

Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns planen. Auf den folgenden Seiten finden Sie mögliche Menü- und Buffetvorschläge. Ob für ein Geburtstags- oder Hochzeitsessen, eine Firmen- oder Vereinsveranstaltung, wir begleiten Sie.

Ein möglichst genaues Planen und Organisieren der beteiligten Partner im Vorfeld trägt zu einem erfolgreichen Anlass bei.

## **Gut zu wissen:**

Bitte wählen Sie für Ihr Menü eine einheitliche Vorspeise und ein einheitliches Dessert aus. Für den Hauptgang dürfen Sie gerne ein Fleischmenü und ein vegetarisches Menü wählen. Oder Sie können selbstverständlich auch ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen; kombinieren Sie unsere Vorschläge.

**Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir gemeinsam das passende Menü nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Geschmack zusammenstellen können.**

**Wichtig** Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens eine Woche vor dem Anlass. Die bis zwei Tage vorher gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bei späteren Abmeldungen berechnen wir 50% des Menüpreises.

**Lebensmittel** 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 Kindermenüs.

**Ansprachen** Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung:

Koordination Bankette/Catering:

Kontakt: Katja Kelm

Telefon: 061 560 01 83

E - Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)

## **Öffnungszeiten**

An Sonn- und Feiertagen bleibt unser Restaurant geschlossen.

Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Freundliche Grüsse

Youssef Chouffai  
Leitung Gastronomie

## Apéro-Angebot Catering

Gerne gehen wir bei der Gestaltung des Apéros auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

### Kalte Häppchen

Gefüllte Brioche (Lachs, Frischkäse)	Stk. à CHF	3.30
Gefüllte Minisilserli (Schinken, Käse, Salami)	Stk. à CHF	3.30
Gefüllte Partyknöpfli (assortiert)	Stk. à CHF	3.30
Grissini mit Rohschinken	Stk. à CHF	2.40
Crostini mit ...		
Olivenpaste	Stk. à CHF	2.00
geräuchertem Lachs auf Meerrettichschaum	Stk. à CHF	2.20
Frischkäse und frischen Feigen	Stk. à CHF	2.20

### Fisch

Rouladen mit geräuchertem Lachs	Stk. à CHF	2.40
Profiteroles gefüllt mit Thonmousse	Stk. à CHF	2.80
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachsmousse	Stk. à CHF	3.30

### Käse

Auberginenröllchen mit Fetakäse	Stk. à CHF	2.20
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk. à CHF	2.50
Trauben-Alpenkäsespiessli	Stk. à CHF	2.50
Cherrytomaten gefüllt mit Schafskäse	Stk. à CHF	2.80
Sbrinzröllchen mit Bündnerfleisch	Stk. à CHF	2.80
Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen	Stk. à CHF	3.00
Gebrochener Parmesan mit Nussbrot und Trauben, 1kg	Kg. à CHF	45.00

### Warme Häppchen

Miniquiche Spinat, Käse (assortiert)	Stk. à CHF	3.10
Schinkengipfeli, Steinpilzgipfeli, und Poulet-Curry-Ananasgipfeli (assortiert)	Stk. à CHF	2.20
Meatballs mit Chili-Honigsauce	Stk. à CHF	2.20
Pouletbrüstli am Spiess	Stk. à CHF	2.20
Pouletspiessli Yakitori (Asien)	Stk. à CHF	2.20
Pouletflügeli mit Limetten und Kreuzkümmel	Stk. à CHF	2.20
Warme Zwetschgen mit Speck	Stk. à CHF	2.20
Riesencrevetten im Kartoffelmantel	Stk. à CHF	2.50
Saucisson im Briochteig	Stk. à CHF	2.80

## Suppen im Glas oder in der Tasse, nach Saison

zum Beispiel: Kürbiscrèmesuppe

Stk. à CHF 3.50

## Saisonale Spezialitäten (auf Anfrage)

Spargelspitzen mit Crevetten

Stk. à CHF 3.10

Melonenkugeln mit Rohschinken

Stk. à CHF 2.80

Gefüllte Datteln

Stk. à CHF 2.10

Frische Feigen gefüllt mit Kräuterkäse

Stk. à CHF 3.20

Kürbismousse mit geräuchertem Forellenmousse

Stk. à CHF 3.10

Kürbiscarpaccio mit Fasanenbrust

Stk. à CHF 3.10

## Gugelhupf & Co.

Speckgugelhupf, 0,8 kg

Stk. à CHF 33.50

Olivengugelhupf, 0,8 kg

Stk. à CHF 38.00

Marinierte Oliven, 1kg

Stk. à CHF 35.00

Gemüsesticks im Glas mit Dips, 1kg

Stk. à CHF 38.50

## Süsses

Fruchtcocktail

Stk. à CHF 2.20

Diverse süsse Miniquiche (assortiert)

Stk. à CHF 3.20

Brownies

Stk. à CHF 2.30

Petit Fours

Stk. à CHF 3.10

**Mindestbestellmenge pro Sorte: 30 Stück**

**Mindestbestellmenge pro Kilo: 1 Kilo**

## Dazu empfehlen wir

Prosecco "Il Fresco", Villa Sandi 75 cl  
Glera, Venetien

CHF 30.00/Flasche

Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 100cl

CHF 6.50/ Flasche

Ramseier Orangensaft, 100 cl

CHF 7.00/ Flasche

## Menüvorschläge

Saisonsalat mit lauwarmen Champignons  
an Kräutervinaigrette

\*\*\*

Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

CHF 50.00 / Pers.

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen  
an Kräutervinaigrette

\*\*\*

Kalbssteak mit Aprikosenkruste an Kräuterjus  
Kartoffeltäschli und Saisongemüse

\*\*\*

Crème Caramel mit Früchten garniert

CHF 58.00 / Pers.

Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust  
an Baumnussvinaigrette

\*\*\*

Schweinsfilet mit Taleggio gefüllt  
im Rohschinkenmantel  
mit Balsamicosauce, auf Gemüserisotto

\*\*\*

Läckerli-Glace mit Ahornculi mit Früchten garniert

CHF 58.00 / Pers.

Saisonsalat garniert mit Wachtelei  
an Sellerievinaigrette

\*\*\*

Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsauce  
Nüdeli und Mischgemüse

\*\*\*

Job Factory Surprise Teller

CHF 66.00 / Pers.

*Wählen Sie nach Ihrem Geschmack.*

*Bei einem persönlichen Gespräch gestalten wir gern Ihr Wunschmenü mit Ihnen zusammen.*

## Vorspeisen

Saisonsalat mit lauwarmen Champignons  
an Tomatenvinaigrette

CHF 9.50 / Pers.

Saisonsalat mit Brotcroutons und Kernen  
an Tomatenvinaigrette

CHF 9.50 / Pers.

Saisonblattsalat mit Brotcroûtons und Rohschinkenstreifen  
an Kräutervinaigrette

CHF 9.50 / Pers.

Saisonsalat garniert mit Wachtelei  
an Sellerievinaigrette

CHF 9.50 / Pers.

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen  
an Kräutervinaigrette

CHF 10.50 / Pers.

Saisonsalat mit geräuchertem lauwarmem Forellenfilet  
mit Balsamicodressing

CHF 11.00 / Pers.

Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust  
an Baumnussvinaigrette

CHF 11.00 / Pers.

Nüsslisalat mit Pinienkernen  
an Baumnussvinaigrette

CHF 11.50 / Pers.

## Hauptspeisen

Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
dazu Kartoffelgratin und Grüne Bohnen  
CHF 33.00 / Pers.

Schweinsfilet mit Taleggio gefüllt im Rohschinkenmantel  
mit Balsamicosauce auf Gemüserisotto  
CHF 39.50 / Pers.

Variante: Kalbsfilet  
CHF 46.50 / Pers.

Maispoularde an an Zintronengras- oder Ahornsauce  
mit Griess-Maisgnocchi und Mischgemüse  
CHF 33.50 / Pers.

Kalbfleischinvoltini mit Pistazien an Limonensauce  
Weissweinrisotto oder Teigwaren  
mit Mischgemüse  
CHF 35.50 / Pers.

Lammrack mit Kräuterkruste  
Kartoffelsymphonie und dreifarbige Karotten  
CHF 33.00 / Pers.

Geschmorter Rindsschulterbraten  
mit Griessgnocchi und Brokkoli mit gerösteten Mandeln  
CHF 31.00 / Pers.

Cordon Bleu vom Kalb  
gefüllt mit Dörrtomaten, Rohschinken und Mozzarella  
dazu Kartoffelsymphonie und Marktgemüse  
CHF 33.50 / Pers.

## Dessert

Eine Crème/Mousse, mit Früchten garniert

CHF 7.50 / Pers.

### Aus folgender Auswahl:

Mousse au Chocolat  
Crème Caramel  
Crème Catalan  
Tiramisucrème  
Panna Cotta

Läckerli-Glacé mit Ahornculi  
mit Früchten garniert

CHF 7.50 / Pers.

Job-Factory-Surprise-Teller

CHF 10.50 / Pers.

## Dessertbuffet

CHF 15.00 / Pers.

Fruchtplatte  
Brownies  
Cremeschnitte am Meter

*2 Sorten Glacé oder Sorbet aus folgenden auswählen  
(z.B. Vanille, Erdbeer, Schoggi, Zimt, Läckerli, Pistazien)  
und*

*3 Sorten Cremes aus folgenden auswählen:*

Mousse au Chocolat  
Crème Caramel  
Crème Catalan  
Ananascrème  
Tiramisucrème,  
Panna Cotta

## Orientalisches Buffet

### Vorspeise

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

### Hauptgang

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 Gemüseintopf  
Fladenbrot

### Dessert

Orangensalat mit Datteln und Minze  
Honigbananen  
Vanilleglace  
Exotische Früchteplatte

. CHF 69.00/Pers

zusätzlich Orientalisches Gebäck

CHF 2.30/Pers.



## Italienisches Buffet

### Vorspeise

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

### Hauptgang

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.

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeise**

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

### **Hauptgang**

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 Glacé (z.B. Vanille, Pistazien)  
Tiramisucrème  
Crème Catalane  
CHF 65.00/Pers.

## Getränkerte Catering

### Prosecco

Prosecco "Il Fresco", Villa Sandi 75 cl CHF 30.00/Flasche  
Glera, Venetien

### Schweizer Weissweine

Kluser Gutedel, Domaine Nussbaumer, 75 cl CHF 30.00/Flasche  
Gutedel, Aesch

"La Contrada" Merlot Bianco DOC CHF 34.00/Flasche  
Merlot, Tessin

### Schweizer Rotweine

Arlesheimer Pinot Noir, Domaine Nussbaumer CHF 31.50/Flasche  
Pinot Noir, Aesch

"Baiocco" Merlot del Ticino DOC CHF 35.00/Flasche  
Merlot, Tessin

### Italienischer Weisswein

Campogrande Orvieto Classico DOC, 75 cl CHF 26.50/Flasche  
Trebiano, Umbrien

### Italienischer Rotwein

Primitivo del Salento IGT Donna Marzia Conti Zecca Puglia CHF 28.00/Flasche  
Primitivo, Apulien

### Mineralwasser

Eptinger mit und ohne Kohlensäure, 100cl CHF 6.50/ Flasche

### Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft, 100 cl CHF 7.00/ Flasche

Ramseier Apfelsaft, 100 cl CHF 7.00/ Flasche

### Süssgetränke

Coca Cola, 33 cl CHF 4.90/ Flasche

Coca Cola Zero, 33 cl CHF 4.90/ Flasche

Rivella Rot, 33,cl CHF 4.90/ Flasche

Rivella Blau, 33 cl

### Bier

Ueli Bier Fläschli, 33 cl CHF 5.00/ Flasche

Feldschösschen ohne Alkohol, 33cl Fläschli CHF 5.00/ Flasche

### Kaffee

Kaffee, Espresso, Tee CHF 4.00/ Tasse

### Zapfengeld Wein

Auf Wunsch dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen. Pro ausgeschenkter Flasche verrechen wir CHF 10.00 Zapfengeld.

## Dienstleistungen Catering

### Mitarbeiter

Koch, pro Stunde und Person	CHF 52.00 / Std.
Service, pro Stunde und Person	CHF 52.00 / Std.
Hilfspersonal, pro Stunde und Person	CHF 28.00 / Std.

Gedeck für Apéro (Gläser, Teller, Servietten) Pro Person	CHF 1.90 Pers.
---	----------------

Gedeck für Menüs und Buffets (Gläser, Teller, Besteck und Kaffeegeschirr) 3-Gang-Menü oder Buffet pro Person	CHF 9.50 Pers.
--	----------------

### Tischwäsche

Stofftischdecke weiss (135 cm x 135 cm)	CHF 8.00/Stk.
Stofftischtücher weiss ( 135 cm x 235 cm)	CHF 12.00/Stk.
Stoffserviette weiss	CHF 3.00/Stk.
Hussen für Bistrotische	CHF 23.00/Stk.
Stuhlhussen (bis 50 Stück)	CHF 5.50/Stk.
Dunichel (Einwegtisch Tuch) weiss	CHF 4.50/Meter

### Inventar

Buffettische pro Stück	CHF 12.00/Stk.
Bistrotische	CHF 23.00/Stk.
Stuhlhussen bis 50 Stk	CHF 5.50/Stk.
Hussen für Bistrotische	CHF 23.00/Stk.

### Transporte

Basel Stadt	CHF 70.00 -100.00
Basel-Land und Umgebung	CHF 90.00 -140.00

### Cateringpartner

Merian Gärten  
Huber Mobiliar

## Konditionen

Zahlungsbedingungen

alle in der Offerte genannten Preise verstehen sich inklusiv MwSt.

Fälligkeit: 30 Tage nach Datum der Rechnungsstellung –  
(vorbehältlich allfälliger Akontorechnungen und Vorauszahlungen)

Fleisch und Geflügel stammt in der Regel aus Schweizer Produktion – Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Bei einer abweichenden Personenzahl von mehr als 10 % als in der Offerte genannt, behalten wir uns eine Preis- bzw. Angebotsänderung vor.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung:  
Telefon: 061 560 01 83, Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)

Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

**Job Factory Basel AG**

Youssef Chouffai  
Leitung Gastronomie