

# Ihr Caterer in Basel



Aux  
trois  
clés

# Alles ist möglich!

Das Aux trois clés unterstreicht Ihren Event als Cateringpartner mit kulinarischen Höhenflügen der Extraklasse. Verschiedene Spezialitäten, regionale und saisonale Produkte aus dem Drei-Länder-Eck bilden das Fundament der Küchen-Philosophie. Die Variationen sind innovativ, kreativ und dennoch bodenständig in Szene gesetzt. Ob ein Beförderungsapéro oder Teammeeting, eine Jubiläums- oder Geburtstagsfeier, ob für 2 oder 1000 Personen in der Eventhall, alles ist möglich. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

## Kontakt

Aux trois clés

Aeschenvorstadt 1

4051 Basel

T +41 61 288 91 39

[aux-trois-cles@zfv.ch](mailto:aux-trois-cles@zfv.ch)

[aux-trois-cles.ch](http://aux-trois-cles.ch)

Betriebsleiterin: Sara Herzig

Küchenchef und Stv. Betriebsleiter: Eric Schmitt

Chef de Service: Dörte Sautebin



# Inhalts- verzeichnis

---

Frühstück	5
Pausen- und Meeting- verpflegung	6
Apérohäppchen	7
Apéropackages	8
Stehlunch	9
Weine	10
Getränke	11
Deklaration	12
Hinweise	13
AGB	14

# Frühstück

---

Unser Frühstücksangebot servieren wir Ihnen von 8.00 bis 10.00 Uhr.

**Aeschen** pro Person 17.00

Gemischter Brot- und Gebäckkorb, Butter, hausgemachte Konfitüren, Honig, Birchermüesli, Fairtrade Kaffee, Tee, Fairtrade Orangensaft

**Aux trois clés** pro Person 25.00

Gemischter Brot- und Gebäckkorb, hausgemachte Brioche, Butter, hausgemachte Konfitüren, Honig, Käse- und Fleischvariation, Birchermüesli, Fruchtsalat, Fairtrade Kaffee, Tee, Fairtrade Orangensaft, Grapefruitsaft

**De Luxe** pro Person 36.00

Gemischter Brot- und Gebäckkorb, hausgemachte Brioche, Butter, hausgemachte Konfitüren, Honig, Käse- und Fleischvariation, Rauchlachs, Rührei mit Speck, Birchermüesli, Fruchtsalat, Fairtrade Kaffee, Tee, Fairtrade Orangensaft, Grape-fruitsaft, Prosecco

Unser Frühstücksangebot können Sie auch als Buffet ab 15 Personen bestellen.

---

**Haben Sie einen speziellen Wunsch?**

Eierspeisen, Rauchlachs, Pancakes...

Gerne kreieren wir mit Ihnen ein individuelles Angebot.

---

# Pausen- und Meeting- verpflegung

---

Stärken Sie sich bei uns im «Aux trois clés» oder an einem Ort Ihrer Wahl vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

**Aux trois clés** pro 19.00  
«All in one» Person

Fairtrade Kaffee, Tee,  
Mineralwasser, Fairtrade  
Orangensaft, Mini-Gebäck  
(Mini-Gipfel vormittags und div. Mini-Muffins nachmittags)

## Zmorge-Express

Mini-Buttergipfel	Stück	1.50
Mini-Rosinenschnecken,	Stück	1.50
Mini-Schoggiweggen,		
Mini-Apfeltasche		
Hausgemachtes Brioche	Stück	2.50
nach Geheimrezept von Eric Schmitt		
Joghurt	Pro 100g	1.90
mit Fruchtpüree oder Cerealien		
Hausgemachtes Birchermüesli	Pro 100g	2.20
Frisch aufgeschnittene Früchte	Pro 100g	4.00
Früchteschale, saisonal	Frucht	1.50

---

## Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

---

## Sandwiches

<b>Brötchen «Simple»</b>	Stück	4.60
10 cm gemischte Brot belegt mit gekochtem Schinken, Salami, Gruyère, Thunfischmousse, Gemüse		
<b>Brötchen «De Luxe»</b>	Stück	5.40
10 cm gemischte Brot belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs, Brie, Bundnerfleisch		

## Süsses

<b>Mini-Muffins</b>	Stück	1.80
assortiert und hausgemacht		
<b>Marmorküche</b>	Stück	2.20
Hausgemacht		
<b>Mini-Früchtespiesschen</b>	Stück	2.50
Früchteschale, saisonal	Stück	1.50

## Sanwich Lunch

Bestellen Sie einen Sandwich Lunch mit gemischten Sandwiches

<b>Sanwich Lunch «Simple»</b>	pro 13.80 Person
3 Stück pro Person mit 10 cm gemischte Brot belegt mit gekochtem Schinken, Salami, Gruyère, Thunfischmousse, Gemüse	

<b>Sanwich Lunch «De Luxe»</b>	pro 16.20 Person
3 Stück pro Person mit 10 cm gemischte Brot belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs, Brie, Bundnerfleisch	

# Apéro- häppchen

---

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Für einen Apéro rechnen wir mit neun bis zwölf Häppchen pro Person.

## Vegetarisch

Antipasti-Spiesschen	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen	Stück	2.50
Tête de moines auf Pumpernickelbrot	Stück	2.50
Samosa mit Curry-Gemüsefüllung	Stück	2.50
Hausgemachte Pizzaschnecken mit Mozzarella und Basilikum	Stück	2.70
Hausgemachte Saisonküchlein Spargel, Kürbis, Pilz, Tomate	Stück	2.70

## Meeresfrüchte und Fisch

Ananas-Crevettenspiesschen	Stück	2.50
Raumlachstürmchen mit Zitrusfruchtgelee	Stück	2.60
Crêpesröllchen mit Raumlachs	Stück	2.60
Thunfischmousse im Cornet	Stück	2.90
Crevetten auf Oliven-Peperonisalät im Tomaten-Knusperkörbchen	Stück	3.50

---

## Abschiedsapéro, Diplomfeier oder ein Festtagsapéro?

Gerne kreieren ein individuelles Angebot.  
Unkompliziert, schnell und kreativ. Es ist je nach  
Ort und Anlass vieles möglich. Fragen Sie uns  
danach.

---

## Fleisch

Melonen- Rohschinkenspiesschen	Stück	2.50
Mini-Schinkengipfel	Stück	2.50
Elsässer Flammenkuchen	Stück	2.50
Mini-Canapés assortiert belegt	Stück	2.50
Mini-Wrap mit Rindstatar nach mexikanischer Art	Stück	2.90
Asiatische Mini-Choux Mini-Windbeutel mit Pouletmousse	Stück	2.70
Trilogie von Pouletspiesschen mit Tomaten, Curry, Honig und Soja	Stück	2.70
Mini-Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce	Stück	2.70
Vitello Tonnato	Stück	3.20
<b>Süsse Schlemmereien</b>		
Mini-Tiramisu	Stück	3.00
Mini-Panna cotta mit Mangosauce	Stück	2.50
Mini-Fruchtsalat	Stück	2.50
Diverse Mousses im Glas	Stück	2.50
Mini-Profiterole mit Amarettomoussefüllung	Stück	2.50
Mini-Basler Leckerli-Mousse	Stück	3.00

# Apéro- packages

---

## Jetzt geht's um die Wurst

Weisswürstchen, Wienerli,  
Basler-Saucisson, Laugenbrezel  
und Basler Ruchbrot, zweierlei  
Senf, Ketchup  
mit Kartoffelsalat

pro Person 14.00

pro Person 20.50

## Simple

Salzmandeln, Sunnerädli,  
Käse-Traubenspiesschen,  
Rauch-lachstürmchen,  
Crostini mit Rindfleischtatar,  
Tomaten-Mozzarella-  
Spiesschen, Crostini mit  
Gemüsetatar,  
Tête de moine auf  
Pumpernickelbrot

pro Person 18.50

## Viva Italia

Verschiedene Crostini mit  
Oliven-, Tomaten- und  
Artischocken-Tapenade,  
Melonentrio mit Porto und  
Zitronenmelisse,  
Focaccia gefüllt mit Mortadella  
und Rucola,  
Antipasti-spiesschen  
-  
Pizzaschnecken mit Mozzarella,  
Pouletspiesschen mit Tomaten,  
Arrancini mit Mozzarella,  
frittierte Crevetten mit  
Tomatensalsa  
-  
Mini-Panna cotta

pro Person 25.00

## Basel

Diverse gefüllte Mini-  
Fastenwähen (nur Saional),  
gefüllte Mini-Silserli (anstelle  
Fastenwähen)  
Mini-Tartelettes mit  
geräuchertem Lachs und  
Meerrettichschaum, Bebbi  
Klöpfersalat im Glas serviert  
dazu Basler Ruchbrot,  
Blätterteig-Baslerstäbli gefüllt  
mit Kräuterkäsemousse,  
Sunneredli und Sablégebäck mit  
Käse bestreut in Basler Stabform  
-  
Basler Mehlsuppe  
«Morgenstreich»  
Käse-Zwiebel-wähe,  
«Lummelbraten Aux trois clés»  
Fleischkroketten auf Toast mit  
Zwiebelkonfitüre,  
Elsässer Flammenküchlein  
-  
Mini-Basler Leckerli-Mousse

pro Person 28.00

---

## Ihr Teamevent

Vom Knigge-Event bis zu einem Wine & Dine oder  
einem Konzert? Gerne organisieren wir für Sie  
Ihren Teamevent oder Ihren Kundenanlass auch in  
der UBS Halle im Aeschenvorstadt 1.

---



# Stehlunch

---

## Sandwich am Meter pro Person 19.50

ab 20 Personen

### Diverse Baguettes am Meter

gefüllt mit Schinken, Salami, Käse und  
vielen mehr

-

### Cremschnitte am Meter

gefüllt mit einer luftigen Vanillecreme

## Pasta-Risottoplausch pro Person 30.00

ab 20 Personen

### Kleines Salatbuffet

-

Zweierlei Teigwaren mit drei

verschiedenen Saucen

oder

Drei verschiedene Risotto-

kreationen (z.B. Safranrisotto,

Eierschwämmrisotto,

Kürbisrisotto)

-

Zweierlei Tagesdesserts

## Anlässe am Abend?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know how  
an und kreieren mit Ihnen ein Menu nach Ihren  
Wünschen.

## Beispiel: pro Person 58.00

ab 20 Personen

Trilogie vom geräucherten

Fisch, verschiedene Blattsalate

mit Hausdressing, kalte

Vorspeisenplatte

-

Zanderfilet an leichter

Limettensauce auf Spinatbett,

Basmatireis, Fleischspiesschen,

Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

-

Saisonale Törtchen, Ananassalat

mit Vanille, Schokoladenmousse

---

## «Flying Lunch» – der spezielle fliegende Lunch

Gerne kreieren wir ein individuelles Menu.

Geniessen Sie dieses serviert in kleinen Portionen.

Unkompliziert, schnell und kreativ. Fragen Sie uns  
danach.

---

# Weine

---

## Schaumweine

Prosecco Contessa Giulia 75 cl 26.00  
Extra Dry, Italien

Champagne Louis Roederer Brut 75 cl 68.00  
Canard-Duchêne, Champagne, Frankreich

## Weissweine

Prà Bianoco del Ticino DOC 75 cl 29.00  
Guido Brivio

Johanniter Sélection Chasselas 75 cl 32.00  
Johanniterkeller  
AOC Lac de Bienne, Martin Hubacher

Altano Branco Douro DOC 75 cl 27.00  
Symington Family Estates, Portugal Douro

Vermentino Bolgheri Obizzo, 75 cl 32.00  
Donna Olimpia 1898

## Rotweine

Piacere VdP Suisse 75 cl 29.00  
Gamaret, Garanoir, Gamay  
Cave de Joliment

Rigoletto Montecucco DOC 75 cl 32.00  
Colle Massari, Sangiovese

Altano Tinto Douro DOC 75 cl 29.00  
Symington Family Estates, Portugal Douro

# Getränke

---

## Kalte Getränke

Valsler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6.50
Hausgemachter Ice Tea	100 cl	10.00

## Fruchtsäfte

Orangensaft Fairtrade	100 cl	8.50
Grapefruitsaft Fairtrade	100 cl	8.50
Frisch gepresster Orangensaft	100 cl	25.00

## Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Ueli Bier	33 cl	4.50
Ueli Bier in der Karaffe	200 cl	29.00
Ueli Bier vom Fass	1500 cl	135.00

## Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso, Tee aus der Nespresso-Maschine	Tasse	3.50
---	-------	------

## Fruchtbowle

Hausgemachte Fruchtbowle nach Saison, mit Alkohol	100 cl	35.00
Hausgemachte Fruchtbowle nach Saison, ohne Alkohol	100 cl	21.00

---

## Anlässe am Abend – Darf es mal edel sein?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know how an und kreieren mit Ihnen ein Menu nach Ihren Wünschen.

---

# Deklaration

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

## Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz, Spanien
Lammfleisch	Schweiz, Europa
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

## Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

## Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.



# AGB

---

## Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 30 Tage nach Ausstelldatum gültig.

## Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

## Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## Annullierung von Anlässen und Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige

bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

## Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

## Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

## Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

## Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

November 2015