



Kommunität
Diakonissenhaus
Riehen

Riehen,2026

.....

.....

Musterofferte Apéro mit Grill

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne offeriere ich Ihnen wie besprochen:

Anzahl Gäste: ... Erwachsene und ... Kinder 6 – 12 Jahre zu 50%

Ort:

Datum:

Zeitplan: ab Uhr Apéro, ab Uhr Essen

Personal: Mitarbeitende Grill ab Uhr bis ca Uhr. Mitarbeitende Service von Uhr bis ca Uhr. Je CHF 54.00 / Std / MA.

Geschirr: Gedeck komplett inkl. Tischtuch und Servietten CHF 8.00/Pers
Zusätzliche Gläser CHF 0.70 / Stk.

Getränke: Laut sep. Getränkekarte Foodnote. Wir gewähren eine Reduktion von 25% da die Mitarbeitenden separat verrechnet werden. Gastro-Kaffeemaschine pauschal CHF 150.00 (Inkl. Kaffee, Rahm, Zucker, Tee)

Transport: Pro Anfahrt Riehen, CHF 25.00, Raum Basel CHF 45.00

Kontakt: Ansprechpersonen

Spezielles:vegetarisch,glutenfrei,laktosefrei. Andere Diäten können wir leider nicht berücksichtigen.

Apéro: Silserli mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill, CHF 6.50
Kartoffelsalat mit gebratenem Pouletschnitzel, CHF 5.00
Quiche Lorraine, CHF 5.50
Humus pikant mit Maistaccos, CHF 4.20
Gemüsebouquet mit Dipsaucen, CHF 4.50
Teigknöpfe gefüllt mit Käse, Bündnerfleisch und Rohschinken, CHF 4.70
Chloschterchüechli mit Käse, Ei, Apfel und Pinienkernen, CHF 4.20
Meatballs an Schaschliksaucen, CHF 4.20
Melonen- Rohschinkenspiessli, CHF 4.20
Gebratene Gemüse mit Balsamico und Oliven, CHF 3.70
Weckgläsli mit Käse, Nüssen und Trauben, CHF 4.50
Wrap gefüllt mit Avocado, CHF 3.80
Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Dill, CHF 5.20
Gazpacho Andaluz, CHF 5.50

Hörnlisalat mit Schinkenwürfeli, CHF 4.20
Schokoladenkuchen, CHF 3.00
Früchtespiessli, CHF 4.00
Panna Cotta mit Mangosauce, CHF 4.00
Süessmoschtcreme, CHF 3.20
Speckzopf, Kg CHF 22.00, wird als Reserve mitgenommen
Grüne Knoblaucholiven, CHF 4.20 / 100g

Wie empfehlen für einen Apéro 5 Einheiten pro Gast.
Mindestbestellmenge pro Artikel 20 Portionen

Abendessen:

Menü: Salatbuffet mit Rüebli-, Gurken-, Tomaten- Mais- und grünem- Salat
Brot, Olivenbaquettes
CHF 14.50 / Person

Grill: Miete, Gas, Reinigung pauschal CHF 100.00 pro Grill

Grillgut: Kalbsbratwurst, Merguez, Kg CHF 24.00
Lammhuft, Rindshuft, Kg CHF 54.00
Pouletschenkelsteak, Schweinscotelettes, Kg CHF 32.00
Schweizer Grillkäse Kg CHF 28.00
Verschiedene Grillgemüse, Maiskolben, gefüllte Champignons,

Beilagen: Pommes frites, frisch vor Ort zubereitet, CHF 6.00/Person
Kartoffelgratin, KG CHF 28.00
Baked Potatoes, Stk. 4.50

Chimichurrisauce, Kräuterbutter, saurer Halbrahm, Senf, Ketchup,
Mayonnaise, CHF 3.20 /Person

Dessert: Zartbitteres Schokoladenmousse mit Birnen
Beerentiramisu
gebrannte Creme nach Grossmutter Art
Mangolace mit frischer Ananas.
Alles in 1/2 Portionen abgefüllt, CHF 4.20 / Glas

Hochzeitstorte

Die verarbeiteten Produkte sind fast ausschliesslich regional. Fleisch und Geflügel nur aus der Schweiz. Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.
Auskünfte über allergene Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne persönlich.
Für Fragen und Anregungen bin ich gerne für Sie erreichbar.

Besten Dank.

Freundliche Grüsse

Nick Ditzler
Küchenchef KDR