



# Bankette und Anlässe

Restaurant „if d'or“

Missionsstrasse 20, 4055 Basel  
Telefon 061 266 91 24  
[www.ifdor.ch](http://www.ifdor.ch)

Skulpturhalle Basel  
des Antikenmuseums  
Mittlere Strasse 17  
Telefon 061 201 12 57  
[www.antikenmuseumbasel.ch](http://www.antikenmuseumbasel.ch)



Mediterranes Restaurant



**Antikenmuseum Basel**  
und Sammlung Ludwig

# Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant if d'or sowie in der Skulpturhalle.

Unser Küchenteam hat mit viel Fantasie und Leidenschaft Menüs für Ihren besonderen Anlass kreiert. Bitte beachten Sie dabei auch unseren saisonalen Teil mit viel Abwechslungsreichem aus der Küche. Selbstverständlich können Sie die Menüs auch ganz nach Ihrem Gusto abändern oder wir stellen Ihnen Ihr Lieblingsmenü, nach Ihren Wünschen zusammen. Die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 15 Personen und innerhalb der angegebenen Saison. Wir werden Ihnen bei Ihren Vorbereitungen gerne behilflich sein.

Zögern Sie nicht, uns bei Fragen anzurufen. Wir sind Ihnen bei Ihren Vorbereitungen gerne behilflich sein.

Als Ihr Gastgeber vom Restaurant if d'or berate ich Sie gerne und nehme Ihre Wünsche entgegen. Vereinbaren Sie einen Termin unter [m.haug@adullam.ch](mailto:m.haug@adullam.ch) oder schauen Sie einfach vorbei.

Es würde uns freuen, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen und wir warten gespannt auf Ihre Anfrage.

Herzliche Grüsse

Michael Haug  
Chef de Service, Restaurant if d'or

# Inhaltsverzeichnis

<b>Apéro Häppchen nach Ihrer Wahl</b>	<b>4</b>
<i>Klassisches</i>	4
<i>Mediterranes</i>	4
<i>Kulinarische Spielregeln</i>	4
<i>Süßes</i>	5
<i>Apéro Pauschalen ab 10 Personen</i>	5
<b>Menüvorschläge ab 10 Personen</b>	<b>6</b>
<i>Frühlings-Menü</i>	6
<i>Sommer-Menüs</i>	7
<i>Herbst-Menüs</i>	8
<i>Winter-Menüs</i>	8
<i>Mittagslunch ab 10 Personen</i>	9
<i>Einzelgericht</i>	11
<i>Buffetvorschläge ab 30 Personen</i>	14
<b>Die Skulpturhalle zum Feiern</b>	<b>16</b>
<i>Dinner &amp; Stehapéro</i>	16
<b>Getränkeangebot</b>	<b>17</b>
<i>Apérogetränke</i>	17
<i>Getränkepauschalen</i>	18
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	<b>19</b>
<b>Kontakte und Infos</b>	<b>21</b>

# Apéro Häppchen nach Ihrer Wahl

## Klassisches

Chips, Nüssli	p/Person	CHF 1.80
Gemügesticks mit verschiedenen Dip Saucen		
Platte für 10 Personen		CHF 35.00
Crostinis mit Schinken, Salami, Spargel, Ei	Stück	CHF 3.50
Crostinis mit Rauchlachs, Crevetten, Tatar	Stück	CHF 4.50
Melonenschnitt mit Rohschinken	Stück	CHF 3.50
Speck-Nussgugelhopf 12 Portionen		CHF 35.00
Mini Pizza	Stück	CHF 2.60
Sunneredli ca. 6 Stück	p/Person	CHF 3.50

## Mediterranes

Parmesan-Stücke und marinierte Oliven	p/Person	CHF 6.50
Focaccia mit Mozzarella und Schinken	Stück	CHF 3.50
Riesencrevetten im Rohschinkenmantel	Stück	CHF 5.00
Piemonteser Rindfleischtatar im Löffel serviert		CHF 5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	CHF 3.50
Verschiedene Antipasti für 10 Personen		CHF 40.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel		CHF 3.50
Gebratene Entenbrust auf Orangenpolenta	Stück	CHF 4.50
Poulet-Saltimboccapiessli	Stück	CHF 3.50
Kurpflaume im Speck	Stück	CHF 2.00
Meat-Ball mit Barbecuesauce	Stück	CHF 2.50
Risotto mit Waldpilzen ab 10 Personen	p/Person	CHF 3.00
Cremesuppe nach Wahl in der Tasse ab 10 Personen	Stück	CHF 3.50

## Kulinarische Spielregeln

Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellung** pro Häppchen 10 Stück sind.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien** im Voraus informieren.

## Süsses

Früchtetartelette	Stück	CHF 3.00
Choux mit Schoggimousse	Stück	CHF 2.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläsli	Stück	CHF 4.00
Schokoladenmousse im Gläsli	Stück	CHF 4.00
Fruchtsalat im Gläsli	Stück	CHF 5.00
Diverse Tortenstücke	Stück	CHF 5.00
Friandies	Stück	CHF 1.00

## Apéro Pauschalen ab 10 Personen

**Häppchen Pauschale „Basilea“** p/Person CHF 11.00

Sunneredli  
Gemischte Crostinis  
Mini Pizze

**Häppchen Pauschale „Italia“** p/Person CHF 13.50

Crostini mit Rauchlachs  
Risotto mit Waldpilzen  
Parmesan-Stücke mit marinierten Oliven

**Häppchen Pauschale „if d’or“** p/Person CHF 15.50

Gemischte Crostino  
Melonenschnitt mit Rohschinken  
Gebratene Entenbrust auf Orangenpolenta  
Cremesuppe in der Espressotasse

**Häppchen Pauschale „Gourmet“** p/Person CHF 22.00

Riesenkrevetten im Rohschinkenmantel  
Crostino mit Rauchlachs & Krevetten  
Gemüsesticks mit Dipsaucen  
Rindfleischtartar im Löffel serviert  
Poulet-Saltimboccapiessli

**Häppchen Pauschale „Sweet Dreams“** p/Person CHF 13.50

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläsli  
Schokoladenmousse im Gläsli

# Menüvorschläge ab 10 Personen

## Frühlings-Menü

### Menü 1

Spargelcremesuppe mit Vanille parfümiert und gebratener Eden-Riesencrevette *CHF 16.50*

\*\*\*

Sautierte Schweinsfiletmedaillons im Rohschinkenmantel und Jus  
Neue Kartoffeln und Mischgemüse *CHF 33*

\*\*\*

„Variation von Erdbeeren“

Erdbeermousse, Erdbeersalat & Erdbeerparfait *CHF 13*  
CHF 60.50

### Menü 2

Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen *CHF 9.50*

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust gefüllt mit Bärlauch und Mandeln  
Chardonnay Risotto und Gemüse vom Basler Markt *CHF 33*

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarbersalat mit lauwarmen Brownies *CHF 13*  
53.50 CHF

### Menü 3

Rucola-Löwenzahnsalat mit Hausmariniertem Lachs  
dazu Honig-Senf Dip *CHF 17.50*

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin und gemischter Spargel *CHF 45*

\*\*\*

Panna Cotta im Gläsli mit Erdbeersauce *CHF 9.50*  
CHF 70

Frühlingsangebote sind gültig vom 1. April bis 30. Juni

# Sommer-Menüs

## Menü 1

Melonenkaltschale mit Eden-Riesencrevetten-Pralinen *CHF 15.50*

\*\*\*

Grilliertes Kalbspaillard mit Tomaten-Oregano Butter  
Bratkartoffeln und Sommergemüse *CHF 42*

\* \* \*

Katalanische Creme *CHF 10.50*  
CHF 66

## Menü 2

Salat von Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumöl *CHF 15*

\*\*\*

Kalbskotelett vom Grill an Pfeffersauce  
Tagliolini und Ratatouille *CHF 45*

\* \* \*

„Beeren Trilogie“  
Erdbeersalat, Himbeermousse & Brombeer-Parfait *CHF 15*  
CHF 73

## Menü 3

Charentais-Melonenschnitze mit Rohschinken *CHF 13*

\* \* \*

Mascarpone-Limonen Risotto mit gebratenen Eden-Riesenkrevetten *CHF 15*

\* \* \*

Grilliertes Lammrückenfilet auf provenzalische Art  
Bratkartoffeln und gedünstete Zucchetti *CHF 40*

\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu *CHF 10.50*  
CHF 75.50

Sommerangebote sind gültig vom 1. Juli bis 15. September

# Herbst-Menüs

## Menü 1

Kürbis-Mandarinencremesuppe mit Rahmhaube *CHF 12*

\*\*\*

Rehpfeffer Jägerart

Quarkspätzli und geschmortes Rotkraut mit Marroni *CHF 39*

\*\*\*

Haselnuss-Parfait mit Rotweifeigen *CHF 11*

CHF 60

## Menü 2

Nüsslisalat „Classico“

mit Speck, gehacktem Ei und Brotcrôutons *CHF 15.50*

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten an Preiselbeersauce

Steinpilz-Risotto und Ratatouille *CHF 47*

\*\*\*

Zimt-Parfait mit marinierten Zwetschgen *CHF 11*

CHF 73.50

## Menü 3

Geflügelterrine mit Vanille-Chili-Espuma *CHF 13.50*

\*\*\*

Gebrautes Kalbssteak am Stück mit Steinpilzsauce

Schupfnudeln und Gemüse garnitur *CHF 49*

\*\*\*

Birnen Tarte Tatin mit Haselnussglace *CHF 13*

CHF 73.50

Herbstangebote sind gültig vom 16. September bis 31. Dezember

# Winter-Menüs



### **Menü 1**

Randensuppe mit Kräuterschaum *CHF 13.50*

\*\*\*

Glasierte Kalbsbäckli mit Balsamicojus  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur *CHF 33*

\*\*\*

Schokoladenkuchen im Glas gebacken mit Vanilleglace *CHF 10.50*  
CHF 55

### **Menü 2**

Tarte Tatin mit Waldpilzen und Salatgarnitur *CHF 15.50*

\*\*\*

Brasato vom Rind mit Barolosauce  
Kartoffelstock und Marktgemüse *CHF 33*

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu *CHF 10.50*  
CHF 57

### **Menü 3**

Rauchlachs-Crêpes-Röllchen an Apfel-Meerrettichsauce mit Salatbouquet *CHF 15.50*

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet am Stück mit Calvadossauce  
Tagliolini und Gemüse garnitur *CHF 33*

\*\*\*

Creme Katalane mit Marroni parfümiert *CHF 10.50*  
CHF 57

Winterangebote sind gültig vom 1. Januar bis 31. März

## **Mittagslunch ab 10 Personen**

Wenn es ein bisschen schneller gehen muss....

**3-Gang Business-Lunch vom Wochenangebot**

Preis CHF 36

**Stellen Sie sich Ihr Mittagsmenu selber zusammen, mit 3 Gängen für CHF 26**

Tagessalat oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit Tagliolini & Tagesgemüse

Schweinskotelet mit Pfeffersauce, Pommes frites & Tagesgemüse

Pouletgeschnetzelt an Waldpilzrahmsauce mit Risotto & Tagesgemüse

Riz Casimir mit Pouletgeschnetzelt an Currysauce im Reis-Ring

Schweins-Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln & Tagesgemüse

Gebratenes Lachssteak an Safransauce mit Tagliolini & Tagesgemüse

Gebratenes Dorschfilet mit Tartarensauce, Salzkartoffeln & Tagesgemüse

\*\*\*

Tagesdessert

# Einzelgericht

## Vorspeisen & Suppen

### Frühling

Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Mousse vom grünen Spargel im Hüppencornet mit Rohschinken	CHF 15.50
Lauwarmer Spargelcocktail mit gebratener Eden-Riesenkrevette	CHF 16.50
Bärlauchcremesuppe mit Mandelrahm	CHF 12.00
Spargelcremesuppe mit Vanille parfümiert	CHF 12.00

### Sommer

Charentais Melonen mit Rohschinken	CHF 13.00
Rucola-Löwenzahnsalat mit Hausmariniertem Lachs & Honig-Senf Dip	CHF 17.50
Salat von Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumöl	CHF 15.00
Gazapcho mit gebratener Eden-Riesenkrevette	CHF 15.00
Melonenkaltschale mit Eden-Riesenkrevetten-Praline	CHF 15.50
Tomatencremesuppe aus Dörrtomaten mit Basilikumrahm	CHF 13.50

### Herbst

Nüsslisalat „Classico“ mit Speck, gehacktem Ei und Brotcrôutons	CHF 15.50
Geflügelterrinerie mit Vanille-Chili-Espuma	CHF 13.50
Tarte Tatin mit Waldpilzen und Salatgarnitur	CHF 15.50
Kürbis-Mandarinencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 12.00
Randensuppe mit Kräuterschaum	CHF 13.50
Ratatouillesuppe mit Kräuterschaum	CHF 9.50

### Winter

Rauchlachs-Crêpes Röllchen an Apfel-Meerrettichsauce mit Salatbouquet	CHF 15.50
Orangerisotto mit Eden-Riesenkrevette am Zitronengrasspiess	CHF 18.50
Geflügelterrinerie mit Vanille-Chili-Espuma	CHF 13.50
Fischvelouté mit Passionsfruchtschaum	CHF 13.00
Randensuppe mit Kräuterschaum	CHF 13.50

## Hauptgänge

### Frühling

Sautierte Schweinsfiletsmedaillons im Rohschinkenmantel Neue Kartoffeln und Mischgemüse	CHF 33.00
Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Bärlauch und Mandeln Chardonnay Risotto und Gemüse vom Basler Markt	CHF 33.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und gemischter Spargel	CHF 45.00
Eden-Riesenkrevettenspiess mit Bärlauchsauce Weisser Reis und Gemüsegar nitur	CHF 43.00

### Sommer

Grilliertes Kalbspaillard mit Tomaten-Oregano Butter Bratkartoffeln und Sommergemüse	CHF 42.00
Kalbskotelett vom Grill mit Pfeffersauce Tagliolini und Ratatouille	CHF 45.00
Grilliertes Lammrückenfilet auf provenzalische Art Bratkartoffeln und gedünstete Zucchetti	CHF 40.00
Grilliertes Wolfsbarschfilets mit Gemüsesauce Trockenreis und gedünsteter Blattspinat	CHF 45.00

### Herbst

Rehpfeffer Jägerart Quarkspätzli und geschmortes Rotkraut mit Marroni	CHF 39.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Preiselbeersauce Steinpilz Risotto und Ratatouille	CHF 47.00
Gebratenes Kalbssteak am Stück mit Steinpilzsauce Schupfnudeln und Gemüsegar nitur	CHF 49.00

### Winter

<b>Glasierte Kalbsbäckli</b> mit Balsamicojus	CHF 33.00
Kartoffelgratin und Gemüsegar niturBrasato vom Rind mit Barolosauce Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 33.00
Gebratenes Schweinefilet am Stück mit Calvadossauce Tagliolini und Gemüsebouquet	CHF 33.00
Gebratenes Lachssteak mit Orangensauce Kräuterkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 33.00

## Sweets and Dreams

### Frühling

„Variation von Erdbeeren“	CHF 13.00
Erdbeersalat, Erdbeerparfait, Erdbeermousse	
Erdbeer-Rhabarbersalat mit lauwarmen Brownies	CHF 13.00
Panna Cotta im Gläsli mit Erdbeerensauce	CHF 9.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.50

### Sommer

Katalanische Creme	CHF 10.50
„Beeren Trilogie“	CHF 15.00
Erdbeersalat, Himbeermousse und Brombeer-Parfait	
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 10.50
Karamellisierte Portweifeigen mit Vanillezabaione	CHF 13.50
„Beeren Melange“ (marinierte Beeren mit Vanillemousse)	CHF 13.00

### Herbst

Haselnuss-Parfait mit Rotweifeigen	CHF 11.00
Zimt-Parfait mit marinierten Zwetschgen	CHF 11.00
Birnen Tarte Tatin mit Haselnussglace	CHF 13.00
Apfelküchlein mit Zimtsauce und Vanilleglace	CHF 10.50
Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce	CHF 12.50

### Winter

Schokoladenkuchen im Glas gebacken mit Vanilleglace	CHF 10.50
Creme Katalane mit Marroni parfümiert	CHF 10.50
Weisses & dunkles Toblerone-Mousse	CHF 13.00
Birnen Tarte Tatin mit Haselnussglace	CHF 13.00

## Buffetvorschläge ab 30 Personen

### „Der Klassiker“

#### Vorspeisenbuffet

Hauspastete mit Cumberlandsauce  
Forellen-Lachsterrine mit Meerrettichschaum  
In Kräuter mariniertes Lachs mit Apfelsalat  
Krevetten-Melonencocktail an Cocktailsauce  
Gemischte Trockenfleischplatten  
Reichhaltiges Salatbuffet  
mit verschiedenen Saucen und Garnituren  
Gemischter Brotkorb

CHF 25.50 pro Person

\*\*\*

#### Hauptgangbuffet

Kalbssteak am Stück gebraten mit Waldpilzsauce  
Brasato vom Rind mit Barolosauce  
Glasierte Schweinsschulter mit Calvadosauce  
Kartoffelgratin  
Chardonnay-Risotto  
Schupfnudeln  
Gemüse vom Basler Markt

CHF 42 pro Person

\*\*\*

#### Dessertbuffet

Verschiedene Mousses und Cremes  
Tortenstücke und verschiedene Patisserie  
Frischer Fruchtsalat  
Rahmglaces und Sorbets  
Schlagrahm und Garnituren  
Gemischte Käseplatte mit Garnitur dazu Nussbrot

CHF 25.50 pro Person

CHF 21 pro Person ohne Käse

Buffetpreis Komplett CHF 87/CHF 82.50 pro Person

## „Das Mediterrane“

### Vorspeisenbuffet

Mediterraner Gemüsesalat mit Safranfäden  
Antipasti Platte mit Olivenöl  
In Kräuter marinierter Lachs mit Apfelsalat  
Eden-Krevetten am Zitronengras-Spiess  
Geräuchte Fischplatte  
Reichhaltiges Salatbuffet  
mit verschiedenen Saucen und Garnituren  
Gemischter Brotkorb

CHF 27.50 pro Person

\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Glasierte Kalbsschulter mit Provenzalischer Sauce  
Brasato vom Rind mit Barolosauce  
Lammgigot mit Gemüsesauce  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsereis  
Schupfnudeln  
Gemüse vom Basler Markt

CHF 42 pro Person

\*\*\*

### Dessertbuffet

Katalanische Creme  
Beerensalat mit schwarzem Pfeffer  
Basilikum-Parfait mit marinierten Früchten  
Rahmglaces und Sorbets  
Schlagrahm und Garnituren  
Gemischte Käseplatte mit Garnitur und Olivenbrot

CHF 25.50 pro Person

CHF 21 pro Person ohne Käse

Büffetpreis Komplett pro Person CHF 89/CHF 84.50 pro Person

## **Die Skulpturhalle zum Feiern**

Für einen gelungenen Anlass, gehört auch eine perfekte Vorbereitung des Raumes. Lassen Sie sich durch unsere langjährige Erfahrung beraten. Wir sind besorgt, mit Ihnen einen einmalig tollen Anlass zu planen und durchzuführen.

### **Dinner & Stehapéro**

Runde Tische bis 80 Personen

Runde und Blocktische bis 100 Personen

Lange Tafeln mit 20 Personen bis 250 Personen

Stehapéro mit einzelnen Sitzgelegenheiten bis 350 Personen



# Getränkeangebot

## Apérogetränke

### Champagner & Prosecco

Moët & Chandon Imperial Brut			CHF 84.00
Prosecco Albino Armani			CHF 47.00
Crémant d'Alsace St-Valentin, Prestige Brut AOC			CHF 53.00

### Bier

Feldschlösschen Original	Flasche	3,3 dl	CHF 5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	Flasche	3.3 dl	CHF 5.50
Carlsberg Offenbier	Stange	2.5 dl	CHF 5.50
Früchtebowle alkoholfrei	pro Liter		CHF 15.50
Früchtebowle mit Prosecco	pro Liter		CHF 21.50

### Getränke ohne Alkohol

Eptinger Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure 1Liter			CHF 8.50
Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro, Rivella rot, blau, Apfelsaft (3dl)			CHF 4.80
Schweppes Tonic 2.5 dl, Orangina 2,5 dl			CHF 4.80
5 dl Orangensaft Ramseier			CHF 6.50
Frisch gepresster Orangensaft	5dl		CHF 15.00

### Warme Getränke

Café creme, Milchkaffee, Espresso,			CHF 4.30
Cappuccino			CHF 5.00
Doppelter Espresso			CHF 6.80
Diverse Teesorten			CHF 4.30

## Getränkepauschalen

<b>Getränke-Pauschale „Apérotime“</b> Mineralwasser Orangensaft Ramseier Apfelsaft Naturtrüeb Ramseier Prosecco Albino Armani	p/Person	CHF 16.50
<b>Getränke-Pauschale „Summer Night“</b> Mineralwasser Orangensaft Ramseier San Bitter Früchtebowle mit Prosecco	p/Person	CHF 18.50
<b>Getränke-Pauschale „Apero Riche“</b> Mineralwasser Orangensaft Ramseier Aperol Spritz Champagner Moët & Chandon	p/Person	CHF 24.00
<b>Getränke-Pauschale „Suisse“</b> Mineralwasser Apfelsaft Naturtrüeb Ramseier Merlot Bianco Terre di Gudo Ticino DOC, Tamborini Merlot del Ticino *Sanzeno* DOC Reserva, Tamborini	p/Person	CHF 31.50
<b>Getränke Pauschale „Bella Italia“</b> Mineralwasser Orangensaft Ramseier Pinot Grigio *Schreckbichl* Südtirol Gran Sasso Primitivo Farnese IGT	p/Person	CHF 25.50
<b>Getränke Pauschale „France“</b> Mineralwasser Crémant d'Alsace ST-Valentin, Prestige Brut AOC, Valentin Züsslin Arrogant Frog Chardonnay Wild VdP Château Arrogant Château Arrogant AOC	p/Person	CHF 38.50
<b>Getränke-Pauschale „Méditerranée“</b> Mineralwasser Orangensaft Ramseier Passerina Villa Angela, Velenosi, IGT Tre Autoctoni Gran Sasso VdT, Farnese, Abruzzien	p/Person	CHF 41.50

Alle Preise in CHF, inkl. 8% MWST.

## Miete

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Was Sie wissen müssen – unsere AGB's

Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung spätestens 7 Tage vor dem Beginn Ihres Anlasses bei uns eingeht. Die Bestellung gilt als angenommen, wenn sie durch uns mündlich oder schriftlich bestätigt wird. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Dienstleistungen werden zusätzlich verrechnet.

### Mindestumsatz

#### Der Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung beträgt

Anlässe bis 40 Personen	CHF	3000
Anlässe zwischen 41-80 Personen	CHF	4000
Anlässe zwischen 81-100 Personen	CHF	6000
Anlässe ab 101 Personen	CHF	8000
Stehapero bis 40 Personen	CHF	1500
Stehapero zwischen 41-80 Personen	CHF	2000
Stehapero zwischen 81-100 Personen	CHF	3000
Stehapero ab 101 Personen	CHF	4000

Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes behält sich das Restaurant if d'or das Recht vor, die jeweilige Differenz zum Mindestumsatz in Rechnung zu stellen.

### Personalkosten

Hallenaufsicht pro Person & angefangene Stunde	CHF	55
--	-----	----

Die Anzahl der Aufsichtspersonen werden individuell, je nach Gesellschaftsart vor dem Anlass bestimmt. Die Aufsicht wird ab 17.00 Uhr bis Anlassende verrechnet.

### Wein

Wenn keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke von Restaurant if d'or.

In unserer Weinkarte finden Sie viele edle Tropfen. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich. Neben unserer abgestimmten Weinkarte organisieren wir Ihnen auch gerne einen Wein nach Ihrem Wunsch. Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro Flasche.

## **Blumen**

Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Anlass mit frischen Blumen noch festlicher zu machen und beraten Sie gerne.

Rosenköpfe im Gläschen	CHF 10 pro Stück
Kleines Blumenarrangement	CHF 35 pro Stück
Mittleres Blumenarrangement	CHF 50 pro Stück
Großes Blumenarrangement	CHF 65 pro Stück

Wir bestellen unsere Frischblumen beim Blumenhaus Dufour in Basel.  
Selbstverständlich dürfen Sie auch selber Blumen bestellen und liefern lassen.

## **Museumsführungen auf Anfrage**

1 Stunde Führung CHF 200

## **Schlussreinigung**

Skulpturhalle Pauschal CHF 250

## **No Show**

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 3 Tage vor dem Anlass möglich. Diese Zahl dient als Berechnungsgrundlage.

Sollten weniger Personen, als angemeldet zum Anlass erscheinen, werden wir einen „No Show“ Betrag verrechnen. Dieser beträgt die Hälfte des Menü Preises.

## **Freinacht**

Dauert der Anlass länger als 24.00 Uhr, stellen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 250 pro angebrochene und zusätzliche Stunde in Rechnung.

## **Stornierung**

Für bestellte Leistungen, welche 2 Tage vor Anlass storniert werden, verrechnen wir die Kosten von 50%. Eine Stornierung am Anlasstag hat eine Verrechnung von 100% zur Folge.

## **Vertragsrücktritt**

Weiter sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zur Annahme haben, dass der Anlass den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unserer Unternehmung gefährden kann. Der Auftraggeber hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadenersatz.

## **Rechnung**

Die Preise für Essen und Getränke berechnen sich automatisch mit der Bestellung. Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Nach Durchführung Ihres Anlasses erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung der bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, durch die Gäste direkt vorgenommene Bestellungen etc.).

Beanstandungen zum Anlass sind unmittelbar mündlich beim Servicepersonal anzubringen.

Alle Preise sind in CHF, inklusive 8% Mehrwertsteuer

## **Kontakte und Infos**

### **Öffnungszeiten if d'or**

Montag bis Freitag: 11.30 – 23.00 Uhr

Samstag: 18.00 – 23.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 17.00 Uhr

### **Kontaktperson**

#### **Restaurant if d'or**

**Michael Haug**  
Chef de Service  
Missionsstrasse 20  
4055 Basel

Telefon 061 266 91 24  
m.haug@adullam.ch

#### **Skulpturhalle Basel**

**Anna Laschinger**  
Leiterin Events  
Antikenmuseum Basel und  
Sammlung Ludwig  
St. Alban-Graben 5  
4010 Basel

Telefon 061 201 12 57  
anna.laschinger@bs.ch

**Diese Version ersetzt alle früheren Versionen. Stand März 2017**