

Bankett im Hotel Krafft

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 gespiesen 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.



Terrasse

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.



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.



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 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?

Rhybligg (exklusiv)

Kapazität: 16 Personen
Mindestkonsumation: CHF 1400

Schnooggeloch (exklusiv)

Kapazität: 20 Personen
Mindestkonsumation: CHF 1700

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: 320

Rhybligg (exklusiv)

Kapazität: 16 Personen
Mindestkonsumation: CHF 1400

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.

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

Warm

Tagessuppe im Glas (vegi / glutenfrei)	Stk. 5.50
Kürbisrisotto (vegi / glutenfrei)	Stk. 7.50
Gemüse Quiche	Stk. 7.50
Gefüllte Champignons mit Fetacrème	Stk. 4.50
Fischpraline mit Crème Fraîche und Schnittlauch	Stk. 9.50
Teriyaki Pouletspiessli (ca. 100 Gramm)	Stk. 9.50
Hackbällchen mit Tomatensugo	Stk. 9.50
Kartoffel-Käse Praline mit Frischkäse	Stk. 8.50
Waldpilz Arancini mit Salsa Verde	Stk. 8.50

Kalt

Focaccia mit Rindstatar & Pickles	Stk. 6.50
Focaccia mit Brunnenkresse-Kartoffelcrème & Pickles (vegan)	Stk. 5.50
Profiterol mit Lachsmousse	Stk. 4.50
Profiterol mit Frischkäse-Pilzcrème	Stk. 4.50
Marinierte Oliven (vegi / glutenfrei)	Schale 6.50
Austern (glutenfrei)	Stk. 6.50

Plättli

Kochschinken, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter	42.00
Burrata, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter (vegi)	42.00

Dessert

Schokoladenbrownie	Stk. 6.50
Crème Anglaise, Birnenkompott, Crumble	Stk. 7.50
Kaffeecrème, karamellisierte Mandeln	Stk. 7.50

BEST OF KRAFFT

Ausgewähltes 4 Gang Menü nach Selektion des Küchenchefs 94

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

Dieses Menü ist buchbar bis 30 Personen - wird es für eine grössere Gruppe gewünscht - gerne auf Anfrage.

Fleisch, Fisch: Schweiz / Poulet: Frankreich

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

Schüssel voller Salat zum Teilen mit Gemüse und Kernen 14

Gebeiztes Felchenfilet, Rande, Kohlrabi, Nüsslisalat, Limetten-Labneh 23

Geräucherte Entenbrust, Selleriepüree, süss-saure Maroni, Federkohlchips 24

Zwischengang

Tagessuppe 8.50

Hauptgang

FLEISCH

Geschmorte Lammhaxe, Nussbutterpolenta, Federkohl, Gremolata 51

Kalbshuft, Kartoffelgratin, Ofengemüse, Sauce Bernaise 56

FISCH

Gebratenes Lachsfilet, geröstete Rollgerste, Spinat, Fumetschaum, Lachskaviar 54

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi, geschmorte Rande, Ziegenfrischkäsecreme, Haselnusspesto 45

Dessert

Apfelcrumble, Spekulatiusglace 18

Schokoladen-Erdnussbrownie, Vanilleglace 18

KINDERKARTE

TAGESSUPPE ODER SALAT

5.5

PASTA NATURE

10

PASTA TAGESPESTO / TOMATENSAUCE

10

CHICKEN NUGGETS

10

FRITES KRAFFT

5.5

PUREE DE POMME DE TERRE

5.5

DRINK

Weissweine

7.5 dl

Wallis	Heida, Cave Biber Heida	2023	70
Basel-Land	Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei Cabernet Blanc	2022	65
Baden	Weissburgunder Sonnenhohle, Weingut Zähringer Weissburgunder	2019	66
Veneto	Soave Classico, Prá, Otto Garganega	2023	54
Alto Adige	Südtiroler Sauvignon Porphy & Kalk Niedrist Ignaz Sauvignon Blanc	2021	78
Rueda	Verdejo Valdihuete Garganega	2023	50
Bourgogne	Santenay Blanc Le Chainey, Domaine Claude Nouveau Chardonnay	2022	86

Rotweine

Bündner Herrschaft	Fläscher Pinot Noir, Adank Pinot Noir	2022	67
Wallis	Soleil d'or, Humagne Rouge Cabernet Franc	2023	68
Kamptal	Liubisa, Ludwig Hiedler Pinot Noir, Sangiovese	2020	89
Piemont	Fontanat Barbera d'Asti Barbera	2018	67
Veneto	Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama Carmenere, Merlot	2021	61
Côtes-du-Rhône	Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge AC BIO Grenache, Syrah	2022	58

Rosé

Provence	Venus Rosé Pinchinat- Vd Pays Du Var IGP Cinsault, Grenache, Merlot und Syrah	2023	59
----------	--	------	----

Champagner

Champagne Brut, Grand Cru, Herbert Beaufort Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	102
Bereche & Fils Brut Reserve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	116

Winzersekt

Mosel	Riesling Sekt Brut, Haus Klosterberg, Markus Molitor	2016	82
-------	--	------	----

Prosecco

Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC Bio Glera	69
--	----

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 angefangene 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 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. 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.

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.

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 1400.-

Mindestkonsumation für das Schnooggeloch exklusiv beträgt CHF 1700.-

Mindestkonsumation für das Säali exklusiv beträgt CHF 1900.-

Mindestkonsumation für $\frac{2}{3}$ vom Restaurant exklusiv beträgt CHF 5300.-

Mindestkonsumation für das ganze Restaurant exklusiv beträgt CHF 7200.-

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 CHF 20'000

Kinder

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

0-5 Jahre: kostenlos

6-14: 50% vom Bankettmenüpreis

ab 15 Jahren 100% vom Bankettmenüpreis

Essen die Kinder von der Kinderkarte, werden die Preise berechnet wie sie auf der Kinderkarte stehen berechnet.

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 Weinfässer oder -flaschen 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.

Klimaanlage

Unsere historischen Räumlichkeiten verfügen über keine Klimaanlage

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. 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 Anlass 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 ein 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 Tag 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 der schriftlichen Offerte keine konkreten Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind, gelten nachfolgende Ansätze:

- Apéritivanlässe: CHF 20 pro Gast
- Mittagessen: CHF 35 pro Gast
- Abendessen: CHF 80 pro Gast

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