

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: 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: 1'900

2/3 Restaurant (exklusiv)

Kapazität: 65 Personen

Mindestumsatz: 5'300

Wie wäre es denn mit Private Dining einmal anders?

Der Rhybligg-Saal ist genau das richtige!

Rhybligg (exklusiv)

Kapazität: 8 Personen

Mindestumsatz: 650

Soll es ein gemütlicher Apéro im kleinen Rahmen sein?

Dann passt der Salon Bleu perfekt!

Salon Bleu (exklusiv)

Kapazität: 20 Personen

Raummiete: 320

APÉRO-AUSWAHL

Eine passende Location für den Apéro gefunden? Dann fehlt nur noch das Wichtigste.
Speis und Trank!

Dafür hat unser Küchenteam folgende kleine Auswahl an verschiedenen Häppchen zusammengestellt.

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

Krafft Food

Tagessuppe im Glas	Stk. 5.00
Poulet-Spiessli mit Honig-Senfglasur	Stk. 9.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk. 7.00
Windbeutel mit Käse-Schinkenfüllung oder Kräuterfrischkäse-Lachsfüllung	Stk. 4.50
Spanische Tortilla mit Paprika, Kartoffeln, Staudensellerie und Schnittlauch	Stk. 4.50
Falaffel mit Joghurt-Dip	Stk. 4.00
Arancini	Stk. 6.00
Hummus mit Brot	8.50
Marinierte Oliven	6.00

Plättli

Grosses Krafft Plättli für 4 Personen	39.00
Hummus, Baba Ganoush, Nuss Dukkah, marinierte Oliven, Tabouleh, Feta, Burrata und Pita Brot	
mit extra Salami	+ 6.00

Dessert

Schokoladenbrownie	6.00
Joghurtcrème mit Beeren und weissem Schoko Crumble	6.00

BEST OF KRAFFT

Ausgewähltes 4 Gang Menü nach Selektion des Küchenchefs 87

Lassen Sie sich von der Küche des Restaurant Krafft überraschen und geniessen Sie eine Auswahl an Speisen zum Teilen, wie bei einer klassischen italienischen Tavolata.

Fleisch, Fisch: CH / Poulet: CH, Freiland

MENÜ

Bitte stellen Sie sich aus den untenstehenden Gerichten ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe zusammen. Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir stets Rücksicht und bitten Sie, um eine Information im Voraus.

Vorspeise

Salat "Krafft" mit Kernen und Nüssen 14

Gebackener Ziegenkäse, Rotkohlsalat, Zwiebel-Chutney, Honig-Kümmel Dressing 21

Geräucherte Entenbrust, Kürbisvariation, eingelegte Pilze 24

Zwischengang

Tagessuppe 8.50

Hauptgang

FLEISCH

Gebratenes Rinds Entrecôte, Hummus, Spinat, Dukkah-Jus 49

Geschmorte Schweinsbäggli, Spätzli, Rotkohl, Schmorjus 43

FISCH

Schweizer Lachsfilet, Süsskartoffelpüree, Schwarzwurzel, Fichtenschaum 49

VEGETARISCH

Kürbisknödel, Federkohl, Steinpilzsauce, Parmesan 39

Dessert

Dunkle Schokoladentarte, Birnen Sorbet, karamellisierte Haselnüsse 17

Apfel Crumble, Vanille Glacé 16

DRINK

Weissweine

Baselland	Syydebändel Blanc de Noir, Siebe Dupf Kellerei Pinot Noir	68
Rhein Hessen	Weisser Burgunder, Weingut Bischel	59
Niederösterreich	Cuvée Spectrum, Bernhard Ott Traminer, Riesling x Sylvaner, Johannisberg, Weissburgunder	62
Bourgogne	Chablis 1er Cru Beauroy AC, Domaine Alain Geoffroy Chardonnay	82
Veneto	Soave Classico, Prá, Otto Garganega	54
Rueda	Finca La Capilla Rueda La Capilla Verdejo, Sauvignon blanc	71

Naturwein

La Palma	Las Migas, Cosecha, Victoria Torres Pecis Listan Blanco	62
----------	--	----

Rotweine

Bündner Herrschaft	Fläscher Pinot Noir, Adank	67
Baden	Cuvée Paul, Weingut Kalkbödele Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder	65
Neusiedlersee	Naked Red, Heinrich Naked Red, Heinrich	58
Rhône	Gigondas, La Bastide Saint Vincent Grenache, Mourvèdre, Syrah	72
Veneto	Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama Carmenere, Merlot	61
Alentejo	Vinha do Mouro Trincadeira, Aragones, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon	54

Champagner

Bereche & Fils Brut Reserve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	116
Champagne Rosè Brut, Mandois Victor Chardonnay, Pinot Noir	130

Prosecco

Bio Prosecco Stefany, Cantina Pizzolato	65
---	----

SERVICES

Blumen & Sonstige Tischdekoration

Darf der Anlass durch einen schönen Blumenschmuck abgerundet werden? Gerne vermitteln wir die Kontaktdaten unseres Blumenlieferanten, damit der passende Schmuck persönlich ausgesucht werden kann.

Es darf auch eigene Dekoration mitgebracht werden. Je nach Aufwand, erlauben wir uns, eine Pauschale für den Auf- und Abbau der Deko zu berechnen. Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegengebliebenes 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. 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).

Kuchen & Dessert

Soll es eine feine Torte oder der eigene Lieblingsnachtisch sein?

Gerne darf ein eigenes Dessert mitgebracht werden. Kommt auf uns zu um die Dessert-Pauschale zu besprechen.

Verlängerung

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

Mindestkonsumation

Falls eine Mindestkonsumation vereinbart wurde, muss diese in jedem Fall bezahlt werden. Wird der vereinbarte Betrag nicht erreicht, wird dieser dennoch in voller Höhe in Rechnung gestellt. Die Differenz kann nicht in Naturalien bezogen werden.

ENTERTAINMENT

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

Wir beraten gerne, sollten Umziehräumlichkeiten, kurzfristiger Stauraum oder allgemeine Auskünfte benötigt werden.

TERMS & CONDITIONS BANKETTE

Gültigkeit für das Angebot

Bitte entnehmen Sie die Gültigkeit des Angebots aus unserer E-Mail.

Personenanzahl & No Shows

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Arbeitstage im Voraus mit. Gerne nehmen wir kleinere Personenzahländerungen bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen. Diese Zahl ist dann verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.

Bei Personenzahlverringerungen nach diesen 24 Stunden sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100 % der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.

Menüwahl

Bitte teilen Sie uns Ihre einheitliche Menüwahl - inklusive Anzahl Fleisch, vegetarisch, vegan und sonstigen Unverträglichkeiten - bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass mit.

Annulationsbedingungen

Sollte die Bankettbuchung kurzfristig komplett abgesagt werden, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

für Events bis 30 Personen:

6 bis 3 Tage vor dem Anlass	50 % der bestätigten Leistungen
2 bis 1 Tag vor dem Anlass	75 % der bestätigten Leistungen
Am Tag des Anlasses	100 % der bestätigten Leistungen

für Events mit 31 bis 65 Personen:

bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der bestätigten Leistungen
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	75% der bestätigten Leistungen
ab 6 Tagen vor dem Anlass	100% der bestätigten Leistungen

für exklusiv Reservationen:

bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der Mindestkonsumation
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	75% der Mindestkonsumation
ab 6 Tagen vor dem Anlass	100% der Mindestkonsumation