Probieren Sie das in Basel einzig wahre orientalische Buffet, hergestellt von unserem marokkanischen Chefkoch. Oftmals kopiert, doch niemals erreicht.

### ***Italienisches Buffet***

#### ***Kalt***

Artischockenherzen, Peperoni all'olio,  
eingelegte Zucchini, marinierte Auberginen,  
Coppa, Salami, Rohschinken,  
Meeresfrüchtesalat, marinierte Riesencrevetten,  
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und  
schwarzen Oliven

### **Warm**

Ossobucco al vino bianco *Oder* Brasato di Manzo

Geschmortes Poulet mit Tomaten und Oliven  
Tortellini con panna  
Risotto mit Steinpilzen  
Lasagne con pomodori e basilico

### **Dessert**

Tiramisù (ohne Ei)  
Panna Cotta  
Frische Früchte  
Gebrochener Parmesan mit Trauben und Nüssen

CHF 67.00 Pers.

### **Medieteranes Buffet**

#### **Kalt**

Gebratene Peperonischoten mit Kapern  
Eingelegte Zucchini, marinierte, grillierte Auberginen  
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Oliven  
Meeresfruchtsalat im Safransud  
Griechischer Salat  
Rüblisalat mit Orangenschnitz  
Gurkensalat mit Dill  
Marinierte Oliven  
Blattsalate mit 3 Dressings, Brot, Butter

#### **Warm**

Lammgigot Provençal  
Kalbshaxe im Ganzen gebraten  
Breite Nudeln mediterrane Art (mit Gemüsestreifen und Crevetten)  
Vegetarische Paella oder vegetarische Lasagne  
Risotto (Weisswein-, Gemüse- oder Pilzrisotto) oder Rahmpolenta  
Kartoffelgratin  
Ratatouille

#### **Dessert**

Fruchtplatte  
2 Glace (z.B. Vanille, Pistazien)  
Tiramisucreme  
Creme Catalane

CHF 65.00 Pers.

## Menüs

### **3-Gang-Menü**

Lauwarmer Crevettenschwanz auf Salatbouquet  
Safranvinaigrette

Lammrack mit Kräuterkruste  
Williamskartoffeln  
Saisongemüse

Saisonglace mit frischen Früchten garnie

CHF 70.00 Pers.

### **4-Gang-Menü**

Lachsterrine mit Fenchelsprossen  
Salatbouquet mit Distelöldressing

Kartoffel-Lauchsuppe mit Parmaschinken chips

Gefülltes Schweinefilet mit Taleggio und Rohschinken  
Weissweinsrisotto  
Geschmorter Radiccio

Panna Cotta mit frischen Früchten und Amaretti

CHF 72.00 Pers.

### **5-Gang-Menü**

Geräucherte Entenbrust auf Salatbouquet  
Traubenkernöldressing

Süßkartoffelsuppe

Gebratene Riesengarnelen auf Curry-Kokosnussauce  
Duftreis

Rindsfilet am Stück gebraten  
Rotweinsauce  
Kartoffelvariation  
Marktgemüse

Crêpes mit Äpfeln und Vanilleeis

CHF 83.00 Pers.

### **7-Gang-Menü**

Geflügelleberterrine mit Apfel-Ingwer-Chutney  
Salatbouquet mit Himbeerbalsam

Sellerieschaumsüppchen mit Tranchen von der Babylanguste

Gebratener Wolfsbarsch  
Canneloni vom grünen Spargel  
Safransabayon

Früchtesorbet je nach Saison

Medaillon vom Kalbsfilet mit Briés  
Süßkartoffel-Kartoffelvariation  
Modernes Mischgemüse

In der Hüppe serviertes Marzipanmousse mit Portweinpflaumen

Auswahl verschiedener Käsesorten CHF 99.00 Pers.

### **Desserts**

Fruchtsalat	CHF 7.50	Pers.
Panna Cotta mit Früchten	CHF 8.60	Pers.
Caramelköpfl	CHF 6.20	Pers.
Gebrannte Creme	CHF 8.20	Pers.
Tiramisù	CHF 8.70	Pers.
Diverse Mousse (Mango, Erdbeere, Schokolade)	CHF 7.80	Pers.
Glacételler	CHF 11.50	Pers.
Käseplatte	CHF 9.00	Pers.
Fruchtplatte	CHF 8.50	Pers.



## **Getränke**

### ***Weissweine***

Kluser Gutedel, Domaine Nussbaumer	CHF 30.00	Fl.
Merlot Bianco DOC la Contrade	CHF 34.00	Fl.
Orvieto Classico Campogrande	CHF 26.50	Fl.
Villa Antinori Bianco IGT	CHF 30.00	Fl.

### ***Rotweine***

Arlesheimer Schlossberg Blauburgunder	CHF 31.50	Fl.
Merlot del Ticino Baiocco DOC	CHF 35.00	Fl.
Villa Antinori Rosso	CHF 33.00	Fl.
Primitivo Donna Merzia Salento IGT	CHF 28.00	Fl.

oder andere Weine nach Absprache  
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

## **Schaumweine**

### *Italien*

Prosecco Villa Sandi CHF 30.00 Fl.

## **Diverse Getränke**

### *Mineralwasser und Süssgetränke*

Basler Tafelwasser 100 cl CHF 8.50 Fl.  
Coca Cola 100 cl CHF 8.80 Fl.  
Coca Cola light 100 cl CHF 8.80 Fl.  
Fanta 100 cl CHF 8.80 Fl.  
Süssmost 100 cl CHF 8.80 Fl.

### *Fruchtsäfte*

Orangensaft 100cl CHF 9.00 Fl.  
Most (saisonal) auf Anfrage  
Traubensaft (saisonal) auf Anfrage

### *Biere*

Ueli Bier vom Fass 15 Liter CHF 195.00 Fass  
Ueli Bier Karaffe 2 Liter CHF 28.00 St.  
Ueli Bier Flaschen 33 cl CHF 5.00 Fl.

### *Bowle*

Ohne Alkohol 100 cl CHF 19.00 Liter  
Mit Prosecco 100 cl CHF 30.00 Liter

### *Kaffee, Tee*

Kaffee CHF 4.00 Port.  
Espresso CHF 4.00 Port.  
Tee CHF 4.00 Port.

### *Digestive*

Diverse Digestive auf Anfrage auf Anfrage

## **Tischwäsche**

Stofftischdecke weiss, diverse Grössen auf Anfrage  
Stoffserviette weiss auf Anfrage  
Dunicel (Einwegtisch Tuch) CHF 4.50 pro Meter

Raubereitstellungskosten auf Anfrage

Preis: Stand 2011, Änderungen Vorbehalten