



BANKETTMENUS 2011/12

Der einzigartige Angebots - Mix in der Saffre

Unsere Bankettmenüs setzen sich einerseits aus traditionellen Zunftmenüs und andererseits aus saisonalen Gerichten zusammen. Die saisonalen Menüs, die nicht an eine Mindestzahl gebunden sind, basieren auf der aktuellen Restaurantkarte und werden kurz vor deren Einsetzung zusammen gestellt (Winter Januar. – März; Frühling März-Juni; Sommer Juni-September; Herbst September-Dezember). Darum können wir Ihnen die Saisonmenüs nicht lange im Voraus zukommen lassen.

Das Fondue Bacchus, DER Klassiker seit über 40 Jahren, kommt immer gut an und eignet sich vor allem für gesellige Anlässe. Eher rustikal geht es beim mittelalterlichen Zunftschmaus zu. Sie können Ihre Bankettmenüs mit einem Dessertbuffet aufwerten – wir beraten Sie dabei gerne.

Damit Sie besser kalkulieren und allfällige Budgetprobleme lösen können, bieten wir verschiedene Anlässe „all-Inklusiv“ an. Sicherlich verstehen Sie, dass diese Angebote ziemlich knapp berechnet sind und wir somit keine grosse Auswahlmöglichkeiten offerieren können.

Die Kanalsafari hat sich als Event bereits bei einem breiten Publikum etabliert. Der Ausstieg direkt in die Saffre mit anschließendem Apéro und Nachtessen ist jedoch eine Spezialität, die nur wir anbieten können!

BANKETTMENUS 2011/12	1
HORS D'OEUVRE-BUFFETS	2
FONDUE BACCHUS	3
SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS	4
MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS	7
BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT	8
BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT	9
ALL – INCLUSIVE DINNER	10
AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	11
ALLGEMEINE PREISLISTE	12



HORS D'OEUVRE-BUFFETS

Unsere Hors d'oeuvre Buffets sind für diejenigen gedacht, die gerne etwas mehr als nur einen einfachen Apero, aber auch kein Galabuffet anbieten möchten. Sie eignen sich für bestens für Generalversammlungen und Empfänge mit schwer einschätzbarer Personenzahl oder auch Abdankungen. Stellen Sie sich verschiedene Platten zusammen und Sie erhalten ein buntes, attraktives Buffet. Ein Korb mit verschiedenen Brotsorten steht natürlich auf dem Buffet.

Seemanns-Platte für 10 Personen

Schottischer Rauchlachs, geräucherter Heilbutt, Rauchforellenfilets mit Meerrettichschaum, Krevetten an Cocktailsauce, Riesenkrevetten & Tartelette mit Sardinenmousse

Fr. 290.00

Bündner-Platte für 10 Personen

Würziges Bündnerfleisch, feiner Rohschinken, leckere Salami, geräucherter Speck, fein geschnittener Salsiz, rezenter Hobelkäse garniert mit Mixed Pickles.

Fr. 220.00

Charcuterie-Platte für 10 Personen

Leckerbissen von unserem Hausmetzger wie saftigen Beinschinken, Rohessspeck, assortierten Aufschnitt, Fleischkäse und Appenzeller Mostbröckli garniert mit Mixed Pickles und Sülze.

Fr. 190.00

Käse-Platte für 10 Personen

Schweizer sowie Französische Weich- und Hartkäse garniert mit Früchten, Kümmel und Nüssen.

Fr. 190.00



FONDUE BACCHUS

Wählen sie zwischen dem traditionellen Fondue Bacchus mit Kalbfleisch oder garen Sie in einer würzigen Gemüsebouillon mit Roséwein. Zu allen Fondue Kombis servieren wir Reis und eine große Auswahl an hausgemachten Saucen.

Bacchus Kombi traditionell

Gebratene Waldpilze auf Salatbouquet an Kräutervinaigrette

12 Kalbfleischspiessli

Hausgemachter Apfelstrudel an warmer Vanillesauce

Fr. 83.00

Bacchus Kombi en vogue

Marinierter „Graved Lachs“ mit Avocadomousse und knackigem Salatbouquet

6 Kalbfleisch- und 6 Pouletspiessli

Leckeres Bitter-Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce

Fr. 79.00

Für Vegetarier

Gleiche Vorspeise und Dessert

zum Hauptgang empfehlen wir etwas aus der aktuellen Saison-Restaurantkarte

Ab 20 Personen können Sie auch anstelle des Desserts ein Dessertbuffet bestellen

Dessertbuffet ohne Käse

Menupreis + Fr. 9.00

Dessertbuffet mit Käse

Menupreis + Fr. 14.00



SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS

Zunftmenu des Bannerherrn 2012

Knackiges Salatbouquet mit gebratenen Pilzen an Kräutervinaigrette

Zanderfilet im Speckmantel gebraten an einer Safran-Fischsauce
auf Lauchgemüse mit Schlosskartoffeln angerichtet

Pfannkuchen gefüllt mit Orangen an einer Grand Marnier Sauce, dazu eine Kugel Vanilleeis

Fr. 55.00

Zunftmenu des Statthalters 2012

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Erbsenpüree an Zitronen-Balsamicojus

Glasierter Natura-Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und zweierlei glasierte Karotten

Panna cotta mit Himbeer-Coulis

Fr. 59.00

Zunftmenu des Stubenmeisters 2012

Geräuchertes Forellenfilet aus Zeiniger Zucht mit Meerrettichschaum
Kleines Salatbouquet und geröstete Crostinis

Karottensuppe verfeinert mit Orangenzeste und Kardamonschaum

Mit Pilzen gefüllte Maispoulardenbrust an Thymiansauce
Tomaten-Gorgonzola-Polenta und Bohnen-Bündel

Dreierlei Schokoladenterrine an einer Passionsfruchtsauce

Fr. 73.00

Zunftmenu des Zeugherrn 2012

Knackiges Salatbouquet mit lauwarmer Appenzeller Käsewaie

Suure Mogge nach alter Basler Art
Safran-Rosmarin Kartoffelstock und Rotkraut
(anderes Gemüse im Frühling/Sommer)

Läckerli Halbgefrorenes mit Früchten garniert

Fr. 62.00



Zunftmenu des Seckelmeister 2012

Riesenkrevetten im Kartoffelmantel gebraten mit Mesclun-Salat an Sesam-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Cognac verfeinert

Gebratene Natura-Kalbsschnitzel mit Waldpilzen verfeinert mit Rahm
Safrannudeln und Marktgemüse

Nougatglace mit Pistazien und Passionsfrucht-Mangosalat

Fr. 82.00

Zunftmenu des Schreibers 2012

Provenzalische Ziegenkäseterrine mit Tomaten, Peperoni und Zucchini

Am Stück gebratenes Entrecôte von einheimischem Naturarind
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Karamelisiertes Ananas-Carpaccio und sein Pina-Colada-Parfait

Fr. 72.00

Zunftmenu des Irtenmeisters 2012

Italienischer Vorspeisenteller mit in Olivenöl mariniertem Gemüse,
Salat und Büffelmozzarella

Penne al pesto rosso mit Parmesanspänen

Gedünstete Kalbs-Involtinis mit Salbei und Rohschinken an Marsalasaucce
Safranrisotto und Erbsen-Kefen-Gemüse mit getrockneten Tomaten

Macchiato mit Schokoladen-, Passionsfrucht- und Vanilleschaum

Fr. 78.00

Zunftmenu des Meisters 2012

Shrimps-Ananas-Chilissalat und Avocadomousse

Medaillons vom Seeteufel auf mediterranem Ratatouille und Zitronen-Oliven-Jus

Black Angus Rinderfilet im Ofen gebraten an Trüffeljus
Röstikroketten und Gemüsebouquet

Marinierter Beerensalat im Krokantkörbchen und feines Bitterschokoladen-Mousse

Fr. 98.00



Zunftmenu des Bauherrn 2012

Warme Zanderterrine an Schnittlauch-Limonen-Fischsauce und Reistimbale

Am Stück gebratenes Rückensteak von Freilandschweinen mit Pilzragout
Gnocchis Romaine und Gemüsebouquet

Hausgemachte Apfelwaie mit Zimtsauce

Fr. 59.00

Zunftmenu des Zeremonienmeisters 2012

Kürbiscremesuppe mit Ingwercreme und gerösteten Kernen

Ossobucco alla Gremolata serviert mit einem Weissweinsrisotto mit Erbsen

Lauwarmer Bitterschokoladenkuchen mit Beerenkompott

Fr. 59.00

Alternativen für Vegetarier

Wir empfehlen Ihnen jeweils den Fleischgang durch ein vegetarisches Gericht aus unserer Restaurant-à la carte-Karte zu ersetzen. Wir wären froh, wenn Sie uns zwei Tage im voraus die ungefähre Anzahl Vegetarier bekannt geben könnten.

Saisonale Karte

Verlangen Sie auch unsere Saisonal-Bankettmenüs, die auf dem aktuellen Restaurantangebot basieren und darum nicht an eine Mindestzahl Gäste gebunden ist. Diese Menüs können wir Ihnen jedoch erst kurz vor der aktuellen Saison zustellen.



MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS

Bedienstete in historischen Gewändern gekleidet empfangen Sie auf der Treppe des ehrwürdigen Zunfthauses zu Safran. Ein stimmungsvoller Abend in mittelalterlichem Ambiente kann beginnen. Musikanten mit Schalmel und Dudelsack unterhalten Ihre Gäste beim Aperó.

Sobald Sie an den langen Tischen Platz genommen haben, werden Sie vom Herald begrüsst. Anschliessend wird der erste Gang serviert: die Mägde tragen üppige Salatteller auf und reichen dazu knuspriges Brot.

Knechte betreten mit einer Holzbahre voll gebratenem Fleisch den Zunftsaal, die Köche richten das Buffet mit Kartoffel- und Gemüseplatten an, schneiden das Fleisch auf und bedienen die Gäste am Buffet.

Mit Volksmusik aus Renaissance und Barock unterhalten die Zunftspielleute und der Herald fordert die Gäste zu seinem lustigem Spiel auf.

Zur fortgeschrittenen Stunde geht das Licht aus, die Türen zum Saal öffnen sich und wir präsentieren das Dessert. Der Oberknecht schenkt Ihren Gästen einen eisgekühlten Schnaps ein, während die Mägde duftenden Kaffee und Gebäck servieren.

Servierte Vorspeise

Knackiges Salatbouquet an Gemüse-Vinaigrette
garniert mit warmem Sbrinz-Crouton und gebratenen Kräuterpilzen

Hauptgang am Buffet tranchiert, Gäste bedienen sich am Buffet

Saftiger Beinschinken im Brotmantel
Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Lammgigot
Am Stück im Ofen mit Bier geschmorte Kalbshaxe
Gefüllte Trutenbrust an Honig-Thymianjus
Aromatische Schweinsbratwurst mit scharfem Senf

Gemüselasagne mit Pilzen
Kartoffelgratin
Safranreis mit Rosinen und feinen Gewürzen
Glasiertes Gemüse

Servierter Dessert

Traditioneller Apfelstrudel an Zimt-Vanillesauce
dazu Kaffee, ein Glas eisgekühlter Baselbieter Kirsch und Basler Leckerli

für 60 – 150 Personen Fr. 88.00

Im Menüpreis inbegriffen sind das Essen, der Kaffee mit Gebäck und Schnaps, die Tischdekoration sowie die mittelalterlichen Kostüme der Mitarbeiter.

Zusätzliche Kosten:

Mittelalterliche Unterhaltungsmusiker mit Gaukler (3 Mann) Fr. 2'300 incl. Mwst



BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT

Buffet „Safran Zunft Classic“

Mit Limonen mariniertes Rindfleisch-Carpaccio und Avocadomousse

Geflügelterrinen mit Birnen und Krevettenterrine an Dillsauce

Bündnerfleisch, Salami und Rohschinken mit Mixed Pickles

Trio von Norwegischem Lachs mit seinen Beilagen (geräuchert, mariniert, Tartar)

Gebratene, asiatisch marinierte Poulardenbrustmedaillons auf orientalischem Salat

Antipasti-Gemüse verfeinert mit frischem Koriander und Feta

Taboulé-Salat mit Pfefferminz, Gemüsewürfeln und Tomaten

Gemüse-Curry-Salat und Griechischer Salat

Blattsalate mit French und Italian Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef an Merlot-Peperoncini-Sauce

Riesenkrevetten in Limonen-Ingwersauce

Kross gebratener Pfefferspeck

Emmentaler Lammkeule an duftender Kräutermarinade

Penne an pikanter Tomatensauce „all’arrabiata“ mit Parmesan

Trockenreis, Kartoffelgratin und frisches Gemüse mit Kräutern

Grosses Dessertbuffet mit Schweizer und Französischem Käse

60 – 180 Personen à Fr. 90.00

Buffet „Safran Zunft Classic“ mit serviertem Hauptgang

Vorspeisen und Dessertbuffet wie oben beschrieben, dazwischen servieren wir:

Rosa gebratenes Roastbeef an Merlot-Peperoncini-Sauce

Kartoffelgratin und frisches Gemüse mit Kräutern

60 – 180 Personen à Fr. 80.00



BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT

Buffet „Bella Italia“

Tomatensalat mit Mozzarella

Grilliertes Gemüse in Olivenöl eingelegt und gemischte Antipasti

Geröstete Brotscheiben belegt mit Olivenpaste, Geflügellebermousse und Tomaten

Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan

Variationen von verschiedenen Minipizzas

Melonenschiffchen mit Rohschinken

„Vitello trotato“ - feine Scheiben von Kalbsbraten an Rauchforellen-Mayonnaise

Meeresfrüchtesalat mariniert in Olivenöl und Limonensaft

Mortadella, Coppa, Bresaola und Parmaschinken

Ruccola mit Parmesan und Pinienkernen

Gemüselasagne mit Pilzen an würziger Tomatensauce

Lachs mit Spinatfarce im Blätterteig gebacken und am Buffet geschnitten

Kalbpiccata in Ei-Käse-Mantel

Zartes Geflügel in Limonensauce

Manzo Brasato - Rinderbraten in kräftiger Piemonteser Rotweinsauce geschmort

Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Grosses Dessert- und Käsebuffet

60 – 180 Personen à Fr. 90.00

Buffet „Bella Italia“ mit serviertem Hauptgang

Vorspeisen und Dessertbuffet wie oben beschrieben,
dazwischen servieren wir Ihren Gästen:

Manzo Brasato - Rinderbraten in kräftiger Piemontesersauce geschmort
Safranrisotto und frisches Gemüse mit Kräutern

60 – 180 Personen à Fr. 80.00



ALL – INCLUSIVE DINNER

Unsere All-Inklusive Angebote beinhalten die Saalmiete, die Saalreinigung, das Essen, Wein, Mineralwasser und Cafe. Die Mindestanzahl von 20 Personen wird in jedem Fall verrechnet. Diese Angebote gelten bis spätestens Mitternacht. Für alle weiteren Leistungen konsultieren Sie bitte unsere Allg. Preisliste und die Allg. Geschäftsbedingungen.

Wenn Sie nicht die genaue Anzahl Vegetarier kennen, empfehlen wir ein Gericht aus unserer Saison-Restaurantkarte anzubieten.

All inclusive Fondue Bacchus

Buntes Salatbouquet mit gebratenen Pilzen und Kräutern

* * *

Fondue Bacchus mit 14 Pouletspiessli, den traditionellen Beilagen und Saucen sowie Reis (Vegetarier können sich ein Gericht aus der saisonalen Restaurantkarte aussuchen)

* * *

Parfait glacé Grand Marnier

Pro Person Fr. 90.00

All inclusive Menu 1

Scheiben von Schottischem Rauchlachs begleitet von einem mit Meerrettichschaum gefüllten Windbeutel, rotem Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet

* * *

Zweierlei Fleischspiesse auf Oliven-Peperoncini-Sauce
Safranrisotto und Ratatouille mit provençalischen Kräutern
oder

Safranrisotto und Gemüsepiccatas garniert mit Ratatouille und Oliven-Peperoncini-Sauce

* * *

Panna Cotta mit Beerenkompott und Mandelfächer

Pro Person Fr. 99.00

All inclusive Menu 2

Bouquet von Blattsalaten mit Sprossen und Kernen

* * *

Zartes Kalbsschnitzel al limone

Nudeln und glasiertes Gemüse

oder

Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen garniert mit frischem Gemüse

* * *

Schokoladenmousse an feiner Orangensauce

Pro Person Fr. 98.00

Inbegriffene Getränke:

Château Fleurs Grandchamps, Sauvignon blanc, Bordeaux

Tempranillo Miralvalle, Spanien

Mineralwasser und Kaffee



AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Personenzahl

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte 20 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl bekannt. Die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir empfehlen diese letzte Bestätigung per Mail zu tätigen.

Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Fax oder per Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation provisorisch. Sollten wir bis dann keine Bestätigung bekommen, behalten wir uns das Recht offen, den Saal bei anderen Anfragen weiter zu vermieten.

Lärmimmissionen / Verlängerung / Nachmitternachtszuschlag

Bitte beachten Sie, dass die Safran Zunft mitten in der Stadt liegt und wir Rücksicht auf die Nachbarn nehmen müssen. Wenn Sie länger als bis Mitternacht bleiben möchten, verlängern wir gerne bis 2 Uhr. Die Musik kann bis 1 Uhr spielen. Berechnet wird die Zeit bis der letzte Gast bzw. Musiker das Haus verlässt.

Ab Mitternacht verrechnen wir bis der letzte Gast gegangen ist, pro angefangene Stunde einen Nachzuschlag von Fr. 250 (max. 2 Uhr). Diese Zuschläge gelten auch ohne vorreservierte Verlängerung und werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Abbau Technik und Musiker

Musiker und Techniker bauen in der Regel nach dem Anlaß ab oder nach Rücksprache am nächsten Tag (außer Sonntag). Wir gewähren eine Kulanz von 30 Min. nach Ende des Anlasses. Sollte der Abbau länger dauern, berechnen wir zu Ihren Lasten pro angefangene Stunde Fr. 250. Bitte instruieren Sie Ihre Musiker.

Dekorieren der Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten sind sehr alt und haben für die Zunft einen unersetzbaren Wert. Jeder Saal, jede Stukatur, jeder Gegenstand ist einmalig. Aus diesem Grunde ist es absolut verboten, irgendwelche Dekorationsgegenstände anzukleben oder anzunageln. Jeder Klebstreifen reisst ein wenig Farbe vom Holz, jeder Nagel zerstört die Faserung. Gerne stellen wir Stellwände bereit.

Menuauswahl – Saalmiete

Bei einheitlicher Menuwahl (mit vegetarischer Option) ab Fr. 55 entfällt eine Saalmiete. Wenn Sie in den Stuben à la carte bestellen möchten, berechnen wir eine Saalmiete von Fr. 100. Für Auswahlmenüs (nur für kleinere Gruppen möglich) können Sie Speisen aus der aktuellen Restaurantkarte aussuchen. Der Bankett-Mindestumsatz im Zunftsaal beträgt Fr. 7'000. Wir erstellen Ihnen gerne eine Kostenschätzung.

Annullierungskosten

Annullationen müssen per Fax oder Mail getätigt werden. Wir stellen folgende Kosten in Rechnung::

	Vorgesetztenstube	Gilgen-/A.Ryffstube	Zunftsaal
Bis 30 Tage vor dem Anlass	100	200	1'500
Bis 14 Tage vor dem Anlass	200	500	2'500
13 - 2 Tage vor dem Anlass	400	1'000	4'000
weniger als 2 Tage	800	2'000	7'000

Zahlungsmodus

Gerne schicken wir nach dem Anlaß eine Rechnung, die Sie bitte innerhalb 14 Tagen netto begleichen. Wenn Sie mit Kreditkarten zahlen möchten, berechnen wir 3% Kommission auf den Gesamtbetrag.

Gültigkeitsdauer der Preisofferte und Verbindlichkeiten

Unsere Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Unsere AGB sind integrierender



ALLGEMEINE PREISLISTE

Saalmieten

Für Anlässe ohne Essen oder einem kleinen Imbiß verrechnen wir eine Saalmiete. Für Bankette mit fest abgemachtem Essen (Menupreis ab Fr. 50) entfällt diese. In der Saalmiete des ZunftsaaIs ist die Beschallungsanlage mit 2 Funkmikrofonen und CD-Player sowie das Bereitstellen und die Reinigung des Saals inbegriffen.

	Tarif 1	Tarif 2	Tarif 3
ZunftsaaI	1'900	1'200	3'000
Gilgenstube	500	300	1'000
Andreas Ryff Stube	400		
Vorgesetztenstube	200		

Tarif 1 Anlass mit/ohne Getrankekonsumation, 8-17 Uhr oder 18 - 24 Uhr

Tarif 2 Anlass mit Essens-Konsumation von mind. Fr. 25 pro Person

Tarif 3 Ganztagesmiete

Endreinigung

Die Kosten der Reinigung des ZunftsaaIs (Fr. 200) durch eine externe Firma verrechnen wir weiter. Wird eine Saalmiete verrechnet, ist die Endreinigung inbegriffen.

Garderobe

Die Garderobe im Bankettbereich befindet sich im Gewurzkammerli. Die Bewachung der Garderobe kostet pauschal Fr. 200 bis 24 Uhr, danach Fr. 45 pro angebrochene Stunde.

Mietgeräte

Klavier (allfällige Stimmung zu Lasten des Mieters ca. Fr. 250)		80
Mikrofonanlage mit Funkmikrofon		300
Scheinwerfer 380 cm hoch		80
W-LAN pro Stockwerk und Tag		50
Hellraumprojektor mit Leinwand		80
Podiumelemente 125 x 250 cm (max 4), pro Stück		75
Stellwände 80 x 200 cm, pro Stück		35
Flipchart		35
Plasma-Fernseher 42" (106 cm)		250
LCD Player Sanyo 2000 ANSI Lumen (Beamer)		200
DVD-Player		100
Lichtstarke Beamer, Grossleinwand etc.	Preise auf Anfrage	
Menukarten schwarz/weiss gratis, Farbdruck	pro person	2.50
Grosser Kerzenständer mit Efeu	pro Tisch	15
Blumen in Vasen		25
Blumengestecke klein		45
Blumengestecke gross		65

Um einen störungsfreien Ablauf bei Podiumsdiskussionen oder Vorträgen zu sichern, empfehlen wir unbedingt einen Techniker zur Betreuung der Saalbeschallung zu engagieren.

Für zugemietete technische Anlage erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 10%.