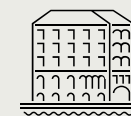


**KRAFFT
BASEL.**



BANKETTDOKUMENTATION

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



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!»

Sääli

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

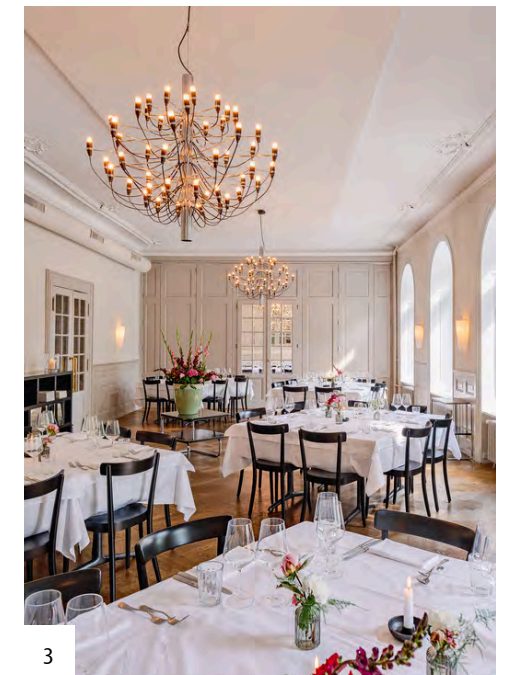
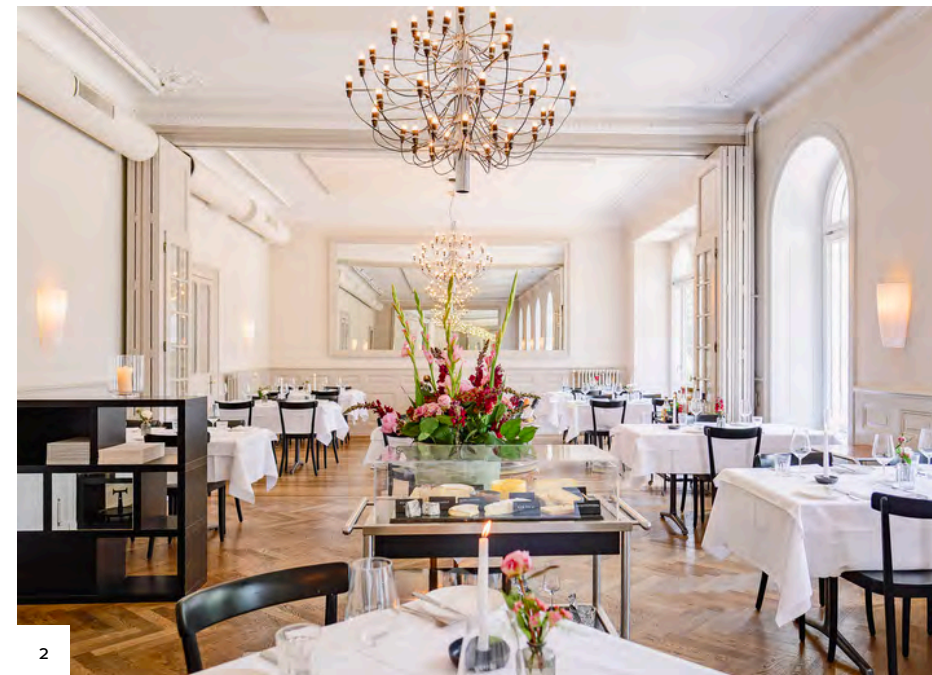
2/3 Restaurant

Für bis zu 65 Personen können Sie 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.

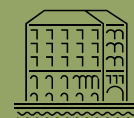
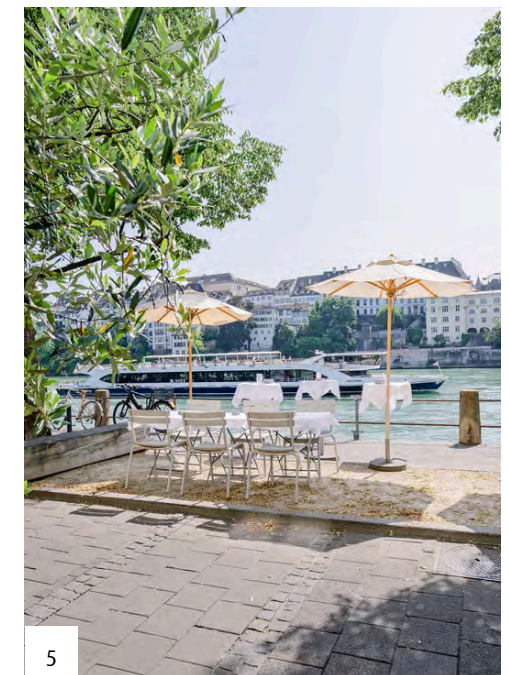


Terrasse

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.

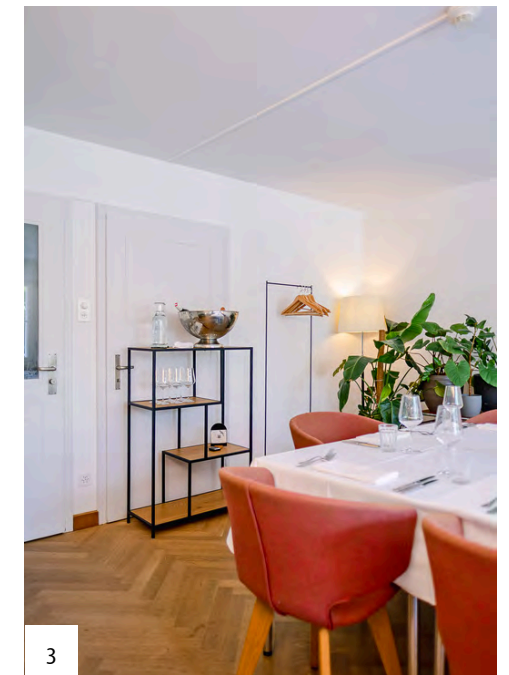
Rheinboard

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



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.

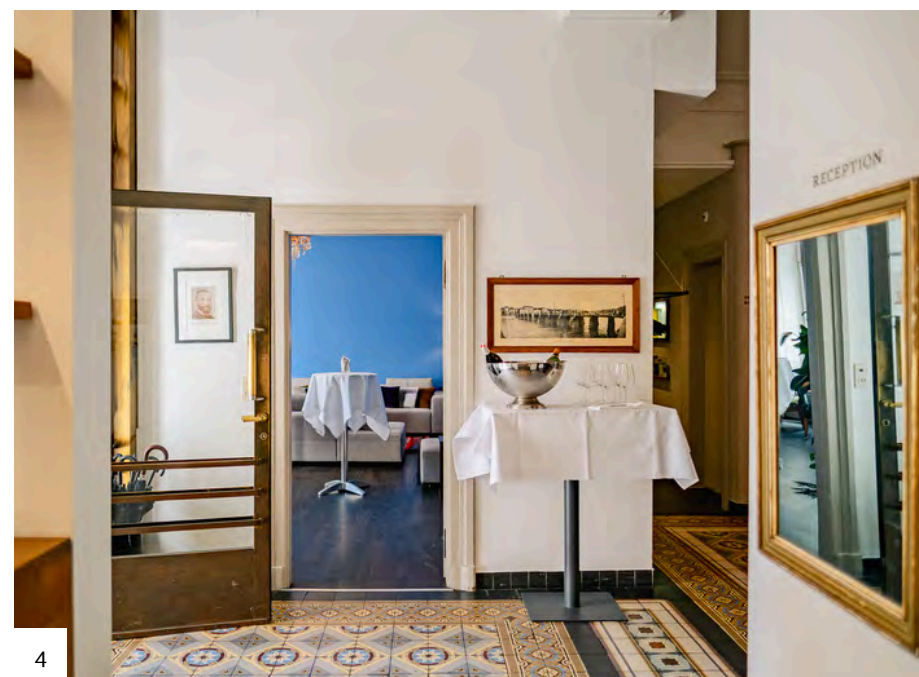


Schöne Momente am Rhein seit 1873

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.



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

Das Sääli ist für die vereinbarte Personenanzahl reserviert. Sollte sich die Gästezahl erhöhen und die Kapazität von 30 Personen überschreiten, behalten wir uns vor, die Reservation in das offene Restaurant zu verlegen.

2/3 Restaurant (exklusiv)

Kapazität:	65 Personen
Mindestumsatz:	CHF 5'300



Wie wäre es denn mit Private Dining einmal anders?

Rhyblig (exklusiv) Oktober bis März buchbar

Kapazität:	16 Personen
Mindestumsatz:	CHF 1'400

Schnooggeloch (exklusiv) Oktober bis März buchbar

Kapazität:	20 Personen
Mindestumsatz:	CHF 1'700

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

Apéros drinnen (max. 25 Personen).

Ab 26 Personen wird der Apéro zwingend draussen durchgeführt; ob Boulevard oder Terrasse entscheidet die Restaurantleitung witterungsabhängig am Veranstaltungstag. Sollte der Apéro auf der Terrasse stattfinden, wird diese in den kühleren Jahreszeiten mit Decken, Fellen, Kerzen sowie weiteren wärmenden Elementen ausgestattet sein.

Salon Bleu (exklusiv)

Kapazität:	20 Personen
Raummiete:	CHF 320

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.

Zugang & Barrierefreiheit

Das Hotel Krafft ist aus baulichen Gegebenheiten nicht rollstuhlgängig und verfügt über keinen barrierefreien Zugang. Auch die sanitären Anlagen sind nicht barrierefrei.



Terrasse

Buchbar Mai bis September

Halbe Terrasse

Kapazität: 50 Personen

Mindestumsatz: CHF 8'000

Terrasse (exklusiv)

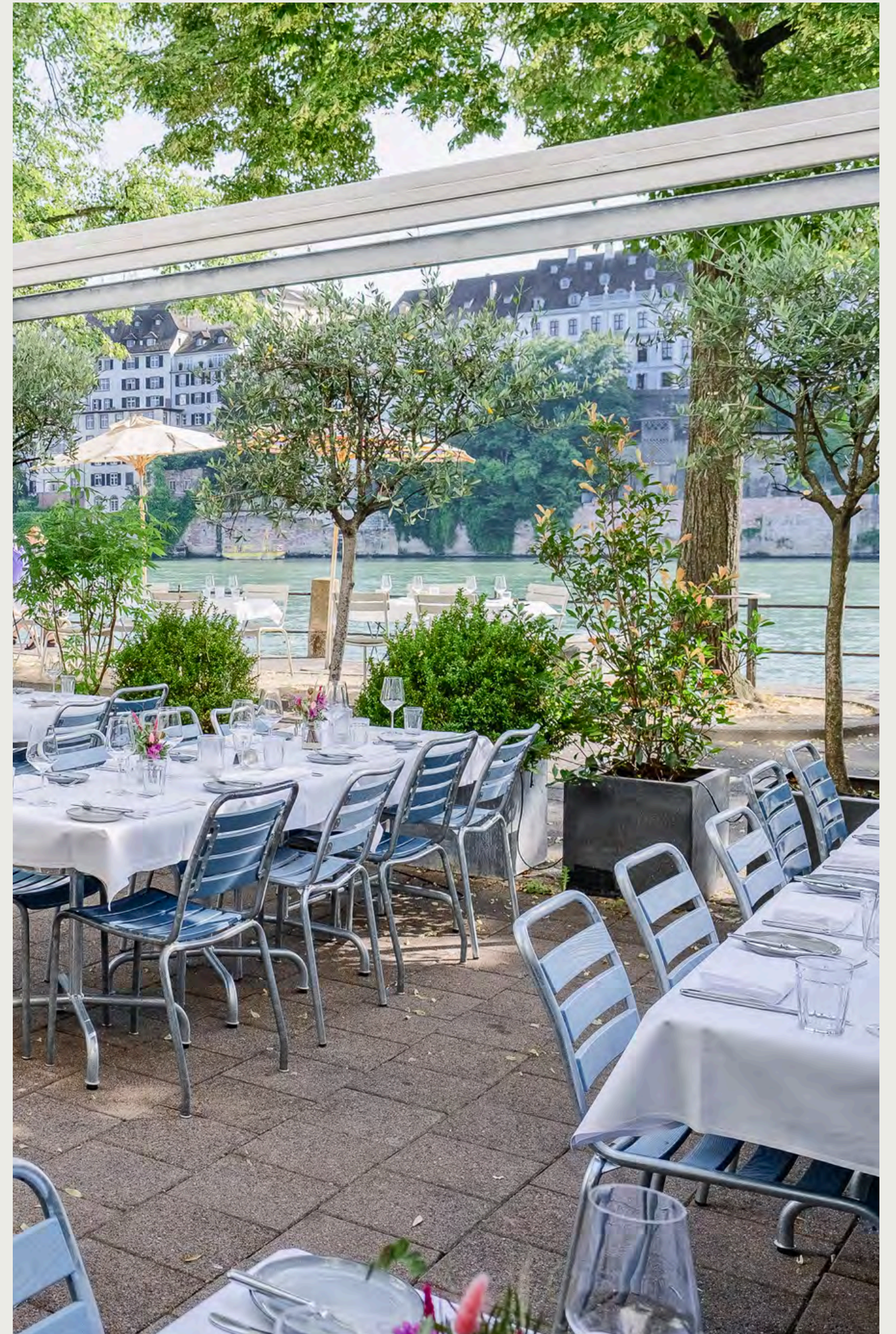
Kapazität: 110 Personen

Mindestumsatz: CHF 15'000

Terrasse & Rheinbord

Kapazität: 130 Personen

Mindestumsatz: CHF 20'000



APÉRO-AUSWAHL

Apéros führen wir im Hotel Krafft grundsätzlich ab einer Gruppengrösse von 20 Personen durch. In Verbindung mit einem anschliessenden Abendessen bieten wir Apéros gerne bereits ab 13 Personen an.

Unser Küchenteam hat folgende kleine Auswahl an verschiedenen Häppchen zusammengestellt.

Krafft Food

WARM	Tagessuppe im Glas (vegi / glutenfrei)	Stk. 5.50
	Kürbis Risotto (vegi / glutenfrei)	Stk. 8
	Gemüse Quiche	Stk. 8
	Pilz Arrancini mit Salsa Verde	Stk. 9
	Mini Krafft Melt (CH) Burger	Stk. 13.50
	Hackbällchen (CH) mit Tomatensugo	Stk. 9.50
	Pouletspiessli (CH) mit Teriyakisauce (ca.100g)	Stk. 10
	Profiterol mit Comté	Stk. 4.80
KALT	Focaccia mit Rindstatar (CH) & Pickles	Stk. 7
	Focaccia mit Cashew-Kürbiscreme	Stk. 6
	Profiterol mit geräuchertem Lachsmousse (NOR)	Stk. 5.20
	Profiterol mit Pilu-Frischkäsecreme	Stk. 4.80
	Marinierte Nussmischung	Stk. 7
	Marinierte Oliven (vegi / glutenfrei)	Stk. 7
PLÄTTLI	Schinken (CH), eingelegte Artischocken, hausgemachte Gurkenpickles & hausgemachte Nussmischung, Brunnenkresse, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Zwiebelconfit, Butter, Baguette	44
	Burrata, eingelegte Artischocken, hausgemachte Gurkenpickles & hausgemachte Nussmischung, Brunnenkresse, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Zwiebelconfit, Butter, Baguette (vegi)	44
DESSERT	Schokoladenbrownie	Stk. 7
	Apfelcrumble	Stk. 8
	Limetten-Tonkabohnen Panna Cotta	Stk. 8

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

Geräucherte Randen, mariniertes Sellerie, Crème fraîche, Grapefruit, Wacholder-Vinaigrette, Haselnüsse

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kernen

Crème Chantilly & Röstzwiebeln

Rindsentrecôte, Kartoffelpüree,

Ofengemüse, Jus

oder

Vegi: Pilz-Risotto, Ofengemüse, Herbsttrüffel,

Spinat & Pilzschaum

Pflaumentartelette, Frischkäseglace, Vanillecrème & Crumble

3 Gang Menü

ohne Suppe:

CHF 90 mit Fleisch

CHF 84 Vegetarisch

4 Gang Menü:

CHF 102 mit Fleisch

CHF 96 Vegetarisch

Pochiertes Ei, gebackenes Herbstgemüse, Rosenkohl,

Beurre Blanc, Rucola

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kernen

Crème Chantilly & Röstzwiebeln

Gedämpftes Wolfbarschfilet, geröstete Rollgerste,

Ofengemüse, Pilzschaum

oder

Vegi: Pilz-Risotto, Ofengemüse, Herbsttrüffel,

Spinat & Pilzschaum

Krafft Schokoladenmousse, Quitten Sorbet

3 Gang Menü

ohne Suppe:

CHF 93 mit Fisch

CHF 84 Vegetarisch

4 Gang Menü:

CHF 105 mit Fisch

CHF 96 Vegetarisch

Fleisch: Schweiz, Fisch: GR

BEST OF KRAFFT SURPRISE

Ausgewähltes 4 Gang Überraschungsmenü
nach Selektion des Küchenchefs CHF 99

Genießen Sie ein 4-Gang-Überspruchsmenü nach Selektion des Küchenchefs.

Vorspeise und Dessert werden als individuelle Tellergerichte serviert.

Der Salat sowie die Fisch- und Fleischkomponenten des Hauptgangs werden in die Mitte des Tisches gereicht und laden zum gemeinsamen Teilen ein.

Die passende Beilage und das Gemüse zum Hauptgang werden individuell angerichtet serviert.

Vegetarische Gäste erhalten einen individuell angerichteten Hauptgang.

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 oder Salat	5.5
Pasta nature	11
Pasta mit Tagespesto	13
Pasta mit Tomatensauce	13
Chicken Nuggets	15
Chicken Nuggets mit Pommes	19.50
Frites Krafft	6
Pomme Ratte	6



DRINKS

WEISSWEINE

Wallis	Heida, Cave Biber Heida	2023	7.5 dl 75
Basel-Land	Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei Cabernet Blanc	2022	69
	Pi Not Noir, Siebe Dupf Kellerei Pinot Noir	2023	76
Rheinhessen	Riesling, Weingut Bischel Riesling	2023	67
Veneto	Soave Classico, Prá, Otto Garganega	2023	57
Aldo Adige	Südtiroler Sauvignon Porphyre & Kalk Niedrist Ignaz Sauvignon Blanc	2023	83
Rueda	Verdejo Vadihuete Garganega	2023	53
Bourgogne	Santenay Blanc Le Chainey, Domaine Claude Nouveau Chardonnay	2022	91

ROTWEINE

Bündner Herrschaft	Fläscher Pinot Noir, Adank Pinot Noir	2023	71
Wallis	Soleil d'or, Humagne Rouge Cabernet Franc	2023	72
Kamptal	Liubisa, Ludwig Hiedler Pinot Noir, Sangiovese	2020	94
Piemont	Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana Barbera	2018	71
Veneto	Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama Carmenere, Merlot	2023	65
Côtes-du-Rhône	Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge AC BIO Grenacher Syrah	2023	61

ROSÉ

Provence	Venus Rosé Pinchinat - Vd Pays du Var IGP Cinsault, Grenache, Merlot und Syrah	2023	62
----------	-----------------------------------------------------------------------------------	------	----

CHAMPAGNER

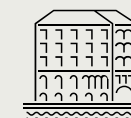
Champagner Brut, Grand Cru, Herbert Beaufort Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	108
Bereche & Fils Brut Reserve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	122

WINZERSEKT

Mosel	Riesling Sekt Bru, Haus Klosterberg, Markus Molitor	2016	87
-------	-----------------------------------------------------	------	----

PROSECCO

Prosecco Extra Dry, Nudo DOC BIO Glera	72
-------------------------------------------	----



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. 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. 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 40 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 12 pro Person, wenn Sie nur Ihr eigenes Dessert mitbringen bzw. CHF 5 pro Person, wenn Sie Ihr eigenes Dessert zusätzlich zu dem vom Krafft Restaurant mitbringen.

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.

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.



Mindestkonsumation

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 $\frac{2}{3}$ 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

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.

Die Mindestkonsumation gilt ausschliesslich für konsumierte Food-&-Beverage-Leistungen (F&B). Sämtliche weiteren Leistungen, Zusatzangebote und Extras (z. B. Trinkgeld, Technik, Personalaufwand, Dekoration, Spezialbestellungen oder externe Leistungen) werden unabhängig von der Mindestkonsumation zusätzlich in Rechnung gestellt und erhöhen die Gesamtsumme entsprechend.

Anpassung der Räumlichkeiten bei einer Buchung mit einer Mindestkonsumationsvorgabe: Sollte sich die Personenanzahl reduzieren, können die reservierten Räumlichkeiten bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass kostenfrei angepasst oder freigegeben werden. Nach Ablauf dieser Frist ist eine Anpassung oder Freigabe der Räumlichkeiten nicht mehr möglich; die vereinbarte Mindestkonsumation bleibt in jedem Fall geschuldet.

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 oder dem regulären Mittagsmenü, werden die Preise, wie auf der Kinderkarte/ auf dem Mittagsmenü ausgeschrieben, verrechnet.

Beamer & Leinwand

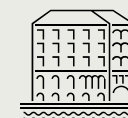
Sofern es die Raumkapazität zulässt, können Beamer und Leinwand für einmalig CHF 50 gemietet werden. Die Buchung muss spätestens 3 Tage vor dem Anlass erfolgen; am Veranstaltungstag ist dieser Service nicht mehr möglich.

Klimaanlage

Unsere historischen Räumlichkeiten verfügen über keine Klimaanlage.

Garderoben

Die vorhandenen Garderoben sind unbedient und unbewacht.



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.

Die im Voraus gemeldete Menüauswahl gilt als verbindliche Grundlage für die Vorbereitung und Verrechnung des Anlasses. Änderungen oder zusätzliche Menüwünsche, die erst am Veranstaltungstag vor Ort kommuniziert werden, gelten als Zusatzbestellungen und werden zusätzlich verrechnet.

Für Bankette welche ausschliesslich ein Mittagmenü gebucht haben, benötigen wir ab 13 Personen die Auswahl und Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstige Unverträglichkeiten – bis 3 Tage vor dem Anlass.

Für Bankette mit Seminar in der Pfister Werkstatt können Gruppen bis 29 Personen ihr Menü am Veranstaltungstag direkt vor Ort, am Morgen, auswählen. Ab 30 Personen benötigen wir die Auswahl und Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan sowie 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 0 Tage vor dem Anlass 100% des offerierten Gesamtumsatzes

Soweit in dem schriftlichen Angebot, keine konkreten Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen & Getränke enthalten sind, gelten nachfolgende Ansätze nach einer schriftlichen oder mündlichen Zusage/ Bestätigung Seiten des Kunden :

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.

MWST

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive gesetzlicher MWST.

