

Catering – Vorschläge



Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns, dass Sie einen Anlass mit uns planen. Gerne senden wir Ihnen beiliegend unsere Cateringvorschläge.

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.

Auf den folgenden Seiten finden Sie mögliche Varianten. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir gemeinsam das passende Menu zusammenstellen können.

Menuauswahl	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 Kindermenüs.
Blumen	Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine besondere Note. Unsere Floristen übernehmen diese Vorbereitungsarbeit gerne für Sie. Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben.
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 Rechnung innert 10 Tagen. Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Tarif: Stand 2011, Änderungen vorbehalten

Ihre Wünsche zu erfüllen, seien sie noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Unser Gastro-Team unter der Leitung von Herrn Youssef Chouffai, (er wurde für seine Menü- und Dessertkombinationen mehrfach international ausgezeichnet), würde sich freuen dazu beizutragen, dass Ihr Anlass ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis wird. 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.

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

Apéro Häppchen	4
Gefüllte Apéro Häppchen.....	4
Diverse Apéro Häppchen.....	4
Gebäck.....	4
Süsse Apéro Häppchen.....	4
Buffets	6
Orientalisches Buffet.....	5
Italienisches Buffet.....	5/6
Job Factory Buffet Grande.....	6
Menüs	7
3-Gang Menü.....	7
4-Gang Menü.....	7
5-Gang Menü.....	7
7-Gang Menü.....	8
Desserts	8
Getränke	9
Weissweine.....	9
Rotweine.....	9
Schaumweine.....	10
Diverse Getränke.....	10
Dienstleistungen	11
Personal.....	11
Gedeck für Apéro (Gläser, Teller).....	11
Gedeck für Menüs und Buffets (Gläser, Teller, Besteck und Kaffeegeschirr).....	11
Tischwäsche.....	11
Tischmiete.....	11
Transporte.....	11
Cateringpartner.....	11

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	66.00	kg
Speckgugelhupf 0,8 Kg	CHF	33.00	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
Palmherzen mit Safransauce
Karottensalat mit Orangen und Zimt
Eiersalat mit Kümmel und Koriander
Pouletsalat mit Minze und Tomaten
Kartoffelsalat mit Harissa und Olivenöl

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 Gemüseintopf
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 Manzzo

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.

Medierranes 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)

Tiramisucrème

Crème Catalane

CHF 65.00 Pers.

Menüs

3-Gang-Menü

Lauwarmer Crevettenschwanz auf Salatbouquet
Safranvinaigrette

Lammrack mit Kräuterkruste
Williamskartoffeln
Saisongemüse

Saisonglace mit frischen Früchten garniert.

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 Riesencrevetten auf Curry-Kokosnusssauce
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.
Caramelköpflì	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

Dienstleistungen

Personal

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	
------------	----------	--

Gedeck für Menüs und Buffets (Gläser, Teller, Besteck und Kaffeegeschirr)

3-Gang-Menü oder Buffet pro Person	CHF 9.50	Pers.
4-oder mehrgängige Menü	auf Anfrage	

Tischwäsche

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

Tischmiete

Runde Tische pro Stück	auf Anfrage	
Klappstühle pro Stück	auf Anfrage	
Stehische pro Stück	auf Anfrage	
Buffettische pro Stück	auf Anfrage	
Bistro Stehtische	CHF 23.00	Stk.

Transporte

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

Cateringpartner

Botanischer Garten Villa Merian
Alles Klar Geschirrvermietung
Huber Mobiliar

Preise: Stand 2011, Änderungen vorbehalten