

Inspirierende

Frühstücksvariationen & Brunch

im nachhaltigen GAIA BIO Hotel Basel

















Unsere verschiedenen Varianten in Bio-Qualität

- ab 15 Personen auf Vorreservation
 - o Montag bis Freitag zwischen 7.00 und 10.00 Uhr
 - o Weekend und Feiertage zwischen 7.00 und 12.00 Uhr
- Dauer ca. zwei/drei Stunden
- vegane, vegetarische und glutenfreie Möglichkeiten

"Casual"

Getränke 1 Heissgetränke

> Zur Wahl: Café Creme, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Ristretto, verschiedene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt,

Schokoladenmilchgetränke (warm/kalt)

verschiedene Fruchtsäfte

Ouellwasser mit und ohne Kohlensäure

Brotauswahl Helles- und dunkles Vollkornbrot (inkl. veganes Brot)

> Gipfeli und Brötli verschiedene Kuchen

Zopf am Sonntag und an Feiertagen

verschiedene Kuchen (zwei bis drei Sorten wechselnd je Wochentag) verschiedene Süssgebäcke (zwei/drei Sorten wechselnd je nach

Wochentag)

Käsiges & Wurstiges verschiedene Käsesorten (Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse)

verschiedene Fleischsorten vom Bauernschinken bis zum Rohschinken, über

Truthahnschinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.

Kalte Speisen verschiedene Joghurts (Kuhmilch)

verschiedene Joghurts (Schafmilch und vegan)

Birchermüesli oder Beerenmix

verschiedene aufgeschnittene Früchte und Fruchtsalat

verschiedene Trockenmüsli und Toppings

verschiedene Saisongemüse mit gedörrten und eingelegten Beilagen

verschiedene Buttersorten (Kuh, Schaf, vegan, laktosefrei) verschiedene Milchsorten (Voll-, Trink-, Soja-, Mandelmilch)

verschiedene Früchte

verschiedene Konfitüren, Bienenhonige, Schokoaufstrich

Warme Speisen Rührei, Frühstücksspeck

Kalbscipollata, Schweinswürstli (normal und scharf)

hartgekochte Eier (5 und 10 Minuten) Mischgemüse plus gekochte Peperoni

CHF 29.00 für Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren Preis pro Person

> CHF 14.50 für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre Kinder unter 6 Jahren sind eingeladen vom Hause











"Superior"

Zusätzlich zum "Casual" servieren wir Ihnen:

Getränke 1 Glas Prosecco oder Apfelschaumwein zum Anstossen

Heissgetränke à discretion Birchermüesli und Beerenmix

Preis pro Person CHF 39.00 für Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren

CHF 19.50 für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre Kinder unter 6 Jahren sind eingeladen vom Hause

"De Luxe"

Zusätzlich zum "Superior" servieren wir Ihnen:

Getränke Prosecco oder Apfelschaumwein à discrétion

Frisch gepresster Orangensaft

Brotauswahl Wurzelbrot hell und dunkel

Hausgemachte Brownies

Käsiges & Wurstiges reichhaltige Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

Bündnerfleisch, Roastbeef mit Tatarsauce

geräucherter Lachs

Kalte Speisen Gemüsestäbchen mit dreierlei Dip

Warme Speisen Omeletten nach Wunsch mit Zwiebeln, Tomate, Champignons,

Schinken, Käse

Röstitaler oder Okara Bällchen (Tofu)

Preis pro Person CHF 59.00 für Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren

CHF 29.50 für Kinder zwischen 6 und 12 Jahre Kinder unter 6 Jahren sind eingeladen vom Hause

Gut zu wissen

Längere Öffnungszeiten Sollten Sie das Frühstück/Brunch über die übliche Öffnungszeit wünschen,

offerieren wir Ihnen den GAIA Saal für CHF 80.00 pro Stunde und

Servicemitarbeiter; keine Saalmiete.

AGB's Wir bitten um Mitteilung der Variante und genauen Personenzahl wie

folgt:

o bis 14 Tage vorher: Abweichung von 10 Personen

 bis 4 Werktage vorher: genaue Anzahl von Personen (um Foodwaste und zu grosse Bestellungen zu vermeiden) – Diese Anzahl Personen wir dann in Rechnung gestellt, ausser es werden mehr Personen anwesend sein.

Anbei finden Sie unsere detaillierten "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" per Link online.







