

# NOMAD



*„Life should not only be lived,  
it should be celebrated.“*

OSHO

NOMAD  
BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL  
+41 61 690 91 60, [INFO@NOMAD.CH](mailto:INFO@NOMAD.CH)  
[WWW.NOMAD.CH](http://WWW.NOMAD.CH)

# NOMAD'S EATERY & BAR



## DIE MODERNE BEIZ

*Die lebendige Eatery ist das Herz des Nomad. Hier trifft man sich in unkomplizierter Atmosphäre für ein gemütliches Abendessen, einen abwechslungsreichen Business-Lunch oder reichhaltigen Brunch. Mit 110 Plätzen finden ruhige Ecken ebenso ihren Platz wie der Event mit Livemusik. Die breite Fensterfront durchflutet den Raum mit viel Licht und ist bei schönem Wetter komplett geöffnet. Dann verschmilzt die Eatery mit dem sonnigen Boulevard, auf dem bei schönem Wetter auch serviert wird.*

*Die Speisekarte besteht aus Lieblingsgerichten aus aller Welt, die der urbane Nomade auf seinen Reisen genossen hat. Unser internationales Küchenteam stellt die köstlichsten kulinarischen Reiseerinnerungen zusammen und stillt das Fernweh durchgehend von mittags bis abends. Den Cocktail nach dem Essen mixen dir die Bartenders an der langen Bar mitten in der Eatery.*



## DER URBANE TREFFPUNKT

*Die lange Bar mit Lounge und Boulevard ist der Basler Afterwork-Hotspot für urbane Kosmopoliten mitten im belebten Geschäftsviertel. Signature Drinks unseres internationalen Barteams begleiten dich in den Feierabend und verleiten dich zu einer Runde mehr als gewohnt.*

# NOMAD'S APERO LOCATION

*Bar Bereich Eatery mit Barsäulen,  
Bistrotischen oder Lounge*

*Aussenbereich im Durchgang  
oder Boulevard*





# NOMAD'S APERO FOOD

## FOOD TO SHARE

### OLIVENTAPENADE

Mit Schwarzen Oliven, Dörrtomaten und frischen Kräuter

### FETA-THYMIAN CREME

Mit Honig

### FAVA

Griechisches Gelberbsen Püree mit frittierten Kapern

### FATTOUSH

Libanesischer Salat aus geröstetem Brot, Frischem Gemüse und eine Zitronen-Dressing

### WAKAME SALAT

Asiatischer Salat aus Wakame Algen mit einem Sesam Dressing

### AUSTERNPILZE MIT GOCHUJAN

Frittierte Austernpilze mit einer pikanter Gochujang Sauce

### MASALA MIT PANEER

Indisches Masala Curry mit Paneer Käse

### KÖFTE MIT EZME (CH)

Türkische Fleischbällchen mit einer Paprika-Tomaten Sauce

### GYOZAS MIT SHOJU-SAUCE

Gyozas (3 Stk.) mit Rindfleisch oder Schweinefleisch

**MIT FLADENBROT - JE CHF 10.00**

### NUSSMISCHUNG 7

mit Chili & Sesam

### OLIVEN 7

Knoblauch & Kräuter

### NACHOS 17

mit Cheddar, Salsa Roja, Jalapenos & Guacamole

## DRINKS

Die Barkarte trägt die Handschrift unseres internationalen Barteams. Sie überzeugt mit internationalen Weinen, verschiedenen Biersorten aus unserer Basler Kleinbrauerei Volta Bräu und saisonalen Signature Cocktails.

Mehr zum Angebot findest du unter [www.nomad.ch/bar](http://www.nomad.ch/bar).

# NOMAD'S LUNCH & DINNER LOCATION

*Eatery im hinteren Bereich*

*Aussenbereich im Durchgang  
oder Boulevard*



# NOMAD'S MENÜVORSCHLÄGE

Festideen gibt's genug, Gründe dafür auch. Aber es gibt nur einen Ort, wo beides Hand in Hand geht.

Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus.  
Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.

## TRAVELLER'S MENÜ 82 TO SHARE

Alle Gerichte werden im "Tavolata Stil" in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.  
Stell dir pro Gang je 3 Gerichte zusammen.

### STARTERS

#### SALAT

Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken,  
Oliven, Sonnenblumenkernen,  
Kürbiskernen & Hausdressing

#### LANGOS

Ungarisches Fladenbrot, Pilze,  
Kürbis, Sauerrahm, Brunnenkresse  
& Baumnuss-Karamell Crumble

#### GYOZA

Gyozas (3 Stk.) gefüllt mit  
Rindfleisch oder Schweinefleisch  
(GB) mit Shoju-Sauce

#### FRIED EGGPLANT

Frittierte Aubergine im Pankomehl,  
Mango-Chili Salsa, gepickelte  
Zwiebeln & Koriander

#### CALAMARES

gebratene Calamares Ringe (ESP),  
Tomaten, Oliven, Blattspinat &  
frittierte Kapern

#### LEMON BUTTER SHRIMPS

gebratene Crevetten (4 Stk. / VNM),  
Zitronen-Knoblauch Butter,  
Petersilie & Fladenbrot

#### TACOS

Maistortilla, Rindshohrücken (CH),  
Pico de Gallo, Limette & Koriander

#### FALAFEL

(auch als Hauptgang erhältlich)  
Falafel aus Kichererbsen, Ezme,  
Labneh, Baumnüssen & Brunnenkresse

---

### MAINS

#### ASIAN SHORT RIBS

Asiatische geschmorte Rinderrippen(CH),  
Kaffir Limetten Reis &  
gepickelter Karottensalat

#### ORIENTAL BOWL

Orientalische Bowl mit Couscous,  
Blattspinat, Peperoni, Tomaten,  
Karotten, Labneh,  
Minze & geröstete Kichererbsen

#### GNOCCHI ALLA FORESTA

Kartoffel Gnocchi, Senfrahmsauce,  
Waldpilze, Kürbiswürfel &  
Federkohl-Chips

#### SMOKEY CHILI CHICKEN

Pouletspiesse (CH), geräuchte Chili-Ranch  
Sauce, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Peperoni,  
& Schnittlauch

#### MISO COD

Kabeljau (Nordatlantik)  
mit Miso Glasur, Soja Pak-Choi,  
Nero Reis & Koriander

---

### SWEETS

#### CINNAMON ROLL

Zimtschnecke aus Croissant-Blätterteig  
gebacken mit Baileys Salted Caramel

#### SCHOKOLADENKUCHEN

#### ZITRONENCAKE

#### FRIED HONEY BANANAS

frittierte Bananenwürfel im Teigmantel  
mit Honig & Vanilleeis

#### SCHOKOLADENMOUSSE

# NOMAD'S

## 3 GANG TELLERSERVICE

Inspiziert vom Leben bringen wir die Welt auf deine Teller.  
Triff deine Auswahl, unkompliziert & lustvoll aus den untenstehenden Gerichten.  
Lass deiner Kreativität freien Lauf und kombiniere die Gerichte, die dir am besten gefallen!  
Bitte beachte jedoch für alle ein einheitliches Menü zusammen zu stellen - ausgenommen Vegetarisch & Vegan

Die Preise für das Menü ergeben sich ganz einfach durch die Auswahl der einzelnen Speisen.

### STARTERS

#### SALAT 11

mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven,  
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen &  
Hausdressing

#### FRIED EGGPLANT 15

Frittierte Aubergine im Pankomehl, Mango-Chili  
Salsa, gepickelte Zwiebeln & Koriander

#### LANGOS 17

Ungarisches Fladenbrot, Pilze, Kürbis, Sauerrahm,  
Brunnenkresse & Baumnuss-Honig Crumble

#### TACO 17/STK.

Maistortilla, Rindshohrücken (CH),  
Pico de Gallo, Limette & Koriander

#### CALAMARES 18

gebratene Calamares Ringe (ESP), Tomaten, Oliven,  
Blattspinat & frittierte Kapern

#### LEMON BUTTER SHRIMPS 18/4 STK.

gebratene Crevetten (VNM), Zitronen-Knoblauch  
Butter, Petersilie & Fladenbrot

#### FALAFEL 26\*

Falafel aus Kichererbsen, Ezme, Labneh,  
Baumnüssen & Brunnenkresse

\*auch als Hauptgang erhältlich

### MAINS

#### BIG NOMAD 33

Angus Beef (CH), Brioche Bun, Speck-Mayonnaise,  
Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey,  
gepickelte Gurke & French fries  
+CHEDDAR CHEESE +4  
+COLESLAW +4

#### ASIAN SHORT RIBS 39

Asiatische geschmorte Rinderrippen (CH),  
Kaffir Limetten Reis & gepickelter Karottensalat

#### SMOKY CHILI CHICKEN 31

Pouletspiesse (CH), geräucherte Chili-Ranch Sauce,  
Kartoffeln, rote Zwiebeln, Peperoni, & Schnittlauch

#### MISO COD 34

Kabeljau (Nordostatlantik) mit Miso Glasur,  
Soja Pak-Choi, Nero Reis & Koriander

#### VEGAN BURGER 30

Patty aus Kichererbsen, Linsen & roter Peperoni,  
Bun, Coleslaw, gepickelte Gurke,  
Maple BBQ & French fries

#### GNOCCHI ALLA FORESTA 28

Kartoffel Gnocchi, Senfrahmsauce, Waldpilze,  
Kürbiswürfel & Federkohl-Chips

#### ORIENTAL BOWL 28

Orientalische Bowl mit Couscous, Blattspinat,  
Peperoni, Tomaten, Karotten, Labneh,  
Minze & geröstete Kichererbsen  
+ HALLOUMI +9  
+ SHRIMPS (VNM) +13  
+ CHICKEN (CH) +11

### SWEETS

#### CINNAMON ROLL 12

Zimtschnecke aus Croissant-Blätterteig gebacken  
mit Baileys Salted Caramel

#### FRIED HONEY BANANAS 10

frittierte Bananenwürfel im Teigmantel mit Honig  
+VANILLEEIS +4

#### SCHOKOLADENKUCHEN 7.50

#### ZITRONENCAKE 6.50

#### SCHOKOLADENMOUSSE 10.00



## BEER & CIDER

### DRAFT

LAGER 0.3/0.5	BS	6/9.20
Unser spritziges Helles, Untergärig, 4.8%		
SEASON IPA 0.3/0.5	BS	7/10.20
wechselndes Angebot vom Volta Bräu		
SEASON ALE 0.3/0.5	BS	7/10.20
wechselndes Angebot vom Volta Bräu		
BIÈRE PICON 0.3/0.5	BS/FR	9.50/12.50
Volta Bräu Lager mit Picon (Bitterorangenlikör)		

### BOTTLE

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0.5	DE	11
Obergäriges, naturtrübes Weizenbier, 5.5%		
WESTMALLE TRIPLE 0.33	BE	10
Blondes Trappisten-Dreifachbier, 9.5%		
TANNENZÄPFLE 0.33	DE	7.50
Charkaterstarkes Pils vom Scharzwald, 5.1%		
KIRIN ICHIBAN 0.33	JPN	8
helles Malzbier, 5.0%		
THATCHERS GOLD CIDER 0.5	GB	12
Medium dry, 4.8%		
TANNENZÄPFLE ALKOHOLFREI 0.33	CH	7.50
Alkoholfreies & vollmundiges Bier 0.5%		
KIRIN ICHIBAN 0.33	JPN	8
Alkoholfreies & malziges Bier 0.5%		
LOLA BIER 0.33	CH	7.50
Alkoholfreies IPA, Obergärig, 0.3%		
PAULANER HEFE-WEISSBIER 0.5	DE	11
Alkoholfreies Weizenbier, 0.5%		

### GIN RECOMMENDATIONS

VOLTA BRÄU GIN	40%	CH	17
mit Gents Tonic			+6.50
BROCKMANS ORANGE KISS	40%	GB	14
mit Fever-Tree Mediterranean Tonic			+6.50
ELEPHANT LONDON DRY GIN	45%	DE	18
mit Fever-Tree Indian Tonic			+6.50
PORTOFINO DRY GIN	43%	IT	17
mit Fever-Tree Mediterranean Tonic			+6.50
COPPERHEAD THE ALCHEMIST LONDON DRY	40%	BEL	18
mit Fever-Tree Indian Tonic			+6.50
SILENT POOL	43%	GB	15
mit Fever-Tree Mediterranean Tonic			+6.50

### HOMEMADE

#### LIMOS

ZITRONEN LIMONADE	3 DL/5 DL/1 L
Basler Wasser, Zucker, Zitrone	6.50/10.50/16
PASSIONSFRUCHT-INGWER LIMO	6.50/10.50/16
Basler Wasser, Passionsfrucht, Ingwer, Limette, Zucker	

#### ICE TEA

FRUIT TEA	3 DL/5 DL/1 L
Früchtetee, Ahornsirup, Zitrone	6.50/10.50/16
APFEL-MINZE ICE TEA	6.50/10.50/16
Minzetee, Apfelsaft	
VANILLA ICE TEA	6.50/10.50/16
Schwarztee, Rooibos-Vanille Tee, Brauner Zucker, Zitrone	

## SOFT DRINKS

LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO 0.27	6.80
ALMDUDLER 0.35	6.80
COCA COLA, ZERO 0.33	6.80
FEVER TREE GINGER ALE 0.2	6.80
FEVER TREE GINGER BEER 0.2	6.80
FEVER TREE BITTER LEMON 0.2	6.80
FEVER TREE TONIC WATER 0.2	6.80
FEVER TREE TONIC MEDITERRANEAN 0.2	6.80
FEVER TREE TONIC ELDERFLOWER 0.2	6.80
FEVER TREE TONIC PINK GRAPEFRUIT 0.2	6.80
FEVER TREE TONIC RASPBERRY & RHUBARB 0.2	6.80
GENTS SWISS ROOTS TONIC 0.2	6.80
ELMER CITRO 0.3	5.80
SAN BITTER 0.1	5.80
FRITZ RHABARBER 0.33	6.80
FRITZ ORANGE 0.33	6.80
LORI'S COLD BREW ROASTED MATE 0.33	6.80

### JUICES

SÜSSMOST VOM NUSSHOF 0.3/0.5/1	5.50/7.50/12.50
LUFRUTTA ORANGE 0.2	6.50
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0.2	9.50
MICHEL ANANAS 0.2	6.50
MICHEL CRANBERRY 0.2	6.50
MICHEL ROTE TRAUBE 0.2	6.50
MARACUJA NEKTAR 0.2	6.50
GRANINI TOMATE 0.2	7.50

### OFFEN

BASLER WASSER  
mit und ohne Kohlensäure

3 DL/5 DL/1 L  
4.80/6.80/9.80



In Partnerschaft mit WASSER FÜR WASSER (WfW)  
servieren wir Trinkwasser lokalster Herkunft und unterstützen  
die Umsetzung von Wasser-, Hygiene- und Bildungsprogrammen.

### COFFEE

CAFE CRÈME	5.50
ESPRESSO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	5.50
ESPRESSO DOPPIO	7
CAPPUCCINO	6.80
LATTE MACCHIATO	7.50
SCHALE	7
FLAT WHITE	7.50
ICED AMERICANO	6
LATTE FREDDO	7.50
SCHOGGI, OVO	7.50
CHAI LATTE	7.50
MATCHA LATTE	8.50

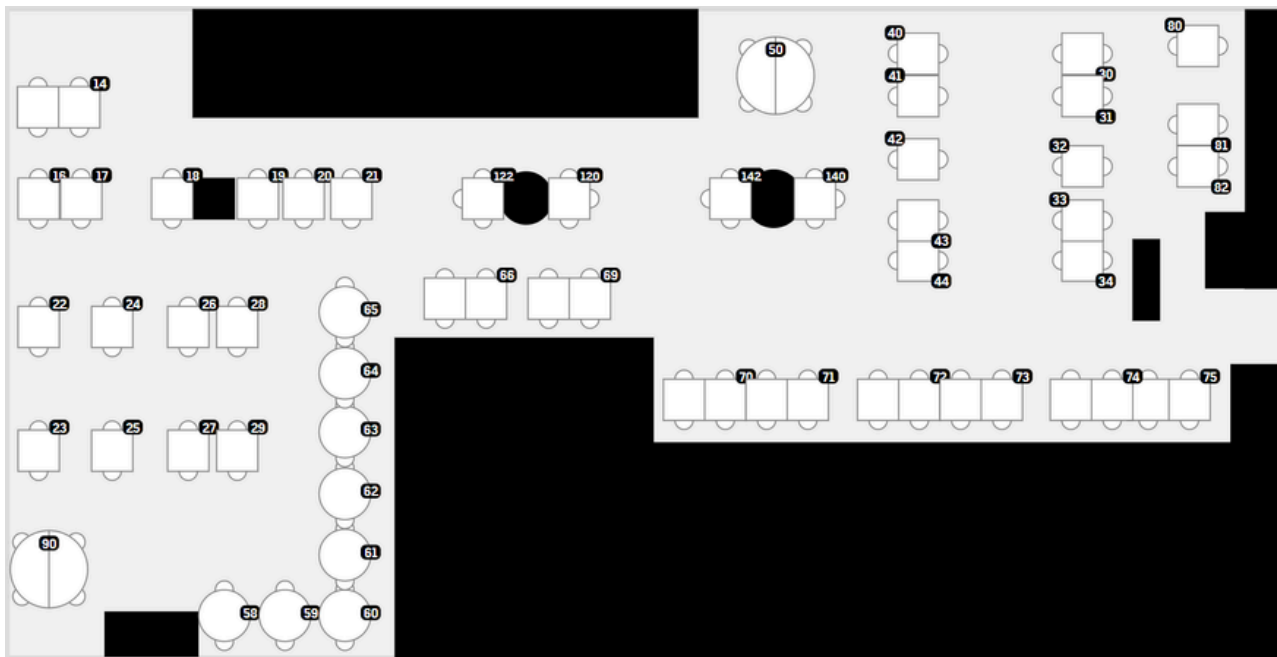
### TEA

„TEEGARTEN MINIATURES“	6.50
Darjeeling / Earl Grey / Assam / English Breakfast	
Pai Mu Tan / Jasmin	
Verveine / Minze / Kräuter	
Rooibos Vanille / Rooibos Lemon Ginger	
Rote Clara	
Frische Minze	
Frischer Ingwer +1	

Alle Preise in CHF inkl 8.1% MwSt



# NOMAD'S KAPAZITÄTEN



## LOCATION

Eatery Complet

Eatery hinten

Eatery vorne

Eatery vorne & Barbereich  
(inkl. Säulen)

Lounge

Barsäule: Die Barsäulen  
können nicht miteinander  
verbunden werden

Barbereich  
(1 Barsäule & Hochtische)

Aussenbereich nach  
individueller Absprache

## LUNCH/DINNER

110–130 Gäste

60–80 Gäste

## APÉRO (RICHE)

max. 250 Gäste

60–80 Gäste

40–64 Gäste

65–80 Gäste

30 Gäste

15 Gäste pro Barsäule

30 Gäste

# NOMAD'S FOOD

*In Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiseerinnerungen in köstlichen Menü Vorschlägen.*

## DEIN LUNCH

**11:30–14:00 UHR**

### **2-GANG LUNCH MENU AB CHF 28**

*Suppe oder Salat  
Hauptgang (Fleisch, Fisch oder vegetarisch)  
nach Tagesangebot*

### **ODER À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)**

*Unsere aktuelle Mittagskarte:  
[www.nomad.ch/eatery](http://www.nomad.ch/eatery)*

## DEIN DINNER

**TÄGLICH 18:00–22:00  
À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)**

*Unsere aktuelle Abendkarte:  
[www.nomad.ch/eatery](http://www.nomad.ch/eatery)*

# SERVICES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## RECHNUNGEN

*Du kannst die Rechnung vor Ort oder per Einzahlungsschein innerhalb von 30 Tagen begleichen. Bitte beachte, dass wir keine Rechnungen ins Ausland verschicken.*

## DIENSTLEISTUNGEN

### **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 gerne eigene Dekoration mitgebracht werden, dies ist uns aber immer im Voraus mitzuteilen. Je nach Aufwand, erlauben wir uns, eine Pauschale für den Auf- und Abbau der Deko zu berechnen. Diese beträgt pro angefangener Stunde und Mitarbeiter CHF 50.*

*Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegegebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.*

### **MENUKARTEN**

*Gerne drucken wir bei Abendessen Menükarten, damit alle Gäste gespannt das Menü mitverfolgen können und ein Andenken an den tollen Anlass haben. Die Menükarten sind offeriert.*

### **ZAPFENGELD**

*Falls du deinen eigenen Wein mitbringen möchtest, beträgt das Zapfengeld CHF 40.- pro Flasche (7,5 dl). Für mitgebrachten Kuchen/Dessert verrechnen wir pro Person CHF 4.50*

### **BLUMEN/DEKORATION**

*Dekoration und Blumen kannst du gerne, nach Rücksprache mit uns, selber mitbringen oder wir geben dir unsere Kontaktdaten. Sollte das Dekomaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit.*

*Liegegebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.*

### **MUSIK**

*Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Musik (Live-Musik oder DJ) bis Mitternacht möglich. Die Lead bezüglich der Lautstärke liegt jederzeit bei der Restaurantleitung.*

### **KÜNSTLER, DJ, LIVE-MUSIK**

*Gerne sind wir dir bei der Organisation jeglicher Art von Unterhaltung behilflich.*

### **TECHNIK**

*Gerne kannst du unser DJ Pult zum Preis von CHF 350 für deinen Anlass dazu mieten.*

### **VERLÄNGERUNG**

*Pro Mitarbeiter, der nach 00.00 Uhr für dich im Einsatz ist, fällt ein Nachtzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.*

### **GARDEROBEN**

*Die vorhandenen Garderoben sind unbedient und unbewacht.*

## **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.

Die Mindestkonsumation gilt ausschliesslich für konsumierte Food-&-Beverage-Leistungen (F&B). Sämtliche weiteren Leistungen, Zusatzangebote und Extras (z. B. Technik, Personalaufwand, Dekoration, Spezialbestellungen oder externe Leistungen) werden unabhängig von der Mindestkonsumation zusätzlich in Rechnung gestellt und erhöhen die Gesamtsumme entsprechend.

### Mindestkonsumation Sonntag bis Mittwoch

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. einer Barsäule CHF 5'000

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. zwei Barsäulen und zwei Hochtische CHF 7'500

Mindestkonsumation F&B für das ganze Restaurant exklusiv CHF 10'000

### Mindestkonsumation Donnerstag bis Samstag

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. einer Barsäule CHF 6'000

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. zwei Barsäulen und zwei Hochtische CHF 9'000

Mindestkonsumation F&B für das ganze Restaurant exklusiv CHF 12'000

## **KINDER**

Wenn die Kinder das Bankettmenü essen, werden wir dies wie folgt berechnen:

- 0-5 Jahre: kostenlos
- 6-14: 50% vom Bankettmenüpreis
- ab 15 Jahren 100% vom Bankettmenüpreis

## **BEAMER & LEINWAND**

Sofern die Raumkapazität dies zulässt, besteht die Möglichkeit, einen Beamer sowie eine Leinwand zu mieten. Die einmaligen Kosten hierfür betragen CHF 50. Diese Option steht jedoch nur zur Verfügung, wenn uns dies mindestens drei Tage im Voraus gemeldet wurde. Am Veranstaltungstag vor Ort kann dieser Service nicht mehr gewährt werden.

## **WEIN- & MENÜDEGUSTATIONEN**

Wir führen nach Bestätigung des Anlasses gerne eine Weindegustation durch, um den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden. Hinweis: Es werden ausschliesslich ganze Weinflaschen zum Degustieren geöffnet und diese Kosten entsprechend in Rechnung gestellt.

Ebenso bieten wir Menüdegustationen an. Diese Degustationen werden vollständig in Rechnung gestellt, unabhängig von der späteren Menüwahl.

Termine für Weindegustationen und Menüdegustationen sind ausschliesslich nach Vereinbarung möglich; spontane Termine können nicht berücksichtigt werden.



# NOMAD'S TERMS & CONDITIONS

## **GÜLTIGKEIT DES ANGEBOTS**

Sofern nicht anders vereinbart, ist unser Angebot 14 Tage ab Ausstellungsdatum gültig.  
Geht innerhalb dieser Frist keine Rückmeldung bei uns ein, erlischt das Angebot automatisch und wir können die angegebenen Preise sowie die Verfügbarkeit nicht weiter garantieren.  
Die Reservation gilt erst als definitiv, sobald uns Ihre schriftliche Bestätigung vorliegt.  
Änderungen der Teilnehmerzahl oder Leistungen können zu Anpassungen des Angebots führen.

## **PERSONENANZAHL & NO SHOWS**

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Arbeitstage im Voraus mit.  
Gerne nehmen wir kleinere Personenzahländerungen von 10% bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen.  
Diese Zahl ist dann verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung.  
Eine höhere Reduktion der Personenanzahl bis 24 Stunden vor dem Event, wird zu 100% in Rechnung gestellt.

Bei Personenzahlverringerungen nach diesen 24 Stunden sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100 % der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen.  
Ist die effektive Personenzahl am Anlass in der Folge kleiner, so gilt die ursprünglich vereinbarte oder nachträglich gemeinsam angepasste Teilnehmerzahl als Grundlage für die Verrechnung.  
Ist die effektive Personenanzahl am Anlasse höher, wird die tatsächlich erschienene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

## **MENÜWAHL**

Bitte teilen Sie uns Ihre Apéroauswahl, einheitliche Bankett-Menüwahl – inklusive Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstigen Unverträglichkeiten – bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mit.

Für Bankette welche ausschliesslich ein Mittagsmenü gebucht haben, benötigen wir die Auswahl und Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstige Unverträglichkeiten – bis 3 Tage vor dem Anlass.

Sollte bis zum festgelegten Stichtag keine Auswahl getroffen worden sein, werden wir mit der Küche Rücksprache halten um noch mögliche Optionen zu prüfen und informieren Sie über die verbleibenden Optionen.

## **ANNULLATIONSBEDINGUNGEN**

Sollte die Bankettbuchung kurzfristig komplett abgesagt werden, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

Individuelle Bankette / Mittagessen / Apéros

Bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos

59 bis 15 Tage vor dem Anlass 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen

14 bis 7 Tage vor dem Anlass 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen

6 bis 10 Tage vor dem Anlass 100% des offerierten Gesamtumsatzes

**SOWEIT IN DER SCHRIFTLICHEN OFFERTE KEINE KONKRETE ANGABEN ZU DEN KOSTEN FÜR DIE VEREINBARTEN LEISTUNGEN FÜR SPEISEN & GETRÄNKE ENHALTEN SIND, GELTEN NACHFOLGENDE ANSÄTZE:**

Apéritivanlässe: CHF 15 pro Gast

Mittagessen: Essen CHF 25 pro Gast + Getränke CHF 10.- pro Gast

Abendessen: Essen CHF 40 pro Gast + Getränke CHF 25.- pro Gast

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich (oder per E-Mail) zu erklären.