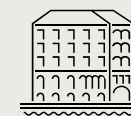


**KRAFFT  
BASEL.**



## BANKETTDOKUMENTATION

Von Geschäft bis Familie, von Freude bis Liebe –  
Genuss, Erinnerungen, Momente.



Schöne Momente am Rhein seit 1873



## LOCATIONS

### Restaurant

Ein wunderschöner Raum im Herzen des historischen Krafft Basel. 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 gespeist wird, es lohnt sich immer. 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.

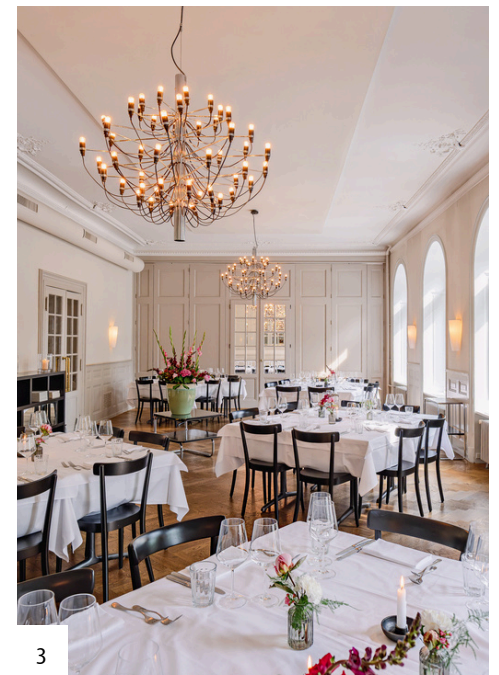
### $\frac{2}{3}$ Restaurant

Für bis zu 65 Personen können Sie  $\frac{2}{3}$  von unserem Restaurant exklusiv buchen.



Schöne Momente am Rhein seit 1873

1-3 Restaurant  
4-5 Säali





## LOCATIONS

### Schnooggeloch

Ein Ort, der ankommt, bevor man Platz nimmt.  
Dunkle Töne, weiches Licht, vertraute Wärme – hier verbindet sich  
Moderne mit Gemütlichkeit.  
Das Schnooggeloch ist kein Raum, sondern eine Stimmung. Ein Ort  
für leise Gespräche, für gutes Essen, für Menschen, die den  
Moment schätzen.

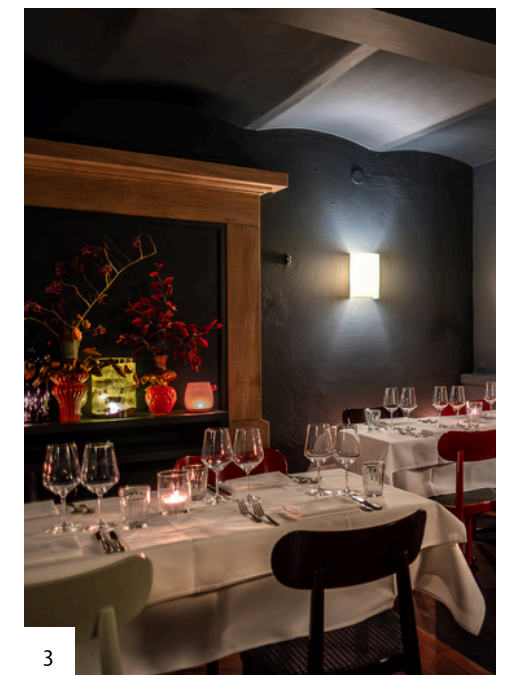
Ob im kleinen Kreis oder in festlicher Runde – hier wird  
gemeinsam genossen, gelacht, gefeiert. Und während draussen der  
Rhein weiterfließt, entfaltet sich drinnen das, was uns ausmacht:  
ehrlische Gastfreundschaft und eine Küche mit Charakter.

Willkommen im Schnooggeloch – dort, wo Genuss Nähe bekommt.



Schöne Momente am Rhein seit 1873

1-5 Schnooggeloch



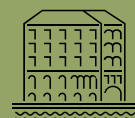


## Terrasse

Direkt am Rheinufer gelegen bietet sie gemütlich Platz für Bankette mit Freiluft-Stil. Dank der ausfahrbaren Überdachung kann das Essen je nach Wetter & Temperatur dennoch draussen stattfinden, und der geplante Anlass fällt auf keinen Fall ins Wasser.

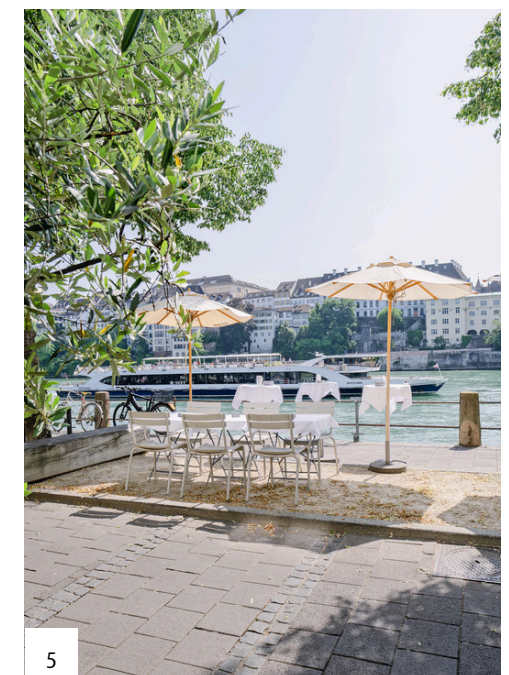
## Rheinboard

Lust auf Sonne und Lebensfreude?  
Dann nichts wie ab nach draussen. An sonnigen Tagen ist das Rheinboard mit Abstand der schönste Platz Basels.



Schöne Momente am Rhein seit 1873

1-3 Terrasse  
4-5 Rheinboard





# 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.



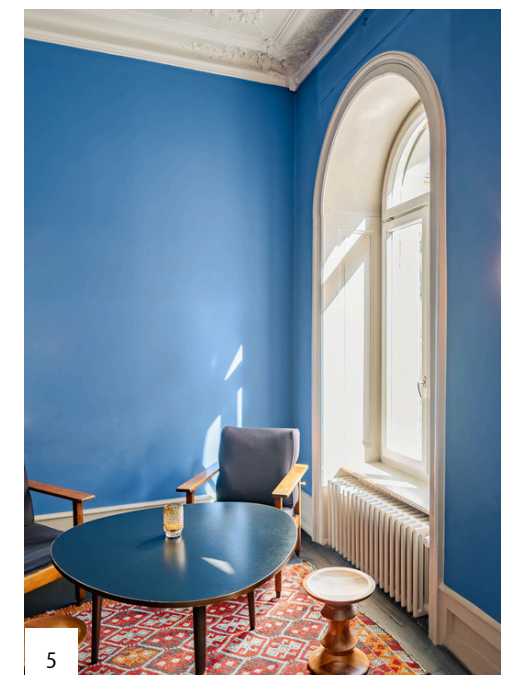
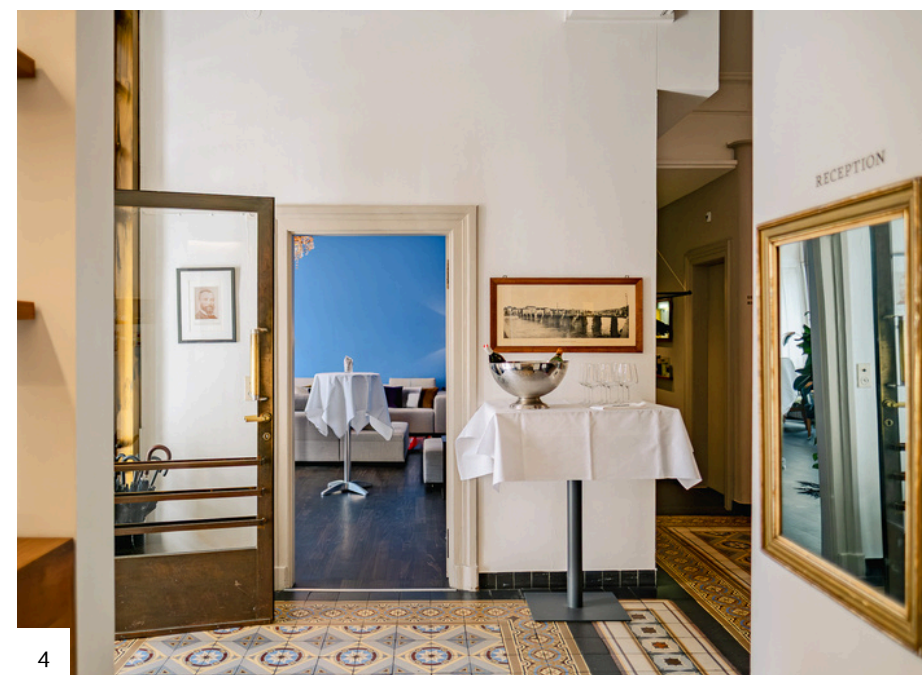
Schöne Momente am Rhein seit 1873

1 Rhybligg à la carte  
2-5 Rhybligg Bankett



## Salon Bleu

Der Salon Bleu – unser Bijou. Tauchen Sie ein in eine warme, einladende Atmosphäre: Im Winter am Kaminfeuer ein gemütlicher Apéro, das Beisammensein geniessen und sich rundum wohlfühlen. Ein Ort, der Ruhe schenkt, Gespräche beflügelt und besondere Momente zu etwas Ganzem macht. Entdecken Sie das exklusive Ambiente, das den Raum zu Ihrem persönlichen Lieblingsplatz macht.



Schöne Momente am Rhein seit 1873

1 & 4 Salon Bleu Apéro  
2-3 & 5 Salon Bleu



# 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 privat und unter sich genossen werden.

|                |             |
|----------------|-------------|
| 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:

## Sääli (exklusiv)

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 30 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 1'900   |

## 2/3 Restaurant (exklusiv)

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 65 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 5'300   |



Schöne Momente am Rhein seit 1873

Wie wäre es denn mit Private Dining einmal anders?

## Rhybligg (exklusiv)

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 16 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 1'400   |

## Schnooggeloch (exklusiv) Oktober bis April buchbar

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 20 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 1'700   |

Soll es ein gemütlicher Apéro im kleinen Rahmen sein?  
Dann passt der Salon Bleu oder unser Rhybligg perfekt!

## Salon Bleu (exklusiv)

|            |             |
|------------|-------------|
| Kapazität: | 20 Personen |
| Raummiete: | CHF 320     |

## Rhybligg (exklusiv)

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 16 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 1'400   |

Unsere Räume sind von Montag bis Sonntag jeweils von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr sowie von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr buchbar.

Sehr gerne nehmen wir auch Anfragen ausserhalb der genannten Zeiten entgegen und prüfen, welches passende Angebot wir Ihnen unterbreiten können.



Schöne Momente am Rhein seit 1873



# Terrasse

Buchbar Mai bis September

## Halbe Terrasse

|                |             |
|----------------|-------------|
| Kapazität:     | 50 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 8'000   |

## Terrasse (exklusiv)

|                |              |
|----------------|--------------|
| Kapazität:     | 110 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 15'000   |

## Terrasse & Rheinbord

|                |              |
|----------------|--------------|
| Kapazität:     | 130 Personen |
| Mindestumsatz: | CHF 20'000   |



Schöne Momente am Rhein seit 1873





# 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.

## Krafft Food

|         |  |            |
|---------|--|------------|
| WARM    | Tagessuppe im Glas (vegi / glutenfrei)   | Stk. 4.50  |
|         | Frühlings Risotto (vegi / glutenfrei)  | Stk. 7.50  |
|         | Gemüse Quiche  | Stk. 7.50  |
|         | Teriyakilachs (NOR) mit geröstetem Sesam   | Stk. 9.50  |
|         | Mini Krafft Melt (CH) Burger   | Stk. 13.00 |
|         | Hackbällchen (CH) mit Tomatensugo  | Stk. 6.50  |
|         | Marinierte Pouletspiessli (CH)mit Bärlauchpesto (ca.100g)  | Stk. 8.50  |
|         | Profiterol mit Comté   | Stk. 4.50  |
| KALT    | Focaccia mit Rindstatar (CH) & Pickles   | Stk. 6.50  |
|         | Focaccia mit Cashew-Petersiliencreme & Radieschen (vegan)  | Stk. 5.50  |
|         | Profiterol mit geräuchertem Lachsmousse (NOR)  | Stk. 4.50  |
|         | Profiterol mit Bärlauch-Frischkäsecreme  | Stk. 4.50  |
|         | Marinierte Nussmischung  | Stk. 6.50  |
|         | Marinierte Oliven (vegi / glutenfrei)  | Stk. 6.50  |
|         | Austern (FR) (glutenfrei) - (nur im Dutzend - 12 Stk. - bestellbar und bis 5 Tage vor dem Event stornierbar.)              | Stk. 6.50  |
|         |  |            |
| PLÄTTLI |  | 42         |
|         | Kochschinken (CH), eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter |            |
|         |  | 42         |
|         | Burrata, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter (vegi)    |            |
| DESSERT |  | Stk. 6.50  |
|         | Schokoladenbrownie   | Stk. 7.50  |
|         | Rhabarbercrumble   | Stk. 7.50  |
|         | Limetten-Tonkabohnen Panna Cotta   |            |

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



Schöne Momente am Rhein seit 1873

# MENÜ

## Menü Fleisch

|   |
|---|
| Zucchini-Carpaccio, Datterini-Tomaten,<br>Joghurtcreme, Brunnenkresse<br>***  |
| Kalte Erbsen-Minz-Suppe, Gurke und Feta, Olivenöl<br>***  |
| Rindsentrecôte, Ratatouille, Bratkartoffeln, Ricotta-Basilikum-Schaum, Rucola<br>oder<br>Vegi:<br>Ricotta-Gnocchi, Ratatouille, Ricotta-Basilikum-Schaum, Haselnüsse, Rucola<br>*** |
| Zitronentarte, Meringue   |

## Menü Fisch

|   |
|---|
| Gegrillte Wassermelone, Büffelmozzarella, marinierter Kohlrabi, Melonensud<br>***   |
| Kalte Erbsen-Minz-Suppe, Gurke und Feta, Olivenöl<br>***  |
| Gedämpftes Heilbuttfilet, Fenchel-Orangen-Salat, Salzkartoffeln, Pinienkerne, Orangen-Vinaigrette<br>oder<br>Vegi:<br>Ricotta-Gnocchi, Ratatouille, Ricotta-Basilikum-Schaum, Haselnüsse, Rucola<br>*** |
| Krafft Schokoladenmousse, Himbeer-Glace   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 3 Gang Menü<br>ohne Suppe:               | 4 Gang Menü:                              | 3 Gang Menü<br>ohne Suppe:             | 4 Gang Menü:                            |
| CHF 89 mit Fleisch<br>CHF 83 Vegetarisch | CHF 101 mit Fleisch<br>CHF 95 Vegetarisch | CHF 93 mit Fisch<br>CHF 84 Vegetarisch | CHF 105 mit Fisch<br>CHF 96 Vegetarisch |

## BEST OF KRAFFT

Ausgewähltes 4 Gang Überraschungsmenü  
nach Selektion des Küchenchefs CHF 94

Lassen Sie sich von der Küche des Restaurant Krafft überraschen und geniessen Sie eine Auswahl an Speisen zum Teilen in der Mitte des Tisches, wie bei einer Tavolata.  
Dieses Menü ist buchbar bis 30 Personen

Fleisch: Schweiz, Fisch: GR  
Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir jederzeit Rücksicht;  
informieren Sie uns bitte vorab - siehe unsere Terms & Conditions



Schöne Momente am Rhein seit 1873



# KINDERKARTE

|                                 |
|---------------------------------|
| Tagessuppe / Salat              |
| 5.50                            |
| Pasta nature                    |
| 10                              |
| Pasta Tagespesto / Tomatensauce |
| 10                              |
| Chicken Nuggets                 |
| 10                              |
| Frites Krafft                   |
| 5.50                            |
| Purée de pomme de terre         |
| 5.50                            |



Schöne Momente am Rhein seit 1873

# DRINKS

| WEISSWEINE         |   | 7.5 dl  |
|--------------------|---|---------|
| Wallis             | Heida, Cave Biber<br>Heida  | 2023 70 |
| Basel-Land         | Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei<br>Cabernet Blanc                                 | 2022 65 |
| Baden              | Weissburgunder Sonnenhohle, Weingut Zähringer<br>Weissburgunder                       | 2019 66 |
| Veneto             | Soave Classico, Prá, Otto<br>Garganega  | 2023 54 |
| Aldo Adige         | Südtiroler Sauvignon Porphyre & Kalk Niedrist Ignaz<br>Sauvignon Blanc                | 2021 78 |
| Rueda              | Verdejo Vadihuete<br>Garganega  | 2023 50 |
| Bourgogne          | Santenay Blanc Le Chainey, Domaine Claude Nouveau<br>Chardonnay                       | 2022 86 |
| ROTWEINE           |   |         |
| Bündner Herrschaft | Fläscher Pinot Noir, Adank<br>Pinot Noir  | 2022 67 |
| Wallis             | Soleil d'or, Humagne Rouge<br>Cabernet Franc  | 2023 68 |
| Kamptal            | Liubisa, Ludwig Hiedler<br>Pinot Noir, Sangiovese                                     | 2020 89 |
| Piemont            | Fontanat Barbera d'Asti<br>Barbera  | 2018 67 |
| Veneto             | Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama<br>Carmenere, Merlot                               | 2021 61 |
| Côtes-du-Rhône     | Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge AC BIO<br>Grenacher Syrah                            | 2022 58 |
| ROSÉ               |   |         |
| Provence           | RoséCoquelicots, Domaine Saint-Lannes<br>Merlot, Cabernet Sauvignon                   | 2022 59 |
| CHAMPAGNER         |   |         |
|                    | Champagner Brut, Grand Cru, Herbert Beaufort<br>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 102     |
|                    | Bereche & Fils Brut Reserve<br>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir                  | 116     |
| WINZERSEKT         |   |         |
| Mosel              | Riesling Sekt Bru, Haus Klosterberg, Markus Molitor                                   | 2016 82 |
| PROSECCO           |   |         |
|                    | Prosecco Extra Dry, Nudo DOC BIO<br>Glera   | 69      |



Schöne Momente am Rhein seit 1873



# SERVICES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 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 gerne eigene Dekoration mitgebracht werden, dies ist uns aber immer im Voraus mitzuteilen. Je nach Aufwand, erlauben wir uns, eine Pauschale für den Auf- und Abbau der Deko zu berechnen. Diese beträgt pro angefangener Stunde und Mitarbeiter CHF 50.

Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegeengebliebenes 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. 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).

## Verlängerung

Zu schön, um nach Hause zu gehen? Pro Mitarbeiter, der nach 23.00 Uhr im Einsatz ist, fällt ein Nachtzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.

## Kuchen & Dessert

Soll es eine feine Torte oder der eigene Lieblingsnachtisch sein? Gerne darf ein eigenes Dessert mitgebracht werden. Das Kuchengeld beträgt CHF 9.50 pro Person, wenn Sie nur Ihr eigenes Dessert mitbringen bzw. CHF 4.50 pro Person, wenn Sie Ihr eigenes Dessert zusätzlich zu dem vom Krafft Restaurant mitbringen.

## Klimaanlage

Unsere historischen Räumlichkeiten verfügen über keine Klimaanlage.

## Garderoben

Die vorhandenen Garderoben sind unbedient und unbewacht.



Schöne Momente am Rhein seit 1873

## 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.

|  |
|--|
| Mindestkonsumation für den Rhybligg exklusiv beträgt CHF 1'400                         |
| Mindestkonsumation für das Schnooggeloch exklusiv beträgt CHF 1'700                    |
| Mindestkonsumation für das Säali exklusiv beträgt CHF 1'900                            |
| Mindestkonsumation für ⅔ vom Restaurant exklusiv beträgt CHF 5'300                     |
| Mindestkonsumation für das ganze Restaurant exklusiv beträgt CHF 7'200                 |
| Mindestkonsumation für eine Hälfte der Terrasse exklusiv CHF 8'000                     |
| Mindestkonsumation für die ganze Terrasse exklusiv CHF 15'000                          |
| Mindestkonsumation für die ganze Terrasse und das ganze Rheinboard exklusiv CHF 20'000 |

## Kinder

Wenn die Kinder das Bankettmenü essen, werden wir dies wie folgt berechnen:

- 0-5 Jahre: kostenlos
- 6-14: 50% vom Bankettmenüpreis
- ab 15 Jahren 100% vom Bankettmenüpreis

Essen die Kinder von der Kinderkarte, werden die Preise, wie auf der Kinderkarte ausgeschildert, verrechnet.

## Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Livemusik, sei es Instrumental oder Gesang, nicht gestattet. Daher können wir auch eine professionelle Soundanlage nicht bereitstellen. Im Restaurant wird stattdessen eine angemessene Hintergrundmusik gespielt, welche vom Restaurantleiter bestimmt wird.

## Beamer & Leinwand

Sofern die Raumkapazität dies zulässt, besteht die Möglichkeit, einen Beamer sowie eine Leinwand zu mieten. Die einmaligen Kosten hierfür betragen CHF 50. Diese Option steht jedoch nur zur Verfügung, wenn uns dies mindestens drei Tage im Voraus gemeldet wurde. Am Veranstaltungstag vor Ort kann dieser Service nicht mehr gewährt werden.

## Wein- & Menüdegustationen

Wir führen nach Bestätigung des Anlasses gerne eine Weindegustation durch, um den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden. Hinweis: Es werden ausschliesslich ganze Weinflaschen zum Degustieren geöffnet und diese Kosten entsprechend in Rechnung gestellt. Ebenso bieten wir Menüdegustationen an. Diese Degustationen werden vollständig in Rechnung gestellt, unabhängig von der späteren Menüwahl. Termine für Weindegustationen und Menüdegustationen sind ausschliesslich nach Vereinbarung möglich; spontane Termine können nicht berücksichtigt werden.



Schöne Momente am Rhein seit 1873



# TERMS & CONDITIONS BANKETTE

## Gültigkeit des Angebots

Sofern nicht anders vereinbart, ist unser Angebot 14 Tage ab Ausstellungsdatum gültig. Geht innerhalb dieser Frist keine Rückmeldung bei uns ein, erlischt das Angebot automatisch und wir können die angegebenen Preise sowie die Verfügbarkeit nicht weiter garantieren. Die Reservation gilt erst als definitiv, sobald uns Ihre schriftliche Bestätigung vorliegt. Änderungen der Teilnehmerzahl oder Leistungen können zu Anpassungen des Angebots führen.

## Personenanzahl & No Shows

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Arbeitstage im Voraus mit. Gerne nehmen wir kleinere Personenzahländerungen von 10% bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen. Diese Zahl ist dann verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung. Eine höhere Reduktion der Personenanzahl bis 24 Stunden vor dem Event, wird zu 100% in Rechnung gestellt.

Bei Personenzahlverringerungen nach diesen 24 Stunden sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100 % der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen. Ist die effektive Personenzahl am Anlass in der Folge kleiner, so gilt die ursprünglich vereinbarte oder nachträglich gemeinsam angepasste Teilnehmerzahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die effektive Personenanzahl am Anlasse höher, wird die tatsächlich erschienene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

## Menüwahl

Bitte teilen Sie uns Ihre Apéroauswahl, einheitliche Bankett-Menüwahl – inklusive Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstigen Unverträglichkeiten – bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mit.

Für Bankette welche ausschliesslich ein Mittagsmenü gebucht haben, benötigen wir die Auswahl und Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstige Unverträglichkeiten – bis 3 Tage vor dem Anlass.

Sollte bis zum festgelegten Stichtag keine Auswahl getroffen worden sein, werden wir mit der Küche Rücksprache halten um noch mögliche Optionen zu prüfen und informieren Sie über die verbleibenden Optionen.

## Annulationsbedingungen

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

| Individuelle Bankette / Mittagessen / Apéros  |   |
|---|---|
| Bis 60 Tage vor dem Anlass  | kostenlos   |
| 59 bis 15 Tage vor dem Anlass   | 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen |
| 14 bis 7 Tage vor dem Anlass  | 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen |
| 6 bis 10 Tage vor dem Anlass  | 100% des offerierten Gesamtumsatzes                                 |
| Soweit in der schriftlichen Offerte keine konkreten Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen & Getränke enthalten sind, gelten nachfolgende Ansätze: |   |
| Apéritivanlässe: CHF 20 pro Gast  |   |
| Mittagessen: Essen CHF 35 pro Gast + Getränke CHF 10.- pro Gast   |   |
| Abendessen: Essen CHF 80 pro Gast + Getränke CHF 35.- pro Gast  |   |

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich (oder per E-Mail) zu erklären.

