

# CATERING & BANKETTANGEBOT 2025



Jobfactory Gastronomie • Münchensteinerstrasse 268 • 4053 Basel • Tel.: +41 61 560 01 86 • [www.jobfactory.ch](http://www.jobfactory.ch)

**jobfactory** • gastronomie

jobfactory  
verstärkt  
Chancen

## Sehr geehrte Damen und Herren

*Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns planen möchten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Apéroangebot. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei der Gestaltung des Anlasses ein.*

*Die Apéros führen wir an Ihrem Lieblingssort oder auch in unserem Bankettsaal, mit Blick auf das urbane Dreispitzareal, durch. Wir können in unserem Saal bis zu 120 Gäste empfangen.*

*Sie möchten Ihren Apéro ohne Servicemitarbeitende? Auch dies ist möglich. Wir liefern Ihnen den Apéro.*

### *Anzahl*

*Anlässe führen wir ab einer Personenanzahl von 30 Teilnehmenden durch. Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens eine Woche vor dem Anlass. Die bis drei Tage vorher gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.*

### *Öffnungszeiten*

*Montag bis Freitag von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr (ab 16.30 Uhr nach Absprache). Samstag nach Absprache. An Sonn- und Feiertagen bleibt unser Geschäft geschlossen.*

### *Lebensmittel*

*Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.*

### *Ansprachen*

*Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.*

### *Unterhaltung zum Essen?*

*Wie wäre es mit einer Weindegustation, Karaoke, einem 70, oder 80er Event, einem Krimidinner oder doch lieber Zauberei? Überraschen Sie Ihre Gäste. Wir haben einige Künstler in unserer Kartei. Gerne stellen wir den Kontakt zwischen Ihnen her.*

### *Verlängerung*

*Für maximal 2 Stunden und ab mindestens 20 Personen. Wir schliessen um 24.00 Uhr; ab dann erheben wir einen Unkostenbeitrag von CHF 100.– pro angebrochene Stunde.*

### *Kontakt*

*Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung.  
Koordination Bankette / Catering:*

*Kontakt: Edin Burazorovic*

*Telefon: 061 560 01 86*

*E-Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)*



## Apéro-Angebot

Apéro in unserem Bankettraum von 30 – 160 Personen oder ausser Haus-Catering ab 30 Personen.

## Kalte Häppchen

---

Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stk.

Mindestbestellmenge pro Kg: 1 Kg

Hausgemachte Nussmischung (30g)	CHF 3.20 / Portion
Marinierte Oliven (30g)	CHF 3.20 / Portion
Grissini mit Broccoliepüree	CHF 3.20 / Portion
Focaccia mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	CHF 3.50 / Portion
Tramazzini mit Eiersalat und Mortadella (Schwein, CH) assortiert)	CHF 3.50 / Stück
Spanische Tortilla nach Art des Hauses	CHF 3.20 / Portion
Focaccia mit orientalischem Hummus (Sesam, Kokosnussmilch und Curry)	CHF 3.50 / Stück
Gefüllte Minisilserli (Käse, Schinken, Salami (Schwein, CH)	CHF 3.50 / Stück
Cookies mit Sbrinz und Bündnerfleisch (Rind, CH)	CHF 3.60 / Stück
Roastbeefrolle mit Koriander (Rind, CH)	CHF 3.90 / Stück
Rauchwurst-Gruyère Spiessli (Schwein, CH)	CHF 3.60 / Stück
Mürbeteig-Pastetchen "Dreierlei: mit Pesto Rosso, Auberginen-Kaviar, Erbsen-Pfefferminzpüree	CHF 3.50 / Stück
Speckgugelhupf Kilo	CHF 34.00 / KG
Olivengugelhupf Kilo	CHF 34.00 / Kg
Gemüsesticks mit Dip Kilo	CHF 39.00 / Kg

## Fisch

---

Rillettes mit geräucherter Forelle mit Baguette (DK, MSC)	CHF 3.50 / Stück
Profiteroles gefüllt mit Thonmousse (Ost-Atlantik, MSC)	CHF 3.00 / Stück
Mango-Krevetten Salat mit Pfefferminz dressing (MSC, VTN)	CHF 3.60 / Stück
Gefüllte Brioche (Lachs, Frischkäse assortiert, NO, MSC)	CHF 3.50 / Stück



## Käse

---

Sbrinzröllchen mit Bündnerfleisch (Rind, CH)	CHF 3.70 / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 2.70 / Stück
Blätterteig mit Tomaten und Mozzarella gefüllt	CHF 3.50 / Stück

## Warme vegetarische Häppchen

---

Falafel mit Joghurtdip	CHF 3.20 / Stück
Miniquiche Spinat und Käse (assortiert)*	CHF 3.20 / Stück
Mini Pizza mit Sauerrahm, Scamorza und Trüffelöl	CHF 3.50 / Stück
Sojabällchen mit Sweet-Chilisauce (Rind, CH)	CHF 3.20 / Stück

## Warme Häppchen mit Fleisch

---

Schinkengipfeli (Schwein, CH)	CHF 3.20 / Stück
Meatballs mit Sweet-Chilisauce (Rind, CH)	CHF 3.20 / Stück
Pouletspiessli Yakitori (CH)	CHF 3.20 / Stück
Warme Zwetschgen mit Speck (Schwein, CH)	CHF 2.90 / Stück
Empanadas mit Hackfleisch gefüllt (Rind, CH)	CHF 3.20 / Stück
Chorizo im Süssmost	CHF 3.50 / Stück
Geflügelbällchen in Sesamkruste (Poulet CH)	CHF 3.00 / Stück

## Suppen im Glas oder in der Tasse serviert, nach Saison

---

Kürbiscremesuppe 100g*	CHF 3.50 / Stück
Rüebli-suppe 100g*	CHF 3.50 / Stück
Pak Choi-Ingwersuppe 100g*	CHF 3.50 / Stück
Gazpacho 80g*	CHF 3.50 / Stück
Gurken Kaltschale 80g*	CHF 3.50 / Stück



### *Saisonale Spezialitäten (auf Anfrage)*

---

<i>Melonensuppe mit Muscatwein 80g</i>	<i>CHF 3.50 / Stück</i>
<i>Spargelspitzen mit Crevetten</i>	<i>CHF 3.60 / Stück</i>
<i>Melonenkugeln mit Rohschinken (Schwein, CH)</i>	<i>CHF 3.30 / Stück</i>

### *Süßes Hausgemacht:*

---

<i>Fruchtcocktail</i>	<i>CHF 3.50 / Stück</i>
<i>Brownies</i>	<i>CHF 3.60 / Stück</i>
<i>Panna Cotta</i>	<i>CHF 3.50 / Stück</i>
<i>MockW</i>	
<i>Tarte Tatin mit Früchten der Saison</i>	<i>CHF 3.60 / Stück</i>
<i>Blechkuchen mit Früchten der Saison (ca. 28 Stück)</i>	<i>CHF 57.00/Blech</i>
<i>Erdbeeren mit Basilikum (Saison)</i>	<i>CHF 3.50 / Stück</i>
<i>Elsässer Gugelhupf (Kilo)</i>	<i>CHF 29.00 /Kg</i>

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stück*

*Mindestbestellmenge pro Kilo: 1 Kg*

---

Auch Gäste, die kein Fleisch mögen, kommen bei uns auf ihre Kosten. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschbuffet oder Menü zusammen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Buffetvorschläge.



### **Auswahlbuffet**

*Buffet Klein und Fein*

*3 angemachten Salaten Ihrer Wahl*

*3 Hauptgerichten Ihrer Wahl*

*3 Beilagen Ihrer Wahl*

*3 Desserts Ihrer Wahl*

### **Salatbuffet nach Wahl**

*Gebratene Peperonisכותen*

*eingelegte Zucchini, marinierte- grillierte Auberginen und Artischockenherzen*

*Tomaten-Mozzarellasalat*

*Marinierte Riesencrevetten*

*Griechischer Salat*

*RÜBLISALAT mit Orangenschnitz*

*Gurkensalat mit Dill*

*Selleriesalat mit BAUMNÜSSEN*

*Mais-Currysalat*

*Blattsalat, Dressing und Brot sind inbegriffen*

### **Hauptgangbuffet nach Wahl**

*Schweinsragout mit körniger Senfsauce*

*Gebratene Pouletbrust mit Zitronengrass Spiessli*

*Saisonales Risotto (zum Beispiel Pilzragout im Herbst)*

*GEFÜLLTE Teigwaren mit verschiedenen Saucen*

### **Beilagen nach Wahl**

*Kartoffelgratin*

*Butternudel mit GEMÜSE Julienne*

*Basmatireis*

*Ebly*

*Erbsenpolenta*

*GEMÜSEMIX Ratatouille*

*Sellerie Pureé*

### **Dessertbuffet nach Wahl**

*Fruchtplatte Cremeschnitte SÜSSER Gugelhupf*

*Hausgemachte Fruchtwähe Zitronencake*

*Marmorcake Creme Catalan Karamel Köppli*

*Zweierlei Mousse- Erdbeer und Schoggi-Mousse Mozzarella-Panna-Cotta*

*2 Glacé: Aromen Erdbeer, Vanille, Schoggi*

**CHF 49.00/Pers**

**jobfactory • gastronomie**



## *Italienisches Buffet*

### *Vorspeisebuffet*

*Artischockenherzen, Peperoni all'olio,  
eingelegte Zucchini, marinierte Auberginen  
Coppa, Salami, Rohschinken,  
Meeresfrüchtesalat, marinierte Riesencrevetten  
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und schwarzen Oliven*

### *Hauptgangbuffet*

*Ossobucco al vino bianco Oder Brasato di Manzo  
Geschmortes Poulet mit Tomaten und Oliven  
Tortellini con panna  
Risotto mit Steinpilzen  
Lasagne con pomodori e basilico*

### *Dessertbuffet*

*Tiramisù  
Panna Cotta  
Frische Früchte  
Gebrochener Parmesan mit Trauben und Nüssen*

*CHF 66.00 /Person*



## ***Orientalisches Buffet***

### ***Vorspeisenbuffet***

*Garnelensalat mit Koriander und Schalotten  
Gebackene Auberginen mit Fetakäse  
Gebratene Peperonischoten mit Kapern  
Palmherzen mit Safransauce  
Karottensalat Orangen und Zimt  
Eiersalat mit Kümmel und Koriander  
Pouletsalat mit Minze und Tomaten  
Kartoffelsalat mit Harissa und Olivenöl*

### ***Hauptgangbuffet***

*Am Stück gebratenes Lammgigot mit Pfefferminze  
Kalbsragout mit Pflaumen, Zimt und Honig  
Pouletragout mit Limetten und Kräutern  
Bunter orientalischer Gemüseintopf  
Kichererbsen-Couscous mit Okras und Tomaten  
Fladenbrot*

### ***Dessertbuffet***

*Orangensalat mit Datteln und Minze  
Honigbananen  
Vanilleglace  
Exotische Früchteplatte*

***CHF 69.00/Person***



## Getränke

### Mineralwasser

Eptinger mit und ohne Kohlensäure, 100 cl

CHF 8.00 / Flasche

### Wasser aromatisiert

Wasser mit frischer Minze und Limetten, 100 cl

CHF 6.50 / Liter

### Eistee hausgemacht

Schwartee, Ingwer, 100 cl

CHF 13.50 / Liter

### Hausgemachte Limonade

Beeren-Limettenlimonade

CHF 13.50 / Liter

### Orientalisches Wasser

mit Granatapfel, Minze und frischen Feigen

CHF 13.00 / Liter

### Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft, 100 cl

CHF 8.50 / Liter

Ramseier Apfelsaft, 100 cl

CHF 8.50 / Liter

### Bier

Ueli Bier Fläschli, 33 cl

CHF 5.50 / Flasche

Feldschlösschen ohne Alkohol, 33 cl Fläschli

CHF 5.50 / Flasche

### Kaffee

(Kapselmaschine im Catering, Siebkolbenmaschine im Panoramarestaurant)

Kaffee, Espresso, Tee

CHF 4.00 / Tasse



## **Weine**

### **Schaumwein**

Prosecco «Le Contesse», 75 cl

Glera, Veneto

CHF 33.00 / Flasche

### **Schweizer Weissweine**

«Tschäpperli», Riesling – Sylvaner AOC, 75 cl

Riesling-Sylvaner, Baselland

CHF 35.50 / Flasche

«Cellier du Chablais», Le Florin Yvorne AOC, 75 cl

Chasselas, Waadt

CHF 36.00 / Flasche

### **Französischer Weisswein**

«Les Costieres de Pomerols»,

Beauvignac IGP Côtes de Thau, 75 cl

Viognier, Languedoc

CHF 30.00 / Flasche

### **Schweizer Rosewein**

„Tschäpperli“, Federweiss AOC Basel-Landschaft BIO

Blauburgunder- Garanoir, Baselland

CHF 31.00 / Flasche

### **Schweizer Rotwein**

Pinot Noir, Tschäpperli, 75 cl

Pinot Noir, Baselland

CHF 33.00 / Flasche

Merlot del Ticino, „Fustoquattro“

Merlot, Tessin

CHF 33.00 / Flasche

### **Italienischer Rotwein**

Palamà, Primitivo Alba Rossa Salento, 75 cl

Apulien

CHF 32.00 / Flasche

### **Spanischer Rotwein**

«Rioja crianza Medievo DOC», Bodegas del Medievo, 75 cl

Tempranillo, Ribera del Duero

CHF 35.00 / Flasche

### **Zapfengeld**

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch unsere Mitarbeitenden ausgeschenkt und bereitgestellt werden, verrechnen wir ein Zapfengeld:

Wein und Prosecco

CHF 15.00 / Flasche

Bier und alkoholfreie Getränke

CHF 2.50 / Flasche

**jobfactory** • gastronomie



## **Dienstleistungen**

### *Pauschale*

*für Gedeck, Stofftischtücher für das verkleidete Buffet, Raumbereitstellungskosten inkl. Reinigung bzw. Transportkosten (Catering):*

*25 bis 60 Personen  
ab 61 Personen*

*CHF 6.50 / Person  
CHF 5.50 / Person*

### *Personal*

*Koch, pro Person und Stunde*

*CHF 48.00 / Stunde*

*Service, Person und Stunde*

*CHF 35.50 / Stunde*

*Chauffeur bei Lieferungen, pro Person und Stunde*

*CHF 30.00 / Stunde*

*Unser Personal wird nach Stundenaufwand verrechnet. Die Gesamtarbeitszeit umfasst die Zeit von der Vorbereitung bis zur Rückkehr in unseren Betrieb, inklusive dem Versorgen des Materials.*

### *Extras*

*Stofftischtücher wenn zusätzlich gewünscht*

*CHF 12.00 / Stück*

*Transport inkl. Pauschale innerhalb Basel-Stadts (Exkl. Zufahrtsbewilligung)*

### *Parkieren*

*Findet die Veranstaltung an einem Ort statt, an dem keine Parkier Möglichkeit besteht, werden die Lieferwagen während des Anlasses, zum Beispiel in einem Parkhaus abgestellt. Die Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.*



## Konditionen

### Zahlungsbedingungen

---

Alle in der Offerte genannten Preise verstehen sich inklusiv 8.1 % MwSt.

Fälligkeit: **10 Tage** nach Datum der Rechnungsstellung – (vorbehältlich allfälliger Akontorechnungen und Vorauszahlungen)

Für Anlässe, welche nicht vor Ort von Jobfactory-Personal begleitet werden übernehmen wir im Falle nicht fachgerechter Behandlung der Speisen keine Haftung. (gestützt auf LMV)

Fleisch und Geflügel stammen in der Regel aus Schweizer Produktion – Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Bei einer abweichenden Personenzahl von mehr als 10% als in der Offerte genannt, behalten wir uns eine Preis- bzw. Angebotsänderung vor.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung: Telefon: 061 560 01 86, Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)

Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse  
Job Factory Basel AG

Katja Kelm  
CO-Leitung Gastronomie

Lucas Böglin  
CO-Leitung Gastronomie