



BANKETTMENUS 2010

Der einzigartige Angebots - Mix in der Saffre

ICOMOS hat der Safran Zunft die besondere Auszeichnung „Das Historische Restaurant des Jahres 2008“ für die Erhaltung der alten Bausubstanz und dem angepassten Betriebskonzept verliehen. Als eines der letzten Zunfthäuser bieten wir mit „safran-zünftigen Menus“ und Jahreszeiten-Empfehlungen eine bürgerliche Küche kreativ umgesetzt an.

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 2010 | 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 |
| OUT OF SOUTH AFRICA | 13 |
| MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS | 14 |
| BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT | 15 |
| AGB - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN | 17 |
| ALLGEMEINE PREISLISTE | 18 |



„SAFFRE APEROS“

Leckere Häppchen (mind. 12 Stück pro Sorte)

Vollkorn-Crostini mit Gorgonzola und Baumnüssen
Laugencrostini mit Kräuterquark und Schnittlauch
Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikumpesto
Melone-Rohschinken-Spiess
Lauwarme Rindfleisch-Frikadellen
Frittierte Samoosas

je Fr. 3.50

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

je Fr. 4.50

Partybrötli gefüllt mit Parmaschinken
Party-Laugenbrötli gefüllt mit Salami
Gemüsecurry mit gebratener Kokos-Banane
Mini-Camenbert in Mandelkruste mit rotem Zwiebelkompott
Safranrisotto mit gedünsteten Pilzen
Im Tempurateig gebackene Riesenkrevette
Springbock-Kebab mit Koriander, Ingwer und Garam Masala gewürzt
Gefülltes Blätterteiggebäck (Fleisch und vegetarisch gemischt)

je Fr. 5.50



Zum Knabbern

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

pro Person Fr. 3.50

Aus der Backstube

| | |
|-------------------------|------------------|
| Elsässer Speckgugelhopf | Fr. 32.00 |
| Grossmutter Gugelhopf | Fr. 32.00 |
| Mini-Pâtisserie | Fr. 4.50 |

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



APERRO KOMBINATIONEN

Um Ihnen bei der Auswahl zu helfen, bieten wir Aperro-Kombinationen (Getränke extra) an.

APERRO SUISSE

zwei warme Mini-Chäschüechli
ein knuspriges Schinkengipfeli
ein saftiges Würstchen im Teigmantel
Erdnüssli und Salzstengeli

mindestens 15 Personen Fr. 14.00
dazu empfehlen wir einen erfrischenden Schweizer Weisswein

APERRO ROYAL

ein Crostini mit Tomaten-Basilikum
ein Crostini mit feinem Rindstartar
ein Canapé mit zartem Schottischem Rauchlachs
ein Canapé mit Schnittlauch-Quark-Mousse
ein Canapé mit würzigem Parmaschinken

mindestens 15 Personen Fr. 22.00
für die Königin einen Champagner, für die Prinzessin einen Prosecco

APERRO AFRIKA

ein Windbeutel gefüllt mit Currycrevetten
ein Crostini mit Straussencarpaccio und Peppadews
ein frittierter Erdnuss-Mais-Krapfen
eine gebratene Peri-Peri-Riesencrevette
ein grilliertes Straussenspiesschen mit Aprikosen
ein grillierter Springbockkebab mit Zanzibar-Pfeffergewürz und Ingwer

mindestens 25 Personen Fr. 27.00
in unserem Keller lagern feine Chardonnay und Sauvignon blanc aus Stellenbosch



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. 280.00

Bündner-Platte für 10 Personen

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

Fr. 210.00

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. 180.00

Käse-Platte für 10 Personen

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

Fr. 180.00



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. 79.00

Bacchus Kombi classic

Gebratene Waldpilze auf Salatbouquet an Kräutervinaigrette

6 Kalbfleisch- und 6 Pouletspiessli

Apfelstrudel an Vanillesauce

Fr. 77.00

Bacchus Kombi mixed

Saisonal Salat an Gemüse-Koriander-Vinaigrette

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

Exotischer Fruchtsalat mit erfrischenden Sorbets

Fr. 77.00

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. 8.00

Dessertbuffet mit Käse

Menupreis + Fr. 13.00



SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS

Zunftmenu des Bannerherrn

Saisonaler Salat und gebratene Pilze an Kräutervinaigrette

Zanderfilet auf Lauchkartoffeln an einer Fisch-Safransauce

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

Fr. 52.00

Zunftmenu des Statthalters

In Honig und Sesam paniertes Kaninchenfilet an aromatischem Balsamicojus
begleitet von einem knackigen Salatbouquet

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Safran-Kartoffelstock und zweierlei glasierte Karotten

Panna cotta mit Himbeer-Coulis

Fr. 54.00

Zunftmenu des Stubenmeisters

Geräucherter schottischer Lachs mit Meerrettichschaum
serviert mit einer gerösteten Brotscheibe

Karottencremesuppe mit Orangen und Kurkuma

Schweinsfilet an französischer Körnersenfensauce
Butterspätzli und Speck-Bohnen-Bündel

Dreierlei Schokoladenmousse an einer Passionsfruchtsauce

Fr. 77.00

Zunftmenu des Meisters

Saisonaler Salat und marinierte Cocktailkrevetten

Gegrilltes Seewolfs-Filet an mediterraner Olivenöl-Emulsion
serviert mit einem Risotto Gallo Nero

Rindsfilet am Stück gebraten an einer Bordeaux-Pepperoncinisauce serviert
Schlosskartoffeln und glasiertes Marktgemüse

Hausgemachte Eistrüffel und feines Bitterschokoladen-Mousse

Fr. 93.00



Zunftmenu des Seckelmeister

Frittierte Krevettenschwänze und knackiger Salat an Blumenkohl-Safran-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Cherry

Gebratene Kalbschnitzel mit Waldpilzen verfeinert mit Rahm
Zweierlei Nudeln und Marktgemüse

Nougatglace mit Pistazien und Mandarinsauce

Fr. 77.00

Zunftmenu des Zeugherrn

Saisonal Salat mit lauwarmer Quiche Lorraine

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

Apfelwaie mit Karamellsauce serviert mit einer Kugel Vanille Glace

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 Merlotsauce
Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln

Macchiato mit Schokoladen-, Passionsfrucht- und Vanilleschaum

Fr. 75.00

Zunftmenu des Schreibers

Knackiges Salatbouquet mit gehacktem Ei und italienischer Dressing

Stroganoff von zarten Rindfleischstreifen
Butterspätzli und Gemüse vom Basler Markt

Halbgefrorenes „Basler Leckerli“ mit pochierten Saisonfrüchten (Kirschen, Zwetschgen, etc.)

Fr. 50.00



FRÜHLINGSEMPFEHLUNGEN

Frühlings Menu A

Zarter Rauchlachs auf Spargelsalat an kalter Noilly-Prat-Sauce

Maispoulardenbrust mit Morcheln an feiner Rahmsauce
Butternudeln und Frühlingsgemüse

Rhabarber-Crumble und eine Kugel Vanilleeis

Fr. 65.00

Frühlings Menu B

Spargelcrèmesuppe mit frischen Morcheln

Heilbuttfilet auf Mandelspinat mit würziger Currypesto nappiert

Lammkarre unter einer Kräuterkruste
serviert mit Tomaten-Bramata und Bohnenragout

Parfait Glacé mit Moscato d'Asti und seinem Erdbeerenkompott

Fr. 78.00

Frühlings Menu C

Mit Dill gewürztes Lachstartar garniert mit Frühlingsalat

Spargelspitzen und Pilze auf einem Blätterteigkissen nappiert mit einer Rieslingsauce

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Erbsenpüree
dazu feine Bratkartoffeln und Gemüse vom Basler Markt

Limoneneis auf Bitterschokoladen-Crème mit Himbeerschaum

Fr. 92.00



SOMMEREMPFEHLUNGEN

Sommer Menu D

Sommerliches Salatbouquet und Riesencrevetten vom Grill an Tomatencoulis

Gebratene Maispoulardenbrust mit Mandeln überbacken
auf Artischockenragout mit Pfifferlingen angerichtet
Oliven-Geflügeljus und Kartoffelgnocchis

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

Fr. 62.00

Sommer Menu E

Melonenfächer mit Ingwergelee und Parmaschinken

Geeiste Gazpacho mit Black Tiger Krevette und Auberginen-Kaviar

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

Kalte Mandelsuppe mit Kirschenkuchen

Fr. 74.00

Sommer Menu F

Provenzalische Ziegenkäse-Terrine mit Peperonicoulis und knackigem Salat

Gebratenes Seeteufelmedaillon gratiniert mit Oliven
auf griechischem Safran-Fenchel präsentiert

Gebratenes Kalbssteak und frische Pfifferlinge an edlem Portweinjus
Rosmarin-Kartoffelpüree und glasiertes Sommergemüse

Pfirsichkompott mit Vanilleschaum serviert mit erfrischendem Früchtesorbet

Fr. 94.00



HERBSTEMPFEHLUNGEN

Herbst Menu G

Wildterriner und Maronenpüree an Hagenbuttensauce

Perlhühnstreifen an Xérès-Rahmsauce
Butterspätzli und marktfrisches Gemüse

Weißes Trauben-Halbgefrorenes mit Schokoladenblinis

Fr. 63.00

Herbst Menu H

Tartar von geräuchertem Lachs und Aal an Randensalat

Herzstück vom Black Angus Rinderfilet an Merlotsauce
Kartoffelgratin und kleines glasiertes Gemüse

Bitterschokoladenkuchen mit Schmelzschokolade
serviert auf Mangokompott mit Limonen

Fr. 82.00

Herbst Menu I

Gebratenes Saiblingsfilet auf Linsenragout mit französischem Körnersenf
Gedünsteter Lauch im knusprigen Brickteig

Kürbiscrèmesuppe mit Sternanis

Traditionelles Rehpfeffer mit seinen herbstlichen Jagdbeilagen
Brösmelispätzli und Rotkraut mit Maronen

„Petite tasse“ Capuccino mit marinierten Zimt-Zwetschgen

Fr. 79.00



WINTEREMPFEHLUNGEN

Winter Menu K

Krevetten-Chartreuse an Noilly-Prat-Sauce, garniert mit Nüsslisalat

Kalbsbraten mit Kräuterkruste an Madèrejus
Kartoffelgratin und Gemüse

Kokos-Passionsfrucht-Mousse im Schokoladenmantel

Fr. 63.00

Winter Menu L

Selleriecremesuppe mit glasiertem Kaninchenfilet

Gebratener Seeteufel auf Orangen-Estragon-Risotto

Geschmortes Kalbsbäggli an Burgundersauce
Rosmarin-Safran-Kartoffelpüree und glasiertes Wintergemüse

Gefüllte Baby-Ananas mit Ingwer-Limonen und seinem Parfait

Fr. 77.00

Winter Menu M

Zitronengrassuppe mit Milkenragout

Grilliertes Zanderfilet auf Spinat an Wachholder-Buttersauce

Black Angus Roastbeef an Rotweinsauce
Dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wurzelgemüse

Pinien-Feigenstrudel und Haselnusseis auf Cassis-Saucenspiegel

Fr. 89.00



OUT OF SOUTH AFRICA

South Africa Menu 1

Currysuppe und sein Kinglip-Medaillon mit Peppadew-Senf-Kruste

Gebratenes Straussenfilet an Dattelsauce
Kardamon-Griess mit Trauben und Gemüsebeilage

Karamelisierte Mini-Bananen und Joghurteis

Fr. 66.00

South Africa Menu 2

Lachsgaletten verfeinert mit Kap-Gewürzen an Joghurt-Koriandersauce und Salatbouquet

Lammfrikasse an Cape Malay Currysauce
Wildreis mit Aprikosen und Kokos, dazu grünes Gemüse

Exotischer Fruchtsalat serviert mit erfrischendem Sorbet

Fr. 59.00

South Africa Menu 3

Straussencarpaccio mit Ingwer mariniert und Avocadomousse

Kudumedaillon mit Macadamiakruste an Pinotagejus
Chorizo-Risotto und Koriandergemüse

Amarulamousse mit marinierten Kumquats, Kokosfächer und Orangensauce

Fr. 79.00

Wählen Sie dazu einen unserer zahlreichen Südafrikanischen Weine aus.



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

Saftiges Spanferkel mit knuspriger Haut
Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Lammgigot
Am Stück im Ofen mit Weisswein gedünstete Kalbshaxe
Zarte Trutenbrust an Portweinjus
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 Kirsch-Vanillesauce
dazu Kaffee, ein Glas eisgekühlter Baselbieter Kirsch und Basler Leckerli

für 60 – 200 Personen Fr. 85.00

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. 88.00

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. 79.00



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

Gefüllte Eier mit Sardinienmousse

„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

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. 85.00

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. 77.00



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 max. 2 Uhr. Die Musik kann bis 1 Uhr spielen. Berechnet wird die Zeit bis der letzte Gast bzw. Musiker das Haus verlassen hat.

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. 50 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 Ihnen die Rechnung Ihres Anlasses zu, die Sie bitte innerhalb 14 Tagen netto begleichen. Wenn Sie mit Kreditkarten zahlen möchten, berechnen wir 3% Kommission auf den Gesamtbetrag. Gerichtsstand für Streitigkeiten ist BS.

Gültigkeitsdauer der Preisofferte und Verbindlichkeiten

Unsere angegebenen Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Unsere AGB sind integrierender Bestandteil des Bewirtungsvertrages und sind allgemein verbindlich.



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 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) | 75 |
| Mikrofonanlage mit Funkmikrofon | 300 |
| Scheinwerfer 380 cm hoch | 80 |
| W-LAN pro Stockwerk und Tag | 100 |
| Hellraumprojektor mit Leinwand | 75 |
| Podiumelemente 125 x 250 cm (max 4), pro Stück | 75 |
| Stellwände 80 x 200 cm, pro Stück | 25 |
| 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 |
| Grosser Kerzenständer mit Efeu | pro Tisch |
| Blumen in Vasen | 12 |
| Blumengestecke klein | 25 |
| Blumengestecke gross | 45 |
| | 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%.