



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 |
|--------------|--------------|---|
| Galleriesaal | 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.