

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 Herbstkarte «vom 21. September bis zum 20. Dezember 2025»



Apéro Variationen

Wenn goldene Blätter tanzen und die Luft kühler wird, beginnt die Zeit für herbstliche Apéro-Momente. Unsere Variationen verbinden Wärme, Raffinesse und saisonale Aromen. Perfekt für genussvolle Begegnungen.

«Kleiner Hunger»

Nüssli

Chips

Salzstangen

CHF 9.50 pro Person

«Einfach & Nobel»

Chorizo

Parmesanwürfel

Getrocknete Tomaten

CHF 13.90 pro Person

«Brotzeit»

Speck Gugelhupf

Riesenbrezeln belegt

Vesperplatte | Käse | Salami
Rohschinken | eingelegte
Pickles

CHF 18.90 pro Person



Apéro Packages

Der Herbst inspiriert mit erdigen Noten, kräftigen Farben und aromatischer Tiefe. Unsere Apéro-Pakete spiegeln diese Sinnlichkeit wider. Sie sind reich an Geschmack und voller Charakter.

«Light» <u>4 Items</u>	«Classic» <u>6 Items</u>	«Premium» <u>8 Items</u>
Cubes Zwiebel Speck Käse Poulet-Speck-Terrine Topinambur-Salat Haselnuss-Vinaigrette Sauerrahm-Dip Windbeutel Pastinaken-Mousse Pekannüsse Wrap Tofu Tandoori Spinatsalat (vegan) CHF 21.50 pro Person	Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Windbeutel Geflügellebermousse Quitten-Wein-Gelee Auberginenrolle gefüllt Frischkäse Cubes Lauch Gorgonzola Baumnüsse Crostini marinierte Pilze Spinat-Haselnuss-Pesto Mini Muffins CHF 32.50 pro Person	Garniertes Rindstatar Brot Chip Ei Kapern Poulet-Speck-Terrine Topinambur-Salat Haselnuss-Vinaigrette Sauerrahm-Dip Safran-Crêpes-Rolle Lachs Meerrettich Salat Windbeutel Pastinaken-Mousse Pekannüsse Wrap Tofu Tandoori Spinatsalat (vegan) Cubes Kürbis Kürbiskerne Cheddar Amaretti Schokoladen Cremeux CHF 46 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

Wärme und Fülle prägen unsere herbstlichen Apéro Riche-Angebote. Hier werden Ihre Sinne mit rustikalem Charme und eleganter Note erobert.

Schlemmerwerkstatt

6 Items

Cubes | Kürbis | Kürbiskerne
| Cheddar

Windbeutel | Geflügelleber-
Mousse |
Quitten-Wein-Gelee

Tarte Tatin | Zwiebeln |
Ziegenkäse

Crostini | marinierte Pilze |
Spinat-Haselnuss-Pesto
(vegan)

Garniertes Rindstatar | Brot
Chip | Ei | Kapern

Falafel | Austernpilz-Salat |
Chimichurri

CHF 36 pro Person

Genussoase

7 Items

Poulet-Speck-Terrine |
Topinambur-Salat |
Haselnuss-Vinaigrette |
Sauerrahm-Dip

Wrap | Tofu | Tandoori |
Spinatsalat (vegan)

Tarte Tatin | Zwiebeln |
Ziegenkäse

Kürbissuppe | Ingwer-
Kokosmilch (vegan)

Arancini | getrocknete
Tomaten | Cinque Pi Sauce

Rosa gebratene Kalbshälfte |
Jus | Kartoffelstampf |
Karotten

Mini Muffins

CHF 45 pro Person

Feinschmecker- paradies

10 Items

Garniertes Rindstatar | Brot
Chip | Ei | Kapern

Wrap «Club» | Ei | Coleslaw
Salat | Poulet | Speck

Cubes | Kürbis | Kürbiskerne
| Cheddar

Windbeutel | Pastinaken-
Mousse | Pekannüsse

Kalbs Piccata | Polenta |
Kürbis

Poulet Tikka Masala |
Duftreis

Mini Burger | Selleriesteak |
Kürbis-Chutney

Kürbissuppe | Ingwer-
Kokosmilch

Schokoladenbrownie

Panna cotta Beerenkompott

CHF 58 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 Herbst ist mehr als eine Jahreszeit: Er ist ein Gefühl, das auf Ihren Tellern lebendig wird.

«Blättertanz»

3-Gang-Menü

Nüsslissalat | Ei | Speck |
Croutons
Vegi-Option: Pastinaken Suppe
geröstete Baumnüsse

Poulet-Schnitzel |
Zitronensauce | Kartoffel-
zwiebelstampf |gebackener
Kürbis
Vegi-Option: Quorn in
Kürbiskernpanade |
Zitronensauce | Kartoffel-
zwiebelstampf |gebackener
Kürbis

Praline creme | Nuss Crumble

CHF 44.50 pro Person

«Herbstzauber»

3-Gang-Menü

Kürbissuppe | Ingwer | Kürbiskern
gebratene Riesengrille
Vegi-Option: Kürbissuppe | Ingwer
Kürbiskern | Basler Tofu

Brasato di manzo | Barolosauce | Spinat -
Spätzli | glasierte Rüebli
Vegi-Option: Linsen-Steak Merretischsauce
Spinat - Spätzli | glasierte Rüebli

Rüebli Kuchen

CHF 56 pro Person

«Nebelmeer»

3-Gang-Menü

Geflügelleberparfait |
Glühwein-Gelee |
hausgemachtes Brioche
Vegi-Option: Linsenparfait |
Glühwein-Gelee |
hausgemachtes Brioche

Rindsbäggli | Riojasauce |
cremige Polenta | Ofengemüse
Vegi-Option: Quark Steak |
Arrabiatasauce | cremige
Polenta | Ofengemüse

Duett von der Schokolade
Mousse | Brownie

CHF 80 pro Person

«Erntezeit»

4-Gang-Menü

Hausgebeizter schottischer Label-Rouge-
Lachs | Apfel-Meerrettich | Safran Blinis |
Herbst - Gemüse - Pickels
Vegi-Option: Geräucherte Rüebl | Apfel-
Meerrettich | Safran Blinis | Herbst-
Gemüse-Pickles

Kürbisrisotto | Maroni | Kräuter

Rindsfilet | Rosmarinjus | Kartoffelgratin |
geschmorte Rotweinzwiebeln
Vegi-Option: Seitanbraten | hausgemacht |
Rosmarinjus | Kartoffelgratin | geschmorte
Rotweinzwiebeln

Birnenkuchen | Birne Helene | Birnen-Nuss-
Kompott | Vanillesauce

CHF 98 pro Person

Fischgänge

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

«Saibling»

Saiblingsfilet im Ofen gegart
Rieslingsauce
Kürbis-Kartoffel Stampf

CHF 18 pro Person

«Kabeljau»

Gebratener Kabeljau
Pastinakenmmousseline
Topinambur
Kräuteröl

CHF 23.50 pro Person

Buffets

Der Herbst bringt reiche Ernte und kräftige Aromen auf den Tisch. Unsere Buffets vereinen Bodenständigkeit mit Raffinesse. Ideal für Anlässe, die nach Geschmack und Gemütlichkeit verlangen.

«Italienisches Pastabuffet»

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

Fleisch: Orecchiette Bolognese |
Reibkäse | frische Kräuter

Vegi: Orecchiette | Vegi
Bolognese | Reibkäse | frische
Kräutern

CHF 35 pro Person

Buffet «Veneto»

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

Fleisch: Pouletbrust | Salbei
gespickt | Marsalajus |
tomatisierte Polenta | glasierte
Rüebli

Vegi: Auberginen Piccata |
Salbei | Marsalajus |
tomatisierte Polenta | glasierte
Rüebli

CHF 42 pro Person

Buffet «Burgenland»

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

Fleisch: Rinderschmorbraten | Rotweinsauce | Kartoffelstock | Rotkraut | Maroni

Vegi: Seitanbraten | Hausgemacht | Rotweinsauce | Kartoffelstock | Rotkraut | Maroni

Buffets «Around the World»

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

«von Seattle bis Berlin»

2,2 warme Items p. P.

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

USA: Caesar Burger | Poulet |
Cheddar | Caesar Salat |
Röstzwiebeln

Planted Burger | Cheddar |
Caesar Salat | Röstzwiebeln

Indien: Makka Poa | frittierte
Maisbällchen | Tamarinden
Chutney

Masalchi Mutton | Lammfleisch |
schwarzem Pfeffer | frischer
Koriander | Reis

Deutschland: Rheinischer
Sauerbraten | Kartoffel-
Karottenstock

Currywurst | Wedges

Dessertbuffet «Herbstzauber»

CHF 68.50 CHF pro Person

«von Phuket bis Basel»

2,8 warme Items p. P.

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

Thai: Gaeng Panaeng | Rinds
Curry | Kokosmilch | Thai
Basilikum | Reis

Pad Thai Tofu | Reisnudeln |
Gemüse | Sojasprossen |
Erdnuss

Italien: Frittata | Pencetta |
Mozzarella

Fregola Sarda | Ratatouille

Österreich: Tafelspitz |
Apfelmeerrettich |
Kartoffelwürfel

Hausgemachte Spätzle |
würzigem Bergkäse |
Röstzwiebeln

Dessertbuffet «Goldene
Genüsse»

CHF 76 CHF pro Person

Dessertbuffets

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

«Herbstzauber»

2 Items

Hier wird es rustikal,
herzerwärmend und gemütlich.
Nehmen Sie Platz und genießen
Sie traditionelle Klassiker und
verspielte Details.

CHF 10.50 pro Person



«Goldene Genüsse»

2.5 Items

Was man im Herbst braucht?
Wärme. Würze. Wohlige Seele.
Entdecken Sie herbstliche
Genüsse.

CHF 15.50 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