

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
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 APERÓ LOCATION

*Bar Bereich Eatery mit Barsäulen,
Bistrotischen oder Lounge*

*Aussenbereich im Durchgang
oder Boulevard*



NOMAD'S APERO FOOD

FOOD TO SHARE

ZITRONEN HUMMUS

BABA GANOUSH

EZME

PATATAS BRAVAS

TABOULE SALAT

GEPICKELTE RADIESCHEN

CRISPY SHRIMPS (VNM)

PULPO SALAT (GR)

ROHSCHINKEN INVOLTINI (CH)

mit Fladenbrot - Je CHF 9.50

NUSSMISCHUNG 6

mit Chili & Sesam

OLIVEN 6

Knoblauch & Kräuter

NACHOS 16

*mit CheddarSalsa 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.



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.

TRAVELLERS 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

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

HONIGMELONE

grillierte Melone, mariniertes Feta,
Baumnüsse, Crema di Balsamico,
Olivenöl & Brunnenkresse

GYOZA

gefüllt mit Rindfleisch oder
Schweinefleisch dazu Shoju-Sauce

SWEET POTATO

Süßkartoffel mit veganer
Kräutercreme, gepickelte Radieschen,
Schnittlauch, Röstzwiebeln & Sesam

PULPO

gegrillter Pulpo (GR), Oliven-
Kapern Salsa, rote Zwiebeln,
gepickelte Senfkörner & Rucola

PHILLY CHEESESTEAK

Hausgemachtes Brioche Sandwich,
Rindshohrücken (CH), gelbe
Peperoni, gepickelte Zwiebeln &
Cheddar Cheese

MAINS

KOREAN BULGOGI

Rindshohrücken (CH), mit grünen
Bohnen, roten Peperoni & Zwiebeln

TERIYAKI LACHS

Lachsfilet (NOR) Teriyaki Glasur,
Brokkoli, Sesam & Koriander

TORTIGLIONI PASTA

Pasta an Pesto Bianca mit
Artischocken, Mandeln &
Grana Padano

CHICKEN SHAWARMA

Gebratenes Poulet (CH) Taboulé
Salat mit Gurke & Tomate, Labneh
& Peterli

FALAFEL

Falafel aus Kichererbsen, Ezme,
Labneh, Baumnüssen &
Brunnenkresse

BEILAGEN:

Saisonales Gemüse
Reis

SWEETS

FROZEN JOGHURT
mit Honig und Krokant

SCHOKOLADENKUCHEN

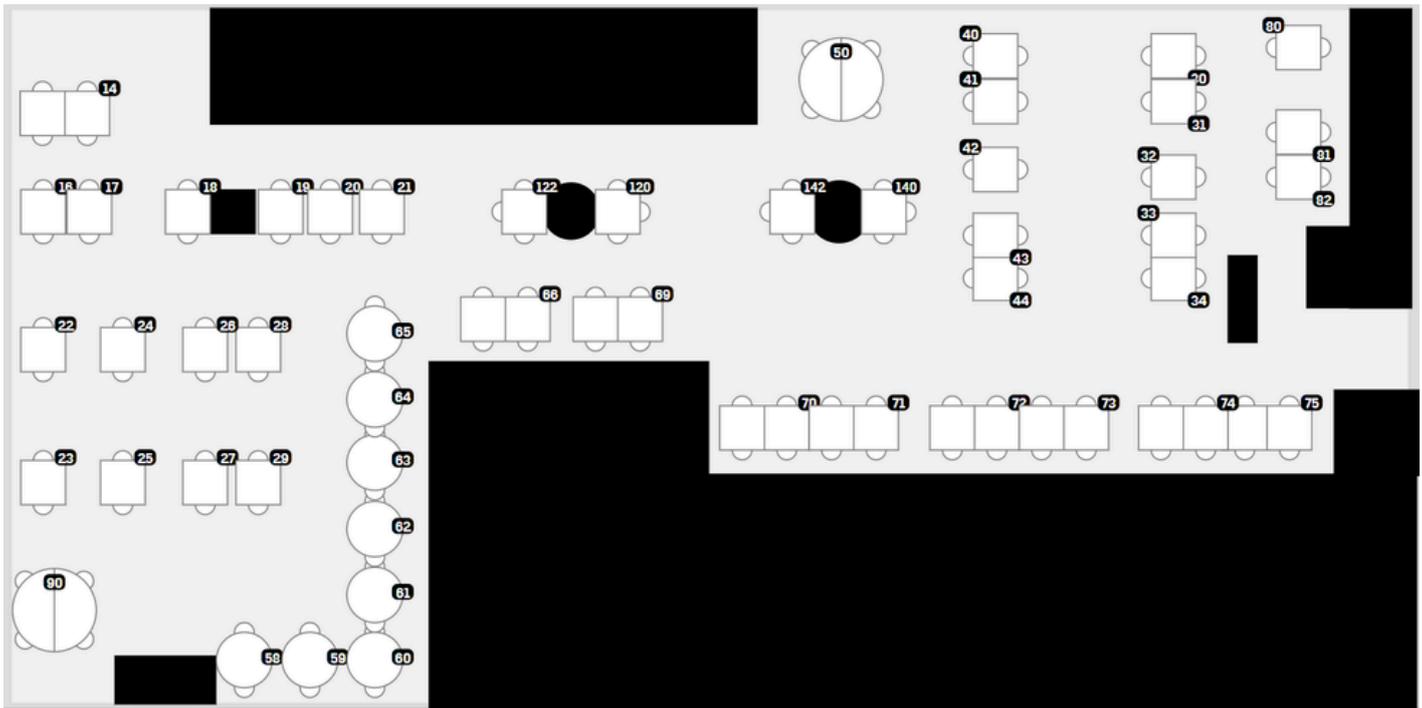
CHURROS

mit Ganache & Zimtzucker

ZITRONENCAKE

SCHOKOLADENMOUSSE

NOMAD'S KAPAZITÄTEN



LOCATION

Eatery Complet

Eatery hinten

Eatery vorne exkl. Lounge

Eatery hinten & 1 Barsäule

Eatery hinten & 2 Barsäulen & Hochtische

Lounge

Barsäule:

Die Barsäulen können nicht miteinander verbunden werden

Barbereich

(1 Barsäule & Hochtische)

Aussenbereich nach

individueller Absprache

LUNCH/DINNER

160–180 Gäste

50–60 Gäste

40 Gäste

70 Gäste

90 Gäste

APÉRO (RICHE)

max. 200 Gäste

60 Gäste

60 Gäste

80 Gäste

100 Gäste

25 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 26

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

ODER À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)

Unsere aktuelle Mittagskarte:
www.nomad.ch/eatery

DEIN DINNER

TÄGLICH 18:00–22:00

À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)

TRAVELLERS MENÜ (AB 13 PERSONEN)

Unsere aktuelle Abendkarte und weitere Informationen:
www.nomad.ch/de/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

MUSIK

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 250 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 für CHF 2.50/Stk.

ZAPFENGELD

*Falls du deinen eigenen Wein mitbringen möchtest, beträgt das Zapfengeld CHF 35 pro Flasche (7,5 dl).
Für mitgebrachten Kuchen/Dessert verrechnen wir CHF 4.00 pro Person.*

BLUMEN/DEKORATION

Dekoration und Blumen kannst du direkt über uns bestellen oder selber mitbringen.

VERLÄNGERUNG

Pro Mitarbeiter, der nach 1.00 Uhr für dich im Einsatz ist, fällt ein Nachzuschlag 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	50% der bestätigten Leistungen
2 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen
Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen

EVENTS AB 50 PERSONEN

10 bis 6 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen
5 bis 1 Tag vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen
Am Tag des Anlasses	100% der bestätigten Leistungen

Gerne haben wir unsere Stornierungsfristen der aktuellen Lage angepasst, um auch in diesen ungewissen Zeiten eine möglichst flexible Planung zu ermöglichen. Wir finden eine individuelle Lösung für den Fall, dass der geplante Event aufgrund von Massnahmen von Kanton oder Bund nicht durchgeführt werden kann.

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.