



SV RESTAURANT
CULINARIUM ST. ALBAN

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Gerne beraten wir Sie persönlich
und stellen Ihnen eine passende Offerte
für Ihren Anlass zusammen.

Marco Mampe

Restaurant Manager

T +41 61 266 77 70

marco.mampe@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

Culinarium St. Alban

St. Alban-Grtaben 1-3

4002 Basel

<https://st-alban.sv-restaurant.ch>



APERITIF-INSPIRATION

APÉRO TOUR DE SUISSE

6 Einheiten	Kalt	21.00
9 Einheiten	4 Kalte 3 Warme 2 Dessert	32.00
12 Einheiten	5 Kalte 4 Warme 3 Dessert	42.00

KALTE HÄPPCHEN

Anti Pasti: Saison Gemüse mariniert | Trockenfleisch
Käseplättli | Früchtebrot
Wurstsalat im Glas
Regio-Shot: Kaltschale
Randen Tatar | Belper Knolle
Anti Pasti: Saison Gemüse mariniert | Trockenfleisch

2

WARMER HÄPPCHEN

Rösti Lollipop | Frischkäse | Knusperspeck
Rindshacktätschli | Salsa
Basler Mehlsuppe | Sbrinz
Swiss Currywurst: Flambierte Wursträdli | Curry
Appenzeller Chäsküchlein
Tessiner Polenta | Gemüse | Thymian
Rösti Lollipop | Frischkäse | Knusperspeck
Rindshacktätschli | Salsa
Basler Mehlsuppe | Sbrinz

DESSERTS

Basler Lächerli-Schoggi-Mousse
Culinarium Rahmtäfel | Alpin Salz
Gebrannte Creme | Lavendel



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Orangensaft	100 cl	9.00
Diverse Süssgetränke	50 cl	4.50

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Maispracher, Aoc Basel-Landschaft Kellerei Siebe Dupf, Riesling & Silvaner	75 cl	39.00
---	-------	-------

ROTWEINE

Maispracher, Aoc Basel-Landschaft Kellerei Siebe Dupf, Pinot Noir	75 cl	42.00
Nerio DOC Nardò Reserve, Apulien, Italien Schola Sarmenti, Negroamaro, Malvasia	75 cl	48.00

3

SCHAUMWEINE

Cava Gran Barón Brut, Penedes, Spanien Vallformosa, Macabeu, Xarel-lo & Parellada	75 cl	48.00
--	-------	-------

BIER

Feldschlösschen «Hopfenperle»	33 cl	5.00
Uelibier «vom Fass» (auf Vorbestellung)	1'500 cl	240.00

WIR HABEN MEHR...

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte für Ihren Anlass zusammen.



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Anlassleiter	Pro Stunde	60.00
Service / Küchen Mitarbeiter	Pro Stunde	60.00
Gläser, Geschirr, Besteck, Servietten	Pro Person	10.00
Stofftisch Tuch, Klein Mittel Gross	Stück	10.00 12.00 15.00
Zapfengeld	Stück	25.00

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Innerhalb Basel	Pro Anlass	90.00
Ausserhalb Basel pro Zusätzlicher Kilometer	Pro Km	2.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

4

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,0% MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch,

Rinds-Meatballs, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami, Entenbrust

Ungarn: Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>