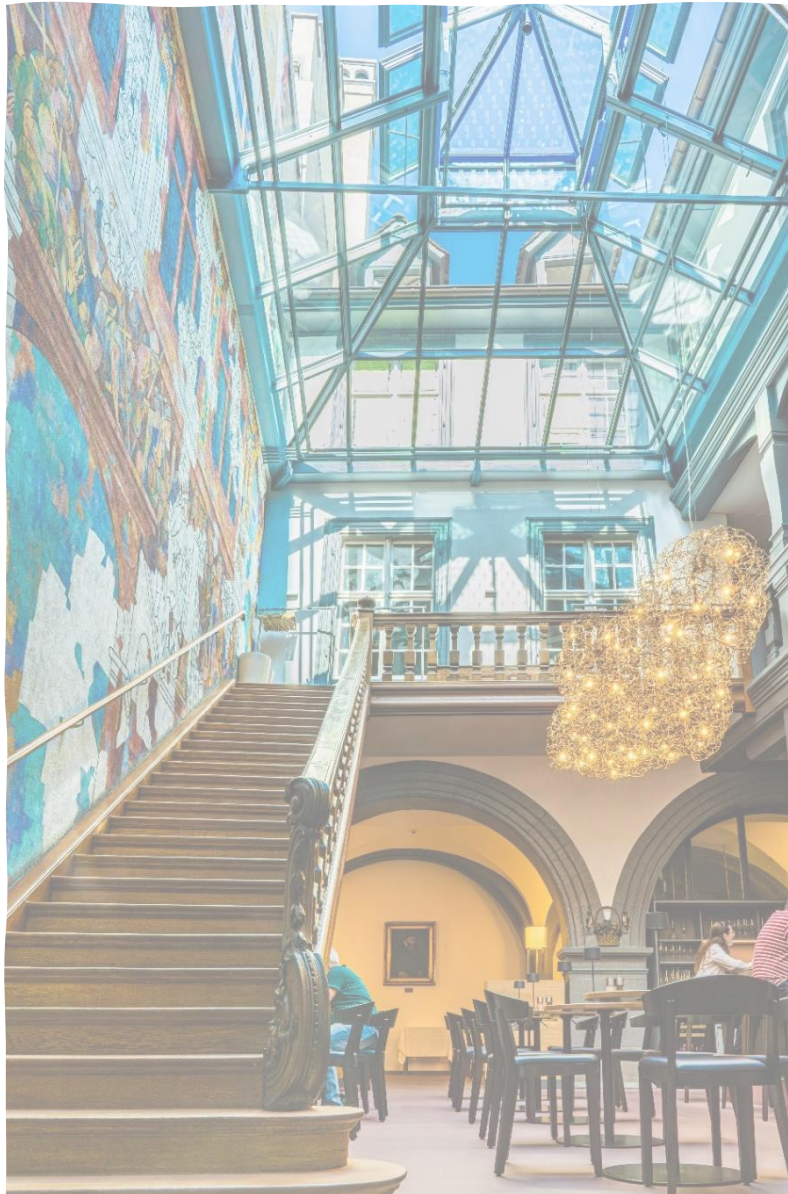


RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT  
**Apéro**



Solbad Gastronomie AG  
Freie Strasse 25  
CH - 4001 Basel  
+41 (0)61 261 20 46  
[kontakt@schluesselzunft.ch](mailto:kontakt@schluesselzunft.ch)  
[www.schluesselzunft.ch](http://www.schluesselzunft.ch)



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Apéro – Häppchen

### Wie viele Häppchen wird pro Person gerechnet?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit 2 – 3 Häppchen

Langer Apéro vor einer Mahlzeit 3 – 5 Häppchen

Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten 6 – 8 Häppchen

Nur Apéro zu Hauptessenszeiten 8 - 12 Häppchen

### Beliebte Häppchen & Feines aus der Backstube

Hausgemachte Nussmischung (1kg Nussmischung = ca. 20 Portionen à 50g)	pro 100g pro Person	CHF 8.90 ca. CHF 4.45
Basler Sunnereedli mit Salz und Kümmel (1kg Sunnereedli = ca. 25 Portionen à 5 Stück)	pro 100g pro Person	CHF 12.90 ca. CHF 5.16
Blätterteiggebäck (1kg Blätterteiggebäck = ca. 40 Portionen à 25g)	pro 100g pro Person	CHF 19.50 ca. CHF 4.88
Speckgugelhopf oder Olivengugelhopf (1kg Gugelhopf = ca. 20 Portionen à 50g))	pro 100g pro Person	CHF 9.50 ca. CHF 4.75
Laugen-Knöpfli mit Butter, Schinken, Salami, Käse, Thon	pro Stück	CHF 4.50
Kleine Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 4.50
Kleine rezente Chäschüechli	pro Stück	CHF 4.50
Marinierte Oliven	pro Person	CHF 5.00
Grana-Padano	pro Person	CHF 7.00
Weizen-Tortillas mit verschiedenen Füllungen <i>Rauchlachs &amp; Frischkäse / Rucola &amp; Mozzarella / Rohschinken &amp; Dörrtomaten / Poulet &amp; Avocado</i> <b>Verkaufseinheit je 12 Stück pro Füllung</b>	pro Stück	CHF 2.50
Tramazzini- Sandwiches <b>Verkaufseinheit je 16 Stück pro Füllung</b> <i>Dörrtomate – Mozzarella – Basilikum / Thonmousse / Eiersalat / Kräuterfrischkäse</i>	pro Stück	CHF 2.80
<i>Rauchlachs-Meerrettichcreme / Roastbeef – Tartarsauce / Vitello Tonnato Freilandschinken – Rucola</i>	pro Stück	CHF 3.50
<b>Süsses aus der Backstube (mind. 12 Stück pro Sorte)</b>		
Lemon-Curd -Tarte	pro Stück	CHF 3.00
Brownie – Würfel	pro Stück	CHF 3.00
Frischer Fruchtsalat	pro Person	CHF 3.50

Alle Preise beinhalten 8.1% MwSt.



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

**Warme Häppchen (mind. 12 Stück pro Sorte)**

25 Espressotassen mit Ihrer Wunschsuppe (nach Saison)		CHF	38.50
Egliknusperli im Backteig (ca.30g) mit Tartardip	pro 10 Stück	CHF	40.00
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	pro 10 Stück	CHF	35.00
Mini Salsiccia auf Champagnerrisotto	pro 10 Stück	CHF	65.00
Meat-Balls (Rind) mit BBQ-Sauce	pro 10 Stück	CHF	40.00
Chicken-Nuggets mit BBQ-Sauce	pro 10 Stück	CHF	40.00
Riesenkrevette im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce	pro 10 Stück	CHF	65.00



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Apéro – Pauschalen

### *In Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen*

<b>„Welcome Drink“</b>	pro Person	CHF	12.00
1 Glas weisser Hauswein, Mineralwasser oder Orangensaft Basler Sunnereedli			
<b>„Apéro“ für ca. 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	18.00
Weisser Hauswein, Mineralwasser und Orangensaft Basler Sunnereedli			
<b>„Prosecco-Apéro“ für ca. 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	22.00
Prosecco, Mineralwasser und Orangensaft Basler Sunnereedli & hausgemachte Nussmischung			

### *Auch ohne nachfolgendes Mittag- oder Abendessen erhältlich*

<b>„Schweizer-Apéro“ für 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	28.00
Schweizer Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft Zwei Mini-Silserli mit Schinken, Salami und Käse Zwei Schinkengipfeli und unsere hausgemachte Nussmischung			
<b>„Mediterraner-Apéro“ für 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	36.00
Prosecco, Mineralwasser und Orangensaft Je ein Tramezzini-Sandwich mit Vitello Tonnato / Rucola & Parmaschinken Marinierte Oliven und Grana Padano Stückchen			
<b>„Champagner-Apéro“ für 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	55.00
Champagner Mandois 1er Cru Blanc de Blanc, Mineralwasser und Orangensaft Zwei Tramezzini – Sandwich mit Rauchlachs auf Meerrettichbutter / Roastbeef und Tartar Blätterteiggebäck			
<b>„Basler-Apéro“ für 30 Minuten</b>	pro Person	CHF	35.00
Regionaler Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft Zwei Brötli mit Rauchlachs, zwei Chäschüechli und Basler Sunnereedli			



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Cocktails

Ob Habilitationsfeier, Lunchbuffet, Abdankung, Hochzeit, Geburtstag oder auch ein Firmenanlass. Viele dieser Anlässe werden heute als ungezwungener «Apéro Riche» gefeiert.

Die Nachfolgenden Pauschalen entsprechen einer Voll-Verpflegung wie bei einem mehrgängigen Menü, mit dem Unterschied, dass die Speisen in ungezwungener «Stehparty-Atmosphäre» serviert werden.

### **Cocktail- Arrangements sind ab 30 Personen möglich**

Die angegebenen Preise beinhalten alle aufgeführten Snacks, welche in mehreren Etappen serviert werden. Kalte Snacks sind beim Eintreffen der Gäste bereits in Buffetform aufgebaut.

Die warmen Snacks und die Desserts werden zeitversetzt von unseren Servicemitarbeitern in kleinen Schalen gereicht oder als Buffet aufgebaut präsentiert.

Wir beraten Sie gerne für die ideale Serviceart passend zu Ihrem Anlass, der Personenzahl und auch dem Zeitrahmen, den Sie zur Verfügung haben.

### **„Schweizer-Cocktailbuffet“**

#### **Auftakt**

Gebäckkörbe mit Speck-Zopf, Zwirbelbrot (hell&dunkel)  
Kalte Platten mit Rohschinken, Bresaola und Roastbeef  
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat  
Platte mit Schweizer Käse vom Jumi-Versum  
Gemischte Mini-Silserli mit Schinken, Salami, Thon und Butter

#### **Warme Gerichte**

Lachs Basler Art | Hörnli & G'Hacks  
Egliknusperli und Tartarsauce  
Chicken Nuggets und BBQ-Sauce

#### **Süsser Abschluss**

Lemon-Curd-Tarte | Brownie – Würfel  
Frischer Fruchtsalat | Macarons

Cocktailbuffet komplett CHF 75.00 pro Person (entspricht einer Vollverpflegung)

Cocktailbuffet reduziert CHF 59.00 pro Person (je 1 Speise weniger pro Gang)

Znüni-/Zvieribüfet CHF 49.00 pro Person  
(je zwei Speisen weniger pro Gang / Buffet kombiniert mit warm/kalt/süss)



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## **„Mediterranes Cocktailbüffet“**

### **Auftakt**

Brot Mix, Barmettler Brötli mit Rohschinken und Salami  
Marinierte Oliven & Grana Padano  
Tramezzini mit Rucola und Freilandschinken / Vitello Tonnato  
Tortillas gefüllt mit Poulet und Avocado

### **Warme Gerichte**

Saisonaler Risotto (z.B. mit Kürbis)  
Saisonale Ravioli (z.B. Spargel)  
Riesenkrevette im Kartoffelmantel und Sweet-Chilisauce  
Poulet auf Polenta  
Meat Balls auf Kartoffelstock

### **Süsser Abschluss**

Tiramisu im Gläsli  
Panna Cotta mit saisonalen Früchtecoulis  
Lemon-Curd-Tarte  
Früchteplatte

Cocktailbüffet komplett CHF 75.00 pro Person (entspricht einer Vollverpflegung)

Cocktailbüffet reduziert CHF 59.00 pro Person (je 1 Speise weniger pro Gang)

Znüni-/Zvieribüffet CHF 49.00 pro Person  
(je zwei Speisen weniger pro Gang / Büffet kombiniert mit warm/kalt/süss)

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!

Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.