



VOLKSHAUS
— BASEL —

Flying Dinner-Angebot

Um Ihnen eine einfache Planung und Durchführung ihres Flying Dinners zu ermöglichen, haben wir Ihnen nachstehend ein Angebot zusammengestellt, das gemäss unserer langjährigen Erfahrung alle Komponenten für einen gelungenen Anlass enthält.

Wir freuen uns auf Sie!

Flying Dinner (Apéro Riche)

1. Räumlichkeiten und Ausstattung

Gemäss der von Ihnen vorgegebenen Anzahl Personen stellen wir Ihnen den geeigneten Veranstaltungsraum zur Verfügung:

Räumlichkeit	Personenzahl	Inbegriffene Nebenleistungen
Galeriesaal	20 – 80	<ul style="list-style-type: none">• Stehtische eingedeckt, Sitzmöglichkeiten, Bar• Bereitstellung des gewünschten Veranstaltungsraumes am Veranstaltungstag ab vereinbarter Zeit• Grundausstattung Veranstaltungsraum mit Tischen und Stühlen für gewünschte Anzahl Personen• Grundbeleuchtung und Kerzen (abends)• Kleiner Blumen/Pflanzen-Schmuck auf Stehtischen• Reinigung
Unionsaal	60 – 180	
Festsaal	180 – 800	

Über unseren Technik-Partner Habegger AG können wir Ihnen eine Vielzahl an modernen technischen Licht- und Ton-Ausstattungen anbieten, die im nachstehenden Pauschalpreis nicht inbegriffen sind. Wir beraten Sie gerne.

2. Verpflegung

- Speisenauswahl gemäss Volkshaus Basel Flying Dinner Menü (siehe nachstehend)
- Prosecco, Weisswein, Rotwein
- Bier mit und ohne Alkohol
- Saisonaler Saft
- Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure

3. Pauschalpreis

- **CHF 130 pro Person**, bei einer Raumnutzung von max. 3 Stunden
- Für jede weitere, angebrochene Stunde: CHF 20 pro Person

Es gelten unsere allgemeinen Vertragsbedingungen (AGB): Siehe Webseite www.volkshaus-basel.ch/meeting-events

Flying Dinner Menu-Auswahl

Klassisch
Cones-Mini Cornet gefüllt mit Avocadocrème **
Mini Silserli mit Räucherlachs
Mini Quiche Speck Lauch
Vichyssoise (Kartoffel-Lauch) Suppe
Pouletspiesschen Alpenkräuter-Salz Quark Dip
Zander Curry Ananas
Coq au Vin Kartoffelpüree
Früchte-Tartelettes
Mousse au Chocolat

Modern
Gourmet Löffel Rindstartar
Eismeergarnelen Cocktailsosse Dill Cognac
Spiesschen mit Ziegenkäse Honig Thymian (kalt)
Curry-Kokos-Suppe
Pinsa Romana Rauchlachs Spinat Creme fraiche
Lachswürfel Champagner-Rahmkraut
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Reis
Crème Brûlée
Brownie

Pflanzlich
Kichererbsen-Belugalinsensalat Paprika Petersilie Basilikum
Pikanter Couscous Paprika Mais Schnittlauch Chili
Cones-Mini Cornet gefüllt mit Hummuscreme
Karotten-Ingwer Suppe
Pinsa Romana - Zucchini Pesto
Plant based Currywurst
Quinoa Bratling Süsskartoffelpüree grüne Sauce
Fruchtsalat
Passionsfrucht – Kokoscrème

Die vorstehend aufgeführten Speisen können auch einzeln kombiniert werden, ohne Einfluss auf die Preispauschale. Darüber hinausgehende, vorstehend nicht aufgeführte Speisenwünsche sind nicht in der Preispauschale enthalten und werden zusätzlich verrechnet.

Eventplanung durch das Volkshaus Basel

Grundsatz für alle Events im Volkshaus Basel:

Um Ihren Anlass Ihren Wünschen entsprechend ausgestalten zu können beraten wir Sie gerne persönlich. Diese Eventplanung ist in folgendem Rahmen für Sie kostenlos:

- Telefonische Besprechungen inkl. Vorschläge und Beratungen per E-Mail
- Eine Besichtigung und Besprechung vor Ort
- Zustellung einer für Sie ausgearbeiteten Event-Offerte, inklusive einer Revisions-/Korrektur-Runde
- Persönlicher Ansprechpartner während des Anlasses vor Ort

Für weitergehende, komplexere Beratungen wie z.B. die Ausarbeitung eines Spezialmenus erlauben wir uns eine Beratungsgebühr von CHF 85 pro aufgewendete Stunde in Rechnung zu stellen. Über die Anwendung dieser Beratungsgebühr werden Sie frühzeitig und vorzeitig informiert.