

**KRAFFT  
BASEL.**

**FEIERN IM KRAFFT**



Rheingasse 12, 4058 Basel  
T +41 61 690 91 30, F +41 61 690 91 31  
[www.krafftbasel.ch](http://www.krafftbasel.ch), [info@krafftbasel.ch](mailto:info@krafftbasel.ch)

## RÄUMLICHKEITEN



### Fumoir & Lobby

Geniessen Sie einen Aperitif im grossen Eingangsbereich des Hotels, gleich vor dem Restaurant. Der hohe Raum mit dekorativem Steinboden garantiert eine feierliche und doch unkomplizierte Stimmung. Gleich nebenan befindet sich unser gemütliches Fumoir mit einer breiten Auswahl an ausgewählten Zigarren. Bequeme Barock-Sessel und der Blick auf die belebte Rheingasse sorgen für Wohnzimmeratmosphäre.



### Restaurant

Egal ob Geschäftsessen am Mittag oder Familienfeier am Abend, unser Restaurant verwandelt jeden Anlass in ein unvergessliches Erlebnis. Die grossen Fenster durchfluten den Raum mit viel Licht und gewähren den Gästen eine einzigartige Aussicht auf den Rhein.

Durch Trennwände kann das Restaurant in kleinere Räumlichkeiten unterteilt werden. Für bis zu 30 Personen empfehlen wir die Miete des „Säali“, bis 65 Gäste von 2/3 des Restaurants und bis 95 Gäste des ganzen Raumes. Bei der Bestuhlung wählen Sie je nach Räumlichkeit zwischen langen Tafeln, Block oder 8er Blöcken.

Eine exklusive Benützung der privaten Räumlichkeiten verbinden wir mit einem Mindestumsatz von CHF 1'700.00 für das Säali, CHF 5'000.00 für 2/3 des Restaurants und CHF 6'700.00 für den ganzen Raum.



## Schnooggeloch

Bevorzugen Sie eine private Räumlichkeit auf eigener Etage? Unser heimeliges Schnooggeloch im Erdgeschoss eignet sich perfekt für kleinere Gruppen bis zu 24 Personen, die komplett unter sich sein wollen. Viel Holz und stilvolle Rustikalität lassen die Zeit vergessen und verleiten zum Verweilen.

Eine exklusive Miete des Schnooggeloch verbinden wir mit einem Mindestumsatz von CHF 1'700.00.



## Terrasse im Sommer

An warmen Tagen ist die sonnige Terrasse der schönste Platz Basels. Direkt am Rheinufer gelegen bietet sie Platz für bis zu 120 Gäste. Geniessen Sie sommerlich frische Gerichte und lassen Sie sich inspirieren vom Blick auf den Rhein und die gegenüberliegende Altstadt. Im Sommer servieren wir an unserer Sommerbar, welche direkt an die Terrasse angeschlossen ist, erfrischende Drinks und kühles Volta Bräu.

## ANGEBOT

Ob für einen Aperitif, ein Geschäftsessen, eine Familienfeier oder ein Fest mit Freunden – Wir nehmen Sie mit auf eine überraschend kulinarische Reise.

Unsere Philosophie: Küchenkunst, neu interpretiert - frisch, lokal und überraschend. Lassen Sie sich begeistern von unserem kulinarischen Angebot und spüren Sie die Freude an der marktfrischen Vielfalt, die Küchenchef Hubert Mayer und sein Team auf Karte und Tisch bringen.

Mittagessen	Bei uns geniessen Sie abwechslungsreiche Mittagskreationen, gezaubert von unserem Küchenteam. Die Zutaten sind dabei immer regional und saisonal. Fragen Sie uns nach den Mittagsmenüs. Diese servieren wir Ihnen von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage).
Aperitif	Ihren Aperitif arrangieren wir je nach Umfang in unserem gemütlichen Fumoir mit Ausweitungsmöglichkeit auf die Lobby. Bei schönem Wetter bietet unsere Rheinterrasse den idealen Rahmen dafür.  Unser aktuelles Aperitif-Angebot finden Sie anbei. Für einen Apéro Riche beraten wir Sie gerne persönlich.
Abendessen	Wir organisieren Ihren individuellen Anlass ganz nach Ihren Wünschen – ob im privaten Rahmen in einem unserer separaten Räumlichkeiten oder ganz ungezwungen.  Im Anhang erhalten Sie unsere aktuellen Bankettvorschläge mit den passenden Weinen dazu.
Weine	Gerne beraten wir Sie bei der Wahl der passenden Weine zu Ihrem Menü. Unsere Weinkarte finden Sie unter <a href="http://www.krafftbasel.ch">www.krafftbasel.ch</a>

## SAALMIETE

Gerne organisieren wir Ihren Anlass in einer separaten Räumlichkeit. Bitte beachten Sie, dass die exklusive Benützung der privaten Räumlichkeiten mit einem Mindestumsatz verbunden ist. Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

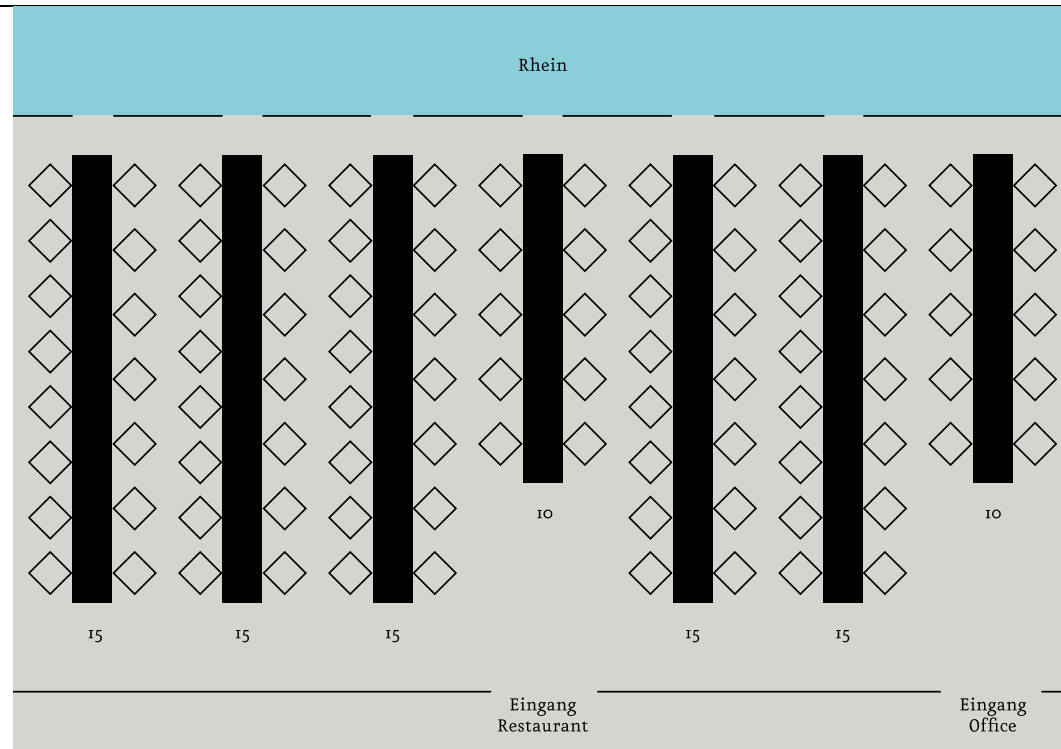
Säali (bis 30 Gäste)	CHF 1'700.00
2/3 Restaurant (bis 65 Gäste)	CHF 5'000.00
Ganzes Restaurant (bis 95 Gäste)	CHF 6'700.00
Schnoogeloch (bis 24 Gäste)	CHF 1'700.00

## TISCHPLÄNE UND BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

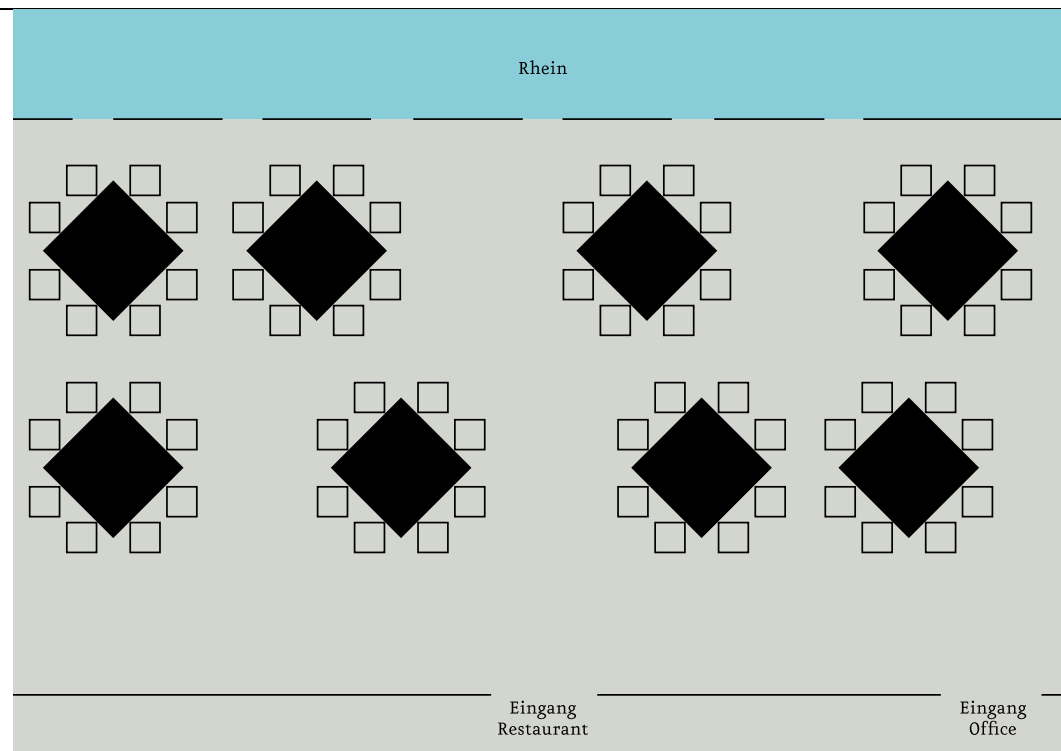
Nachfolgend zeigen wir Ihnen mögliche Bestuhlungsarten unserer Räumlichkeiten auf. Für weitere Varianten und bei speziellen Wünschen kontaktieren Sie uns bitte direkt.

## Restaurant Complet

### Lange Tafeln

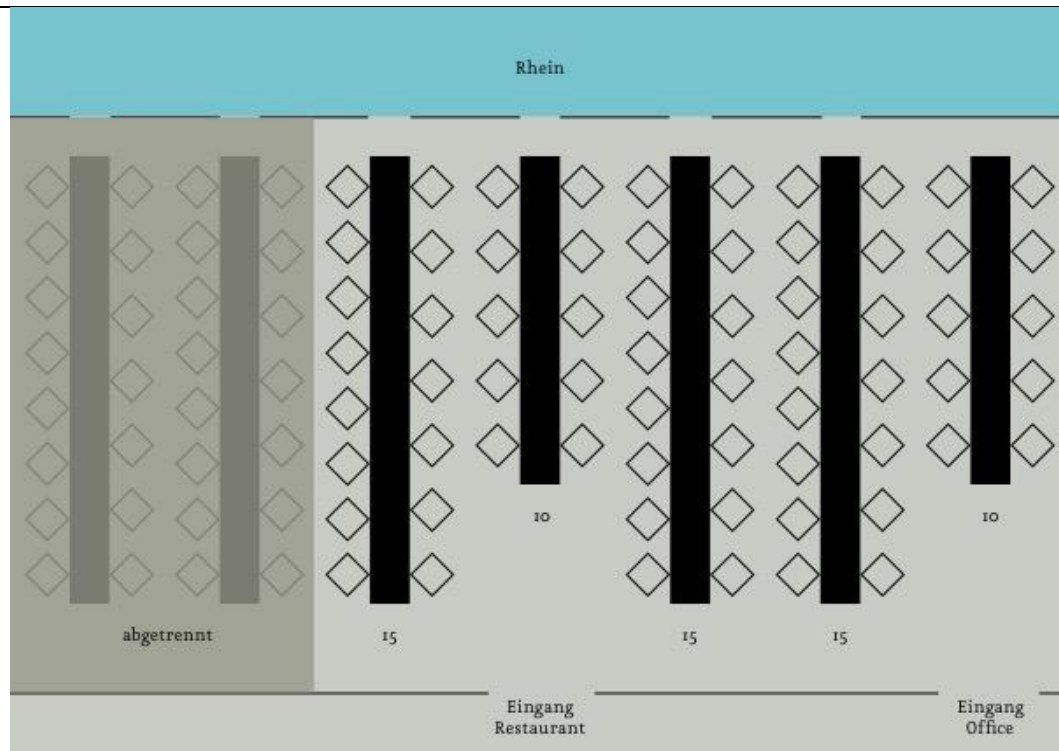


### 8er-Blöcke



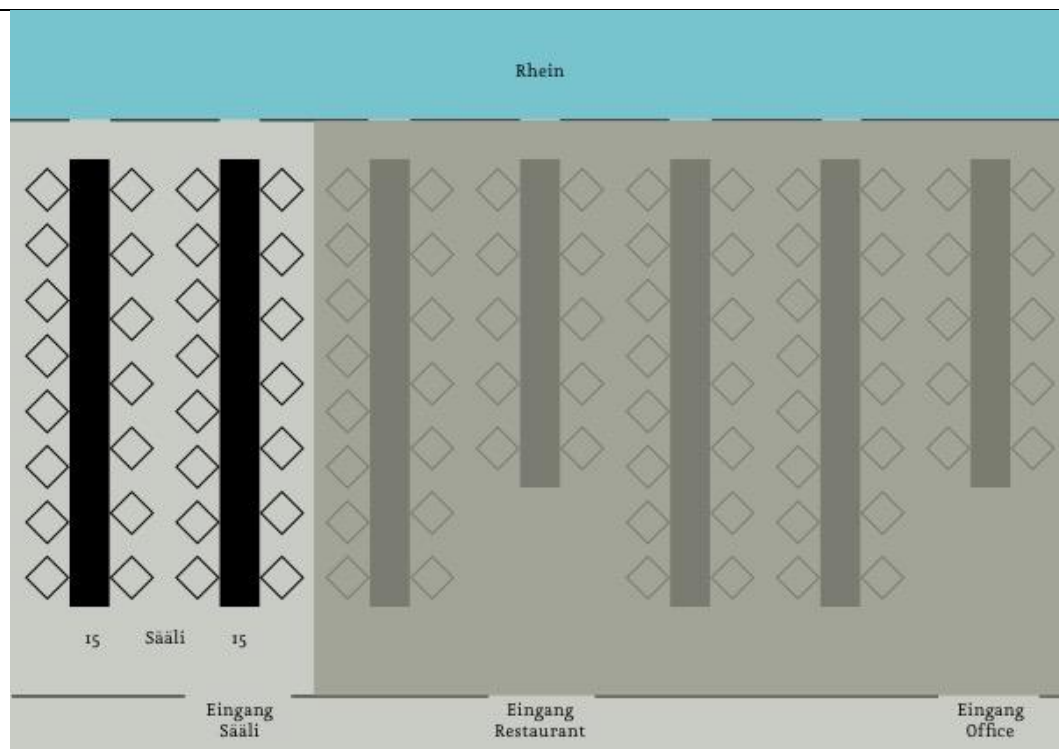
## 2/3 Restaurant

Lange Tafeln



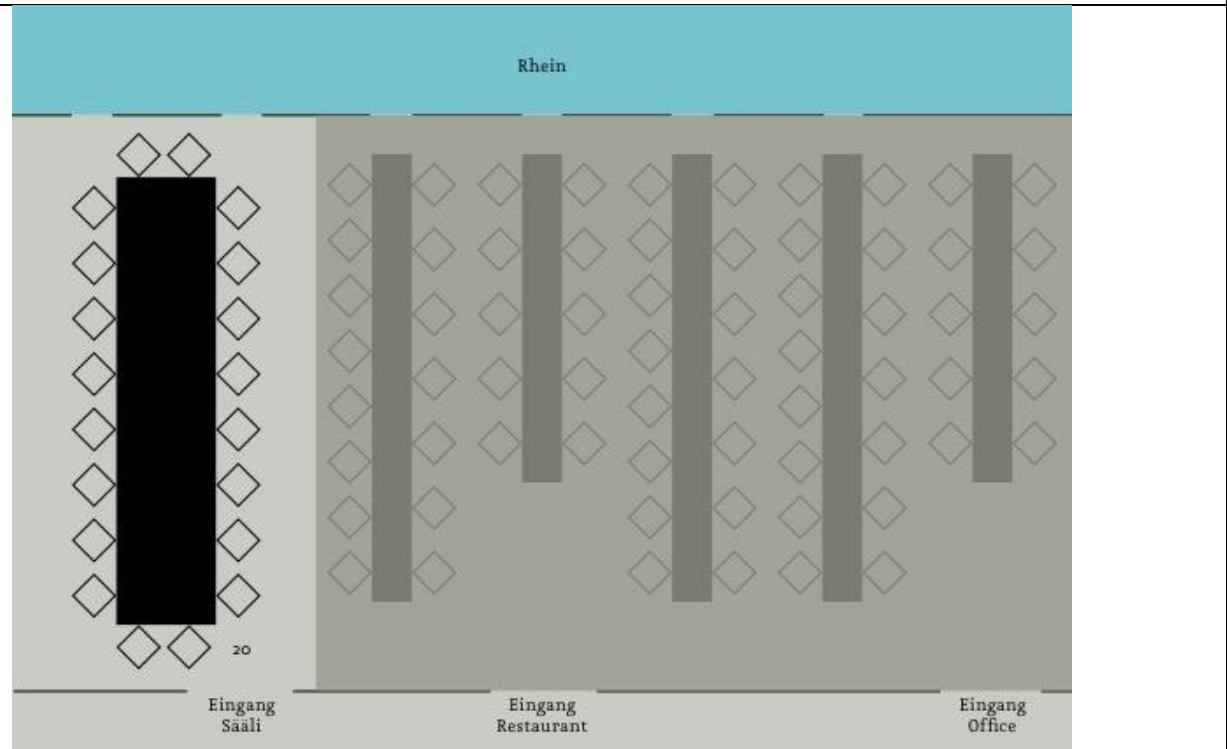
## Säali

Lange Tafeln

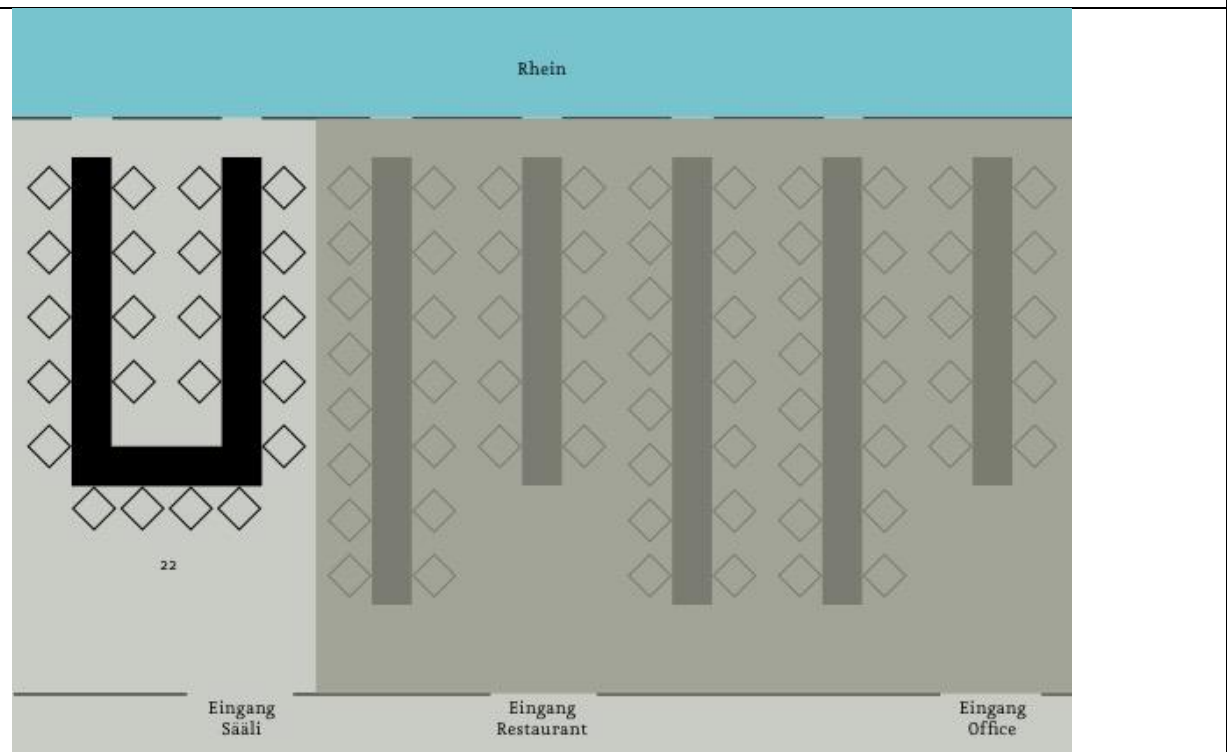


## Säali

Blocktisch

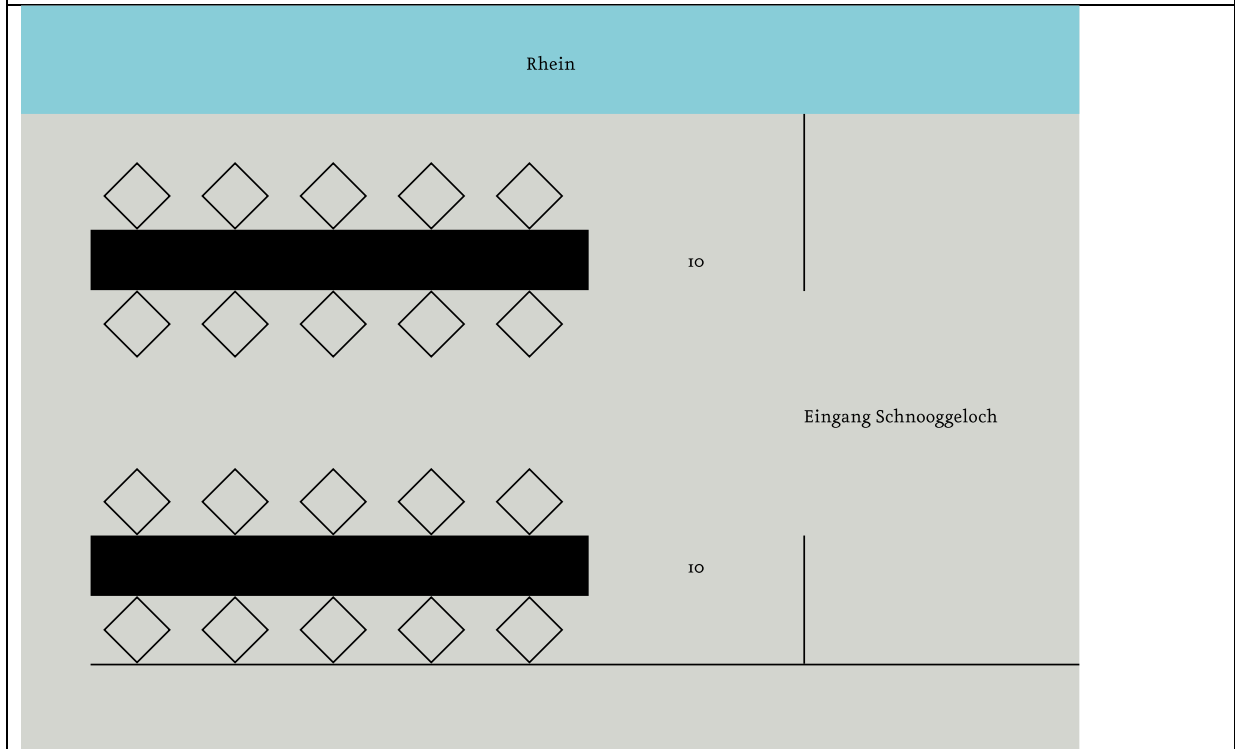


## U-Form



## Schnoogeloch

Lange Tafeln





## DIENSTLEISTUNGEN

Menükarten	Auf Wunsch drucken wir Menükarten schwarz/weiss oder farbig für CHF 2.50 / Stk.
Zapfengeld	Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, beträgt das Zapfengeld CHF 35.00 pro Flasche (7.5 dl).
Blumen / Dekoration	Ihre Blumendekoration können Sie über uns bestellen. Sie dürfen auch Dekoration und Blumen selber mitbringen. Sollte Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, so teilen Sie uns dies bitte schriftlich im Voraus mit, inklusive Angabe der entsprechenden Kontaktperson. Liegen gebliebene Tischdekoration können wir nicht aufbewahren.
Verlängerung	Pro Mitarbeiter, der nach 01.00 Uhr für Sie im Einsatz ist, fällt ein Nachzuschlag von CHF 30.00 pro Stunde an.
Rechnung	Sie können Ihre Rechnung vor Ort oder per Einzahlungsschein innerhalb von 30 Tagen begleichen. Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden.

## UNTERHALTUNG

Musik	Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Livemusik (ohne Verstärker) nur in beschränktem Masse und nach entsprechender Absprache bis um 22.00 Uhr möglich.
Künstler / Extras	Gerne sind wir Ihnen behilflich, sollten Sie Umziehräumlichkeiten, kurzfristigen Stauraum oder allgemeine Auskünfte benötigen. Unsere Réception ist 24 Stunden besetzt.

## KONTAKT

T 061 690 91 30  
E restaurant@krafftbasel.ch

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR BANKETTRESERVATIONEN

Geltungsbereich	Eine Tischreservation für 13 und mehr Personen gilt als Bankett. Es besteht eine Menüvereinbarung.								
Menüwahl	Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mit. Die aktuellen Menüs sind jeweils auf unserer Webseite ersichtlich: <a href="http://www.krafftbasel.ch">www.krafftbasel.ch</a>								
Personenzahl & No-Shows	<p><b>Bankette bis 49 Personen</b> Gerne nehmen wir Personenzahländerungen bis am Vorabend des Anlasses entgegen. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.</p> <p>Bei Personenzahlverringerungen am Tag des Anlasses sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100% der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.</p> <p>Eine Reduktion der Personenanzahl von über 25% wird wie unten aufgeführt verrechnet.</p>								
	<p><b>Bankette ab 50 Personen</b> Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis 1 Woche im Voraus mit. Gerne nehmen wir Personenzahländerungen bis am Vorabend des Anlasses entgegen. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.</p> <p>Bei Personenzahlverringerungen am Tag des Anlasses sowie bei No-Shows erlauben wir uns, 100% der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.</p> <p>Eine Reduktion der Personenanzahl von über 25% wird wie unten aufgeführt verrechnet.</p>								
Annullationsbedingungen	<p><b>für Bankette bis 49 Personen</b> Sollten Sie Ihre Bankettbuchung kurzfristig komplett annullieren müssen, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:</p> <table><tr><td>10 bis 7 Tage vor Anlass</td><td>25% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>6 bis 3 Tage vor Anlass</td><td>50% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>2 bis 1 Tag vor Anlass</td><td>75% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>Am Tag des Anlasses</td><td>100% der bestätigten Leistungen</td></tr></table> <p>Sind noch keine Leistungen vereinbart, wird von einem Betrag von CHF 80.00 pro Person ausgegangen.</p>	10 bis 7 Tage vor Anlass	25% der bestätigten Leistungen	6 bis 3 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen	2 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen	Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen
10 bis 7 Tage vor Anlass	25% der bestätigten Leistungen								
6 bis 3 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen								
2 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen								
Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen								
	<p><b>für Bankette ab 50 Personen</b> Sollten Sie Ihre Bankettbuchung kurzfristig komplett annullieren müssen, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:</p> <table><tr><td>31 bis 14 Tage vor Anlass</td><td>25% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>13 bis 7 Tage vor Anlass</td><td>50% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>6 bis 1 Tag vor Anlass</td><td>75% der bestätigten Leistungen</td></tr><tr><td>Am Tag des Anlasses</td><td>100% der bestätigten Leistungen</td></tr></table> <p>Sind noch keine Leistungen vereinbart, wird von einem Betrag von CHF 80.00 pro Person ausgegangen.</p>	31 bis 14 Tage vor Anlass	25% der bestätigten Leistungen	13 bis 7 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen	6 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen	Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen
31 bis 14 Tage vor Anlass	25% der bestätigten Leistungen								
13 bis 7 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen								
6 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen								
Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen								