

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 Winterkarte «vom 21. Dezember 2025 bis zum 20. März 2026»



Apéro Variationen

Wenn draussen Schneeflocken tanzen, wird drinnen das Beisammensein umso wertvoller. Unsere winterlichen Apéro-Variationen setzen auf Gemütlichkeit, feine Würze und saisonale Akzente.

«Kleiner Hunger»

Nüssli

Chips

Salzstangen

CHF 8.50 pro Person

«Einfach & Nobel»

Chorizo

Parmesanwürfel

Getrocknete Tomaten

CHF 12 pro Person

«Brotzeit»

Speck Gugelhupf

Riesenbrezeln belegt

Vesperplatte | Käse | Salami
Rohschinken | eingelegte
Pickles

CHF 16.50 pro Person



Apéro Packages

Herzhafte Klassiker, raffinierte Häppchen und eine Prise Festlichkeit. Das sind unsere Apéro-Pakete im Winter, die für kulinarische Wärme und stilvollen Genuss sorgen.

«Light»	«Classic»	«Premium»
<u>4 Items</u>	<u>6 Items</u>	<u>8 Items</u>
Cubes Wirsing Waadtländer Saucisson Käse Windbeutel Karotten- Ingwer-Mousse Cashewnüsse Cubes Lauch Morcheln Käse Wrap mit Hummus Nüsslisalat Wurzelgemüse Pickles <i>CHF 18.50 pro Person</i>	Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Windbeutel Geflügellebermousse Glühwein-Gelee Tarte Tatin Zwiebeln Frischkäse Haselnüsse Cubes Wirsing Waadtländer Saucisson Käse Crostini marinierte Pastinake Topinambur Liebstöckel-Pesto (vegan) Mini Muffins <i>CHF 27.50 pro Person</i>	Garniertes Rindstatar Brot Chip Ei Kapern Poulet-Speck-Terrine Wurzelgemüsesalat Meaux- Senf-Sauerrahm-Dip Crêpes-Rolle Thunfisch Wasabi Pak-Choi Windbeutel Karotten- Ingwer-Mousse Cashewnüsse Wrap marinierter Tofu Karotten-Weisskohlsalat Tarte Tatin Zwiebeln Frischkäse Haselnüsse Zitrone Tartelette Meringue Kokos Panna Cotta Mangosauce <i>CHF 39 pro Person</i>

«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

Ein Hauch von Winterzauber zieht durch unsere Kompositionen: kräftig, elegant, stimmungsvoll.

Schlemmerwerkstatt

6 Items

Cubes | Wirsing |
Waadtländer Saucisson |
Käse

Windbeutel |
Geflügellebermousse | rotes
Glühweingelee

Tarte Tatin | Zwiebeln |
Frischkäse | Haselnüsse

Crostini | marinierte
Pastinake | Topinambur |
Liebstöckel-Pesto (vegan)

Mini Beef Burger |
Cocktailmayo |
Weisskohlsalat

Gemüsebällchen |
Nudelsalat | Kräuter

CHF 30 pro Person

Genussoase

7 Items

Poulet-Speck-Terrine |
Wurzelgemüsesalat | Meaux-
Senf-Sauerrahm-Dip

Windbeutel | Karotten-
Ingwer-Mousse |
Cashewnüsse

Wrap | Hummus |
Nüsslisalat | Wurzelgemüse |
Pickles

Tarte Tatin | Zwiebeln |
Frischkäse | Haselnüsse

Rosa gebratene Kalbshälfte |
Jus | Karotten-
Kartoffelstampf

Gersotto mir |
Wintergemüse Sellerijus

Linzer Schnitte

CHF 35.50 pro Person

Feinschmecker- paradies

10 Items

Garniertes Rindstatar | Brot
Chip | Ei | Kapern

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

Cube | Lauch | Morcheln |
Käse

Windbeutel | Karotten-
Ingwer-Mousse |
Cashewnüsse

Kalbs-Piccata | Marsalajus |
Steinpilz | Risotto

Poulet Tandoori | gerösteter
Blumenkohl

Mini Burger | Linsensteak |
Randen-Pickles (vegan)

Rollgerstensuppe |
Wintergemüse

Macaron

Schokoladen Lebkuchen
Crèmeux | Mandarinensauce

CHF 52 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 Frühlingserlebnis machen.

Menü Werkstatt

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

«Winterzauber»

3-Gang-Menü

—

Sellerie-Cremesuppe | Gruyère-
Schaum | Baumnüsse

Pouletbrust | Rotweinjus |
Polentaschnitten |
Wintergemüse
Vegi-Option: Kürbis-Quark-
Steak | Kräutersauce |
Polentaschnitten |
Wintergemüse

Caramel Creme | Nuss Crumble

CHF 43.50 / CHF 39.50
pro Person

«Eiszeit»

3-Gang-Menü

—

Winter-Blattsalate | Caesar-Sauce | Croutons

Rinderbraten | Rotweinsauce | Kartoffelpüree
| Ofengemüse
Vegi-Option: Saitanbraten |
Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Ofengemüse

Sacherschnitte |
Kirsch-Glühwein Kompott

CHF 52.50 / CHF 45

pro Person

«Schneewalzer»

3-Gang-Menü

Kuhmilch-Frischkäse im Mantel
aus verschiedenen Pfeffern |
Antipasti von Kürbis |
Kräuterseitlinge | Rucola-Salat

Honig Entenbrust | Thymian-Jus
| Pastinaken-Kartoffelpüree |
Rotkraut | Rosenkohlblätter
Vegi-Option: No Beef Steak |
Thymian-Jus | Pastinaken-
Kartoffelpüree | Rotkraut |
Rosenkohlblätter

Mont-Blanc

CHF 70.50 / CHF 52.50
pro Person

«Festlicher Genuss»

4-Gang-Menü

Gebackenes Blätterteigkissen | Mandeln |
Steinpilz-Gemüse-Ragout

Kartoffel-Lauch-Suppe | Trüffelschaum

Rinderrücken | Jus | Barolosauce |
Kartoffelbaumkuchen | Wurzelgemüse
Vegi-Option: Seitanbraten Hausgemacht |
Vegijus | Barolosauce | Kartoffelbaumkuchen
| Wurzelgemüse

Schwarzwald Patisserie | Vanille-Kirsch Sauce

CHF 87.50 / CHF 70.50
pro Person

Fischgänge

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

«Wolfsbarsch»

Gebratenes Wolfsbarschfilet |
Rieslingsauce | Sellerie-
Mousseline

CHF 22.50 pro Person

«Kabeljau»

Gebratener Kabeljau | Senfsauce |
Kartoffeln |
Kräuteröl

CHF 24 pro Person

Buffets

Winterliche Buffets laden ein zum ausgedehnten Genuss. Mit klassischen Aromen, herzhaften Spezialitäten und festlichem Flair schaffen sie den idealen Rahmen für genussreiche Anlässe zur kalten Jahreszeit.

«Italienisches Pastabuffet»

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

Fleisch: Ragout | Hörnli |
Reibkäse

Vegi: Orecchiette | Cinque Pi
Sauce | Reibkäse

CHF 34 pro Person

Buffet «Piemont»

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

Fleisch: Kalbsragout |
Grossmutter Art | Rösti |
Wintergemüse

Vegi: Randenragout | Rösti |
Wintergemüse

CHF 50 pro Person

Buffet «Tessin»

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

Fleisch: Rosa gebratene Kalbshälfte | Pilzrahmsauce | Karotten-Kartoffelstampf | glasierte
Pastinaken

Vegi: Vegetarisches Gulasch | Karotten-Kartoffelstampf | glasierte Pastinaken

CHF 59 pro Person

Buffets «Around the World»

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

«von Atlanta bis Mexico City»

2.8 Items p. P.

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

Amerika: Klassischer Rindsburger
| Salat | BBQ-Sauce |
Röstzwiebeln | Cheddar

Vegi Burger Salat | BBQ-Sauce |
Röstzwiebeln | Cheddar

Asia: Peking-Ente |
Pflaumensauce | Reis

Udon Nudeln | Gemüsewürfel |
Soja

Mexico: Burritos |
Weizentortillas | Rind | Käse |
Salsa

Quesadillas | Weizentortillas |
Bohnen | Käse | Salsa

Dessertbuffet «Festtagsfreude»

CHF 55 CHF pro Person

«von Los Angeles bis Colombo»

4.2 warme Items p. P.

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

Amerika: Meatballs | mashed
Potatoes | Tomaten Salsa

Pulled Mushrooms | mashed
Potatoes

Oriental: Kebab-Spiesse | Minz-
Joghurt-Dip | Couscous

Gemüse Samosas

Sri Lanka: Kotto Rotti |
Rindfleisch

Kotto Rotti | Gemüse

Dessertbuffet «Winterzauber»

CHF 80 CHF pro Person

Dessertbuffets

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

Festtagsfreude

2.4 Items

Weihnachtsfeier, Winterhochzeit oder saisonales Event? Mit diesem Buffet wird jeder Moment zur Festtagsfreude.

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