

# CATERING & BANKETTANGEBOT 2024



Jobfactory Gastronomie • Münchensteinerstrasse 268 • 4053 Basel • Tel.: +41 61 560 01 86 • [www.jobfactory.ch](http://www.jobfactory.ch)

**jobfactory** • gastronomie

jobfactory  
verstärkt  
Chancen

## Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns planen möchten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Apéroangebot. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei der Gestaltung des Anlasses ein.

Die Apéros führen wir an Ihrem Lieblingsort oder auch in unserem Bankettsaal, mit Blick auf das urbane Dreispitzareal, durch. Wir können in unserem Saal bis zu 120 Gäste empfangen.

Sie möchten Ihren Apéro ohne Servicemitarbeitende? Auch dies ist möglich. Wir liefern Ihnen den Apéro.

### Anzahl

Anlässe führen wir ab einer Personenanzahl von 30 Teilnehmenden durch. Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens eine Woche vor dem Anlass. Die bis drei Tage vorher gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr (ab 16.30 Uhr nach Absprache). Samstag nach Absprache. An Sonn- und Feiertagen bleibt unser Geschäft geschlossen.

### Lebensmittel

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

### Ansprachen

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.

### Unterhaltung zum Essen?

Wie wäre es mit einer Weingustation, Karaoke, einem 70, oder 80er Event, einem Krimidinner oder doch lieber Zauberei? Überraschen Sie Ihre Gäste. Wir haben einige Künstler in unserer Kartei. Gerne stellen wir den Kontakt zwischen Ihnen her.

### Verlängerung

Für maximal 2 Stunden und ab mindestens 20 Personen. Wir schliessen um 24.00 Uhr; ab dann erheben wir einen Unkostenbeitrag von CHF 100.– pro angebrochene Stunde.

### Kontakt

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung.  
Koordination Bankette / Catering:

Kontakt: Edin Burazorovic

Telefon: 061 560 01 86

E-Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)



## Apéro-Angebot

(Die mit einem Stern \* gekennzeichneten Produkte sind vegetarisch und die mit zwei Sterne \*\* gekennzeichnete Produkte sind vegan)

Apéro in unserem Bankettraum von 30 – 160 Personen oder ausser Haus-Catering ab 30 Personen.

### Kalte Häppchen

Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stk.

Mindestbestellmenge pro Kg: 1 Kg

Hausgemachte Nussmischung** (30g)	CHF 3.60 / Portion
Marinierte Oliven** (30g)	CHF 3.00 / Portion
Eingelegte Oliven mit Feta* im Glas serviert	CHF 3.00 / Portion
Grissini mit Guacamole* oder mit Schinkenmousse	CHF 3.00 / Portion
Spanische Tortilla nach Art des Hauses*	CHF 3.00 / Portion
Gefüllte Brioche (Lachs, Frischkäse) (NO, MSC)	CHF 3.50 / Portion
Kidneybohnen-Püree mit Peperoni Streifen und Fajitas Chips*	CHF 3.50 / Stück
Hummus mit Focaccia*	CHF 3.50 / Stück
Focaccia mit Frischkäse und getrockneten Tomaten*	CHF 3.50 / Stück
Bruschetta mit Frischkäse und frischen Feigen*	CHF 2.60 / Stück
Crostini „DREIERLEI“ mit Pesto Rosso, Auberginen-Kaviar, Erbsen-Pfefferminze Püree*	CHF 2.60 / Stück
Gefüllte Minisilserli (Käse, Schinken, Salami (Schwein, CH)	CHF 3.50 / Stück
Tramezzini mit Eiersalat und Mortadella (assortiert)	CHF 3.50 / Stück
Rauchwurst-Gruyère Spiessli (Schwein, CH)	CHF 3.50 / Stück
Roastbeefrolle mit Koriander (Rind, CH)	CHF 3.90 / Stück
Mini-Fleischtatar-Burger (Rind, CH)	CHF 3.90 / Stück
Taboulé mit Pfefferminz und Pouletstreifen (CH)	CHF 3.90 / Stück
Speckgugelhupf, 1kg	CHF 34.00 / Stück
Gemüsesticks im Glas mit Dips, 1kg*	CHF 39.00 / Kilo
<b>Fisch</b>	
Rillettes mit geräucherter Forelle mit Baguette (DK, MSC)	CHF 3.50 / Stück
Profiteroles gefüllt mit Thonmousse (Ost-Atlantik, MSC)	CHF 3.00 / Stück
Lachstatar mit Blinis (NO, MSC)	CHF 3.60 / Stück



## Käse

---

Sbrinzröllchen mit Bündnerfleisch (Rind, CH)	CHF 3.70 / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spiessli*	CHF 2.70 / Stück
Blauschimmelkäse mit gerösteten Baumnüssen auf Chicorée Schiffli*	CHF 3.00 / Stück
Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen*	CHF 3.50 / Stück
Parmesan Tiramisu* (Tomatenmark, Parmesanmousse, Pinienkerne)	CHF 3.60 / Stück

## Warme Häppchen

---

Samosa mit Sojasauce*	CHF 3.50 / Stück
Miniquiche Spinat und Käse (assortiert)*	CHF 3.50 / Stück
Schinkengipfeli (Schwein, CH)	CHF 3.50 / Stück
Pouletspiessli Yakitori (CH)	CHF 3.00 / Stück
Warme Zwetschgen mit Speck (Schwein, CH)	CHF 2.90 / Stück
Empanadas mit Hackfleisch gefüllt (Rind, CH)	CHF 3.30 / Stück
Riesengraves im Kartoffelmantel (VI)	CHF 3.50 / Stück
Chorizo im Süssmost	CHF 3.50 / Stück
Geflügelbällchen in Sesamkruste	CHF 3.00 / Stück

## Suppen im Glas oder in der Tasse serviert, nach Saison

---

Kürbiscremesuppe*	CHF 3.50 / Stück
Rüebli-Kümmelsuppe*	CHF 3.50 / Stück
Gazpacho*	CHF 3.50 / Stück
Gurken Kaltschale*	CHF 3.50 / Stück
Melonensuppe mit Muscat Wein*	CHF 3.50 / Stück
Pak Choi-Ingwersuppe*	CHF 3.50 / Stück
Bündner Gerstensuppe*	CHF 3.50 / Stück

## Saisonale Spezialitäten (auf Anfrage)

---

Spargelspitzen mit Crevetten	CHF 3.60 / Stück
Melonenkugeln mit Rohschinken	CHF 3.30 / Stück
Greizer-Trauben-Spiessli*	CHF 3.50 / Stück





#### Süßes Hausgemacht:

---

Fruchtcocktail*	CHF 3.50 / Stück
Brownies*	CHF 2.50 / Stück
Panna Cotta*	CHF 2.60 / Stück
Mini Tarte Tatin mit Früchten der Saison*	CHF 3.60 / Stück
Blechkuchen mit Früchten der Saison (ca. 28 Stück)*	CHF 57.00 /Blech
Erdbeeren mit Schaumwein oder Tee* (Saison)	CHF 3.50 / Stück

#### BÄCKEREI ZIEGLER

---

Süsse Miniquiche*	CHF 3.60 / Stück
-------------------	------------------

Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stück

Mindestbestellmenge pro Kilo: 1 Kg



## Apéro Pauschalangebote

Klein aber fein

---

Kalte Häppchen

1 Crostini „DREIERLEI“ mit Pesto Rosso, Auberginen-Kaviar,  
Erbsen-Pfefferminze Püree\*

1 gefülltes Minisilserli (mit Käse, Schinken, Salami (Schwein, CH))

1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli\*

1 Roastbeefrolle mit Koriander (Rind, CH)

Warme Häppchen

1 Miniquiche, Spinat, Käse (assortiert)\*

CHF 15.50 / Person

Dies und das

---

Kalte Häppchen

1 Portion marinierte Oliven (50g)\*\*

1 Bruschetta mit Frischkäse und frischen Feigen\*

1 Profiteroles gefüllt mit Thonmousse (Ost-Atlantik)

Käse

1 Sbrinzröllchen mit Bündnerfleisch (Rind, CH)

1 Parmesan Tiramisu\*

(Tomatenmark, Parmesanmousse, Pinienkerne)

Warme Häppchen

1 Samosa mit Sojasauce\*

1 Empanadas gefüllt mit Hackfleisch (Rind, CH)

1 Pouletspiessli Yakatori

CHF 24.00 / Person

Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stück

Mindestbestellmenge pro Kilo: 1 Kg



## Vegetarischer Apéro

---

### Kalte Häppchen

- 1 Hummus mit Focaccia\*
- 1 Eingelegte Oliven mit Feta\*
- 1 Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen\*
- 1 Tramezzini mit Eiersalat\*
- 1 Grissini mit Guacamole\*

### Warme Häppchen

- 1 Miniquiche, Spinat, Käse  
(assortiert)\*
- 1 Samosa mit Sojasauce\*

CHF 22.50

Mindestbestellmenge pro Sorte: 25 Stück

Mindestbestellmenge pro Kilo: 1 Kg



## Getränke

Mineralwasser Eptinger mit und ohne Kohlensäure, 100 cl	CHF 8.00 / Flasche
Wasser aromatisiert Wasser mit frischer Minze und Limetten, 100 cl	CHF 6.50 / Liter
Eistee hausgemacht Pfefferminz, 100 cl	CHF 13.50 / Liter
Hausgemachte Limonade Beeren-Limettenlimonade	CHF 13.50 / Liter
Orientalisches Wasser mit Granatapfel, Minze und frischen Feigen	CHF 13.00 / Liter
Fruchtsäfte Frisch gepresster Orangensaft Ramseier Orangensaft, 100 cl Ramseier Apfelsaft, 100 cl	CHF 16.00 / Liter CHF 8.50 / Liter CHF 8.50 / Liter
Bier Ueli Bier Fläschli, 33 cl Feldschlösschen ohne Alkohol, 33 cl Fläschli	CHF 5.50 / Flasche CHF 5.50 / Flasche
Kaffee (Kapselmaschine im Catering, Siebkolbenmaschine im Panoramarestaurant) Kaffee, Espresso, Tee	CHF 4.00 / Tasse





## Weine

### Schaumwein

Prosecco «Le Contesse», 75 cl  
Glera, Veneto

CHF 33.00 / Flasche

### Schweizer Weissweine

«Tschäpperli», Riesling – Sylvaner AOC, 75 cl  
Riesling-Sylvaner, Baselland

CHF 35.50 / Flasche

«Cellier du Chablais», Le Florin Yvorne AOC, 75 cl  
Chasselas, Waadt

CHF 36.00 / Flasche

### Französischer Weisswein

«Les Costieres de Pomerols»,  
Beauvignac IGP Côtes de Thau, 75 cl  
Viognier, Languedoc

CHF 30.00 / Flasche

### Schweizer Rosewein

„Tschäpperli“, Federweiss AOC Basel-Landschaft BIO  
Blauburgunder- Garanoir, Baselland

CHF 31.00 / Flasche

### Schweizer Rotwein

Pinot Noir, Tschäpperli, 75 cl  
Pinot Noir, Baselland

CHF 33.00 / Flasche

### Italienischer Rotwein

Palamà, Primitivo Alba Rossa Salento, 75 cl  
Apulien

CHF 32.00 / Flasche

### Spanischer Rotwein

«Rioja crianza Medievo DOC», Bodegas del Medievo, 75 cl  
Tempranillo, Ribera del Duero

CHF 35.00 / Flasche

### Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch unsere Mitarbeitenden ausgeschenkt und bereitgestellt werden, verrechnen wir ein Zapfengeld:

Wein und Prosecco

CHF 15.00 / Flasche

Bier und alkoholfreie Getränke

CHF 2.50 / Flasche



## Dienstleistungen

### Pauschale

für Gedeck, Stofftischtücher für das verkleidete Buffet, Raumbereitstellungskosten inkl. Reinigung bzw. Transportkosten (Catering):

25 bis 60 Personen	CHF 7.50 / Person
ab 61 Personen	CHF 6.50 / Person

### Personal

Koch, pro Mitarbeiter*in	CHF 48.00 / Stunde
Service, pro Mitarbeiter*in	CHF 39.50 / Stunde
Chauffeur bei Lieferungen	CHF 36.00 / Stunde

Unser Personal wird nach Stundenaufwand verrechnet. Die Gesamtarbeitszeit umfasst die Zeit von der Vorbereitung bis zur Rückkehr in unseren Betrieb, inklusive dem Versorgen des Materials.

### Extras

Stofftischtücher wenn zusätzlich gewünscht	CHF 12.00 / Stück
Bistrostehtische	CHF 23.00 / Stück
Transport inkl. Pauschale innerhalb Basel-Stadts (Exkl. Zufahrtsbewilligung)	

### Parkieren

Findet die Veranstaltung an einem Ort statt, an dem keine Parkier Möglichkeit besteht, werden die Lieferwagen während des Anlasses, zum Beispiel in einem Parkhaus abgestellt. Die Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.



## Buffets

Sie möchten Ihren Gästen mit einem Buffet überraschen? Wir bieten verschiedene Themenbuffets an. Zum Beispiel ein italienisches oder ein orientalisches Buffet.

Auch Gäste, die kein Fleisch mögen, kommen bei uns auf ihre Kosten. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschbuffet oder Menü zusammen.



## Konditionen

### Zahlungsbedingungen

---

Alle in der Offerte genannten Preise verstehen sich inklusiv 8.1 % MwSt.

Fälligkeit: **10 Tage** nach Datum der Rechnungsstellung – (vorbehältlich allfälliger Akontorechnungen und Vorauszahlungen)

Für Anlässe, welche nicht vor Ort von Jobfactory-Personal begleitet werden übernehmen wir im Falle nicht fachgerechter Behandlung der Speisen keine Haftung. (gestützt auf LMV)

Fleisch und Geflügel stammen in der Regel aus Schweizer Produktion – Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Bei einer abweichenden Personenzahl von mehr als 10% als in der Offerte genannt, behalten wir uns eine Preis- bzw. Angebotsänderung vor.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastroteam gerne zur Verfügung:  
Telefon: 061 560 01 86, Mail: [restaurant@jobfactory.ch](mailto:restaurant@jobfactory.ch)

Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse  
Job Factory Basel AG

Katja Kelm  
CO-Leitung Gastronomie

Lucas Böglin  
CO-Leitung Gastronomie