Bankett im Hotel Krafft

LOCATIONS

Restaurant

Egal ob Geschäftsessen am Mittag oder Familienfeier am Abend, unser Restaurant verwandelt jeden Anlass in ein unvergessliches Erlebnis. Die grossen Fenster durchfluten den Raum mit viel Licht und gewähren eine einzigartige Aussicht auf den Rhein – egal zu welcher Jahreszeit hier gespiesen wird, es lohnt sich immer. Gerne reservieren wir einen Tisch oder mehrere Tafeln in diesem wunderschönen Raum im Herzen des historischen Krafft Basel. Wir wünschen «En Guete!»

Sääli

Sollten Sie nicht den ganzen Raum benötigen, bieten wir Ihnen 1/3 von unserem Restaurant an, welcher abgetrennt werden kann.

Terrasse

Lust auf Sonne und Lebensfreude? Dann nichts wie ab nach draussen. An sonnigen Tagen ist die Terrasse mit Abstand der schönste Platz Basels. Direkt am Rheinufer gelegen bietet sie gemütlich Platz für Bankette mit Freiluft-Stil. Dank der ausfahrbaren Überdachung kann das Essen bei jeder Witterung draussen stattfinden, und der geplante Anlass fällt auf keinen Fall ins Wasser.

Rhybligg

Gerne verwandeln wir unseren Seminarraum abends in ein gemütliches Miniatur-Restaurant. Die köstlichen Speisen unseres Küchenteams sorgen für puren Genuss, unsere exquisite Weinauswahl vernebelt angenehm die Sinne und der zuvorkommende Service verspricht einen unvergesslichen Abend.

Restaurant Krafft, Rheingasse 12, 4058 Basel
+41 61 690 91 30, restaurant@krafftbasel.ch

LUST AUF EIN BISSCHEN EXKLUSIVITÄT?

Gar kein Problem, auch dafür gibt es bei uns reichlich Möglichkeiten! Um unser kulinarisches Angebot in privatem Rahmen statt umgeben von gleichgesinnten Feinschmeckern zu geniessen, bieten wir folgende Räumlichkeiten zur exklusiven Miete an:

Restaurant complet (exklusiv)

Das ganze Restaurant wird nur für Sie reserviert. So kann Speis und Trank ganz ungehemmt genossen werden, ganz privat und unter sich.

Kapazität: 95 Personen
Mindestumsatz: 7'200

Ganz so viel Platz soll es doch nicht sein? Durch Trennwände kann unser Restaurant auch in kleinere Räumlichkeiten unterteilt werden:

Sääli (exklusiv)

Kapazität: 30 Personen
Mindestumsatz: 1'900

2/3 Restaurant (exklusiv)

Kapazität: 65 Personen
Mindestumsatz: 5'300

Wie wäre es denn mit Private Dining einmal anders?
Der Rhybligg-Saal ist genau das richtige!

Rhybligg (exklusiv)

Kapazität: 10 Personen
Raummiete: 320

Soll es ein gemütlicher Apéro im kleinen Rahmen sein?
Dann passt der Salon Bleu perfekt!

Salon Bleu (exklusiv)

Kapazität: 20 Personen
Raummiete: 320

Restaurant Krafft, Rheingasse 12, 4058 Basel
+41 61 690 91 30, restaurant@krafftbasel.ch

APÉRO-AUSWAHL

Eine passende Location für den Apéro gefunden? Dann fehlt nur noch das Wichtigste.
Speis und Trank!

Dafür hat unser Küchenteam folgende kleine Auswahl an verschiedenen Häppchen zusammengestellt.

Lust auf etwas anderes? Gerne erweitern wir unsere Auswahl entsprechend und freuen uns, gemeinsam ein ganz individuelles Angebot zu kreieren.

Krafft Food

Warm

Tagessuppe im Glas (vegi / glutenfrei)	Stk. 5.50
Kürbisrisotto (vegi / glutenfrei)	Stk. 7.50
Gemüse Quiche	Stk. 7.50
Gefüllte Champignons mit Fetacreme	Stk. 4.50
Fischpraline mit Creme Fraiche und Schnittlauch	Stk. 9.50
Teriayki Pouletspiessli (ca. 100Gramm)	Stk. 9.50
Hackbällchen mit Tomatensugo	Stk. 9.50
Kartoffel-Käse Praline mit Frischkäse	Stk. 8.50
Waldpilz Arancini mit Salsa Verde	Stk. 8.50

Kalt

Focaccia mit Rindstatar & Pickles	Stk. 6.50
Focaccia mit Brunnenkresse-Kartoffelcreme & Pickles (vegan)	Stk. 5.50
Profiterol mit Lachsmousse	Stk. 4.50
Profiterol mit Frischkäse- Pilzcréme	Stk. 4.50
Marinierte Oliven (vegi / glutenfrei)	Schale 6.50
Austern (glutenfrei)	Stk. 6.50

Plättli

Kochschinken, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter	42.00
Burrata, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter (vegi)	42.00

Dessert

Schokoladenbrownie	Stk. 6.50
Creme Anglaise, Birnenkompott, Grumble	Stk. 7.50
Kaffeecréme, karamelisierte Mandeln	Stk. 7.50

BEST OF KRAFFT

Ausgewähltes 4 Gang Menü nach Selektion des Küchenchefs 94
Lassen Sie sich von der Küche des Restaurant Krafft überraschen und geniessen Sie
eine Auswahl an Speisen zum Teilen, wie bei einer klassischen italienischen Tavolata.
Fleisch und Zander: Schweiz/ Wolfsbarsch: Griechenland

MENÜ

Bitte stellen Sie sich aus den untenstehenden Gerichten ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe zusammen.
Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir stets Rücksicht und bitten Sie, um eine Information im Voraus.

Vorspeise

Schüssel voller Salat zum Teilen mit Gemüse und Kernen 14
Gebeiztes Felchenfilet, Rande, Kohlrabi, Nüsslisalat, Limetten-Labneh 23
Geräucherte Entenbrust, Selleriepüree, süss-saure Maroni, Federkohlchips 24

Zwischengang

Tagessuppe 8.50

Hauptgang

FLEISCH

Geschmorte Lammhaxe, Nussbutterpolenta, Federkohl, Gremolata 51
Kalbshuft, Kartoffelgratin, Ofengemüse, Sauce Bernaise 56

FISCH

Gebratenes Lachsfilet, geröstete Rollgerste, Spinat, Fumetschaum, Lachskaviar 54

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi, geschmorte Rande, Ziegenfrischkäsecreme, Haselnusspesto 45

Dessert

Apfelcrumble, Spekulatiusglace 18
Schokoladen-Erdnussbrownie, Vanilleglace 18

Restaurant Krafft, Rheingasse 12, 4058 Basel
+41 61 690 91 30, restaurant@krafftbasel.ch

Kinderkarte

TAGESSUPPE
5·5

PASTA NATURE
10

PASTA TAGESPESTO / TOMATENSAUCE
10

CHICKEN NUGGETS
10

FRITES KRAFFT
5·5

PUREE DE POMME DE TERRE
5·5

Restaurant Krafft, Rheingasse 12, 4058 Basel
+41 61 690 91 30, restaurant@krafftbasel.ch

DRINK

Weissweine

			7.5 dl
Wallis	Heida, Cave Biber Heida	2023	70
Basel-Land	Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei Cabernet Blanc	2022	65
Baden	Weissburgunder Sonnenhohle, Weingut Zähringer Weissburgunder	2019	66
Veneto	Soave Classico, Prá, Otto Garganega	2023	54
Alto Adige	Südtiroler Sauvignon Porphyr & Kalk Niedrist Ignaz Sauvignon Blanc	2021	78
Rueda	Verdejo Valdihuete Garganega	2023	50
Bourgogne	Santenay Blanc Le Chainey, Domaine Claude Nouveau Chardonnay	2022	86

Rotweine

Bündner Herrschaft	Fläscher Pinot Noir, Adank Pinot Noir	2022	67
Wallis	Soleil d`or, Humagne Rouge Cabernet Franc	2023	68
Kamptal	Liubisa, Ludwig Hiedler Pinot Noir, Sangiovese	2020	89
Piemont	Fontanat Barbera d'Asti Barbera	2018	67
Veneto	Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama Carmenere, Merlot	2021	61
Côtes-du-Rhône	Jaboulet Aîné Parallèle 45 Rouge AC BIO Grenache, Syrah	2022	58

Rosé

Provence	Rosé Coquelicots, Domaine Saint-Lannes Merlot, Cabernet Sauvignon	2022	59

Champagner

	Champagne Brut, Grand Cru, Herbert Beaufort Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		102
	Bereche & Fils Brut Reserve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		116

Winzersekt

Mosel	Riesling Sekt Brut, Haus Klosterberg, Markus Molitor	2016	82

Prosecco

	Prosecco Extra Dry “Nudo” DOC Bio Glera		69

SERVICES

Blumen & Sonstige Tischdekoration

Darf der Anlass durch einen schönen Blumenschmuck abgerundet werden? Gerne vermitteln wir die Kontaktdaten unseres Blumenlieferanten, damit der passende Schmuck persönlich ausgesucht werden kann.

Es darf auch eigene Dekoration mitgebracht werden. Je nach Aufwand, erlauben wir uns, eine Pauschale für den Auf- und Abbau der Deko zu berechnen. Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegengebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.

Menükarten

Gerne drucken wir Krafft-Menükarten, damit alle Gäste gespannt das Menü mitverfolgen können und ein Andenken an den tollen Anlass haben. Besondere Wünsche, was Text oder Design angeht? Wir passen die Karten sehr gerne an. Die Menükarten sind offeriert.

Zapfengeld

Daheim steht noch ein toller Tropfen, der unser Menü perfekt abrunden würde?
Kein Problem, es darf auch gerne eigener Wein mitgebracht werden. Das Zapfengeld dafür beträgt CHF 35 pro Flasche (7.5 dl).

Kuchen & Dessert

Soll es eine feine Torte oder der eigene Lieblingsnachtisch sein?
Gerne darf ein eigenes Dessert mitgebracht werden. Das Kuchengeld beträgt CHF 9.50 pro Person, wenn Sie nur Ihr eigenes Dessert mitbringen bzw. CHF 4.50 pro Person, wenn Sie Ihr eigenes Dessert zusätzlich zu dem vom Krafft Restaurant mitbringen.

Verlängerung

Zu schön, um nach Hause zu gehen? Pro Mitarbeiter, der nach 00.00 Uhr im Einsatz ist, fällt ein Nachtzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.

Mindestkonsumation

Falls eine Mindestkonsumation vereinbart wurde, muss diese in jedem Fall bezahlt werden. Wird der vereinbarte Betrag nicht erreicht, wird dieser dennoch in voller Höhe in Rechnung gestellt. Die Differenz kann nicht in Naturalien bezogen werden.

ENTERTAINMENT

Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Livemusik nicht möglich.

Künstler / Extras

Wir beraten gerne, sollten Umziehräumlichkeiten, kurzfristiger Stauraum oder allgemeine Auskünfte benötigt werden.

TERMS & CONDITIONS BANKETTE

Gültigkeit für das Angebot

Bitte entnehmen Sie die Gültigkeit des Angebots aus unserer E-Mail.

Personenanzahl & No Shows

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Arbeitstage im Voraus mit.
Gerne nehmen wir kleinere Personenzahländerungen bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen.
Diese Zahl ist dann verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.

Bei Personenzahlverringerungen nach diesen 24 Stunden sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100 % der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.

Menüwahl

Bitte teilen Sie uns Ihre einheitliche Menüwahl - inklusive Anzahl Fleisch, vegetarisch, vegan und sonstigen Unverträglichkeiten - bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass mit.

Annullationsbedingungen

Sollte die Bankettbuchung kurzfristig komplett abgesagt werden, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

für Events bis 30 Personen:	
6 bis 3 Tage vor dem Anlass	50 % der bestätigten Leistungen
2 bis 1 Tag vor dem Anlass	75 % der bestätigten Leistungen
Am Tag des Anlasses	100 % der bestätigten Leistungen
für Events mit 31 bis 65 Personen:	
bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der bestätigten Leistungen
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	75% der bestätigten Leistungen
ab 6 Tagen vor dem Anlass	100% der bestätigten Leistungen
für exklusiv Reservationen:	
bis 14 Tage vor dem Anlass	50% der Mindestkonsumation
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	75% der Mindestkonsumation
ab 6 Tagen vor dem Anlass	100% der Mindestkonsumation

Restaurant Krafft, Rheingasse 12, 4058 Basel
+41 61 690 91 30, restaurant@krafftbasel.ch