



BANKETTMENUS 2011

Der einzigartige Angebots - Mix in der Saffre

In den letzten Jahren verzeichneten wir bei Bankettorganisatoren ein zunehmendes Verlangen, Menus mit Auswahlmöglichkeit beim Hauptgang anzubieten. Dies stellt an die Küche höchste Anforderungen und kann nur bedingt

Gesellschaften, die ein Rahmenprogramm wünschen, finden in der Saffre einige attraktive Möglichkeiten. Das Fondue Bacchus, DER Klassiker seit über 40 Jahren, kommt immer gut an und eignet sich vor allem für gesellige Anlässe. Eher rustikal und gemütlich geht es beim Mittelalterlichen Zunftschauss zu.

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!

Auf unserer kulinarischen Safari durch Südafrika verwöhnen wir Sie mit einer Vielzahl von Leckerbissen aus der exzellenten Kapküche und schönen Weinauswahl vom Kap.

„Bitte nicht Rauchen“

Auf vielseitigen Wunsch bitten wir Sie im Foyer und Treppenhaus nicht mehr zu rauchen. Wenn Sie Ihren Gästen trotzdem das **Rauchen erlauben** möchten, können Sie dies selbstverständlich in dem **von Ihnen reservierten Raum**.

BANKETTMENUS 2011	1
„SAFFRE APEROS“	2
APERIO RICHE	3
APERIO KOMBINATIONEN	4
HORS D'OEUVRE-BUFFETS	5
FONDUE BACCHUS	6
SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS	7
FRÜHLINGSEMPFEHLUNGEN	9
SOMMEREMPFEHLUNGEN	10
HERBSTEMPFEHLUNGEN	11
WINTEREMPFEHLUNGEN	12
VEGETARISCHE GERICHTE	13
MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS	14
BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT	15
BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT	16
AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	17
ALLGEMEINE PREISLISTE	18



„SAFFRE APEROS“

Leckere Häppchen (mind. 12 Stück pro Sorte)

Vollkorn-Crostini mit Gorgonzola und Baumnüssen
Laugencrostini mit Kräuter-Hüttenkäse
Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikumpesto
Melone-Rohschinken-Spiess
Lauwarme Rindfleisch-Bällchen an Chilisauce
Frittierte Samoosas an Süss-Sauersauce

je Fr. 3.80

Partybrötli gefüllt mit Antipasto-Gemüse
Rauchlachscanapé mit Merrettichschaum
Crostini mit feinem Rindfleisch-Tartar
Crevettencocktail im Windbeutel
Geeiste Gazpacho Andaluse in der Mokkatasse
Tandorichicken auf Guacamole im Chinalöffel serviert
Straussen-Sosaties (grillierte Spiessli mit Straussenfilet und Aprikosen)
Warme Schinkengipfel
Saftige Würstchen im Teigmantel
Heisse Mini-Chäschüechli (2 Stück)

je Fr. 4.80

Partybrötli gefüllt mit Parmaschinken
Party-Laugenbrötli gefüllt mit Salami
Gemüsecurry mit gebratener Kokos-Banane
Mini-Rösti mit Rauchlachsrosette
Im Tempurateig gebackene Riesenkrevette
Chicken-Yakitorispiess mit würziger Hausmarinade
Gefülltes Blätterteiggebäck (Fleisch und vegetarisch gemischt)

je Fr. 5.80



Zum Knabbern

Standartbeilagen (Pommes Chips, Nüssli, Salzgebäck) oder
Sunnereedli (kleine knusprige Fastenwähen mit Kümmel)

pro Person Fr. 4.00

Aus der Backstube

Elsässer Speckgugelhopf (ca. 16 Tranchen)	Fr. 34.00
Grossmutter Gugelhopf (ca. 16 Tranchen)	Fr. 34.00
Mini-Pâtisserie	Fr. 4.80
Elsässer Flammekuchen (12 Portionen)	Fr. 18.00

APERO RICHE

Ein exklusiver, reichhaltiger Apéro kann Ihren Vortrag oder Ihre Produktepräsentation auf ideale Weise abrunden und einen nachhaltigen Eindruck bei den Kunden hinterlassen. Solche Apéros bieten zudem den Vorteil sich ungezwungen und frei zu bewegen, es besteht die Gelegenheit sich mit verschiedenen Gästen zu unterhalten.

Wir sind dafür bekannt dafür, dass unsere Angebote aus leckeren Kreationen und exquisiten Häppchen zusammen gestellt und individuell auf Sie persönlichen Bedürfnisse abgestimmt werden. Fragen Sie uns einfach an und wir werden Ihnen einen Vorschlag massschneidern.

Für einen Apero Riche sollten Sie zwischen Fr. 50 -75 budgetieren. Er beinhaltet kalte und warme Kleinigkeiten und natürlich ein paar süsse Grüsse unseres Patissiers.



APERRO KOMBINATIONEN

Unsere Aperro-Kombinationen servieren wir jeweils während 30 Minuten. Wenn Sie einen längeren Aperro servieren möchten, kostet jede angefangene Viertelstunde zusätzlich 30% des Grundpreises.

APERRO WELCOME

Erdnüssli, Salzstengli, Chips und Oliven

mindestens 20 Personen Fr. 15.00

dazu servieren wir Mont-sur-Rolle, Wardeck Bier, Orangenjus und Mineralwasser

APERRO BASEL

ein Mini-Chäschüechli

zwei Stück Elsässer Flammekuchen

ein saftiges Würstchen im Teigmantel

Sunnereedli

mindestens 20 Personen Fr. 25.00

dazu servieren wir weissen Zunftwein, Bier, Orangenjus und Mineralwasser

APERRO ROYAL

ein Crostini mit Tomaten-Basilikum

ein Crostini mit feinem Rindstartar

ein Canapé mit Rosette von Schottischem Rauchlachs

ein Canapé mit Schnittlauch-Quark-Mousse

ein Canapé mit würzigem Parmaschinken

mindestens 20 Personen Fr. 35.00

dazu servieren wir Prosecco, Bier, Orangenjus und Mineralwasser



HORS D'OEUVRE-BUFFETS

Unsere Hors d'oeuvre Buffets sind für diejenigen gedacht, die gerne etwas mehr als nur Nüssli und Salzstengeli aber auch kein Galabuffet anbieten möchten. 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, geräucher 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, geräucher 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

Fein geschnittenes, erstklassiges Kalb- oder Pouletfleisch auf Holzstäbchen sowie Gemüse und Dim Sum 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

Zweierlei vom Lachs mit knackigem Salatbouquet garniert

12 Kalbfleischspiessli

Schokoladenmousse mit Passionsfrüchte-Couli

Fr. 82.00

Bacchus Kombi classic

Gebratene Waldpilze auf Salatbouquet an Kräutervinaigrette

6 Kalbfleisch- und 6 Pouletspiessli

Apfelstrudel an Vanillesauce

Fr. 79.00

Bacchus Kombi mixed

Saisonal Salat an Gemüse-Koriander-Vinaigrette

5 Kalb-, 5 Pouletspiessli und 4 Dim Sum, dazu reichlich Gemüse

Halbgefrorenes mit Nougat, Krokant und Pistazien

Fr. 76.00

Für Vegetarier

Gleiche Vorspeise, Dessert und Preise wie Traditionell, Classic oder Mixed

zum Hauptgang: Dim Sum (chinesische Ravioli) und reichlich Gemüse

Preis wie Bacchus Kombi

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

Saisonaler Salat und gebratene Pilze an Kräutervinaigrette

Zanderfilet im Speckmantel an Preiselbeerrahmsauce
dazu Kümmelkraut und Schlosskartoffeln

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

Fr. 54.00

Zunftmenu des Statthalters

Gebratenes Rotbarbenfilet an Humus-Friséesalat an Zitronen-Balsamicojus

Glasiertes Natura-Kalbsschulterfilet an Rosmarinjus
Römische Gnocchis und zweierlei glasierte Karotten

Panna cotta mit Himbeer-Coulis

Fr. 58.00

Zunftmenu des Stubenmeisters

Geräuchertes Forellenfilet aus Zeinigen mit Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet und gerösteten Crostinis

Karotten-Orangensuppe mit Kardamonschaum

Schweinsfilet im Ofen gegart an Calvadossauce
Butterspätzli und Speck-Bohnen-Bündel

Dreierlei Schokoladenterrine an einer Passionsfruchtsauce

Fr. 79.00

Zunftmenu des Meisters

Algen-Endivien-Salat mit marinierten Cocktailkrevetten

Gegrilltes Seewolfs-Filet auf mediterranem Ratatouille und Zitronen-Oliven-Jus

Black Angus Rinderfilet an Morcheljus
Dauphinkartoffeln und Gemüsebouquet

Marinierter Beerensalat im Krokantkörbchen und feines Bitterschokoladen-Mousse

Fr. 95.00



Zunftmenu des Seckelmeister

Frittierte Krevettenschwänze auf Mesclun-Salat an Sesam-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Cognac verfeinert

Gebratene Natura-Kalbsschnitzel mit Waldpilzen verfeinert mit Rahm
Zweierlei Nudeln und Marktgemüse

Nougatglace mit Pistazien und Mandarinsauce

Fr. 79.00

Zunftmenu des Zeugherrn

Saisonaler Salat mit lauwarmer Quiche Lorraine

Suure Mogge nach alter Basler Art
mit feinem Safran-Rosmarin Kartoffelstock und Rotkraut

Apfelwaie an Vanillesauce serviert mit einer Kugel Zimtglace

Fr. 59.00

Zunftmenu des Irtenmeisters

Italienischer Vorspeisenteller mit in Olivenöl mariniertem Gemüse,
Salat und Büffelmozzarella

Penne all'arrabbiata mit Pecorino Vecchio

Gedünstete Kalbs-Involtinis mit Salbei und Rohschinken an Marsalasauce
Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln

Macchiato mit Schokoladen-, Passionsfrucht- und Vanilleschaum

Fr. 77.00

Zunftmenu des Schreibers

Knackiges Salatbouquet mit gehacktem Ei und italienischer Dressing

Stroganoff von zartem Natura-Rindfleisch
Tomaten-Gorgonzola-Polenta und Bohnenragout

Halbgefrorenes „Basler Leckerli“ mit eingelegten Saisonfrüchten

Fr. 54.00



FRÜHLINGSEMPFEHLUNGEN

Frühlings Menu A

Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce auf grünem Spargel-Orangensalat

Gebratenes Schweinsnierstück mit Pilzragout an feiner Rahmsauce
Piemonteser Gnocchis und Frühlingsgemüse

Rhabarber-Crumble und eine Kugel Vanilleeis

Fr. 62.00

Frühlings Menu B

Spargelcrèmesuppe mit grünen und weißen Spargelstücken

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüseragout mit Safran-Rosapfeffer-Sauce

Im Ofen gebratenes Karre vom Schweizer Alpenlamm unter einer Kräuterkruste
serviert mit Tomaten-Bramata und Bohnenragout

Karamell-Krokant-Parfait mit marinierten Erdbeeren und tasmanischem Bergpfeffer

Fr. 79.00

Frühlings Menu C

Mit Dill gewürztes Lachstartar garniert mit Frühlingsalat

Spargelspitzen auf einem Blätterteigkissen nappiert mit einer Rieslingsauce

Am Stück gebratenes Natura Kalbssteak mit Morcheln
dazu feine Butternudeln und Gemüse vom Basler Markt

Limoneneis auf Bitterschokoladen-Crème mit Himbeerschaum

Fr. 95.00



SOMMEREMPFEHLUNGEN

Sommer Menu D

Gebratene Riesenkrevetten und Ruccola-Sprossensalat an Tomaten-Ingwer-Vinaigrette

Gebratene Maispoularde mit Ricotta-Kräuterfüllung und Oliven-Geflügeljus
Frischer Spinat und Kartoffelgnocchis

Knusperhörnchen gefüllt mit frischen Früchten, dazu marmorisiertes Erdbeer-Joghurt-Eis

Fr. 65.00

Sommer Menu E

Melonensalat mit Sakurasprossen und Parmaschinken-Rosetten

Geeiste Gazpacho mit Riesenkrevetten und Basilikum-Espuma

Zweierlei Spiesse vom Lamm und Rind mit seinen Marinaden
Sommerkartoffeln und mediterranes Ratatouille

Marsala-Aphrodite Glace mit Kirschenragout

Fr. 74.00

Sommer Menu F

Timbale von Avocado, Tomaten und Buffelmozzarella mit einem sommerlichen Salat

Tournedos von schottischem Lachs mit Kalamat-Oliven-Sabayon
auf Safran-Fenchel präsentiert

Baselbieter Kalbsnierstück und frische Pfifferlinge an Rosmarinjus
Parmesanrisotto und glasiertes Sommergemüse

Pfirsichkompott mit Vanilleschaum serviert mit erfrischendem Früchtesorbet

Fr. 95.00



HERBSTEMPFEHLUNGEN

Herbst Menu G

Wildterrinen mit Preiselbeersauce und herbstliche Blattsalate

Perlhuhnbrust im Ofen gegart an Feigen-Balsamicojus
Butterspätzli und marktfrisches Gemüse

Mandel-Halbgefrorenes mit Kirsch-Pinienragout

Fr. 65.00

Herbst Menu H

Kürbiscrèmesuppe mit Kurkuma und Orangenzeste

Black Angus Roastbeef an Merlottsauce
Kartoffelgratin und kleines glasiertes Gemüse

Millefeuille von Maronen, Zwetschgen und Meringue

Fr. 70.00

Herbst Menu I

Nüsslisalat mit Himbeeressig-Vinaigrette und geräuchertes Zeininger Bachforellenfilet

Selleriecremesuppe mit Roquefortschaum

Gebrautes Doradenfilet an Rosmarin-Jus
serviert auf Zucchini-Kartoffel-Kürbis-Ragout

Ricotta-Tira-mi-su mit Schokoladen-Preiselbeer-Coulis

Fr. 79.00



WINTEREMPFEHLUNGEN

Winter Menu K

Geräuchertes Zeiniger Forellenfilet und mariniertes Lachstartar, garniert mit Nüsslissalat

Kalbsbraten mit Kräuterkruste an Madèrjus
Bratkartoffeln und Gemüse

Kokos-Passionsfrucht-Mousse im Schokoladenmantel

Fr. 65.00

Winter Menu L

Kartoffel-Sellerie-Süppchen mit Kartoffelchips

Gebratener Seeteufel auf Orangen-Estragon-Risotto

Geschmortes Kalbsbäggli an Burgundersauce
Papardelle und glasiertes Wintergemüse

Karamelisiertes Ananas-Carpaccio mit Safran-Limonen-Sorbet

Fr. 80.00

Winter Menu M

Rote Currysuppe mit Kokosmilch verfeinert und Riesenkrevettenragout

Zander-Saltim Bocca an Safransauce und geschmorte Linsen

Black Angus Roastbeef an feiner Béarnaise
Dazu Kartoffelgratin und Wurzelgemüse mit frischen Kräutern

Pinien-Birnenstrudel und Schokoladen-Chili-Eis auf Hollundersaucenspiegel

Fr. 92.00



VEGETARISCHE GERICHTE

Sie können Ihr gewähltes Menu eine vegetarische Alternative ergänzen. Der Preis bleibt sich gleich, weil allfällig tiefere Warenkosten durch zusätzliche Personalkosten verteuert werden.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen

Käsekuchen mit knackigem Salatbouquet (mind. 6 Portionen)

Hauptgang

Safranrisotto mit Auberginen und Zucchini-Piccatas an würziger Tomatensauce

Penne mit rassiger Tomatensauce, Broccoliröschen und Parmesanspänen

Gemüse-Lasagne mit Pilzragout (mind. 6 Portionen)

Blätterteigkruste mit Spargelspitzen und Pilzen an einer Rieslingsauce

Markgräfler Spargeln mit neuen Kartoffeln und Hollandaisesauce (nur im Frühling)

Gemüse-Frikasse an roter Currysauce verfeinert mit Kokosmilch serviert im Reising

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie jeweils auf unserer saisonalen Restaurantkarte.



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 Apero.

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 tragen auf einer Holzbahre das gebratene Fleisch in den Saal, die Köche richten das Buffet mit Kartoffel- und Gemüseplatten an und schneiden das Fleisch auf. Die Gäste bedienen sich selbst und essen was und soviel sie wünschen.

Zunftspielleute unterhalten Sie mit Volksmusik aus Renaissance und Barock 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 einem Pilz-Kräuter-Strudel

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
Bratkartoffeln mit duftendem Rosmarin
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

Kosten

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
Begrüssungsrede von einem Zunftmitglied: Essensgutschein im Wert von Fr. 100



BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT

Buffet „Safran Zunft Classic“

Mit Limonen mariniertes Rindfleisch-Carpaccio auf Avocadomousse

Geflügelterrinen mit Birnen und Krevettenterrine an Dillsauce

Bündnerfleisch, Salami und Rohschinken

Geräucherter und marinierter Norwegischer Lachs mit seinen Garnituren

Gebratene Poularde auf Waldorfsalat

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 grüner Pfeffersauce

Riesenkrevetten in Curry-Ingwersauce

Kross gebratener Pfefferspeck

Emmentaler Lammkeule an duftender Kräutermarinade

Tortelloni an pikanter Tomatensauce „all'arrabiata“

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 grüner Pfeffersauce

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



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. 54 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 Bestandteil des Bewirtungsvertrages und sind allgemein verbindlich. Gerichtsstand für Streitigkeiten ist BS.



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 Zunftsaa's ist die Beschallungsanlage mit 2 Funkmikrofonen und CD-Player sowie das Bereitstellen und die Reinigung des Saals inbegriffen.

	Tarif 1	Tarif 2	Tarif 3
Zunftsaa	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 Zunftsaa's (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 einen Techniker zur Betreuung der Saalbeschallung zu engagieren.

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