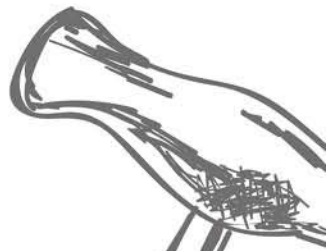


Catering-Angebot



RESTAURANT ROSSOBUCCO



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Rossobuco
c/o Sympany AG
Peter-Merian Weg 4
4002 Basel

COFFEE BREAK À LA CARTE

GEBÄCK

Buttergipfeli	1.70 / Stk.
Vollkorn-gipfeli	1.70 / Stk.
Laugen-Jumbogipfeli	2.00 / Stk.
Croissant Parisien	2.00 / Stk. 
Diverse Kleinbrötli	2.00 / Stk.
Diverse Spezialbrötli	2.80 / Stk.

SÜSSGEBÄCK

Cailler Schoggigipfeli	2.80 / Stk.
Croissant mit Erdbeerkonfitüre	2.80 / Stk.
Fairtrade Schoggibrötli	2.80 / Stk.

BREAKFAST PLUS

Swiss Classic Birchermüesli	3.90 / Stk.
Joghurt (verschiedene Sorten)	2.00 / Stk.

FRÜCHTE


Saisonale Frucht	1.30 / Stk.
Saisonale geschnittene Frucht	3.90 / Stk.
Fruchtsalat	3.90 / Stk.

BOOST YOUR DAY

Orangensaft, 100cl	7.20 / Stk.
Michel Orangensaft, 33cl	5.00 / Stk.
Michel Fruchtcocktail, 33cl	5.00 / Stk.

MINI-VIENNOISERIE*

Mindestbestellung 6 St. pro Sorte Stück

Mini-Donuts (verschiedene Sorten)	1.70 / Stk.
Mini-Muffins (verschiedene Sorten)	1.70 / Stk.
Mini-Amaretti	0.90 / Stk. 
Mini-Früchtetörtchen	2.80 / Stk.
Pastel de Nata	2.80 / Stk. 

* Können auch als Working Lunch, Afternoon Coffeebreak oder Apero bestellt werden



COFFEE BREAK À LA CARTE

MINI-SANDWICHES

5.00 / STK.

Können auch als Working Lunch und Apéro bestellt werden

Mindestbestellung 4 Stück pro Sorte

Nussbrötli mit Brie, Birnen



Teebrötli mit Eiersalat, Salat, Mayonnaise



Bircherbrötli mit Antipasti, Rucola, Reis-Mayonnaise



Ciabatta mit Hummus, Tomaten, Gurken, Kresse



Castellino mit Emmentaler Rucola, Tomaten, Butter

Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto

Laugen mit Wildlachs, Kapern, Dill, Butter

Laugenbrötli mit Mostbröckli, Essiggurken, Butter

Bürli mit geräuchertem Bauernschinken, Essiggurken, Butter

Bürli mit Salami, Essiggurken, Butter

Pastorello mit Salami, Emmentaler AOP, Essiggurken, Butter

Schlumbi mit Fleischkäse, Ei, Essiggurken, Tartarsauce

Wallisersemmeli mit geräuchertem Bauernschinken, Salat, Ei, Butter



WORKING LUNCH

Mindestbestellung 5 Personen

ÄPLERPLATTE

13.50 / STK.

Bündner Rohschinken, Coppa, Salsiz, Bergkäse, Brie, eingelegtes Gemüse, Trauben und Dörrfrüchte mit knusprigem Huusbrot

150g pro Person

ANTIPASTIPLATTE

15.50 / STK.

Bresaola, pikanter Salami, Parmaschinken, Parmesan, hausgemachtes Antipasti-Gemüse, marinierte Oliven, Cherrytomaten mit fluffigem Ciabatta

150g pro Person

Können auch als Working Lunch und Apéro bestellt werden

say
cheese





WORKING LUNCH

HALBMETER-SANDWICHES

Laugenzopf mit Brie, Rucola, Kräuter-Joghurtsauce	71.50 / Stk.	✓
Laugenzopf mit Bauernschinken, Gurke, Ei, Salat, Butter	71.50 / Stk.	
Laugenzopf mit Salami, Essiggurken, Tomaten, Salat, Butter	71.50 / Stk.	
Laugenzopf mit Fleischkäse, Maiskolben, Salat, Tomaten, Tartarsauce	71.50 / Stk.	
Parisette mit Pouletbrustschinken, Frischkäse, Mungobohnensprossen, Senf-Mayonnaise	60.50 / Stk.	
Parisette mit Bauernschinken, Gruyère AOP, Salat, Ei, Butter	60.50 / Stk.	
Oregano-Focaccia mit Antipasti, Rucola, Pesto	71.50 / Stk.	✓
Focaccia Oregano mit grillierten Antipasti, Rucola, Pesto	71.5 / Stk.	

Können auch als Apéro bestellt werden



APÉRO PACKAGES

Mindestbestellung 5 Personen

SMALL APÉRO 8.50 / PERS.

Nüssli, Chips, Blätterteigstangen

APÉRO CLASSIC 12.50 / PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

Mini-Gebäck: Chäschüechli, Schinkengipfeli, Spinatchüchli und Flammkuchen

je 1 Stück pro Person



ITALIAN APÉRO 26.50 / PERS.

Grissini mit Rohschinken, marinierte Oliven, Parmesanmöckli, Piadina al Prosciutto, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum, Vitello Tonnato mit Kapern, Crevettenspiess mit Aioli

je 1 Stück pro Person

ASIA APÉRO 28.50 / PERS.

Curry-Cashewnüsse, Mangosalat mit Crevetten, Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat, Edamame mit Meersalz, Lachs-Sashimi mit Wasabi und Sojasauce, Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip, Mini-Samosas mit Raita, Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip

je 1 Stück pro Person



APÉRO À LA CARTE

FINGERFOOD KALT

Mindestbestellung 5 Stück

Crudités mit Dips, 100g	3.90 / Stk.	
Grissini mit Rohschinken	5.00 / Stk.	
Marinierte Oliven, 100g	6.00 / Stk.	 
Parmesanmöckli, 100g	6.60 / Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.90 / Stk.	
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	3.90 / Stk.	
Vitello Tonnato mit Kapern	6.00 / Stk.	
Mangosalat mit Crevetten	6.00 / Stk.	 
Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat	6.00 / Stk.	 
Edamame mit Meersalz	3.9 / Stk.	
Lachs-Sashimi mit Wasabi und Sojasauce	6.60 / Stk.	
Crostini mit Hummus und Baba Ghanoush	5.00 / Stk.	



APÉRO À LA CARTE



FINGERFOOD WARM

Mindestbestellung 5 Stück

- | | | |
|--|-------------|----|
| Mini-Chäs/Spinatchüechli | 2.80 / Stk. | 🌿 |
| Mini-Schinkengipfeli | 2.80 / Stk. | |
| Mini-Flammkuchen | 2.80 / Stk. | |
| Crevettenspiessli mit Aioli | 6.60 / Stk. | |
| Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip | 6.00 / Stk. | 🍷 |
| Mini-Samosas mit Soja-Joghurt-Raita | 3.90 / Stk. | 🌿 |
| Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip | 2.80 / Stk. | 🌿 |
| Coxinha mit Jalapeños und Cheddar (Brasilianische Croquette) | 2.80 / Stk. | 🌿 |
| Coxinha mit Churrasco Rind, Mais und Peperoni (Brasilianische Croquette) | 2.80 / Stk. | 🍷 |
| Mini-Cheeseburger | 3.90 / Stk. | |
| Falafel mit Gurken-Joghurt-Dip | 2.80 / Stk. | 🌿🍷 |
| Tomate & Mozzarella Croque | 2.80 / Stk. | 🌿 |

DESSERTS 🌿

Mindestbestellung 5 Stück

- | | | |
|---|-------------|---|
| Schoggimousse | 3.90 / Stk. | 🍷 |
| Panna cotta mit Fruchtcoulis | 3.90 / Stk. | 🍷 |
| Verschiedene Petit fours (kleine Törtchen und Gebäck) | 2.80 / Stk. | |



SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Nespresso-Kaffee 2.80 / Stk.
Maschine inkl. Verlängerungskabel
Verrechnung pro Kapsel

Tee (verschiedene Sorten) 2.80 / Stk.

KALTE GETRÄNKE, 5DL PET

Valser mit Kohlensäure 2.80 / Stk.

Valser ohne Kohlensäure 2.80 / Stk.

Coca Cola 2.80 / Stk.

Coca Cola Zero 2.80 / Stk.

Ice Tea 3.90 / Stk.

Focus Water 3.90 / Stk.

Vitamin Well, div. Sorten 3.90 / Stk.

Rivella Blau 2.80 / Stk.

Rivella Rot 2.80 / Stk.

Ramseier Apfelschorle 2.80 / Stk.



KALTE GETRÄNKE, 1 LITER GLAS

Valser mit Kohlensäure 5.00 / Stk.

Valser ohne Kohlensäure 5.00 / Stk.

SÄFTE

Orangensaft , 1 Liter 7.20 / Stk.

Michel Orangensaft, 33cl 5.00 / Stk.

Michel Fruchtcocktail, 33cl 5.00 / Stk.

WEIN & SCHAUMWEIN



PROSECCO, 75 CL

Prosecco DOC Treviso 32.50 / Stk.
Extra Dry, Dal Bello, Venetien, Italien

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtige Noten von Apfel, Aprikose mit blumigen Noten von Jasmin. Frischer und ausgewogener Geschmack.



WEISSWEIN, 75 CL

Caringole blanc 30.80 / Stk.
Domaine La Croix Belle
Languedoc Roussillon, Frankreich

Geradlinig, mineralisch mit ausdrucksstarker Nase. Weisse Früchte wie Pfirsich und Birne, Citrus und Mango. Frisch und lang im Nachhall. Charmant und unkompliziert.

Langhe Arneis Briccodoro DOC 42.90 / Stk.
Dante Rivetti, Piemont, Italien

Die Farbe des Briccodoro ist strohgelb mit grünen Reflexen. Der Duft ist würzig und frisch nach Birne und Pfirsich. Der Briccodoro hat Aromen von grünem Apfel, Grapefruit und Limette – dazu ein Hauch von Kräutern.

ROTWEIN, 75 CL

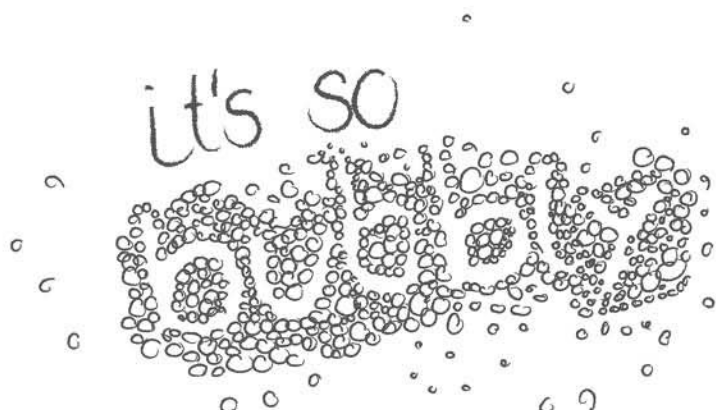
Indio Montepulciano 39.60 / Stk.
d'Abruzzo DOC, Bove,
Abruzzo, Italien

Der Indio besteht aus 90% Montepulciano und einem kleinen Anteil von 10% Cabernet Sauvignon. Der Wein reift für ein Jahr in französischen Barriques und besitzt eine intensive Frucht mit Aromen von Waldbeeren und Cassis, etwas Zimt und Pflaumen, eine angenehme Fruchtsüsse sowie weiches, reifes Tannin.

La Cesolina 42.90 / Stk.
Valpolicella Classico DOC
Vigna '800, Venetien, Italien

Der Valpolicella Classico ist ein freundlicher und herzlicher Wein. Er ist das Symbol der kulinarischen Tradition des Valpolicella und hat ausgeprägt fruchtige und frische Aromen, die an frisch gepflückte Kirschen und Wildblumen wie Veilchen erinnern.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Weinvorschläge oder organisieren für Sie Ihren Lieblingswein.





BIER

BIER, 33 CL

Warteck Pic eine Basler Spezialität	5.00 / Stk.
Cardinal blond	5.00 / Stk.
Feldschlösschen (alkoholfrei)	5.00 / Stk.



660



GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer, Gabel, Löffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Weiss-, Rotweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



ZUBEHÖR

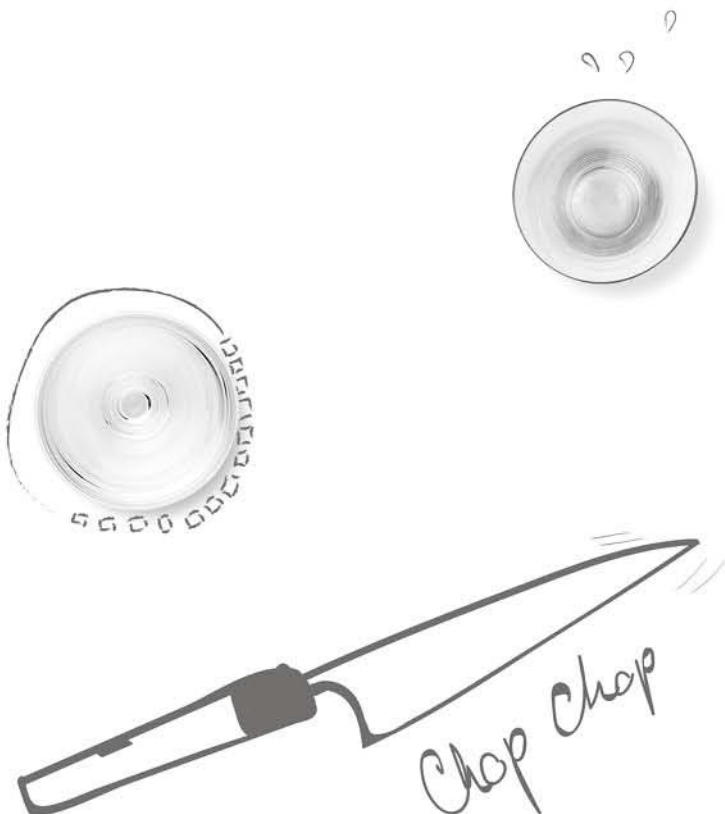
Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / Stk.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf, um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 30.00

BESTELL-FRISTEN

Bestellzeiten: Mo - Fr: 07.30 bis 15.00 Uhr

Max. Teilnehmerzahl: 100 Personen

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 10.00 Uhr, 3 Arbeitstage vor dem Anlass

Abendanlässe & Spezial Events

1 – 50 Personen

10 Uhr, 3 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.



EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 30.00 Express-Zuschlag.



PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

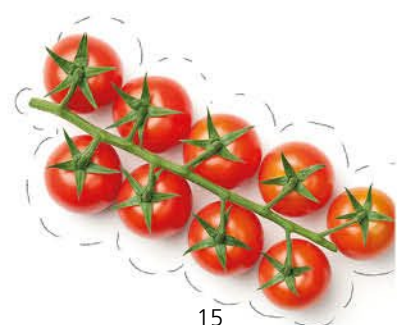
Bei Anlässen im Restaurant **ohne** Konsumation, wird eine Restaurantmiete von CHF 300.00 verrechnet

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftragnehmer belastet.





LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal CHF 20.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

Ausserhalb Areal pauschal CHF 30.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

LIEFERGEBÜHREN

Aufbau/Abbau CHF 45.00
(pro Std.)

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass: 100 %*

12 - 24 h vor dem Anlass: 50 %*

24 h vor dem Anlass: keine Kosten

**des Bestellwertes*

MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

Mo-Fr von CHF 49.00
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sa & So CHF 67.50
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr

Chauffeur inkl. Fahrzeug CHF 150.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene Allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.



MOBILIAR

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, Prosecco oder Biere berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche (Wein, Prosecco), beziehungsweise CHF 5.00 pro Flasche (Bier).

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retournmaterial ausgewiesen werden.

Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

Geschirr

Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apéro Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk.
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.

Besteck

Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.

Gläser

Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.

Zubehör

Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.

Tischtücher und Servietten

Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/	Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00		
Stoff-Serviette, weiss	7.00	/	Stk.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch

Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Rossobuco
c/o Sympany AG
Peter-Merian Weg 4
4002 Basel

T +41 79 109 97 79 | 9591-grt@eldora.ch