

Lieber Gast

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Angebot aus Küche und Keller interessieren.

Wir stellen uns vor:

@work – ein Integrationsprojekt

Der Trägerverein lebensträume@work wurde im Jahr 2006 gegründet und ist im Handelsregister der Stadt Basel eingetragen.

Als Non-Profit-Organisation bezweckt die Trägerschaft die Führung verschiedener Unternehmen unter dem Namen @work.

Die Betriebe bestehen aus dem Restaurant schlipf@work und dem Catering-Unternehmen caterer@work, welches das Angebot für Anlässe ausser Haus erweitert. Restaurant und Catering werden von professionellem Personal geführt, welches junge Praktikanten begleitet und unterstützt. Die Betriebe bieten Jugendlichen und jungen Erwachsenen eine Chance, die reale Arbeitswelt im Alltag zu erleben, sich in ein soziales Umfeld zu integrieren und Verantwortung zu übernehmen.

Hierbei handelt es sich um junge Menschen, die aus den unterschiedlichsten Gründen den Anforderungen der Berufswelt noch nicht gewachsen sind. Ihnen soll durch die agogische Begleitung im Rahmen eines Praktikumsjahrs als Anschlusslösung eine Integration in den Arbeitsmarkt ermöglicht werden. Das Lernen durch den direkten Praxisbezug steht während des Praktikums im Mittelpunkt.

Der Trägerverein strebt durch das Bereitstellen solcher Praktikumsplätze die Integration in die Gesellschaft und damit eine verbesserte Partizipation dieser jungen Menschen an.

Sie wollen an einem Anlass nicht selber kochen, um mehr Zeit für Ihre Gäste zu haben? Rufen Sie uns an – caterer@work wird Ihre individuellen Vorstellungen umsetzen und Ihnen das Gewünschte nach Hause oder zum Ort Ihres Events liefern.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Hannes Fringeli mit den Praktikanten und Angestellten vom schlipf@work Team

Ein paar wichtige Hinweise für Ihren Anlass zu Hause oder ausser Haus:

- Wie gestaltet sich die Erreichbarkeit des Ortes für die Gäste (ÖV oder mit Auto, Parkplätze)?
- Wie lange dauert der Anlass, mit oder ohne Unterhaltung?
- Ist eine Bewilligung nötig?
- Wie ist der Ablauf geplant bezüglich des Zeitmanagements (mit Apéro, Unterhaltungsprogramm, Reden)?
- Sind bei der Auswahl des Essens und der Getränke bestimmte Aspekte zu beachten?
- Hat es Kinder, Allergiker oder Vegetarier unter den Gästen?
- Ist eine Tisch- oder sonstige Dekoration gewünscht oder geplant?
- Welche Infrastruktur ist vorhanden (WC, Küche, Strom, Mobiliar usw.)?
- Was ist bei der Anlieferung zu beachten: Ist der Ort gut zu erreichen, hat es Treppen oder Engpässe?

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses behilflich und unterstützen Sie mit Rat und Tat.

INFOS UND KONDITIONEN

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten)

Da für uns die Kundenzufriedenheit an erster Stelle steht, planen wir den Anlass gerne Ihren Wünschen entsprechend. Dies unter Berücksichtigung saisonaler Gerichte und örtlicher Lieferanten. So können wir optimale Qualität zu einem adäquaten Preis offerieren.

Annullierungen sind bis 14 Tage vor dem Anlass unentgeltlich. Bei späteren Annullierungen sind wir leider gezwungen, entstandene Kosten zu verrechnen. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte der konkreten Vereinbarung für Ihren Anlass.

Preise:

Die Menu- und Apéropreise sind ohne Transport, Geschirr und Personal in CHF, inkl. 8% Mehrwertsteuer, berechnet.

Besteck, Geschirr und Gläser	pro Stück	Fr. 0.50
Tischtücher und Servietten (Stoff)	pro Gedeck	Fr. 3.00

Menükarte Standard (jeweils 1 für 4 Personen)	gratis
Individuelle Wünsche nach Aufwand.	

Der Transport wird nach Ort des Anlasses individuell berechnet.

Gerne offerieren wir Ihnen auch einen Pauschalpreis pro Person.

Zapfengeld für eigens mitgebrachte Weine	Fr. 15.00 pro Flasche
--	-----------------------

Personalkosten (pro Stunde zuzüglich Hin- und Rückfahrt):	
Kader Service/Küche	Fr. 60.00
Fachkräfte	Fr. 45.00
Praktikanten	Fr. 25.00

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer

Apéro- und Menuvorschläge

Planen sie einen kleinen Apéro, einen lockeren Apéro riche oder einen ungezwungenen Stehcocktail? Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Zusammenstellung unserer saisonalen Häppchen oder wir unterbreiten Ihnen eine Offerte.

Aus Erfahrung schlagen wir folgende Bestellmengen (pro Person) vor:

Für einen kurzen Apéro oder mit anschliessendem Nachtessen pro Person	3 bis 5 Stück	Fr. 12.00 bis Fr. 15.00
Für einen gediegenen, längeren Apéro pro Person	8 bis 10 Stück	Fr. 24.00 bis Fr. 30.00
Für einen Apéro riche (als Mahlzeiterersatz) pro Person	12 bis 15 Stück	Fr. 35.00 bis Fr. 45.00

Häppchen und Fingerfood

Kalte Häppchen mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten

Schinken	
Salami	
Rohschinken mit Melone	
Rindstatar	
Kleine Silserli mit Schinken oder Salami	
Rauchlachs	
Thonmousse	
Crêperöllchen mit Lachs	
Crevettencocktail	pro Stück ab Fr. 3.00

Kalte Häppchen vegetarisch

Ei	
Sellerie	
Spargel	
Crostini mit Pesto	
Crostini mit Randenmousse	
Käse	
Kleine Silserli mit Käse oder Frischkäse	
Gazpacho im Glas	pro Stück ab Fr. 3.00

Warme Häppchen mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten

Schinkengipfeli
Pouletpolpetten mit Orange
Pikante Rindspolpetten
Frikadellen

Poulet Spiesschen Yakitori
Poulet Spiesschen Satay
Lammfilet Salsa verde
Straussenfilet mit Agavenschaum
Mini Quiche mit Speck
Riesencrevetten im Kartoffelmantel
Classefilet an einer Mangocremesauce

pro Stück ab Fr. 3.00

Warme Häppchen vegetarisch

Samosa Gemüsetaschen
Käseküchlein
Käseküchlein mit Broccoli
Frühlingsrollen
Gyoza mit Gemüse

pro Stück ab Fr. 3.00

Salzgebäck

Hausgemachte Blätterteigstangen mit Parmaschinken und Parmesankäse
Verschiedenes Salzgebäck, Chips und Nüsse

pro Person Fr. 2.50
pro Person Fr. 2.50

Menuvorschläge

MENU pro Person Fr. 35.00

Pilzcremesuppe

Maispouardenbrüstchen an Calvadossauce
Kartoffelgratin, Gemüse

Schokoladenmousse

MENU pro Person Fr. 35.00

Karotten-Ingwersuppe

Schweinsbraten an feiner Bratensauce
Kartoffelstock, Gemüse

Tiramisù

MENU pro Person Fr. 42.00

Gersten-Gemüsesuppe

Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce
Kartoffelstock, Rotkraut mit Maronen

Caramelköppli mit Rahm

MENU pro Person Fr. 42.00

Blattsalat der Saison mit gebratenem Speck

Kalbshaxe Cremolata

Risotto mit Steinpilzen

Panna Cotta mit Waldbeeren

MENU pro Person Fr. 50.00

Blattsalat mit Speck und Ei

Sauerkrautcremesuppe

Rindsgeschnetzeltes „Basler Art“ mit

Spätzli im Butter gebraten

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

MENU pro Person Fr. 60.00

Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Kräutercroutons

Kürbiscremesuppe

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an feiner Calvadossauce

Kartoffelgratin, Gemüse

„Zwetschge Lisi“

Flammierte Zwetschgen mit Vanilleglace

MENU pro Person Fr. 65.00

Blattsalat der Saison mit Ei

Pastinaken Cremesuppe mit Speck-Birnen Chutney Einlage

Glacierter Kalbsschulterbraten an feinem Bratenjus

Bratkartoffeln, Gemüse

Zerfliessendes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce

MENU pro Person Fr. 66.00

Mariniertes Gemüse auf Rucolabeet

Kalbshohrücken ganz gebraten an feiner Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin, Gemüse

«Dessert Fährima»

Flammierte Kirschen mit Vanille Glace im Lächerlibrösel paniert

MENU pro Person Fr. 69.00

Geräuchertes Forellenfilet auf Salatbeet, Meerrettichschaum

Kalbfleischrouladen mit Olivenfüllung an Weissweinsrahmsauce

Risotto mit Pilzen

Dunkles und weisses Schokoladenmousse

MENU pro Person Fr. 85.00

Blattsalat mit Entenbruststreifen

Grillierte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree

„Basler Lummeli Braten“

Rindsfilet im Speckmantel ganz gebraten

Bratenjus, Bernaisesauce

Kartoffelgratin, Gemüse

„Coupe Mystik“

Zitronensorbet mit Absinth

Buffet@work (ab 30 Personen)

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Pro Person Fr. 60.00

Kaltes Buffet

Fenchel-, Karotten-, Gurken-, Sellerie-, Rinden-, Couscous-Salat

Tomaten-Mozzarella

Blattsalat

French und Italian Dressing

Olivenoel und Balsamicoessig

Terrine und Pastete, Cumberlandsauce

Geräucherter Lachs, Forellenfilet und Makrelen, Meerrettichschaum

Crevettencocktail

Warmes Buffet

Schweins- und glaciierter Kalbsschulterbraten an feiner Bratensauce

Kartoffelgratin, Gemüse

Dessert Buffet

Crema Catalana (Crème brûlée)

Schokoladenmousse

Tiramisù

Fruchtsalat

Getränkekarte

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 7.00
San Pellegrino	50 cl	Fr. 4.50
Aqua Panna	50 cl	Fr. 4.50
Diverse gesüsste Wasser	100 cl	Fr. 8.00
	33 cl	Fr. 3.50
Orangenjuss	100 cl	Fr. 9.50
Kaffee oder Tee		Fr. 3.50
BIER		
Ueli Reverenz	33 cl	Fr. 4.50
Feldschlösschen Original	33 cl	Fr. 4.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.00
SCHWEIZER WEISSWEINE		
Chateaux de Perroy blanc AOC	70 cl	Fr. 26.00
«Vendette» Assemblage Valais AOC	70 cl	Fr. 26.00
St. Saphorin «Perle du Lémand» AOC	70 cl	Fr. 28.00
SCHWEIZER ROTWEINE		
Chateaux de Perroy «Pinot -noir» AOC	70 cl	Fr. 26.00
Maienfelder «Regium»	70 cl	Fr. 29.00
WEISS ITALIEN		
Gran Sasso Chardonnay	75 cl	Fr. 25.00
Gavi di Gavi DOCG	75 cl	Fr. 30.00
ROT ITALIEN		
Gran Sasso Primitivo	75 cl	Fr. 25.00
Barbera d'Alba	75 cl	Fr. 28.00
Barolo «Tre Ciabot» DOCG	75 cl	Fr. 59.00
ROT SPANIEN UND ÜBERSEE		
Rioja «Reserva Cerron Anon»	Spanien 75 cl	Fr. 35.00
Southern Hill «Wente»	Kalifornien 75 cl	Fr. 29.00

Dies ist nur ein Auszug aus unserem Getränkeangebot. Bitte fragen Sie uns bei Bedarf nach weiteren Weinen.