



ODELYA
STADTHOTEL IM PARK

BANKETT & EVENTS

HÄPPCHEN

Stellen Sie sich Ihren Häppchen-Apéro
individuell zusammen.

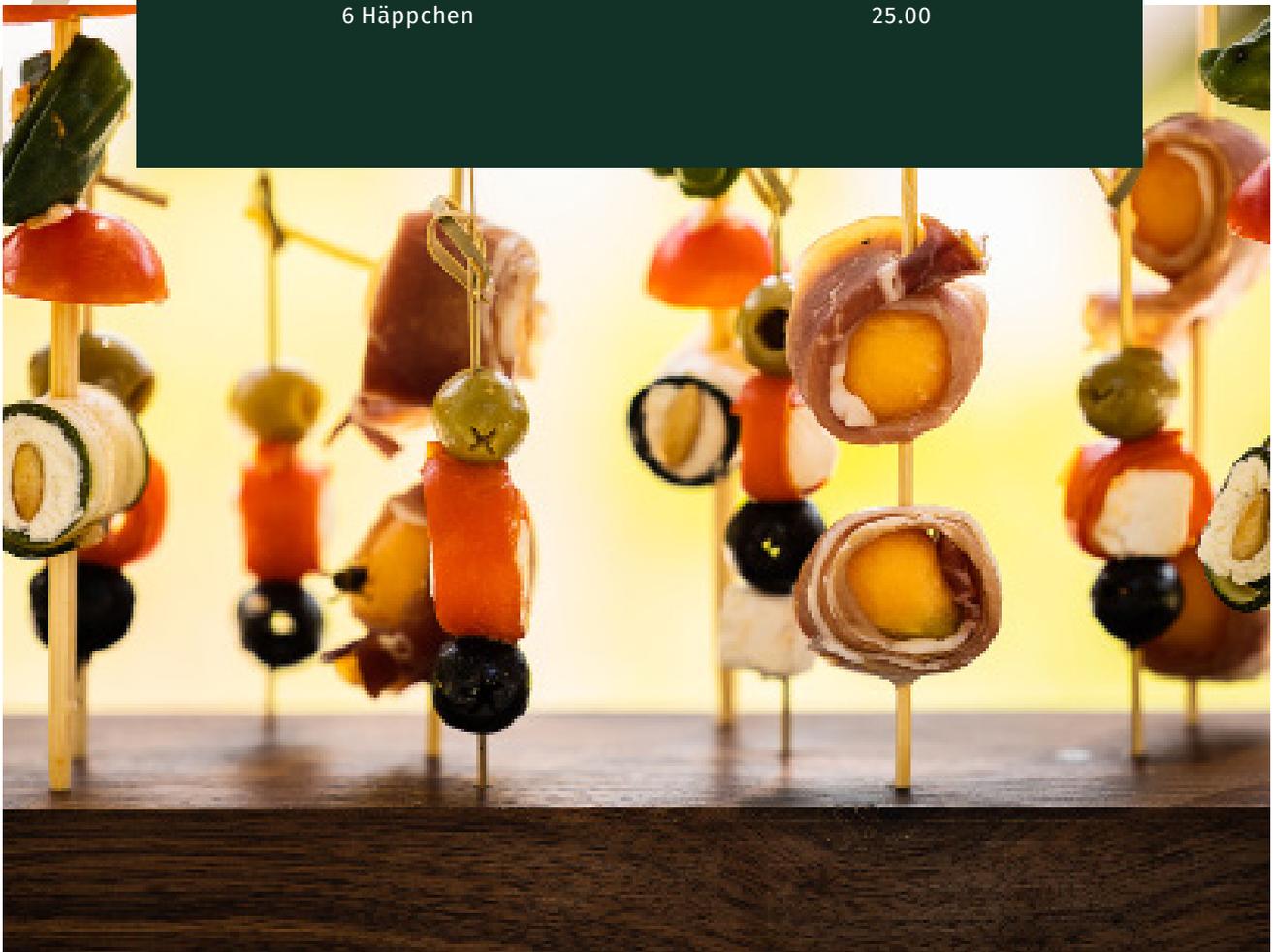
3 Häppchen	14.00
5 Häppchen	23.00
9 Häppchen	40.00

Wir empfehlen Ihnen bei der Dauer eines Apéros
von 1-1.5 Stunden eine Mindestzahl von 5 Häppchen.

«MIR ISCH GLIICH» APÉRO I BIS ZU 20 PERSONEN

Mit unserem Nachhaltigkeitskonzept verfolgen wir
eine Reduzierung von Food Waste. Mit diesem Apéro
tragen Sie einen Teil dazu bei.

4 Häppchen	16.00
6 Häppchen	25.00



APÉRO

Stellen Sie sich Ihren Häppchen-Apéro individuell zusammen:

SÜPPCHEN (IM GLAS)

- * Grüner Spargel mit Kerbel I warm
- * Tomate I Basilikum I kalt oder warm
- * Wassermelone I Pfefferminze I kalt
- * Cavalionmelone I Zitroneverveine I kalt
- * Kürbiscreme I Passionsfrucht I warm
- * Pilzcreme I Kräuterschaum I warm
- * Rote Linsen I Koriander I warm
- * Süsskartoffel I Kokos I Zitronengras I warm
- * Nektarine I Prosecco I kalt

MINIPASTETLI (JEWEILS 2 STÜCK)

- * Mousse aus sonnengetrockneten Tomaten
- * Kräutermousse mit Früchtewürfeln
- * Oliventapenade I Tomatenconcasse
- * Randenmousse I Orangenfilet
- * Bunte Hummusvariation (Spinat I Tomate I Rote Bete)
- * Rauchlachsmousse I Kapern I Dill

YAKITORI I SPIESSLI - KALT

- * Gerollte Zucchini I Kräuterfrischkäse
- * Käse I Trauben
- * Cherrytomate I Basilikum I Mozzarella
- * Melone I Rohschinken
- * Crepes I Lachs I Mascarpone
- * Grillgemüse I Oliven
- * Wassermelone I Feta I Minze
- * Pfannkuchen I Frischkäse I Curry

YAKITORI I SPIESSLI - WARM

- * Marinierter Tofu I Champignons I Ananas
- * Satay Poulet Spiessli I Erdnussauce
- * Halloumi I Gemüse
- * Crevetten I Ananas I Honig I Dill

IM WECKGLAS ODER SCHÄLCHEN

- * Wassermelone I Feta
- * Rohkostsalat I Ei I Kerne
- * Antipastigemüse I Parmesan
- * Garnele I Guacamole
- * Hüttenkäse I Buntes Gemüse
- * Taboulé salat I Minze
- * Gemüsedipp I Cocktail oder Currysauce
- * Asiatischer Glasnudelsalat
- * Tomate I Mozzarella I Rucola
- * Papaya I Mango I Pouletbrustwürfel
- * Gemüsetartar I Toast
- * Marinierte Crevetten I Ananas I Honig

FINGERFOOD WARM

- * Mintras Gartenrolle I süss-sauersauce
- * Pizza schnecke (Spinat I Mozzarella I Parmesan)
- * Flammkuchen (Speck I Zwiebeln)
- * Zuchinimuffins I Frischkäsekern
- * Mini Burger (Rind oder vegetarisch)
- * Jalapenos I Cream cheese
- * Zucchini oder Kürbismuffins mit Ricotta/Feta Kern
- * Samosa I Gemüse
- * Meatballs I Ratatouillegemüse
- * Onion Rings I Curry
- * Crostini mit Ricotta I Kandierte Cherrytomate I kalt
- * Crostini mit Ziegenkäse I Nüssen I Honig

SÜSSER ABSCHLUSS

- * Brownies I saisonale Zutaten
- * Windbeutel I Mousse
- * Tarte Tatin I saisonal
- * Panna Cotta I Coulis
- * Hausgemachte Crème brûlée
- * Tiramisu nach Art des Hauses
- * Crêpes I saisonal gefüllt
- * Schokoladenmousse I Minze
- * Früchtespiess I saisonal

BUFFETS

Wählen Sie aus einem unserer 3 Themenbuffets das für Sie passende Angebot.

Frisch, regional und mit Liebe zur Natur

Regionale, saisonale Zutaten sind unsere Leidenschaft.

Unsere Gerichte werden mit frischen Kräutern aus unserem eigenen Garten verfeinert – für ein Geschmackserlebnis, das direkt von der Natur auf den Teller kommt.

Um Foodwaste zu vermeiden, setzen wir auf durchdachte Planung und kreative Zubereitungskunst. Mit Ihrer Unterstützung gehen wir gemeinsam einen Schritt in Richtung einer nachhaltigeren Zukunft. Geben Sie uns dafür frühzeitig die genaue Gästezahl bekannt oder wählen Sie unseren «Mir isch glich Apéro».

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.



DOLCE VITA

AB 30 PERSONEN

74.00

SUPPE I VORSPEISE

Wählen Sie aus 2 Suppen

- * Erbsencremesuppe mit Parmesan oder Suppe a la Nonna
- * Panzanella (Tomate | Zuchetti | Peperoni | Brotwürfel | Kräuter)
- * Anti-Pasti-Gemüse
- * Vegetarische Pizza-Schnecke | Mozzarella
- * Focaccia | Oliven | Tomate | Kräuter
- * Lachs Carpaccio

HAUPTGANG

Wählen Sie aus 2 Fleischgerichten

- * Poulet Involtini | Zitronensauce
oder Kalbs-Ossobucco cremolata
- * Aqua Pazza (Pochierte Fische | Tomate | Knoblauch | Petersilie)
- * Sacchetti al Tartufo (Trüffelricotta) oder Canneloni (Spinat-Ricotta |
Gemüse)
- * Gnocci und Kräuter-Bramata (Polenta)
- * Mediterranes Gemüse
- * **Vor dem Gast zubereitet** | Risotto 3 verschiedene Sorten

DESSERT

- * Nutella-Mousse | Espressomousse
- * Tiramisu | Café | geraspelte Haselnüsse
- * Panna Cotta | Früchtesauce
- * Torte al Cafe
- * Insalata di Frutta
- * Italienische Käseplatte | Brotkorb



SAVOIR VIVRE

AB 30 PERSONEN

74.00

SUPPE I VORSPEISE

Wählen Sie aus 2 Suppen

* Wirsingsuppe I kurkuma Joghurt oder Apfelcremesuppe I Calvados

- * Crostini I Blauschimmel Obatzer
- * Spiessli Cavaillon Melone I Rohschinken
- * Quiche Pissaladiere (Zwiebelkuchen I Paprika I Sardellen)
- * Avocadosalat I Orange I Mandeln
- * Salad Nicoise I Nizza Salat
- * Crêpes I Roquefort I Gemüse
- * Flammkuchen Zwiebeln I Speck

HAUPTGANG

Wählen Sie aus 2 Fleischgerichten

- * Coq au Vin oder Boeuf Bourguignon
- * Auberginen Codon Bleu I sonnengetrocknete Tomate
oder Omelette I Mangold I Käse
- * Sautierter Zander I Kräuterbechamel
- * Camargueis I Nudeln I Gratin Dauphinois
- * saisonales Gemüse
- * **Vor dem Gast tranchiert** I Schweinsfilet I Pilzmantel I Kräuterjus

DESSERT

- * Bûche de Vacharin Glace
- * Profiterole I Pistazien-Schlagrahm I rote Früchte
- * Champagner-Mousse I exotische Früchte
- * Crêpes gefüllt I Vanillecreme I Orangenfilets
Grand-Marniersauce
- * Gâteau au chocolat

BASEL UND DIE WEITE WELT

AB 30 PERSONEN

74.00

Wir verbinden den Naturgarten und das regionale Handwerk mit der Handelsstadt Basel und den globalen Berührungspunkten aus der Geschichte unseres Hauses.

SUPPE | VORSPEISE

Wählen Sie aus 2 Suppen

* Zwiebelsuppe oder Sellerie-Apfel-Ingwersuppe

- * Griechischer Salat
- * Käsekuchen und Zwiebelkuchen
- * Kartoffelsalat | Speck
- * Thailändische Frühlingsrollen | Süsssauer Sauce
- * Meeresfrüchtesalat | Dill | Ananas

HAUPTGERICHT

Wählen Sie aus 2 Fleischgerichten

* Saltimbocca alla Romana oder Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art

- * Kartoffelrösti
- * Marktgemüse
- * Paella Valenciana
- * Vollreisrisotto
- * Gratinierter Blumenkohl
- * Gefüllte Tomate | Quorngehacktes | Brunoisegemüse | Thymiansauce

DESSERT

- * Rote Grütze
- * Griessflammerli | Karamalisierte Zwetschgen
- * Süssmostcreme
- * Mokkamousse
- * Kräuterkuchen
- * Lächerliparfait
- * Käseplatte | Feigen Chutney | Zwiebelkompott



BUFFET SMOKER'S PARTY

IN UNSEREM GARTEN (AB 20 PERSONEN)

69.00

Salatbuffet | verschiedene Blatt- oder Rohkostsalate
hausgemachte Dressings | Brotkorb

Aus dem Smoker:

- * Kalbsschulterbraten
- * Lammracks am Stück | mariniert mit Knoblauch | Rosmarin
- * Würzige Spareribs | mariniert nach Art des Hauses
- * Tranche vom Lachs im Heissrauch gegart

- * Grillkäse | mit Kräutern aus dem Garten mariniert
- * Maiskolben | Peperoni | Zucchetti | Auberginen | Champignons
- * Baked Potatoes | Schnittlauch-Sauerrahm
- * Kräuterjus | Barbecue Sauce | Kräuterbutter | Senf

- * Dreierlei Sorbets | Coulis | Früchte

Anstelle des Sorbets bieten wir Ihnen ein Dessertbuffet
mit einem Aufpreis pro Person

16.00



BUFFET GRILL PARTY

IN UNSEREM GARTEN (AB 15 PERSONEN)

62.00

Salatbuffet | verschiedene Blatt- oder Rohkostsalate
hausgemachte Dressings | Brotkorb

Frisch vom Grill

Wählen Sie 3 Fleisch und 2 Wurstwaren:

* Lammkoteletts | Schweinssteaks | Kalbsschnitzel | Rindshuft
Pouletschenkel-Steak

* Luganighette | Kalbs-Cipollata | Merguez | Klöpfer

* Grillkäse | mit Kräutern aus dem Garten mariniert

* Maiskolben | Peperoni | Zucchetti | Auberginen | Champignons

* Baked Potatoes | Schnittlauch-Sauerrahm

* Barbecue-Sauce | Kräuterbutter | Senf

* Dreierlei Sorbets | Coulis | Früchte

Anstelle des Sorbets bieten wir Ihnen ein Dessertbuffet
mit einem Aufpreis pro Person

16.00



UNSER BRUNCHBUFFET

ZEITRAHMEN 10.00-14.00 UHR

AB 20 PERSONEN

42.00

KINDER BIS 3 JAHRE GRATIS

KINDER VON 4-12 JAHREN

24.00

GETRÄNKE

- * Kaffee | Tee | Schokolade | kalte und heisse Milch
- * verschiedene Fruchtsäfte
- * Basler Wasser mit und ohne | Gartentee

BROT | BRÖTCHEN

- * Verschiedenen Brotsorten | Butterzopf | Brötchen | Buttergipfeli
- * verschiedenes Gebäck

CEREALIEN | JOGHURT | FRUCHT

- * Verschiedene Flocken | hausgemachtes fruchtiges Bircher-Müsli Naturjoghurt
- * Fruchtjoghurt | Quark
- * Fruchtekorb | saisonalen Früchten | Frischer Fruchtsalat | Früchteplatte

SÜSS

- * Drei hausgemachte Marmelade | Garten-Kräutergelée | Honig | Nutella

KALT

- * Aufschnitt | Salami-Schinkenplatte
- * Schweizerische und internationale Käseauswahl
- * Peperoni | Gurken | Cherry-Tomaten | Gemüsedipp
- * Butter | Magarine
- * Verschieden geräucherte Fische | Meerrettichrahm
- * Vitello Tonnato | Kapern

WARM

- * Rührei | 5-Minuten-Ei | Mini-Rösti
- * Gebratener Speck | saisonale Gemüsesuppe
- * Shakshukka | Wachtelei
- * Spanische Tortilla
- * Zwiebelkuchen



BRUNCH | ERGÄNZUNGEN | LIVE STATION

Poulet-Curry | Gemüse | Jasminreis

Aufpreis 9.00
Kinderaufpreis 4.00

Kalbsschulterbraten | Kartoffelgratin | Gemüse

Aufpreis 15.00
Kinderaufpreis 6.00

Roastbeef | Kartoffelgratin | Gemüse

Aufpreis 16.00
Kinderaufpreis 8.00

Gefüllter Biskuit mit Zucchini-Frischkäse-Tomate-Spinat
geschmortes Gemüse | Zitronenverveine sauce

Aufpreis 12.00
Kinderaufpreis 6.00

SÜSSE ERGÄNZUNGEN

Gebäckstücke | Dessert im Glas
Parfait-Glacé nach Saison

Aufpreis 11.00
Kinderaufpreis 6.00

Glacé | Dream of Ice | aus unserer Vitrine

Stück 4.00

GEBURTSTAGSKUCHEN PREIS FÜR 10 PERSONEN

* Rüeblikuchen	65.00
* Zitronenkuchen	40.00
* Schwarzwälder Kirschtorte saisonal	85.00
* Kindergeburtstag bunter Marmorkuchen	40.00



UNSERE MENÜS

Alle unsere Menüs werden im Tellerservice angerichtet.
Wünschen Sie einen Nachservice? Diesen bieten wir
Ihnen gerne auf Voranmeldung an für 4.00 pro Person.

PREISE

Sechs-Gang-Menü	98.00
Menu ohne Sorbet	90.00
Vier-Gang-Menü	76.00
Drei-Gang-Menü	62.00

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.



FRÜHLING

Hausgemachte Gemüseterrine | Salatbouquet | Radieschen
Himbeerdressing

—

Sautierter Kabeljau | Kräuterreis | Melissensauce | Gemüsestreifen
Spargelragout

—

Erdbeersorbet | Frische Beeren | Thymiangelee

—

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Pilzen und Kräutern | Cognacsauce
Bratkartoffeln | Frühlingsgemüse

—

Panna Cotta mit Beeren und Thaibasilikum | Rhabarberkompott
Cassissauce



SOMMER

Geräucherte Lachs I Salat I Tomatenconcasse I Kräuter-Basilikum
Dressing

—

Zitronengrass-Limettenblättersuppe I glasierte Ananaswürfel

—

Sautierter Junghecht I Babyspinat I Oreganosauce I Süsskartoffel

—

Kalbshohrücken am Stück gebraten I Portwein-Pfeffersauce
Maisbramata mit Parmesan I Sommergemüse

—

Mangoparfait I Exotische Früchtewürfel I Beeren-Mascarponesauce



HERBST

Wildterrinen | marinierte Pilze | rotes Zwiebelkompott
herbstliches Salatbouquet | Feigen-Vinaigrette

—

Selleriecrèmesuppe | Maroni | Parmesan Crostini

—

Sautierte Saiblingsfilet | Dattelsauce
Polenta-Galette | sautierter Wirsing

—

Quittensorbet | Cidre

—

Zart gebratener Hirschrücken oder **wahlweise** Kalbshuft | Steinpilzsauce
Dinkel-Spätzli | Herbstgemüse

—

Hausgemachte Birnen-Brownies | Zwetschgensauce
Früchte | Nussglacé



WINTER

Weisskohlsalat geröstete Walnüsse | Linsen | Kräuterterrine | Ahorn-
Dillsauce

—

Pastinakensuppe | Karamalisierte Maroni | Curry Prussiens

—

Forellenfilet Zuger Art | Zitronenrisotto | Bauerngemüse

—

Litchisorbet | Sternanis | Nelke | Rahm

—

Am Stück gebratenes Schweinsfilet | Apfelwürfel | Calvadossauce
Serviettenknödel | Wintergemüse

—

Zimtparfait | Karamalisierte Birne | Nusskrokant | Vanillesauce



SIGNATURE MENU

BASEL UND DIE WEITE WELT

Mischsalat aus dem Basler Garten | saisonale Kräuter
Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Käsetrilogie | Kräuterdressing

—

Würzige Curry Suppe | Pouletwürfeli | Sunneredli | Fastenwähe

—

Spiessli mit honigmariniertem Lachs | geröstete Zwiebelringe
Basmatireis | exotische Fruchtwürfel
Erdnussauce | Baumnuss-Chili-Sauce

—

Ananassorbet | Batida de Coco

—

Sautierte Würfel vom Kalb | Vanillesauce | rosa Pfeffer
Schweizer Kartoffel & Süsskartoffel
Erbsli und Rüeblli | Kochbanane

—

Basler Kirschen-Kreation | Essenzen aus der Kaffeebohne
Würziges Basler Leckerlimousse



UNSERE KLASSIKER

Stellen Sie Ihr individuelles Menu zusammen.

VORSPEISEN

FLEISCH I FISCH

Geräucherte Entenbrust I Salatbouquet I Roher Fenchel- Orangensalat I Zitrone- Verveinedressing	14.50
Trockenfleisch I Balsamicodressing I Rucola I Parmesanspähe I Konfierte Tomate	18.50
Triologie vom Lachs I Lachstatar I Graved Lachs I Rauchlachs I Randen Meerettichschaum I Toast I Safranbutterrosette	17.50
Tartar aus getrockneten Tomaten I Antipastigemüse I Salatbouquet I Nussdressing	18.50
Randencarpaccio I Linsen-Koriandersalat I Salatbouquet I Kräuterdressing	16.50
Avocadosalat I Crevetten I Exotische Früchtewürfel I Saisonaler Blattsalat	14.50

SALAT I AUF WUNSCH KOMPLETT VEGAN MÖGLICH

Saisonaler Blattsalat I Auberginenkaviar I Granatapfel I Zitrusfrüchte I Feigensauce	10.50
Gurke I Rübli I Mais I Cherry Tomate I Gemischter Salat I Croutons I Gartenkräuterdressing	9.50
Antipasti Teller I eingelegte Aubergine I Zuchetti I Peperoni I Marinierte Oliven I Rucola Tomaten Crostini I Melonenperle	13.50
Nüsslisalat I geröstete Pinienkerne I Croutons I Speck I Eierwürfel I Sesamdressing	14.50

SUPPEN

Gerne kreieren wir einen passenden Suppengang zu Ihrem Menü	
Inspirationen finden Sie in unseren Menüs oder bei den Apéro Süsschen.	12.50



HAUPTGANG

FISCH

Gerne können Sie einen Fischgang aus unseren Menüs auswählen.	44.00
Gebratene Riesencrevetten I Bouillabaisse Sauce Safran-Kartoffel I Peperonata	47.00
Meeresfrüchte I Krustentiere I Blätterteig-Feuilleté Noilly Prat – Sauce I Spinatgemüse I Kräuterreis	47.00

FLEISCH

Gerne können Sie einen Fleischgang aus unseren Menüs I Buffets auswählen	48.00
Rindsschmorbraten I Champignons I Speck I Croûtons I Rotweinjus hausgemachte Spätzli I Gemüsebouquet	42.00
Französische Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten I Rucola Neue Rosmarin-Kartoffeln I Marktgemüse	44.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet I Pilz-Rohschinkenmantel Cognacsauce I Nudeln I saisonales Gemüse	46.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet I Eierschwämmchensauce Kartoffelgratin I frisches Marktgemüse	58.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet I kräftiger Burgunderjus getrüffelte Pommes Duchesse I Marktgemüse	62.00

VEGETARISCH

Gerne können Sie den Hauptgang aus Ihrem Menü mit einer vegetarischen oder veganen Alternative ergänzen.

Gemüsefrikadelle Minz Joghurt Dipp Grünkern Pilaw Saisonales Gemüse	48.00
Saisonaler Mischpilztasche Pastinaken-Kerbelsauce neue Kartoffeln Marktgemüse	51.00
Randenrisotto Gratiniertes Gemüsetürmchen Nusscrumble	51.00
Brioche Brot Gemüsebratling Mangochutney Coleslaw Süsskartoffelwürfel	52.00

VEGAN

Blätterteigkissen Pilzragout Getreiderisotto Saisonales Gemüse	42.00
Gefüllte Peperoni Quorngeschneitztes Ratatouille Oreganosauce Orientalischer Bulgur	42.00
Raviolini Juliengemüse Currysauce	42.00

DESSERT

Wählen Sie Ihr Lieblingsdessert aus unseren Menüs	13.50
Saisonale Tarte-Tatin-Kreation Vanille Glacé Coulis	13.50
Zweierlei Schokoladenmousse frische Früchte Vanillesauce	13.50
Schokoladen-Mango-Brownie Kokosnussglacé Ananas-Carpaccio	13.50
Profiteroles Vanilleglacé lauwarmer Schokoladesauce	13.50
Dreierlei saisonales Sorbet Früchte Coulis Rosmarincookie	14.00
Dessertteller Kreation von unserem Chef Pâtissier mit saisonalen Früchten	15.00

DESSERT | VEGAN

Crêpes gefüllt saisonale Früchte Coulis Schlagrahm	14.00
Tarte Tatin Apfel Zwetschgen Sorbet	14.00

DESSERTBUFFET

Wir bieten Ihnen 3 thematische Dessertbuffets an.
Wählen Sie Ihren Favoriten aus.

18.00

DOLCE VITA

- * Nutella-Mousse
- * Tiramisu | Café | geraspelte Haselnüsse
- * Caprese Torte | Schokoladen – Mandel
Kuchen
- * Italienische Käseplatte | Brotkorb
- * Zweifarbiges Kakao-Kaffeemousse
- * Cassata

SAVOIR VIVRE

- * Bûche de Vacharin Glace
- * Profiterole | Pistazien-Schlagrahm | rote
Früchte
- * Champagner Mousse | exotische Früchte
- * Gâteau au chocolat | Schokoladenkuchen
- * Crème brûlée | Vanille
- * Französische Käseplatte | Brotkorb

BASEL UND DIE WEITE WELT

- * Aargauer Rüeblitorte
- * Gewürzkuchen
- * Basler Lächerliparfait
- * Kirschwähe | Kirschenvariation
nach Saison
- * Exotische Früchteplatte
- * Gebrannte Crème
- * Zweifarbiges Kakao-Kaffeemousse
- * Schweizer Käseplatte | Nussbrot

HÄPPCHEN DESSERT BUFFET

Stellen Sie sich Ihr Dessertbuffet aus unseren Mini Desserts individuell zusammen.
Pro Einheit

4.50

SÜSSER ABSCHLUSS

- * Brownies | nach Art des Hauses
- * Profiteroles | Mousse
- * Tarte Tatin | saisonal
- * Panna Cotta | Coulis
- * Hausgemachte Crème brûlée
- * Tiramisu | nach Art des Hauses
- * Crêpes | saisonal gefüllt
- * Schokoladenmousse | Minze
- * Früchtespiess | saisonal

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive MwSt.

INFOS

DEKORATIONEN, BLUMEN UND GESTECK

Sie möchten ein Blumenarrangement auf dem Tisch? Gerne erfüllt unser Floristikpartner Ihre Wünsche und Vorstellungen. Sprechen Sie uns gerne an.

TERMINE LASSEN SICH MEISTENS VERSCHIEBEN

Wenn sich Ihr Veranstaltungsdatum nach einer definitiven Buchung ändert, versuchen wir, Ihnen eine kostenfreie Verschiebung zu ermöglichen. Nennen Sie uns Ihr neues Wunschdatum und wir prüfen die Verfügbarkeit.

STORNIERUNG

Falls Sie Ihren Anlass verschieben müssen, sind wir bei Direktbuchungen flexibel. Bei einer Stornierung gelten folgende Bedingungen:

- * Bis 60 Tage vor dem Anlass entstehen Ihnen keine Kosten.
- * Bis 30 Tage vor dem Anlass verrechnen wir Ihnen 50% der Gesamtkosten.
- * Weniger als 30 Tage vor dem Anlass muss der Gesamtbetrag verrechnet werden.

HOTELZIMMER

Um Ihren Anlass in vollen Zügen geniessen zu können, bieten wir Ihnen und Ihren Gästen Hotelzimmer in verschiedenen Kategorien im Hauptgebäude ODELYA an.

BIS ZWEI UHR FRÜH

Sie können Ihr Fest problemlos bis 2.00 Uhr verlängern. Nach 23.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00. In unserem Restaurant darf Musik gespielt werden, ab 22.00 Uhr müssen die Türen nach aussen geschlossen werden. Die Lautstärke darf 75 Dezibel nicht überschreiten.

PARKEN

Unser Hotel verfügt über einige kostenpflichtige Aussenparkplätze sowie eine Tiefgarage mit Ladestation für Elektroautos. Parkplätze werden nicht im Voraus reserviert, sondern bei Anreise vergeben.

KONTAKT

Unser Team steht Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.

HOTEL ODELYA

Missionsstrasse 21 A
CH-4055 Basel
www.odelya.ch
+41 61 260 21 21



IMPRESSUM

Konzept und Design: community.ch
Fotos: Claudia Link | Rebekka Suter

BASEL & DIE WEITE WELT GENUSS INSPIRIERT VON DER LAGE



NATURGARTEN MITTEN IN DER HANDELSSTADT

Unser Park ist eine Oase der Ruhe mitten in der Stadt. Mit Früchten, Beeren und Kräutern inspiriert uns der grosszügige Garten zu naturnahen, saisonalen Angeboten und lädt ein zum Aufatmen in natürlicher Umgebung.

Das Restaurantgebäude wurde nach ökologischen Kriterien mit einheimischem Holz gebaut und sorgfältig in die Landschaft eingefügt. Beim Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen wir gerne regionale Produzenten.

GESCHICHTE UND HANDWERK

Die Geschichte des Missionshauses ist seit 1860 geprägt von Wertschätzung gegenüber dem Handwerk. Berufliche Fertigkeiten waren Teil der Ausbildung, um dann in fernen Ländern zu bestehen. Das Wissen um Kulturgüter von fremden Ländern prägte die Geschichte der Basler Mission. Parallel entwickelte sich von Basel am Rheinknie eine rege Handelstätigkeit hinaus in die weite Welt und wieder zurück: Was wäre ein Basler Leckerli ohne Zimt, Muskat oder Nelkenpulver. So ist es nachvollziehbar, dass auch wir auf handwerklich verarbeitete Lebensmittel setzen und wissbegierig und neugierig Regionales und Weltweites kombinieren.

