

H A L L E



BANKETTANGEBOT

Halle 7

Machen Sie aus Ihrem Anlass ein Erlebnis.

Die lichtdurchflutete Halle 7 in der ehemaligen Sulzer-Burckhardt Industriehalle aus den 30er Jahren besitzt den einzigartigen Charme ehrwürdiger Industrie-Architektur, gepaart mit zeitgenössischem Ambiente und hochstehender Kulinarik.

Halle 7 mit Bar ist wunderbar wandelbar und stellt sich komplett auf Ihren Event ein. Auf einer Fläche von rund 300 m² bietet sie Platz für 20 bis 250 Personen. Das Jahr über werden hier kulturelle Anlässe aller Art auf hohem Niveau veranstaltet. Sowohl die Bar, als auch die Halle können für eigene Events wie Bankette, Parties, Seminare, etc. gemietet werden.

Nicht nur die Halle garantiert ein einmaliges Erlebnis – unser professionelles Küchen- und Serviceteam empfängt Sie mit persönlicher Gastfreundschaft und verwöhnt Sie mit Herzlichkeit und ausgesuchten Gaumenfreuden.

Wir stehen Ihnen als persönliche Berater zur Seite und helfen gerne mit Ideen und unserer Erfahrung bei der Planung und Organisation Ihres Events, um Ihren Gästen einen unvergesslichen Anlass zu bereiten.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Menü-Vorschlägen inspirieren. Diese sind lediglich als Richtlinien gedacht – es würde uns sehr freuen, für Sie ein massgeschneidertes Programm nach Ihrer Vorstellung zu realisieren.

Lassen Sie sich vor Ort überzeugen: Gerne können Sie nach Vereinbarung oder zu den Öffnungszeiten Halle und Bar besichtigen.

Kontaktieren Sie uns für einen persönlichen Termin unter +41 61 336 33 00 oder events@blindekuh.ch.

Wir freuen uns, Sie schon bald in der Halle 7 zu begrüßen, Sie kulinarisch zu verwöhnen und aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Ihre Gastgeber in der Halle 7

APÉROS

Diese Apéros sind grosszügig bemessen. Bitte beachten Sie jedoch, dass sie keine vollen Mahlzeiten ersetzen.

Apéro 1 Preis pro Person	20.00
Nüssli, Oliven, gebrochener Parmesan, Blätterteig Gebäck	
Apéro 2 Zusätzlich zum Apéro 1, Preis pro Person	30.00
Rucola Cappuccino, Saisonale Creme Suppe, Kartoffel-Apfelsalat mit gerauchter Albula Forelle, Ziegenfrischkäse Flan mit Lavendel Gelee	
Apéro 3 Zusätzlich zum Apéro 1 und 2, Preis pro Person	40.00
Lammracks grilliert mit Erbsen Kartoffel Stock, Rotbarbenfilets mit Venere Reis und Safranschaum, Rosmarin Risotto mit gebratenen Waldpilzen, Schokoladen Mousse, Panna Cotta mit Fruchtkompot nach Saison, Erdbeer Ricotta Creme	

VORSPEISEN

KALT	Grüner Kräutersalat	11.50
	Bunter Kräutersalat	13.50
	Salat Caprese	18.00
	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Büffelmozzarella	
	Bunte Salatvariation mit Rauchlachsstreifen, Tomatenwürfeln und Honig-Balsamico-Reduktion	16.00
	Hausmarinierter Wildlachs an Limettenfilet, Honig-Senf-Dillsauce, Salatgarnitur	16.00
	Geflügelgalantine mit Dörrfrüchten, Schalottenkonfit und Salatstrauss	17.00
	Rindscarpaccio mit Zitronen-Kräuteröl, Tête-de-Moines-Röschen, Pinienkernen und Salatbouquet	22.00
	Crevettencocktail mit Avocadofächer, Salatbouquet und weisses Balsamicodressing	17.50
	Parmaschinken mit Melonen	23.00
	Geräucherte Bachforelle auf Fenchelsalat mit Meerrettichschaum	16.00
WARM	Gebackene Gänseleber mit Thymianjus auf Pastinaken-Kartoffelpüree	24.00
	Lauwarmes Kaninchen-Rückenfilet mit Nizzagemüse und Kräuterrahmsauce	16.50
	Zitronengras-Riesencrevettenspiess auf kleinem Gemüse mit Soja-Ingwersauce	22.00
	Seezungenröllchen gefüllt mit Erbsencreme auf feinem Gemüse und weisser Buttersauce	24.00
	Gebratenes Rotbarbenfilet auf mediterranem Püree an Tomaten-Olivenragout	22.00

SUPPEN	Spargelcremesuppe Frühling	12.00
	Gazpacho nach andalusischer Art mit Brotcroûtons Sommer	11.00
	Kürbiscremesuppe mit Sternanis parfümiert Herbst	12.00
	Leichte Pilzrahmsuppe Herbst/Winter	12.00
	Rindskraftbrühe mit Einlag, Flädli, Sherry, Eierstich	11.00
	Hummerschaumsuppe mit kleinem Gemüse und Gambaswürfeln	14.00
HAUPTGÄNGE	Sautierte Riesencrevetten mit feinem Gemüse serviert	39.00
FISCH	auf leichtem Safran-Risotto	
	Glasiertes Lachssteak Basler Art mit Zwiebelringen, Salzkartoffeln und Saisongemüse	42.00
	Zanderfilet mit Senfkruste an weisser Buttersauce	42.00
GEFLÜGEL	Gebratene Barberie Entenbrust auf	44.00
	Balsamico-Schalotten mit Kräuter-Bramata und Apfelrotkraut	
	Maispoulardenbrust «Winzerin Art» mit sautierten Weintrauben, feinem Sauerkraut und Schupfnudeln	38.00
	Gebratenes Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Dörripflaumen und in Vermouth gedämpft, Schlosskartoffeln und feinem Gemüse	39.00
SCHWEIN	Am Stück gebratenes und in Kräuter mariniertes Schweinsfilet mit Calvadosauce, karamellisierten Apfelspalten, Butternudeln und Mandelbroccoli	39.00
	Grillierter Basler Lummelbraten im Speckmantel an leicht rezenter Pflaumensauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur	39.00
	Glasierter Schweinerücken an kräftiger Rosmarin-Honigsauce, römische Gnocchi und mediterranes Gemüse	39.00
LAMM	Am Stück gebratenes und mariniertes Lammrack auf Vanille-Peperonata mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	44.00
	Zart rosa gebratenes Lammentrecôte mit provenzalischer Kräuterkruste, Rotweinjus und cremigen Polentanocken	46.00
KALB	Zarter Kalbsrücken am Stück gebraten, Selleriesauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	45.00
	Grilliertes Kalbssteak mit luftiger Blutorangensauce, Champagner-Risotto und jungem Blattspinat	46.00
	Kalbsfilet am Stück gebraten mit Kalbsmilken an Kräuter-Weissweinsauce, Kartoffel-Speckpüree und gefüllte Zucchetti	46.00
	In Olivenöl und Kräutern marinierte Kalbsnuss an Rahmsauce, Quarkpizokel und Gemüse garnitur	46.00
	Saltimbocca alla Romana an Marsalasauce mit Rosmarinrisotto und buntem Gemüse	42.00

RIND	Grilliertes Rindsfilet-Medaillon auf Rotweinschalotten, Sellerie-Kartoffelpüree und Gemüse garnitur	46.00
	Rindsfilettournedos Rossini mit gebratener Entenleberscheibe, Madeirasauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	52.00
	Zart rosa am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit rassisger Pfeffersauce, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	44.00
VEGETARISCH	Gefüllte und mit Käse überbackene Zucchini, auf einem Tomaten Basilikum Saucenspiegel und Knoblauch Spaghetti	31.00
	Weisswein Risotto mit Rosmarin aromatisiert und sautierten Waldpilzen	29.00
	In Oliven Öl geschwenkte Tagliolini mit mediterranem Gemüse und feinem Wildkräuter Pesto und gehobeltem Manchego	28.00
DESSERTS	Schokoladen-Panna Cotta mit marinierten Ananasscheiben	15.50
	Läckerliparfait mit Zwetschgenkompott	14.50
	Erfrischender Sorbetteller mit Früchtegarnitur	15.00
	Parfait von Mandelkrokant und karamelisierten Apfelspalten	14.50
	Süppchen von Zitrusfrüchten und Kokosnussglace	13.00
	Karamellköpfchen mit Rahmrossette	10.00
	Waldbeerenragout mit Vanilleglace	12.00
	Reichhaltiges Dessertbuffet ab 30 Personen	26.00
	Käseplatte mit Früchten garniert, Brotauswahl und Butter	18.00

SCHAUMWEINE	Secco Italian Bubbles bianco, Charles Smith & Viticoltori Ponte Italien, Venezien	52.00
	Champagne brut Premier, Louis Roederer Frankreich, Champagne	95.00
	Pommery Brut Apanage Frankreich, Champagne	85.00
WEISSWEIN	Costers del Segre DO Blanc Planell, Castell del Remei Spanien, Costers del Segre	44.00
	Lazaruswine, Green Label Spanien, Catalonia	54.00
	Languedoc ac Blanc, Hecht & Bannier Frankreich, Languedoc	47.00
	Chardonnay IGT Perantonie BIO, Fasoli Italien, Venezien	48.00
	Trebbiano d'Abruzzo DOC Valle D'Oro Italien, Abruzzen	45.00
	Roero Arneis DOCG, Vietti Italien, Piemont	57.50
	Weisser Burgunder, Ziereisen Deutschland, Baden	52.00
	Bianco Ticinese DOC, Tenimento dell'Ör Schweiz, Tessin	53.50
	Sauvignon Blanc Marlborough Voyage, Astrolabe Neuseeland, Marlborough	52.00
ROSÉ	Languedoc ac Rosé BIO, Hecht & Bannier Frankreich, Languedoc	49.00
	Costers del Segre DO Rosat, Castell del Remei Spanien, Costers del Segre	44.00

ROTWEIN	Lazaruswine, Etiqueta Naranja	56.00
	Spanien, Catalonia	
	Lazaruswine, Etiqueta Negra	69.00
	Spanien, Catalonia	
	Pinot Noir Marlborough Province	60.50
	Neuseeland, Marlborough	
	Costers del Segre DO Gotim Bru, Castell del Remei	55.00
	Spanien, Costers del Segre	
	Languedoc ac Rouge BIO, Hecht & Banner	56.50
	Frankreich, Languedoc	
	Valpol. Ripasso DOC La Corte del Pozzo BIO, Fasoli	62.00
	Italien, Venezien	
	Montepulciano d'Abruzzo DOC Valle D'Oro	52.00
	Italien, Abruzzen	
	Barbera d'Alba DOC Tre Vigne, Vietti	59.00
	Italien, Piemont	
	Blauer Spätburgunder Tschuppen, Ziereisen	56.00
	Deutschland, Baden	
	Oro Rosso DOC, Tenimento dell'Ör	64.00
	Schweiz, Tessin	
	Amarone della Valpolicella Classico DOC, Viviani	89.00
	Italien, Venezien	
COCKTAILS	Bloody Mary Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer	14.00
	Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	14.00
	Cuba Libre Rum, Limettensaft, Coca Cola	14.00
	Cuban Mojito Rum, Limetten, Zucker, Pfefferminze, Soda	14.00
	Daiquiri Rum, Limettensaft, Sirup	14.00
	Dry Martini Gin, Vermouth	14.00
	Elderflower Martini Wodka, St. Germain, Vermouth	14.00
	Fizz Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	14.00
	Gin Garden Hendrick's Gin, St. Germain, Apfelsaft, Gurke	16.00
	Harvey Wallbanger Wodka, Galliano, Orangensaft	16.00
	Manhattan Bourbon, Martini Rosso, Angostura	14.00
	Margerita Tequila, Cointreau, Zitronensaft	14.00
	Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Ginger Beer	14.00
	Negroni Gin, Campari, Martini Rosso	14.00
	Old Fashion Bourbon, Angostura, Würfelzucker, Soda	14.00
	Pimm's N°1 Cup Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Früchte	14.00
	Sex on the Beach Wodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft	14.00
	Sour Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00
	Suffering Bastard Gin, Rum, Angostura, Zitronensaft, Ginger Beer, Pfefferminze	16.00
	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup	14.00
	White Russian Wodka, Kalúa, Rahm	14.00
	Zombie Rum, Zitronensaft, Limettensaft, Ananassaft, Angostura, Rohrzucker, Sirup	16.00

ALKOHOLFREIE	Energy Drink Orangen-, Ananas-, Grapefruit-, Cranberry-, Zitronensaft	11.00
COCKTAILS	Shirley Tempel Ginger Ale, Grenadine Sirup	11.00
	Tropicana Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Blue Curaçao-Sirup	11.00
	Virgin Caipirinha Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	11.00

APERITIF	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	12.00
	Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Pfefferminze	12.00
	Martini Royal 4 cl	14.00
	Martini Bianco / Rosso 4 cl	8.00
	Vermouth Bianco BIO 4 cl	9.00
	Campari 4 cl	7.00
	Cynar 4 cl	8.00
	Pastise 51 4 cl	8.00
	Absinth 4 cl	8.00
	Lolea Spanish Red Wine Sangria 7.5 dl	24.00
	Lolea Spanish White Wine Sangria 7.5 dl	24.00

SPIRITUOSEN	Wodka Wodotschka BIO 4 cl	9.00
	Cachaça Iguazu BIO 4 cl	9.00
	Guajra Ron Añejo BIO 4 cl	9.00
	Tequila Buen Amigo BIO 4 cl	9.00
	White Socks Dry Gin BIO 4 cl	9.00
	Hendrick's Gin 4 cl	12.00
	Jack Daniel's Whiskey 4 cl	9.00
	Four Roses Bourbon 4 cl	9.00
	Ballantine's Blended Scotch Whisky 4 cl	9.00
	Our Beer Single Malt Whisky 36 months 4 cl	15.00
	Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 years 4 cl	17.00
	Dalwhinnie Single Malt Scotch Whisky 15 years 4 cl	17.00

LIKÖR	Amaretto dell Abbazia 4 cl	9.00
	Aperol 4 cl	9.00
	Baileys 4 cl	9.00
	Cointreau 2 cl	5.00
	Galliano 2 cl	5.00
	Jägermeister 2 cl	5.00
	Molinari Sambuca 2 cl	5.00
	Pimm's N°1 4 cl	9.00
	St. Germain 2 cl	5.00

DIGESTIF	Williams 2 cl	9.00
	Kirsch 2 cl	9.00
	Rémy Martin Cognac 2 cl	10.00
	Grappa Amarone 2 cl	10.00

BIER	Unser Bier Blond 2.5 dl offen	5.00
	Unser Bier Blond 5 dl offen	7.00
	Unser Bier Amber 5 dl Bügelflasche	7.00
	Unser Bier Weizen 5 dl Bügelflasche	7.00
	Clausthaler Alkoholfrei 33 cl Flasche	6.00

SÜSSGETRÄNKE	Valser Classic 33 cl	5.00
	Valser Classic 100 cl	10.00
	Valser Silence 33 cl	5.00
	Coca Cola 33 cl	5.00
	Coca Cola Zero 33 cl	5.00
	Sprite 33 cl	5.00
	Fanta 33 cl	5.00
	Nestea 33 cl	5.00
	Rivella Rot 33 cl	5.00
	Rivella Blau 33 cl	5.00
	Apfelschorle 33 cl	5.00
	Fever Tree Tonic Water 20 cl	5.00
	Fever Tree Lemon Tonic 20 cl	5.00
	Fever Tree Ginger Ale 20 cl	5.00
	Fever Tree Ginger Beer 20 cl	5.00
	Red Bull 25 cl	6.00
	Red Bull Sugarfree 25 cl	6.00

FRUCHTSÄFTE	Orange 30 cl	4.00
	Orange 100 cl	12.50
	Ananas 30 cl	4.00
	Cranberry 30 cl	4.00
	Grapefruit 30 cl	4.00
	Apfel 30 cl	4.00
	Tomate 20 cl	4.00

KAFFEE	Kaffee	5.00
	Espresso	4.00
	Espresso Doppio	6.00
	Cappuccino	5.50
	Latte Macchiato	6.00
	Latte Fredo	6.00

TEE	Pfefferminze, Rooibos, Earl Grey	4.00
------------	----------------------------------	------

AGB

Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel auf ab 10 Personen ausgerichtet. Achten Sie darauf, ein möglichst einheitliches Menü auszuwählen. Gerne unterbreiten wir angepasste Menüvorschläge für Vegetarier, Allergiker oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen.

Speisen- und Getränke-Bezug

Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke von der Halle 7, ansonsten wird ein Zapfengeld in Rechnung gestellt. Die Höhe des Zapfengeldes wird im Voraus vereinbart.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Servicegebühr

Bei geringem Bestellvolumen, behält sich die Halle 7 vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

Detailbesprechung und Menüwahl

Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 2 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung an unter +41 61 336 33 00 oder events@blindekuh.ch. Wir möchten uns gerne genügend Zeit für Sie reservieren.

Offerte oder Bankett-Vertrag

Mit der definitiven Bestätigung Ihres Anlasses in unserem Hause, durch Unterzeichnung und Rücksendung der Offerte oder des Bankett-Vertrages, akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Wird der Vertrag oder die Offerte nicht innerhalb von 14 Tagen unterzeichnet der Halle 7 retourniert, behalten wir uns das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen. Optionsdaten sind für beide Vertragsparteien verbindlich. Die Halle 7 kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten verfügen.

Personenzahl

10 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine verbindliche Personenzahl. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt am Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Nachtzuschlag

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 65.– pro Mitarbeitenden und Stunde.

Zahlungsbedingungen

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich die Halle 7 vor, die bestätigte Leistung zu 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Wenn nicht in bar, mit EC-Direkt, Kreditkarte oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir Ihnen auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.

Annulation der Reservierung

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nach folgender Kostentabelle:

bis 21 Kalendertage vorher 30% des Arrangements
bis 14 Kalendertage vorher 40% des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher 50% des Arrangements
0 bis 6 Kalendertage vorher 100% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 110.– pro Gast verrechnet. Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Hausregeln

Die Musikhautstärke darf maximal 90 Dezibel betragen. Diese muss eingehalten werden und wird gemessen.

Es herrscht striktes Rauch- und Feuerverbot. Für alle Folgen der Nichtbeachtung dieses Verbots haftet der Veranstalter. Es darf kein künstlicher Rauch erzeugt werden.

Die Halle 7 behält sich vor, Sicherheitspersonal zulasten des Veranstalters zu buchen.

Wir behalten uns vor, eine Reinigungspauschale zu verrechnen.

Basel, Januar 2015
Halle 7