





"Life should not only be lived, it should be celebrated."

OSHO

# 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 9.50

#### NUSSMISCHUNG 6

mit Chili & Sesam

#### OLIVEN 6

Knoblauch & Kräuter

#### NACHOS 16

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 <a href="www.nomad.ch/bar">www.nomad.ch/bar</a>.

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

#### **SWEETS**

CINNAMON ROLL

Zimtschnecke aus Croissant-Blätterteig gebacken mit Baileys Salted Caramel **SCHOKOLADENKUCHEN** 

ZITRONENCAKE

SCHOKOLADENMOUSSE

FRIED HONEY BANANAS frittierte Bananenwürfel im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis

# NOMAD'S 3 GANG TELLERSERVICE

Inspiriert 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 10

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

#### FRIED EGGPLANT 14

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

#### LANGOS 16

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

#### TACO 16/STK.

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

#### **CALAMARES 17**

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

#### **GYOZA 14/3 STK.**

gefüllt mit Rindfleisch oder Schweinefleisch (GB) dazu Shoju-Sauce

#### LEMON BUTTER SHRIMPS 17/4 STK.

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

#### FALAFEL 24\*

Falafel aus Kichererbsen, Ezme, Labneh, Baumnüssen & Brunnenkresse

\*auch als Hauptgang erhältich

#### MAINS

#### **BIG NOMAD 31**

Angus Beef (CH), Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, gepickelte Gurke & French fries +CHEDDAR CHEESE +3.50 +COLESLAW +3.50

#### ASIAN SHORT RIBS 37

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

#### SMOKY CHILI CHICKEN 29

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

#### MISO COD 32

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

#### **VEGAN BURGER 28**

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

#### **GNOCCHI ALLA FORESTA 26**

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

#### **ORIENTAL BOWL 26**

Orientalische Bowl mit Couscous, Blattspinat, Peperoni, Tomaten, Karotten, Labneh, Minze & geröstete Kichererbsen + HALLOWNI +8

+ SHRIMPS (VNM) +12 + CHICKEN (CH) +10

#### **SWEETS**

#### CINNAMON ROLL 11

Zimtschnecke aus Croissant-Blätterteig gebacken mit Baileys Salted Caramel

#### FRIED HONEY BANANAS 9

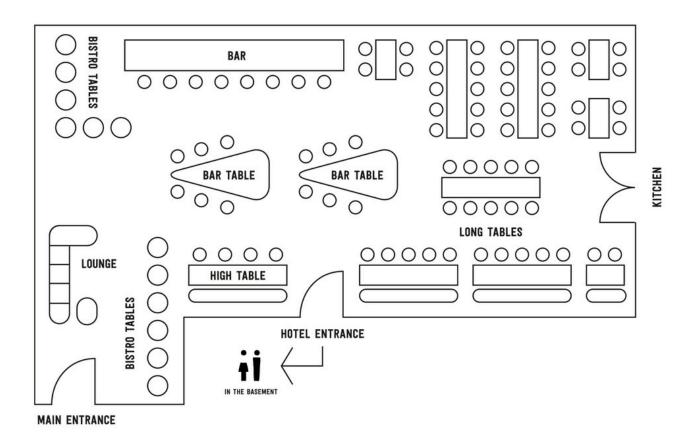
frittierte Bananenwürfel im Teigmantel mit Honig
+VANILLEEIS +4

SCHOKOLADENKUCHEN 7

ZITRONENCAKE 6

SCHOKOLADENMOUSSE 9.50

# NOMAD'S Kapazitäten



	-		
п	m	m	ы
			TV.

**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 27

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

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

Unsere aktuelle Mittagskarte: <a href="https://www.nomad.ch/eatery">www.nomad.ch/eatery</a>

#### **DEIN DINNER**

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

Unsere aktuelle Abendkarte: www.nomad.ch/eatery

# NOMAD'S EATERY & BAR EXCLUSIV UND NUR FÜR DICH?

Du möchtest die Eatery für Deinen ganz privaten Anlass mieten? Kontaktiere uns bezüglich der damit verbundenen Mindestumsätze.

### UNTERHALTUNG

#### MIISIK

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Musik (Live-Musik oder DJ) bis Mitternacht möglich.

#### KÜNSTLER, DJ, LIVE-MUSIK

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

#### **TECHNIK**

Folgende Technik kannst du bei uns zum Preis von CHF 350 für deinen Anlass dazu mieten:

- Mischpult
- 2 Turntables
- 2 CD-Player
- 2 Boxen
- 2 Monitore
- verschiedene Mikrophone

## **DIENSTLEISTUNGEN**

#### MENÜKARTEN

Auf Wunsch drucken wir Menükarten schwarz/weiss oder farbig kostenlos.

#### **ZAPFENGELD**

Falls du deinen eigenen Wein mitbringen möchtest, beträgt das Zapfengeld CHF 35 pro Flasche (7,5 dl). Für mitgebrachten Kuchen/Dessert verrechnen wir folgende Pauschalen: CHF 25 (bis 8 Pers.) CHF 35 (9–15 Pers.)/CHF 65 (16–35 Pers.)

#### **BLUMEN/DEKORATION**

Gerne darfst du Blumen oder Dekoration zu deinem Anlass mitbringen.

#### **VERLÄNGERUNG**

Pro Mitarbeiter, der nach 1.00 Uhr für dich im Einsatz ist, fällt ein Nachtzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.

#### **RECHNUNG**

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

# NOMAD'S TERMS & CONDITIONS

Bitte teile uns die ungefähre Personenanzahl bis 1 Woche im Voraus mit. Gerne nehmen wir Änderungen in der Personenzahl (+/-25%) bis am Vorabend des Anlasses entgegen.

Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung. Solltest du deine Buchung kurzfristig komplett annullieren müssen, werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

#### **EVENTS 13 BIS 49 PERSONEN**

5 bis 3 Tage vor Anlass
2 bis 1 Tag vor Anlass
Am Tag des Anlasses
50% der bestätigten Leistungen
75% der bestätigten Leistungen
100% der bestätigten Leistungen

#### **EVENTS AB 50 PERSONEN**

10 bis 6 Tage vor Anlass50% der bestätigten Leistungen5 bis 1 Tag vor Anlass75% der bestätigten LeistungenAm Tag des Anlasses100% der bestätigten Leistungen

## **KONTAKT**

T 061 690 91 60 M EATERY@NOMAD.CH

Hast du das für dich passende Angebot nicht gefunden in unseren Vorschlägen? Dann kontaktiere uns! Gerne kreieren wir gemeinsam mit dir dein individuelles Angebot.