

CATERING & EVENTS

Die Kunst der Genüsse beginnt mit Leidenschaft – und genau diese leben wir für Sie. In unserer Wyniger Gruppe verwandeln wir jeden Moment in ein kulinarisches Erlebnis, das Ihre Sinne verzaubert und Ihre Erwartungen übertrifft.

Unsere Philosophie ist einfach: Höchste Qualität, persönliche Betreuung und die Freude am Detail. Wir verstehen Catering nicht als Dienstleistung, sondern als Kunst, die Emotionen weckt und Erinnerungen schafft. Jeder Bissen erzählt eine Geschichte, jedes Menü ist eine Reise.

Mit jahrelanger Erfahrung und vielen erfolgreich gestalteten Veranstaltungen sind wir mehr als nur ein Caterer – wir sind Ihre kulinarischen Geschichtenerzähler. Ob in einer von Ihnen gewählten Umgebung oder in unserer hauseigenen Eventlocation, dem Klybeck 610: Wir sind dort, wo Sie uns brauchen, und gestalten Momente, die in Erinnerung bleiben.

Unsere Sommerkarte «vom 21. Juni bis zum 20. September 2025»



Apéro Variationen

Wenn die Sonne ihren höchsten Stand erreicht und die Abende golden leuchten, ist die beste Zeit für einen erfrischenden Apéro gekommen. Unsere Sommerkreationen sind wie gemacht für gesellige Momente voller Leichtigkeit und Lebensfreude.

«Kleiner Hunger»

Nüssli

Chips

Gemischtes Blätterteig
Konfekt

CHF 8.50 pro Person

«Einfach & Nobel»

Chorizo

Parmesanwürfel

Getrocknete Tomaten

CHF 12 pro Person

«Brotzeit»

Speck Gugelhupf

Riesenbrezeln belegt

CHF 16.50 pro Person



Apéro Packages

Der Sommer verwöhnt mit aromatischer Fülle und kulinarischer Vielfalt. Unsere Apéro-Pakete feiern diese Jahreszeit mit frischen Zutaten, mediterranen Akzenten und einer Prise Ferienstimmung.

«Light»	«Classic»	«Premium»
<u>4 Items</u>	<u>6 Items</u>	<u>8 Items</u>
Cubes Auberginen Chorizo Pinienkerne Käse Focaccia Cherrytomaten Thymian Rohschinken Mozzarella Windbeutel Peperoni Mousse Oliven Wrap Guacamole Eisberg Salat Tomaten (vegan) CHF 19 pro Person	Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Windbeutel Geflügellebermousse Cassis-Gelee Tarte Tatin rote Zwiebeln Stracciatella di bufala Cube Erbsen Basilikum Crostini Tomaten Antipasti Rucola Pesto (vegan) Mini Muffins CHF 27.50 pro Person	Garniertes Rindstatar Brot Chip Asia Eigelb gebeizt Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Kräutercrêpes-Rolle Rauchforelle marinierter Fenchel Windbeutel Peperoni Mousse Oliven Wrap Guacamole Eisberg Salat Tomaten (vegan) Cubes Erbsen Basilikum Macaron Limetten Panna cotta Erdbeercoulis CHF 39.50 pro Person

«Individuelle Beratung»

Sie haben besondere Wünsche oder Vorstellungen? Unser erfahrenes Team berät Sie gerne persönlich und entwickelt massgeschneiderte Lösungen, die Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Apéro Riche

Unsere sommerlichen Apéro Riche-Variationen laden ein zu einer geschmacklichen Reise zwischen Leichtigkeit und Genuss.

«Schlemmer- werkstatt»	«Genussoase»	«Feinschmecker- paradies»
<u>6 Items</u>	<u>7 Items</u>	<u>10 Items</u>
Cubes Auberginen Chorizo Pinienkerne Käse Windbeutel Geflügellebermousse Cassis- Gelee Focaccia Cherrytomaten Thymian Rohschinken Mozzarella Crostini Tomaten Antipasti Rucola-Pesto (vegan) Mini Burger Chimichurri Salat Falafel Kartoffeln Gurken Joghurt Salat CHF 30 pro Person	Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Cubes Auberginen Chorizo Pinienkerne Käse Wrap Baba Ganoush (Auberginencreme) Rucola Zucchini Tomaten Frühlingsrolle Hausgemacht Sweet Chili Pulled Beef Thymianjus Kartoffelstock Arancini Mozzarella pikante Tomatensauce Erdbeere Rhabarber Schnitte CHF 46 pro Person	Garniertes Rindstatar Brot Chip Asia Eigelb gebeizt Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Cubes Erbsen Basilikum (vegan) Wrap Baba Ganoush (Auberginencreme) Rucola Zucchini Tomaten Kalbs-Involtini Balsamico Sauce Tomaten-Risotto Poulet Tandoori geröstete Auberginen Masala Meatballs lauwarmer Kartoffelsalat frische Kräuter Mini Burger Rote Bohnensteak Guacamole (vegan) Tartelette Vanillecreme Beeren Weisse Schokoladen Mousse Aprikosen Sauce CHF 54 pro Person

«Individuelle Beratung»

Sie haben besondere Wünsche oder Vorstellungen? Unser erfahrenes Team berät Sie gerne persönlich und entwickelt massgeschneiderte Lösungen, die Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Menü Werkstatt

Der Sommer ist mehr als eine Jahreszeit: Er ist ein Gefühl, das auf Ihren Tellern lebendig wird.

«Sommerfrische»

3-Gang-Menü

Sommerlicher Salat | Antipasti
Kräuter- Croutons

Poulet Piccata |
Tomatensauce | Spaghetti |
Zucchini

Vegi-Option: Auberginen
Piccata | Tomatensauce |
Spaghetti | Zucchini

Schokoladen Mousse |
Aprikosen Sauce

CHF 45.50 / CHF 42

pro Person

«Sommernachtstraum»

3-Gang-Menü

Büffel Mozzarella | Tomaten Trilogie |
Baumnüsse | Rucola Pesto

Kalbsbrustbraten | Portweinjus Rosmarin-
Polenta | Sommerliches Gemüse
Vegi-Option: Quornschnitzel | Selleriejus |
Rosmarin- Polenta |
Sommerliches Gemüse

Pfirsich Charlotte

CHF 54 / 47.50 pro Person

«Sonnentanz»

3-Gang-Menü

Poulet-Speck-Terrine |
Belugalinsen-Salat | konfierte
Cherrytomaten | Sauerrahmdip

Vegi-Option: Basler Tuyu Tofu |
Belugalinsen-Salat | konfierte
Cherrytomaten | Sauerrahmdip

Rindsschmorbraten | Pfifferling
Sauce | Kartoffelstampf |
Speckbohnen
Vegi-Option: Pfifferling
Ragout | Kartoffelstampf

Mirabellen Törtchen

CHF 72.50 pro Person

«Meeresbrise»

4-Gang-Menü

«Vitello tonnato» Kalbsfleisch |
Thunfischsauce | Limette | Tomaten |
Kapern | frische Kräuter

Vegi-Option: «Sellerie tonnato» Sellerie |
Thunfischsauce | Limette | Tomaten |
Kapern | frische Kräuter

Risotto | Lachs | Avocado | Erbsen

Rinderrücken | Rosmarin-Jus |
Kartoffelgratin | Artischocken-
Cherrytomatengemüse
Vegi-Option: Seitanbraten hausgemacht |
Rosmarin-Jus | Kartoffelgratin |
Artischocken-Cherrytomatengemüse

Cremeschnitte | Früchtekompott | Crumble
Meringue

CHF 90.50 / CHF 76.50 pro Person

Fischgänge

Gerne können Sie die Menüs mit unseren Fischgängen ergänzen oder kombinieren.

«Wolfsbarsch»

Wolfsbarschfilet |
Weissweinsauce | Kartoffeln |
Sommergemüse

CHF 23 pro Person

«Oktopus»

Gegrillter Oktopus |
Olivenöl | Kartoffeln | Tomaten

CHF 20.50 pro Person

Buffets

Ob unter freiem Himmel oder in stilvollem Rahmen. Sie entscheiden, wo unsere Sommerbuffets Farbe und Geschmack auf den Tisch bringen. Ideal für Anlässe, bei denen der Genuss im Mittelpunkt steht.

«Italienisches Pastabuffet»

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Fleisch: Spaghetti alla
carbonara | Reibkäse | frische
Kräuter

Vegi: Spaghetti ai peperoni |
Reibkäse | frische Kräuter

CHF 34 pro Person

Buffet «Bayern»

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Fleisch: Schweinsbraten | Bier
Sauce | Serviettenknödel |
Weisskraut | Speck | Zwiebeln

Vegi: Pilz Ragout |
Serviettenknödel | Weisskraut |
Speck | Zwiebeln

CHF 42 pro Person

Buffet «Elsass»

Salatbuffet: Verschiedene Blattsalate | 3 angemachte Salate | 2 Dressings | 3 Salat Toppings

Fleisch: Coq au Vin | Kartoffelgratin | Sommerliches Gemüse

Vegi: Panierte Auberginen | Thymianjus | Kartoffelgratin | Sommerliches Gemüse

CHF 45 pro Person

Buffets «Around the World»

Entdecken Sie unsere Sommerkreationen für **Veranstaltungen ab 200 Personen**.

«von New York bis Parma»

2,8 warm Items p. P.

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

USA: Smashed Burger | Cheddar
Zwiebeln | Salat | BBQ-Sauce

Halloumi Burger | Avocado |
Salat | Chili-Mayonnaise

Indien: Poulet Tikka Masala |
geröstete Auberginen |
Biryani Reis

Korma (Geschmortes Fleisch |
Kokosmilch nach Madras-Art)
und Biryani Reis

Italien: Kalbs Saltimbocca |
Safranrisotto | Peperonata

Risotto ai Funghi | Pilzrisotto |
Parmesan | Mascarpone

Dessertbuffet «Sommerfrische»

CHF 55.50 CHF pro Person

«von Phuket bis Basel»

4,2 Items p. P.

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Thai: Pad Thai | Tofu | Duftreis
Massaman Curry | Poulet |
Duftreis

Portugal: Würzig Hähnchen |
Piri-Piri-Sauce |
Gemüsekartoffelpfanne

Quornwürfel Tomatensauce |
Knoblauch
Gemüsekartoffelpfanne

Schweiz: Zürich Geschnetzeltes |
Rösti | glasierte Karotten

Älplermagronen | Röstzwiebeln |
Apfelmus

Dessertbuffet «Sommergarten»

CHF 78 CHF pro Person

Dessertbuffets

Süsse Träume vom Sommer für einen besonderen Abschluss. Gerne kreieren wir auch Ihre individuelle Hochzeits- oder Geburtstagstorte. Sprechen Sie uns einfach an.

«Sommerfrische»

2.4 Items

Luftig und erfrischend. Dieses Dessertbuffet berührt die Sinne so, wie es der Sommer verlangt.

CHF 12.50 pro Person



Alle Preise inkl. MwSt.

Überzeugt? Lassen Sie uns in Kontakt treten!

Wir freuen uns über Ihr Interesse. Gerne stehen wir für Fragen oder Planungen bereit. Unser Team freut sich darauf, Ihnen ein unvergessliches Event zu kreieren.

Klybeck 610 | Wyniger Catering & Events | Ryago AG | Gärtnerstrasse 2 | 4057 Basel

T +41 61 560 60 60 | info@klybeck610.ch | info@wynigerevents.ch