

# Inspirierende Pausenverpflegung – Aperitif - Imbiss im nachhaltigen GAIA BIO Hotel Basel




## Unsere verschiedenen Varianten

Alle Produkte sind **biologisch** angebaut, **hausgemacht** oder von der **regionalen Bio Bäckerei «Vital Speisehaus»** in Dornach bezogen.

### für die Kaffeepausen...

	CHF	
<input type="checkbox"/> BIO FRÜHSTÜCKSPAUSCHALE Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser, Croissant, diverse kleine Brötchen mit Butter, Konfitüre, Müesli, dazu Joghurt und Milch, Früchte	27	pro Person
<input type="checkbox"/> BIO KAFFEEDAUSE 20' Pause ca. 20 Minuten	15	pro Person/Pause
<input type="checkbox"/> BIO KAFFEEDAUSE 30' Pause ca. 30/40 Minuten	20	pro Person/Pause
<input type="checkbox"/> GROSSE BIO KAFFEEDAUSEPAUSCHALE Buffet aufgebaut im Seminarraum mit Kaffee à discretion Inbegriffen: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft oder Apfelsaft . <b>plus morgens:</b> Riegel, Croissant, Früchtekorb . <b>plus nachmittags:</b> Fruchtsalat, Süssgebäck, Früchtekorb	25	pro Person/ halbtags
<input type="checkbox"/> KAFFEE, TEE	5	pro Tassen
<input type="checkbox"/> CROISSANTS	1.50	pro Stück












## Pauschalen

STEHIMBISS / APERITIF... - ab 10 Personen	CHF		
<input type="checkbox"/> «APERITO RICHE» Brötchen/Sandwich, Quiches/Pizza, Flammkuchen, Gemüse Dip mit Sauce plus eine vegetarische Beilage wie Käse/Traubenstick, Mozzarellastick etc.)	38 pro Person		
	<i>Anzahl Häppchen Ihrer Wahl</i>		
	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>10</b> pro Person
<input type="checkbox"/> Aperitif mit verschiedenen Häppchen	29	38	45
<input type="checkbox"/> Aufpreis Thai Curry vegetarisch 	21	20	19
<input type="checkbox"/> Aufpreis Thai Curry «Poulet»	25	24	23
<input type="checkbox"/> Aufpreis Thai Curry «Krevetten»	27	26	25
<input type="checkbox"/> Aufpreis Thai Curry «Rind» zum Thai Curry servieren wir Jasminreis <i>Die Auswahl der Häppchen stellen Sie selber nach Ihren Wünschen zusammen.</i>	27	26	25





## INDIVIDUELL VON IHNEN ZUSAMMENGESTELLT

### APERITIF HÄPPCHEN – ab 10 Personen pro Komponenten

CHF


<input type="checkbox"/>	Bruschetta <b>zur Wahl:</b> Tomaten, Peperoni, Aprikosen-Gurken, Avocado Oliventapenade		5	min. 10 Stück pro Sorte
<input type="checkbox"/>	Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfel		5	pro Stück
<input type="checkbox"/>	Gemüsesticks mit zweierlei Saucen im Gläsli		5	pro Glas
<input type="checkbox"/>	Kleiner Tomatensalat mit Büffelmozzarella		5	pro Stück
<input type="checkbox"/>	Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse		5	pro Stück
<input type="checkbox"/>	Kleine Käseküchlein		5	pro Stück
<input type="checkbox"/>	Gurkenröllchen (Frischkäse, Feige, Trockenfleisch)		5	2 Stück pro Portion
<input type="checkbox"/>	Gemischtes Blätterteiggebäck		5	2 Stück pro Portion
<input type="checkbox"/>	Käse/Trauben-Spiess		5	2 Stück pro Portion
<input type="checkbox"/>	Tomatensticks mit Mozzarellakugeln		5	2 Stück pro Portion
<input type="checkbox"/>	Halbes Ei mit Mayonnaise garniert (1 Eier/2 Stück)		5	2 Stück pro Portion
<input type="checkbox"/>	Popcorn und Chips		3	pro Person

### SÜPPCHEN IN DER ESPRESSOTASSE – ab 10 Personen pro Komponenten

<input type="checkbox"/>	Tomatensüppchen mit Basilikum		5	pro Tasse/1½ dl
<input type="checkbox"/>	Curryschaumsüppchen mit Rahmtupfer		5	pro Tasse/1½ dl
<input type="checkbox"/>	Brokkolicremesüppchen mit Rahmtupfer		5	pro Tasse/1½ dl
<input type="checkbox"/>	Gurkensuppe mit Dill (kalt)		5	pro Tasse/1½ dl

### SALATBUFFET – ab 5 Personen

serviert mit italienischer und französischer Salatsauce, sowie verschiedene Öle und Essige auf Wunsch

<input type="checkbox"/>	6 Salate und 3 Garnituren, Brot		16	pro Person
<input type="checkbox"/>	4 Salate und 2 Garnituren, Brot		12	pro Person
	Saisonblattsalat nach der Saison			
	<b>zur Wahl:</b> Tomate, Gurke, Karotten, Peperoni, Randen, Mais, Kabis, Sellerie, Quinoa, Hörnlisalat			
	<b>zur Wahl:</b> Nüsse, Schnittlauch, Peterli, gehacktes Ei, Zwiebeln, Fettkäse, Kürbiskernen, Mozzarellakugeln, Trockenfrüchte, Ananasstücke		2	pro Person jede weitere Garnitur



## INDIVIDUELL VON IHNEN ZUSAMMENGESTELLT

CHF (Fortsetzung)

### GAIA Hotel Brötchen/Sandwiches – ab 5 Personen

5 Pro Sandwich

 reichhaltig gefüllt Vollkornbrötchen aus der regionalen Bio-Bäckerei  
 belegt mit Blattsalat, Essiggurke und

- |                          |                      |   |
|--------------------------|----------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Käse                 |  |
| <input type="checkbox"/> | Tomaten/Mozzarella   |  |
| <input type="checkbox"/> | Frischkäse           |  |
| <input type="checkbox"/> | Eiersalat            |  |
| <input type="checkbox"/> | Truthahnfleisch      |   |
| <input type="checkbox"/> | Schinken oder Salami |   |







### KALTE / WARMER GERICHTE – ab 5 Personen

CHF

- |                          |  |   |     |                    |
|--------------------------|--|---|-----|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | Avocado-Toast mit Tomate, Aceto Balsamico und Olivenöl   |    | 10  | pro Toast          |
| <input type="checkbox"/> | Käse-/Fleischplatte mit Butter und Brot (für 2 Personen)<br>dazu servieren wir Brot, Butter, Essiggurken |   | 25  | pro Platte         |
| <input type="checkbox"/> | Elsässer Flammkuchen<br>Sauerrahm, Speck und Zwiebeln (Blech 25x38cm)                                    |   | 24  | pro Blech          |
| <input type="checkbox"/> | Pizza Margarita<br>Tomate, Mozzarella  |  | 24  | pro Blech          |
|                          | <i>Jede weitere Zutat:</i>   |   |     |                    |
|                          | Salami, Schinken, Büffelmozzarella   |   | + 7 | Aufpreis p/Beilage |
|                          | Ananas, Oliven, Paprika, Sherry-Tomate,  |   | + 5 | Aufpreis p/Beilage |
| <input type="checkbox"/> | Quiche<br>Käse, saisonal (700 g für ca. 8 Personen)  |  | 24  | pro Quiche         |
| <input type="checkbox"/> | Spaghetti serviert zur Wahl mit:<br>Öl/Knoblauch, Tomatensauce   |  | 24  | pro Person         |
| <input type="checkbox"/> | Thai Curry – mild, mittel oder scharf<br>dazu servieren wir Reis   |   |     |                    |
|                          | . vegetarisch  |  | 23  | pro Person         |
|                          | . mit Pouletfleisch  |   | 28  | pro Person         |
|                          | . mit Rind oder Krevetten  |   | 30  | pro Person         |
| <input type="checkbox"/> | Gulasch – mild, mittel oder scharf<br>dazu servieren wir Teigwaren oder Brot                             |   |     |                    |
|                          | . vegetarisch  |  | 23  | pro Person         |
|                          | . mit Rind   |   | 30  | pro Person         |


**SÜSSES – DESSERT – ab 10 Personen**

CHF

<input type="checkbox"/>	Verschiedene Kuchen nach Wahl: Apfel- resp. Zwetschgen-Streusel, Schokolade, Mohn, Gugelhopf		
<input type="checkbox"/>	Fruchttörtchen		5 pro Stück
<input type="checkbox"/>	Schokoladencreme im Gläsli		5 pro Glas
<input type="checkbox"/>	Vanillecreme im Gläsli		5 pro Glas
<input type="checkbox"/>	Fruchtsalat im Gläsli		5 pro Glas
<input type="checkbox"/>	Brownieecken		5 pro Stück
<input type="checkbox"/>	Früchtekorb verschiedene saisonale Früchte		35 pro Korb

**DIVERSE GETRÄNKE...**

CHF

<input type="checkbox"/>	SOFTGETRÄNKE		5 33 cl Flasche
<input type="checkbox"/>	HAUSGEMACHTER EISTEE		12 pro Karaffe/Liter
<input type="checkbox"/>	MINERALWASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE		6 Pro Karaffe/Liter
<input type="checkbox"/>	ORANGENSAFT		12 pro Liter
<input type="checkbox"/>	BIO-BIER, UNSER BIER		6 33 cl Flasche
<input type="checkbox"/>	NIRO BARRIQUE PINOT NOIR		55 75 cl Flasche
<input type="checkbox"/>	NIRO ROSÉ, SAUVIGNON BLANC		50 75 cl Flasche


 Vegetarische Gerichte  
 Vegane Gerichte/Getränke

**Gut zu wissen**
**ABG's**

 Wir bitten um Mitteilung der **Speisen/Getränke und genauen Personenzahl** wie folgt:

- o bis 14 Tage vorher: Abweichung von 10 Personen
- o 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.

**Konditionen**

Buchbar ab 10 Personen / gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit / Raten sind netto in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

**Buchung**

 Wir sind flexibel und gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein. Fragen Sie uns noch heute per EMail ([welcome@gaiahotel.ch](mailto:welcome@gaiahotel.ch)) oder per Telefon (+41 61 225 13 13) an.

**Zahlungsart**

Kreditkarte, Bargeld oder per Rechnung (Rechnung mit Wohn-/Firmensitz Schweiz)