



VOLKSHAUS
— BASEL —

Lunch/Dinner-Angebot

Um Ihnen eine einfache Planung und erfolgreiche Durchführung ihres gesetzten Mittag- oder Abendessens 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!

Lunch/Dinner

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 – 60	<ul style="list-style-type: none">• Gedeckte Tische und Stehtische, 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 und Tischen• Reinigung
Unionsaal	60 – 120	
Festsaal	120 - 350	

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

- 3-Gang-Menu gemäss Volkshaus Basel Lunch/Dinner Menu (siehe nachstehend)
- Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee zum Abendessen

Weine und eine ergänzende Auswahl an Getränken sind im Pauschalpreis nicht enthalten. Diese Getränke werden nach effektivem Konsum verrechnet.

3. Pauschalpreis

- **CHF 110 pro Person**, bei einer Raumnutzung von max. 4 Stunden
- Ab 23.00 Uhr wird für jede weitere, angebrochene Stunde CHF 350 berechnet.
- Wünschen Sie einen Apéritif vor dem Essen? Gerne offerieren wir Ihnen eine Apéritif-Pauschale für zusätzlich CHF 35 pro Person (inkl. Gebäck, Käse, Bier, Saft, Prosecco, Tafelwasser, Dauer: 1 Stunde)

Lunch/Dinner Menu-Angebot

Modern	Tradition	Pflanzlich
Fenchelsalat Limettendressing Granatapfel	Kopfsalat Kerne Croûtons Ahorn-Senfdressing	Randentatar Apfel Meerrettich Nüsse Spinat
Rindsentrecôte Zitronen-Thymian-Jus Kartoffelgratin geschmorte Karotte <i>oder</i> Zanderfilet Krustentierschaum Süsskartoffelpüree Champignon Feige	Hackbraten Kartoffelstock Pilz-Rahmsauce	Quinoa-Bratlinge Süsskartoffelpüree Kräutersaitling Tomaten-Oliven-Vinaigrette
Tarte au Citron	Schokoladenmousse Crème de la Gruyère	Fruchtsalat mit Sorbet

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.