

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 komplett (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

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

APÉRO-AUSWAHL

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

Dafür hat unser Küchenteam die 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	5.00
Vegetarisches Apéro-Spiessli	
• Tomaten-Oliven-Feta Spiessli	7.00
Crostini	
• mit Tomaten	3.50
• mit Oliven	3.50
Teriyaki Poulet Spiessli (100g)	9.00
Spinat Ricotta Blätterteigtaschen	7.00
Lachsröllchen	6.00
Aubergine Frischkäse Röllchen	5.00
Falafel mit Joghurt Dip	16.00
Hummus mit Brot	8.50
Marinierte Oliven	5.00
Nüssli Mischung	5.00
Plättli	
Grosses Krafft Plättli 3-4 Personen	28.00
• Salametti, Käse, marinierte Oliven, Hummus, Früchte	
Vegi Plättli 2-3 Personen	21.00
• Anti-Pasti Mischung, Feta, Hummus	

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 13

Bunter Tomatensalat, Burrata, Basilikumpesto, Pinienkerne 21

Zander Ceviche, geräuchertes Erbsenpüree, Crème fraîche, Brunnenkresse 24

Zwischengang

Tagessuppe CHF 8.50

Hauptgang

FLEISCH

Kalbs Saltimbocca, Tagliarini, Mangold, Salbeijus 49

Perlhuhnbrust, lauwarmer Couscous Salat, Sommergemüse, Kräutercreme 44

FISCH

Wolfsbarschfilet, Artischocken, Tomaten, neue Kartoffeln, frische Kräuter 49

VEGETARISCH

Gefüllte Paprika, Polenta mit Mascarpone, Ratatouille, Rucola 39

Dessert

Dunkles Schokoladen Parfait, gebratener Pfirsich, Honig Crumble 17

Frische Beeren, Sauerrahmglace, Basilikum, Meringue 16

DRINK

Weissweine

Veneto, IT	Soave Classico, Prà, Otto Garganega	54
Niederösterreich, AUT	Cuvée Spectrum Traminer, Riesling x Sylvaner, Johannisberg, Weissburgunder	62
Ticino, CH	Bianco di Merlot della Svizzera Italiana IGT, Volpe Matta Merlot	64
Baden, DE	Weissburgunder Sonnenhohle, Weingut Zähringer Weissburgunder	68
Rueda, ESP	Finca La Capilla Rueda DO La Capilla Verdejo, Sauvignon blanc	71
Bourgogne, FR	Chablis 1er Cru Beauroy AC, Domaine Alain Geoffroy Chardonnay	82

Rosé

Gascogne, FR	Rosé Coquelicots, Domaine Sain-Lannes Merlot, Cabernet Sauvignon	56
--------------	---	----

Rotweine

Veneto, IT	Carmenere Più, Veneto Rosso IGT, Inama Carmenere, Merlot	55
Baden, DE	Cuvée Paul, Weingut Kalkbödele Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder	65
Toro, ESP	Ademán Valdearanda Crianza Tinta del Toro	68
Wallis, CH	Cabernet Franc, Cave Biber Cabernet Franc	78
Kamptal, AUT	Liubisa, Ludwig Hiedler Pinot Noir, Sangiovese	87
Bordeaux, FR	Château La Bonnelle St. Emilion Grand Cru AC Merlot, Cabernet Franc	89

Champagner

Champagne, FR	Champagne Brut, Grand Cru, Herbert Beaufort Nebbiolo	102
---------------	---	-----

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 ein toller Tropfen, der unser Menü perfekt abrunden würde?

Kein Problem, es darf auch gerne eigener Wein mitgebracht werden. Das Zapfengeld dafür beträgt 35 pro Flasche (7.5 dl). Für mitgebrachten Kuchen / Dessert verrechnen wir folgende Pauschalen:
25 (bis 8 Pers.) / 35 (9 – 15 Pers.) / 65 (ab 16 Pers.)

Verlängerung

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

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. Unsere Réception ist 24 Stunden besetzt.