

Food Konzept Nomad Eatery

- Internationale Trend Küche, mit regionalen Produkten wo möglich
- Inspiriert von Konzepten aus Trendstädten wie Kopenhagen, Berlin, Tel Aviv
- Zwei Grundpfeiler: Qualität und Einfachheit im Sinne von Effizienz
- Schnelles Mittagsangebot mit max CHF 26.- inkl Salat oder Suppe
- Überraschende und innovative Küche am Abend im mittleren Preissegment bis max CHF 34.- pro HG

Inspirationen Angebot: Yotam Ottolenghi, David Chang (momofuku), Haya Molcho (Neni), die Netflix Serien „ugly delicious“, „the Chef Show“, „somebody feed Phil“ und Food Trend Reisen

Beispiel für Inspiration Qualitativ und Produkte: manfreds copenhagen

<https://www.instagram.com/manfredscph/>

Nomad Food ist keine Fusion Küche sondern internationale Spezialitäten, mutig und trendy interpretiert. Ob Hawaiianische Poke Bowl mit Passionsfrucht-Yuzu-Dressing, Japanische Tonkotsu Ramen aus Schweineknochen oder Chicken Shawarma – die Rezepte sind authentisch und mutig gewürzt, einfach und ehrlich präsentiert, ohne Shishi.

Eine typische Eatery-Abendkarte hat sämtliche Kontinente vertreten und setzt regelmässig Massstäbe im Basler Markt Bezüglich Food Trends (Die Eatery war beispielsweise die erste, die Poké Bowls servierte, Nomad Burger hat Burger Trend vorabgeholt in Basel, Ramen Bowls et cetera)

Bar

Die Bar ist ein After Work Hotspot und verfolgt dasselbe Konzept im Sinne von Qualität und Effizienz:

- Das Konzept ist aufgebaut auf Signature Spritzes & Signature Cocktails zum kleineren Teil, mit Knowhow von professionellen Barkeepern.
- Die Zutaten der Spritzs sind qualitativ hochwertig und hausgemacht, beispielsweise Sirups wie Orangen-Thymian oder Zitronemelisse-Dill.
- Die Signature Cocktails sind simpel, bestehen aus max 3-4 Komponenten und sind grösstenteils hergestellt mit hausgemachtem Fruchtmark oder nach dem «Prinzip Sour»: Säure, Süsse, Eiweiss.
- Sämtliche Klassiker sind ebenfalls erhältlich und werden von unseren Profi-Barkeepern mit entsprechendem Know-How hergestellt.

Das Auftreten der Nomad Eatery ist selbstbewusst, simpel und ehrlich. Geführt und belebt von Menschen mit grosser Erfahrung im F&B Bereich.