

# Bankett im Hotel Krafft

## LOCATIONS

### 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 eine einzigartige Aussicht auf den Rhein – egal zu welcher Jahreszeit hier gespiesen wird, es lohnt sich immer.

Gerne reservieren wir einen Tisch oder mehrere Tafeln in diesem wunderschönen Raum im Herzen des historischen Krafft Basel. Wir wünschen «En Guete!»

### Säali

Sollten Sie nicht den ganzen Raum benötigen, bieten wir Ihnen 1/3 von unserem Restaurant an, welcher abgetrennt werden kann.



### Terrasse



Lust auf Sonne und Lebensfreude? Dann nichts wie ab nach draussen. An sonnigen Tagen ist die Terrasse mit Abstand der schönste Platz Basels. Direkt am Rheinufer gelegen bietet sie gemütlich Platz für Bankette mit Freiluft-Stil. Dank der ausfahrbaren Überdachung kann das Essen bei jeder Witterung draussen stattfinden, und der geplante Anlass fällt auf keinen Fall ins Wasser.

### Rhybligg

Gerne verwandeln wir unseren Seminarraum abends in ein gemütliches Miniatur-Restaurant. Die köstlichen Speisen unseres Küchenteams sorgen für puren Genuss, unsere exquisite Weinauswahl vernebelt angenehm die Sinne und der zuvorkommende Service verspricht einen unvergesslichen Abend.



# LUST AUF EIN BISSCHEN EXKLUSIVITÄT?

Gar kein Problem, auch dafür gibt es bei uns reichlich Möglichkeiten! Um unser kulinarisches Angebot in privatem Rahmen statt umgeben von gleichgesinnten Feinschmeckern zu geniessen, bieten wir folgende Räumlichkeiten zur exklusiven Miete an:



## Restaurant complet (exklusiv)

Das ganze Restaurant wird nur für Sie reserviert. So kann Speis und Trank ganz ungehemmt genossen werden, ganz privat und unter sich.

Kapazität: 95 Personen  
Mindestumsatz: CHF 7'200

Ganz so viel Platz soll es doch nicht sein? Durch Trennwände kann unser Restaurant auch in kleinere Räumlichkeiten unterteilt werden:

## Säali (exklusiv)

Kapazität: 30 Personen  
Mindestumsatz: CHF 1'900

## 2/3 Restaurant (exklusiv)

Kapazität: 65 Personen  
Mindestumsatz: CHF 5'300

## Rhybligg (exklusiv)

Wie wäre es denn mit Private Dining einmal anders?  
Der Rhybligg Saal ist genau das Richtige!

Kapazität: 8 Personen  
Mindestumsatz: CHF 650

\*Verunsichert durch den garantierten Mindestumsatz?  
Kein Problem, wir finden sicher gemeinsam eine passende Lösung.

# FOOD & DRINK

## Food

Sie können Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie, je eine Vorspeise, Hauptgang und Dessert für alle Gäste auszusuchen.

### Vorspeise

- Schüssel voller Salat mit gerösteten Nüssen 13  
Buratta, mariniertes Gemüse, Buttermilch Dressing 16  
Konfinierter Swiss Alpin Lachs, mariniertes Gemüse 24

### Zwischengang

Tagessuppe 8.50

### Hauptgang

#### Fleisch

- Maispoulardeburst, Bratkartoffeln, geschmorte Datterini Tomaten, Basilikum, Jus 37  
Am Stück gebratener Kalbsrücken, Pommes sautées, saisonal Ofengemüse-Mix, Jus 45

#### Vegetarisch

- Kartoffelgnocchi, Saison Gemüse, Nage, Parmesan 32  
oder wählen Sie einen vegetarischen Hauptgang aus unserer aktuellen Abendkarte

### Dessert

- Limettensorbet, Joghurt, weisses Schoggi-Crumble, Beeren 16  
Hausgemachte dunkle Schoggitarte, weisses Portwein-Johannisbeer-Sorbet 14

Aternativen für Allergiker werden selbstverständlich vor Ort angeboten.

Lust auf etwas anderes? Gerne erweitern wir unsere Auswahl entsprechend und freuen uns, gemeinsam ein ganz individuelles Angebot zu kreieren.

Fleisch, Fisch: CH / Poulet: CH, Freiland

## Drink

### Weissweine

Preis pro Flasche (7.5 dl) in CHF inkl. MwSt.

Sizilien, IT	Sur Sur, Donnafugata Grillo	2018	51
Basel-Stadt, CH	Le Petit, Weingut Riehen Ziereisen Weissburgunder	2016	68
Bourgogne, FR	Santenay, Domaine Claude Nouveau Chardonnay	2019	73

### Rotweine

Niederösterreich, AT	ZB, Weingut Gsellmann Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir	2017	56
Puglio, IT	Visellio, Tenute Rubino Primitivo	2015	65
Ribera del Duero, ESP	Pagos de Anguix Tempranillo		71

Detaillierte Beschriebe sowie eine noch grössere Weinauswahl auf Anfrage oder unter [www.krafftbasel.ch](http://www.krafftbasel.ch)

# SERVICES

## Blumen & Sonstige Tischdekoration

Darf der Anlass durch einen schönen Blumenschmuck abgerundet werden? Gerne organisieren wir die florale Tischdekoration beim Floristen unseres Vertrauens – natürlich ganz wunschgemäß, was Farben und Sorten angeht. Selbstverständlich vermitteln wir auch die Kontaktdaten unsers Blumenlieferanten, damit Sie sich selbst vor Ort überzeugen können.

Es darf auch eigene Dekoration mitgebracht werden. Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegegebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.

## Menükarten

Gerne drucken wir Krafft-Menükarten, damit alle Gäste gespannt das Menü mitverfolgen können und ein Andenken an den tollen Anlass haben. Besondere Wünsche, was Text oder Design angeht? Wir passen die Karten sehr gerne an.

Pro zwei Gäste gibt es eine Kopie. Die Menükarten sind offeriert.

## Zapfengeld

Daheim steht noch ein toller Tropfen, der unser Menü perfekt abrunden würde?

Kein Problem, es darf auch gerne eigener Wein mitgebracht werden. Das Zapfengeld dafür beträgt CHF 35 pro Flasche (7.5 dl).

Für mitgebrachten Kuchen / Dessert verrechnen wir folgende Pauschalen:

CHF 25 (bis 8 Pers.) / CHF 35 (9 - 15 Pers.) / CHF 65 (ab 16 Pers.)

## Verlängerung

Zu schön, um nach Hause zu gehen? Pro Mitarbeiter, der nach 01.00 Uhr im Einsatz ist, fällt ein Nachzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.

# ENTERTAINMENT

## Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Livemusik (ohne Verstärker) nur in beschränkter Masse und nach entsprechender Absprache bis um 22.00 Uhr möglich.

## Künstler / Extras

Wir beraten gerne, sollten Umziehräumlichkeiten, kurzfristigen Stauraum oder allgemeine Auskünfte benötigt werden. Unsere Réception ist 24 Stunden besetzt.