

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!»



Säali

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.



Rhyblig

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.

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:

Säali (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: 8 Personen
Mindestumsatz: 650

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

Salon Bleu (exklusiv)

Kapazität: 20 Personen
Raummiete: 320

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
Weisswein-Kräuter Risotto (vegi / glutenfrei)	Stk. 7.50
Quiche Lorraine	Stk. 7.50
Falafel mit Joghurt Dip (vegi)	Stk. 3.50
Bolognese-Praline mit Parmesan (laktosefrei)	Stk. 8.50
Geräucherte Fisch-Praline mit Crème Fraîche und Schnittlauch	Stk. 8.50
Marinierte Pouletspiessli (ca.100g) (laktosefrei/glutenfrei)	Stk. 9.50

Kalt

Coq au Vin Terrine im Glas (ca.200) mit Chutney, Cornichons & Brot	14.00
Crostini mit Rindstatar & Pickles (laktosefrei)	Stk. 5.50
Crostini mit Lachsmousse & Kerbel	Stk. 5.50
Crostini mit Tomaten & Basilikum (vegi / laktosefrei)	Stk. 4.50
Crostini mit Oliven & Petersilie (vegi / laktosefrei)	Stk. 4.50
Marinierte Oliven (vegi / glutenfrei)	6.50
Austern (glutenfrei)	Stk. 6.50

Plättli

Kochschinken, eingelegte Artischocke, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter	42.00
Burrata, eingelegte Artischocken, Cornichons, marinierte Oliven, Crudités mit Frischkäse, Brie, Baguette, Butter (vegi)	36.00

Dessert

Schokoladenbrownie	Stk. 6.50
Tonkabohnen Panna cotta, Beeren-Coulis (glutenfrei)	Stk. 6.50
Rhabarber Kompott, Crème Chantilly, Crumble	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

Burrata, Tomatensalat, Oliven, Basilikum 22

Zander-Ceviche, Radieschen, Fenchel, Haselnuss, Brunnenkresse 24

Zwischengang

Tagessuppe 8.50

Hauptgang

FLEISCH

Schweinskotelette, Bratkartoffeln, Brokkoli, Pommery-Senf-Jus 49

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte, warmer Fregola Sarda-Salat, Sommergemüse, Salsa Verde 56

FISCH

Gedämpfter Wolfsbarsch, Orzo, lauwarmer Artischocken-Tomatensalat, Kräuter 52

VEGETARISCH

Ofen Aubergine, pochiertes Ei, Artischocken-Gurkensalat, Minze, Focaccia 42

Dessert

Aprikosenkompott, Joghurt-Espuma, weisser Schokoladencrumble, Aprikosensorbet 18

Haselnussparfait, Erdbeeren, Erdbeersorbet, Haselnusschip 16

DRINK

Weissweine

7.5 dl

Baden	Oberrotweiler, Weingut Landerer Sauvignon Blanc	2022	62
Basel-Land	Cabernet Blanc, Siebe Dupf Kellerei Cabernet Blanc	2022	65
Pfalz	Scheurebe, Weingut Scheu Scheurebe	2020/23	65
Veneto	Soave Classico, Prá, Otto Garganega	2022/23	54
Bourgogne	Santenay Blanc Le Chainey, Domaine Claude Nouveau Chardonnay	2022/23	86

Rotweine

Bündner Herrschaft	Fläscher Pinot Noir, Adank Pinot Noir	2022	67
Wallis	Cabernet Franc, Cave Biber Cabernet Franc	2019	78
Wallis	Cuvée d'Or Rouge VdP NWCH Pinot Noir, Cabernet Dorsa	2021	62
Neusiedlersee	Naked Red, Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent	2018	58
Veneto	Carmenere Più, Veneto Rosso, Inama Carmenere, Merlot	2021	61
Languedoc	Faugères Tradition, Binet & Jaquet - Demeter Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault	2021	61

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
--	----

Cava

Cavas Hill Coral Panot Gaudi Chardonnay, Garnacha, Xarello	65
---	----

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 Nachzuschlag 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.

Annulationsbedingungen

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