



V
HOTEL VICTORIA

Seminare Tagungen

Le Grand Salon

Ein Raum - viele Optionen

	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	U- Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Bankett
Foyer	108	15,6	6,5	3,60	-	-	-	-	120	60
Salon 1	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 2	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 3	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
Salon 1&2 oder Salon 2&3	106	10,6	10	3,60	30	50	90	-	90	70
Salon 1 bis 3 Le Grand Salon	160	10,6	15	3,60	42	90	150	-	150	120
Le Grand Salon & Foyer	268	17,1	15,6	3,60	-	-	-	-	270	180





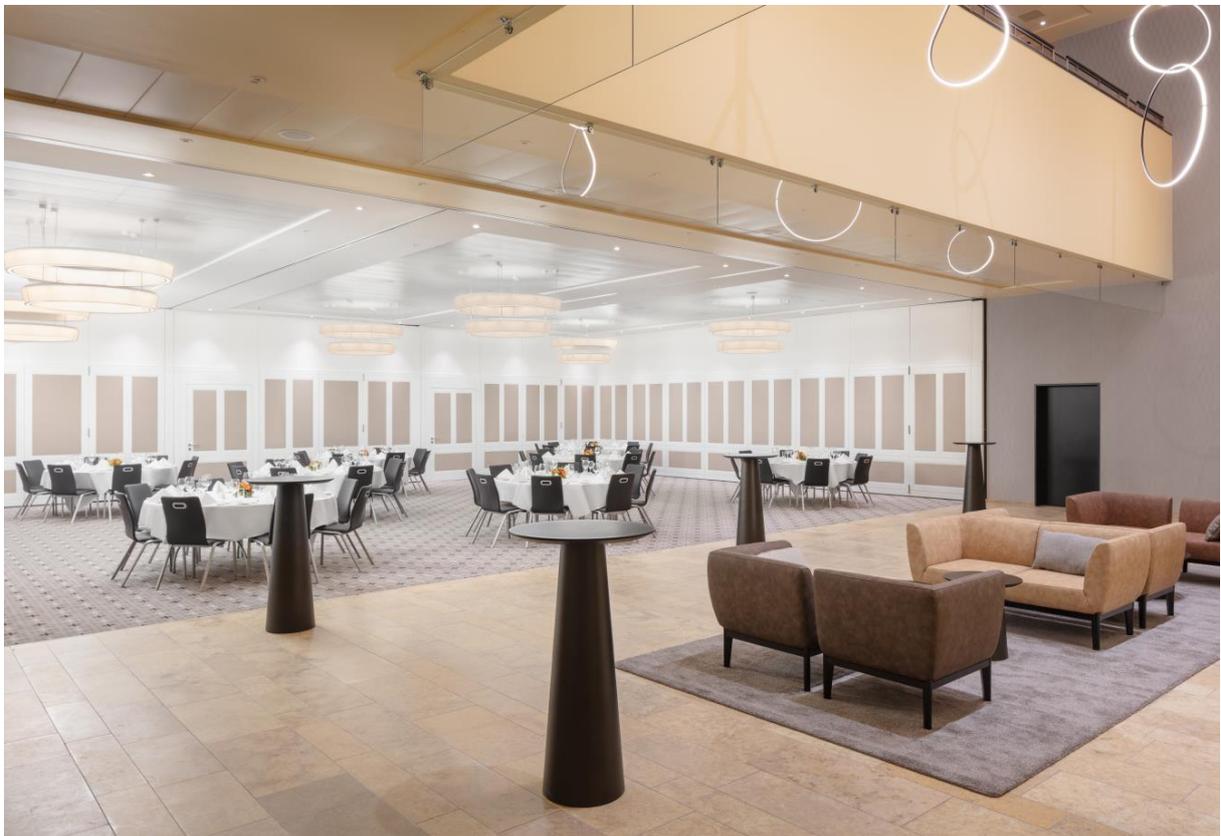
Salon 1 / Setup: Boardroom



Salon 2+3 / Setup: U-Form



Le Grand Salon / Setup: Konzert

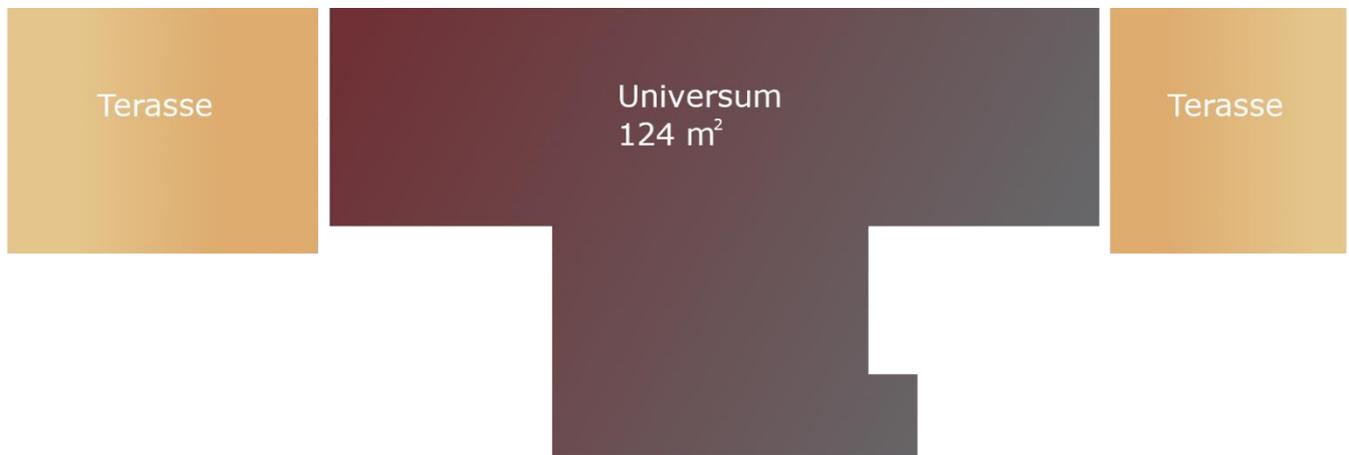


Le Grand Salon + Foyer / Setup: Bankett (runde tables)

Universum

Über den Dächern von Basel

	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	U-Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Bankett
Universum	124	18	12,3	2,90	22	36	70	24	100	70





Universum / Setup: Seminar



Universum / Setup: Theater

Raummieten

Saal		1/2 Tag	1/1 Tag	24 Stunden
Salon 1, 2 oder 3		CHF 400.00	CHF 600.00	CHF 800.00
Salon 1 & 2 oder 2 & 3		CHF 700.00	CHF 900.00	CHF 1'400.00
Le Grand Salon		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'900.00
Le Grand Salon & Foyer		CHF 1'200.00	CHF 1'600.00	CHF 2'400.00
Universum		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'800.00
Gruppenraum (nur buchbar mit Salon oder Universum)	bis 8 Personen	CHF 200.00	CHF 300.00	
	ab 9 Personen	reguläre Räumlichkeiten		

Tagungspauschalen ab 15 Personen

All unsere Pauschalen beinhalten:

- Willkommenskaffee
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli und einem Früchtekorb
- 3 dl Mineralwasser und Kaffee zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gebäck und einem Früchtekorb
- Mineralwasser im Plenum
- Block und Stift
- Technische Einrichtungen wie ein Beamer mit Leinwand und Flipchart
- Klimatisiertes Plenum
- inkl. Mehrwertsteuer

Unkomplizierte Tagungspauschale à CHF 85.– pro Person

- Sandwichlunch mit verschiedenen Sandwiches, kalte/warme Suppe und Mini-Pâtisserie

Klassische Tagungspauschale à CHF 105.– pro Person

- 3-Gang-Mittagsmenü oder Lunchbuffet ab 20 Personen

Exklusive Tagungspauschale à CHF 125.– pro Person

- Plenum mit Tageslicht im «Universum» – 6. Stock, mit Dachterrasse
- 3-Gang-Mittagsmenü oder Lunchbuffet ab 20 Personen

Beamer	inklusive
Ab dem zweiten Flipchart	à CHF 35.00
Pinnwand	à CHF 20.00
White Board	à CHF 20.00
Moderatorenkoffer	à CHF 20.00
Mikrofon	à CHF 50.00

Highspeed-Internetzugang in Seminarräumen kostenlos
Public Wireless LAN im ganzen Haus kostenlos

Buffetvorschläge für unsere Tagungspauschalen

Buffet I

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Saltimbocca vom Kalb
Spinat-Ricotta Tortellone mit Tomatencoulis
Lachsfilet ^(NOR) auf Lauchgemüse
Reis, Bratkartoffeln, Saisongemüse
Praliné-Schokoschnitte, Fruchtsalat, Mini Creme Brulée

Buffet II

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Rindfleisch ^(ARG) "Stroganoff"
Pilzrisotto, Zanderfilet ^(EST) an Weissweinsauce
Reis, Tagliatelle, Saisongemüse
Fruchtsalat, Mini Creme Schnitte
Panna Cotta mit Beerencoulis

Buffet III

Tagessuppe, 3 Salate der Saison
Gemüsepfanne an Currysauce
Poulet Cordon Bleu
Goldbrasse ^(GR) an Limonensauce
Kroketten, Reis, Saisongemüse
Fruchtsalat, Mini Creme Brulée,
Praliné-Schokoschnitte, Mini Patisserie

Stehbuffet (Fingerfood)

Hörnlisalat, Couscous Salat,
Melone mit Rohschinken, Crostini mit Coppa,
Penne Rigate Napoli, Gemüsebällchen,
Zanderknusperli ^(EST) mit Tatarsauce
Pouletspiessli Curry, Antipastispiessli
Rindfleischbällchen Sweet & Sour
Fruchtsalat, Panna Cotta mit Beerencoulis
Brownies, Mini Muffins

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste
nur ein Buffet pro Tag auszuwählen.*

Menüvorschläge für unsere Tagungspauschalen

Menu 1

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Spinattortellone
mit Basilikumpesto und Tomatencoulis

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Menu 2

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Poulardenbrust mit Jus
Tagliatelle
Saisongemüse

Creme Caramel

Menu 3

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Kalbsschulterbraten mit Pilzen
Risotto
Saisongemüse

Duo vom Schokoladenmousse

Menu 4

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

Rosa Rindshuft mit Jus
Pommes Dauphine
Saisongemüse

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste
nur ein Menü mit einer Vorspeise pro Tag auszuwählen.
Selbstverständlich halten wir zusätzlich eine vegetarische Alternative für Sie bereit.*

Unsere Kaffeepausen

(ab 10 Personen / Dauer 30 Minuten)

Klassische Kaffeepause vormittags CHF 12.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Buttergipfeli und Fruchtkorb*

Klassische Kaffeepause nachmittags CHF 12.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Gebäck und Fruchtkorb*

Vitale Kaffeepause vormittags CHF 16.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Birchermüsli und Fruchtsalat im Glas*

Vitale Kaffeepause nachmittags CHF 16.00 pro Person

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,
Blechkuchen und Minisandwiches*

Working Lunch

(ab 10 Personen)

Sie möchten keine lange Pause über Mittag machen, sondern beim Essen weiterarbeiten?
Dann haben wir genau das Richtige für Sie:

Working Lunch Traditionell à CHF 21.50 pro Person

Fruchtkorb

*Verschiedene Brötchen mit diversen Belegen
(Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)*

Gefüllt mit:

Käse

Salami

Schinken & Käse

Truthahnbrust mit Avocado

Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Lachs & Frischkäse

Thunfisch, Salat & Gurke

Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme

APERCO COCKTAIL ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Schinken, Käse) Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Antipastispiesschen, Frühlingsrollen, gebackene Krevetten mit Tatarsauce, Albondigas, Appenzeller Käseküchlein, Basler Rauchwurstli im Blätterteig, Cornets, Coucous Salat, Panna Cotta mit Fruchtcoulis

	CHF
6 Einheiten pro Person	27.00
8 Einheiten pro Person	36.00
10 Einheiten pro Person	45.00

Die Einheiten sind eine mengentechnische Kalkulationseinheit und besagen, wie viele Stückchen pro eine Person vom Gesamtangebot vorgesehen sind.



Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Aperero

	CHF Pro Flasche
Prosecco La Jara DOC <i>Az. Agr. La Jara, Mareno die Piave, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler & Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	63.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Primitivo del Salento IGT <i>Cantina Vecchia Torre, Leverano, Italien</i>	41.00

Apero à la carte

KALT

Rohschinken (25g) <small>GL</small>	3.50	pro Portion
Bündnerfleisch (20g) <small>GL</small>	4.00	pro Portion
Hobelkäse (25g) <small>GV</small>	3.50	pro Portion
Grissini (3 Stück) <small>V</small>	3.00	pro Portion
Marinierte Oliven <small>GLV</small>	4.00	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern <small>LV</small>	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse <small>GV</small>	5.00	pro Stück
Cornets mit Frischkäse oder Avocado- Tomaten <small>V</small>	5.00	2 Stück
Tramezzini <small>(IT)</small> mit Lachstatar oder Rindstatar <small>L</small>	6.00	2 Stück

CHF

Vier verschiedene Brötchen mit diversen Belegen (Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)

Salami / Hinterschinken / Käse	5.00	pro Stück
Bündnerfleisch / Rohschinken / Lachs	6.00	pro Stück
Truthahnbrust mit Avocado	6.00	pro Stück
Tomaten, Mozzarella und Basilikum <small>V</small>	6.00	pro Stück
Lachs und Frischkäse	6.00	pro Stück
Thunfisch, Salat und Gurke	6.00	pro Stück
Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme <small>V</small>	6.00	pro Stück

Mindestbestellmenge pro Belag: 4 Stück

Im Glas serviert

Cervela-Käse-Salat <small>G</small>	6.00	pro Glas
Cremesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Couscous Salat <small>LV</small>	4.00	pro Glas
Hörnli Salat <small>L</small>	4.00	pro Glas

WARM

Basler Rauchwurstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Flammkuchen	19.00	8 Stück
Flammkuchen Vegi	18.00	8 Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g) <small>V</small>	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili <small>GL</small>	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarsauce	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen <small>LV</small>	2.50	pro Stück
Gemüsebällchen <small>V</small>	2.50	pro Stück

SÜSS

Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

Im Glas serviert

Panna Cotta mit Fruchtcoulis <small>L</small>	5.00	pro Glas
Fruchtsalat <small>GL</small>	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas

L Laktosefrei G Glutenfrei V Vegetarisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.