

DER PASSENDE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS

Am Stadtrand von Basel befindet sich das Restaurant Seegarten – eingebettet in einer herrlichen Umgebung, dem Park im Grünen, vielen bekannt als Grün 80. In diesem grossartigen Ambiente bieten wir eine Vielzahl an Möglichkeiten für Ihren Anlass.

Banketträume

Insgesamt stehen Ihnen vier Banketträume zur Verfügung. Unsere drei grossen Räume sind variabel und lassen sich zu einem Raum verbinden, in dem bis zu 210 Personen Platz finden. Zwei der Räume verfügen über Tageslicht und einem Zugang zum begrünten Innenhof.

Der vierte Raum ist für kleinere Anlässe bis zu 18 Personen oder als Besprechungsraum geeignet. Er ist mit indirektem Tageslicht ausgestattet und hat eine Grösse von 28 qm.

Die Miete der Säle erfolgt in jedem Fall in Zusammenhang mit dem Bezug von Speisen und Getränken, durch die Gastronomie vom Restaurant Seegarten.

Raum Seestern

Unser Familienrestaurant in Selbstbedienung, besteht aus zwei Räumen. Der rechte Raum, Seestern, kann für Firmen- und Familienfeiern exklusiv gebucht werden und besticht durch seine moderne Atmosphäre. Dieser Raum ist ausschliesslich von Montag bis Samstag buchbar.

À-la-carte-Restaurant

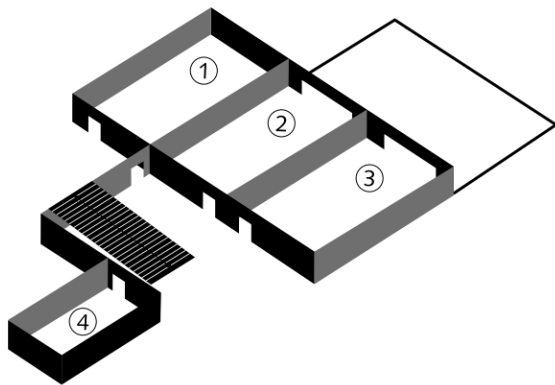
Mit Sinn für das Wesentliche und einem offenen Blick für die Vielfalt der Welt, kreieren wir kulinarische Erlebnisse, die Tradition und Moderne vereinen. Die Weinkarte ist geprägt von nationalen sowie auch europäischen Winzern. Das Restaurant ist ideal für Geschäftsessen und kleine Familienfeiern bis 40 Personen.

Eine Bar mit moderner Lounge im Eingangsbereich lädt zum Aperitif in stimmungsvoller Atmosphäre ein, bevor Sie sich beim Dinieren inmitten von viel Grün wie in einem botanischen Garten zuhause fühlen dürfen.

RÄUME & KAPAZITÄTEN

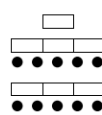
Unsere Räume bieten viel Flexibilität in der Aufteilung. Dank der mobilen Raumteiler zwischen den Sälen lässt sich die Raumgrösse problemlos an Ihre Bedürfnisse anpassen. Alle drei Säle sind jeweils 90 m² gross.

Räume

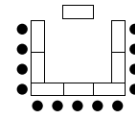


1 Brüglingen, 2 St. Alban, 3 St. Jakob, 4 Merian

Bestuhlung



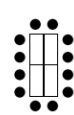
Seminar
bis 30 Pers.



U-Form
bis 24 Pers.



Konzert
bis 70 Pers.



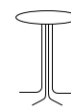
Block
bis 34 Pers.



Tafeln
bis 48 Pers.



Rund
bis 48 Pers.



Apéro
bis 70 Pers.

Aufbau- / Abbaupauschale

Diese Pauschale beinhaltet die Reinigung sowie die Einrichtung und Bereitstellung des Raumes nach Absprache.

Wir berechnen eine Pauschale von 200.00 pro Raum, exkl. technischer Grundausstattung.

APERÖ PAUSCHALEN

Ob eine schnelle Variante nach der Sitzung oder ein Stehdinner zum Fest, wir haben das passende Angebot für Sie. Preise pro Person.

Klassisch – *aber anders*

Chips und Nüssli	4.50
Gemüsechips, gesalzene gebackene Nussmischung mit Paprika Curry	7.50

Mediterran – *raffiniert einfach*

Marinierte Oliven Parmesanmöckli Antipastispiessli	9.00
--	------

Seegarten – *für alle ein Genuss*

Saisonale Suppe	
Sbrinzmöckli Gewürzhonig	
Rindstatare auf Crostini	
Rauchforelle Gurke Dill Sauerrahm	
Gemüsepraline Kräuter Nuss Dip	21.00

Apéro riche – *die grosse Auswahl*

Kleine Pulled porc Burger	
Spinatquiche Feta	
Meatballs Barbequesauce	
Frischkäseroulade Rauchlachs	
Pouletspiess Kokos Erdnussauce	
Focaccia Rohschinken Rucola	
Toskanischer Brotsalat	
Forellenknusperli Sauce Tartare	
Saisonale gestockte Creme	
Fruchtspiessli	38.00

BUFFETVORSCHLÄGE

Kleines Frühstücks Buffet ab 25 Personen

pro Person 18.00

Kaffee | Tee | Milchgetränke | Fruchtsäfte | Mineralwasser
Diverse Brotsorten | Zopf | Gipfeli | Butter | Marmelade | Honig | Nutella
Birchermüesli | Früchte | Joghurt
Dauer – 2 Stunden

Grosses Frühstücks Buffet ab 25 Personen

pro Person 45.00

Ein Glas Prosecco zum Start
Kaffee | Tee | Milchgetränke | Fruchtsäfte | Mineralwasser
Diverse Brotsorten | Zopf | Gipfeli | Butter | Marmelade | Honig | Nutella
Birchermüesli | Früchte | Joghurt
Wurst- und Käseplatte | Rauchlachs | Rohkostplatte mit Quark-Dip
Rührei | Spiegelei | Speck & Würstchen | Rösti | Pancakes
Desserts im Glas | Kuchen | Patisserie | Fruchtsalat
Dauer – 4 Stunden

Buffet Preis für Kinder

Bis 5-jährig	kostenlos
6 – 9-jährig	24.00
10 – 13-jährig	36.00

Buffet «Classic» ab 25 Personen

pro Person 69.00

Vorspeisen

Geräucherte Forelle | geräucherter Lachs | Dill-Senf-Sauce | Meerrettichschaum |
Gemüseterrine mit Vinaigrette | Gefüllte Weizencrepe mit Frischkäse, Eisberg, Avocado
und Tomaten | Roastbeef mit Sauce Tartar | Parmaschinken | Salami | geräucherter
Speck | Trockenfleisch | Essiggemüse

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und gemischte Salate | französisches und italienisches Dressing
Croûtons | geröstete Kerne

Hauptspeisen

Kalbsschulter | Schweinskarree | Fisch-Knusperli | Thai-Curry und Tofu | Gemüsestrudel |
Andalusische Gemüsetortilla mit Zucchini, Peperoni, Kartoffeln und Ei |
Kartoffelgratin | Reis | Saisongemüse
Calvados-Rahm-Sauce | Pfeffersauce | Sauce Tartar

Desserts

Schokoladenmousse | gebrannte Crème | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe | Glacé

Buffet Preis für Kinder

Bis 5-jährig	kostenlos
6 – 9-jährig	34.50
10 – 13-jährig	52.00

Buffet «Mediterran» ab 25 Personen

pro Person 78.00

Vorspeisen

Geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce | Meerrettichschaum
 Carpaccio vom Rind mit Parmesan | Rucola | Olivenöl
 Vitello Tonnato | Antipasti-Platte | griechischer Salat | italienischer Brotsalat
 Crevetten-Cocktail | Meeresfrüchtesalat | Grand Cru Rohschinken (Schweiz, Typ Parma)
 Focaccia | verschiedene Blattsalate mit Dressings und Garnituren

Hauptspeisen

Tagliata vom Rind mit Rucola und Tomaten | Poulet portugiesische Art
 Doradenfilet toskanische Art | Schweins Saltimbocca | Marsalajus
 Tortilla mit Kartoffeln & Gemüse | Ratatouille | Polenta | Kartoffelgratin
 Pesto | Avocado Dip | Salsa | Sauerrahm

Desserts

Früchteplatte | spanische Mandeltorte | Katalanische Crème | griechischer Joghurt mit
 Limetten-Crumble | Orangen Panna Cotta | Glacé | Tiramisu | Schokoladenmousse

Buffet Preis für Kinder

Bis 5-jährig	kostenlos
6 – 9-jährig	39.00
10 – 13-jährig	58.50

BBQ Seegarten Buffet ab 25 Personen

pro Person 75.00

(von April bis September)

Grilladen

Auswahl an Bratwürsten | Schweins-Spareribs | Flank-Steak | marinierte Kalbsbrust | marinierte Poulet-Oberschenkel | Lachsfilet in der Folie | Crevetten | Marinierter Fetakäse im Bananenblatt

Beilagen

Verschiedene saisonale Blatt-, Rohkost und angemachte Salate
Französisches und italienisches Dressing | Croûtons | geröstete Kerne
Baked Potatoes | Grillgemüse | Süsskartoffeln

Saucen

BBQ-Sauce | Sauerrahm | Kräuterbutter

Desserts

Schokoladenmousse | gebrannte Crème | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe | Glacé

Buffet Preis für Kinder

Bis 5-jährig	kostenlos
6 – 9-jährig	39.00
10 – 13-jährig	58.50

Ihr Lieblingsessen ist nicht dabei?

Gerne dürfen Sie uns kontaktieren. Wir werden unser Bestes geben, Ihren Individuellen Wünschen gerecht zu werden.

GETRÄNKE

Mineralwasser

Eptinger rot (mit Kohlensäure) oder	3.3 dl	4.80
Eptinger blau (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.00
	1 Liter	10.00

Süssgetränke

Coca Cola Coca Cola Zero	3.3 dl	4.80
Rivella rot Rivella blau	3.3 dl	4.80
Apfelschorle	3.3 dl	4.80
Eistee	3.3 dl	4.80
Fanta Orange	3.3 dl	4.80

Heissgetränke

Kaffee Crème Espresso	pro Tasse	4.50
Doppelter Espresso	pro Tasse	5.50

Bier

Feldschlösschen Original Flasche	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Original alkoholfrei Flasche	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Original Fass (ganzes Fass)	20 Liter	180.00
Unser Bier blond	3.3 dl	5.00

Dienstleistungen

Dekoration

Blumenarrangements und weitere Dekoration werden grundsätzlich vom Veranstalter direkt organisiert. Gerne empfehlen wir Ihnen einen Partner aus der Gegend. Die Zusatzkosten übernimmt der Veranstalter und rechnet direkt mit dem Dienstleister ab.

Torten / Patisserie

Sie haben die Möglichkeit, bis spätestens 3 Arbeitstage im Voraus, Torten aus unserer Hausbäckerei zu bestellen. Für selbst mitgebrachten Kuchen, Patisserie oder weiteres, verrechnen wir ein Tellergeld von 5.00 pro Person.

Verlängerung

Für Anlässe die länger als bis 23 Uhr dauern, verrechnen wir 50.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter. Bei Mitarbeitenden mit leitenden Funktionen, verrechnen wir 65.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter. Die Verlängerung ist bis maximal 02.00 Uhr möglich.

Zapfengeld

Grundsätzlich wird der Wein vom Seegarten organisiert. Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir 30.00 pro geöffnete 7,5 dl Flasche. Für Spirituosen verrechnen wir 60.00 pro geöffnete Flasche. Weitere Getränke können nicht mitgebracht werden.

Aktivitäten im Park

Ohne Genehmigung des Seegarten dürfen im Park keine Veranstaltungen stattfinden.

Parkplätze

Es stehen 200 kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung.

ANREISE

Öffentlich

Tram 10 bis Haltestelle «Neue Welt»
Bus Nr. 60 bis Haltestelle «Neue Welt»
Bus Nr. 47 bis Haltestelle «Neue Welt»

Auto

H18 Richtung Delémont | Ausfahrt Muttenz-Münchenstein | Richtung Basel |
Erste Möglichkeit, rechts zu unserem Parkplatz

Ihre Checkliste

Damit ihr Anlass ein voller Erfolg wird, sind wir auf folgende Angaben:

- Vollständige Anschrift und Kontaktdaten
- Kontaktperson für die Organisation
- Ansprechperson während des Anlasses
- Zeitlicher Ablauf Ihrer Veranstaltung (Beginn, Pausen, Ende)
- Inklusivleistungen, die auf die Gesamtrechnung kommen und allfällige Extras, welche von Ihren Gästen separat bezahlt werden müssen.
- Bedarf an technischen Hilfsmitteln
- Bestuhlungswunsch des Raumes
- Saalanschrift und/oder Wegweisung
- Abweichende Rechnungsadresse (nur im Inland)

WICHTIGE INFORMATIONEN:

Wir sind Ihnen in allen Belangen der Organisation Ihres Anlasses behilflich. Gerne beraten wir Sie kompetent und stehen auch Sonderwünschen, sofern machbar, immer offen gegenüber.

- Die Räume stehen zu den üblichen Öffnungszeiten des Seegarten zur Verfügung. Ein früherer Beginn ist ab 8.00 Uhr möglich. Sollte der Aufbau einer Veranstaltung längere Zeit in Anspruch nehmen, fallen eine zusätzliche Raummiete und Personalkosten an. Eine Veränderung der Bestuhlung während einer Veranstaltung ist ebenfalls kostenpflichtig.
- Der Bankettbereich steht Ihnen an 364 Tagen im Jahr zur Verfügung, am 24. Dezember bleibt der Seegarten komplett geschlossen.
- Einzelinkasso wird im Bankettbereich nur bis 20 Personen angeboten.
- Der Seegarten bietet die Räumlichkeiten nur in Verbindung mit der eigenen Gastronomie an. Ein Fremdcatering innerhalb des Seegarten ist ausdrücklich ausgeschlossen. Ausserhalb des Gebäudes, also auf dem Parkgelände, kann mit Genehmigung des Seegarten ein Fremdcatering aufgegeben werden. Die Nutzung des Parks ist sorgfältig zu prüfen und mit zusätzlichen Kosten verbunden.
- Der Seegarten lehnt jegliche Haftung und Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachtem Material aller Art ab. Dies gilt sowohl innerhalb des Gebäudes als auch in der Umgebung des Gebäudes, sowie auf dem gesamten Parkgelände.
- Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche zusammen mit der Auftragsbestätigung an unsere Kunden versendet wird. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen heben die AGB des Seegarten nicht auf.

Wir freuen uns auf die detailliere Planung Ihres Anlasses.