



Catering & Events Novartis Campus Basel

Herzlich Willkommen

«Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen» schrieb einst Johann Wolfgang von Goethe, und wir können dem bedeutendsten Schöpfer der deutschsprachigen Literatur nur beipflichten.

Ob Sie zum Business-Lunch, zum Apéro oder zum feierlichen Anlass einladen – wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass zum unvergesslichen kulinarischen «Augen»-blick wird!

Von der Beratung und Planung über die Menü-Auswahl und Präsentation bis zum erstklassigen Service: Bei uns sind Sie und Ihre Gäste in besten Händen.

Für jeden Geschmack nur das Beste:
Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Ihre Ansprechpartner:

Leiterin Catering
Valentine Molé

Leiter Events
Kim Koffler

Catering Coordinator
Robin Anna Geissbühler
Frederika Mackalova

Event Coordinator
Romana Ružičková
Thomas Rieder

catering.wsj@sv-group.ch
+41 61 324 21 59



Inhaltsverzeichnis

Frühstück Seite 3-4

Lunch & Dinner Seite 5-6

Salate & Bowls Seite 7

Appetizer Seite 8-10

Soul Food warm Seite 11-12

Süßes und Torten Seite 13

Drinks Seite 14

Wissenswertes & Konditionen Seite 15



Frühstück

À la carte & Brainfood

Butter-, Vollkorn- und Laugengipfel (mini/normal)	Ⓥ	Stk.	1.60/ 2.00
Früchtebrötli/ Vollkornbrötli	Ⓥ	Stk.	2.50
Mini Brioche klassisch oder mit Schokolade	Ⓥ	Stk.	2.50
Mini Nussgipfel/Mini Mandelgipfel/Mini Vanille Plunder	Ⓥ	Stk.	2.50
Cinnamon Haselnuss Rolls	Ⓥ	Stk.	3.80

Morning Booster

Classic

Birchermüsli	Ⓥ	Stk.	4.00
Joghurt, saisonale Früchte, Granola	Ⓥ	Stk.	4.00
Linseed Pudding	Ⓥ	Stk.	4.00
Weekly Special	Ⓥ	Stk.	4.00

No Sugar

Birchermüsli no sugar (5-Kornflocken, Joghurt, Nüsse, Beeren)	Ⓥ	Stk.	4.00
Joghurt, saisonale Früchte, Granola	Ⓥ	Stk.	4.00
Weekly Special	Ⓥ	Stk.	4.00

Vegan Ⓥ

Birchermüsli (Haferflocken, Hasel-Baumnüsse, Rosinen, Apfel, Haferdrink, New Roots Natur)	Ⓥ	Stk.	4.00
New Roots, Früchte Coulis, Agavensirup, Granola	Ⓥ	Stk.	4.00
Weekly Special	Ⓥ	Stk.	4.00



Früchte

Saisonfrucht	Stk.	1.50
Geschnittene Früchte assortiert (saisonal)	Stk.	4.00
Früchtespiess	Stk.	2.00

Brainfood

Stoli Nussmischung	Stk.	3.70
Stoli Nussmischung dunkle Schokolade/ Milkschokolade	Stk.	3.90
Trek Riegel	Stk.	3.80
Taste of Nature Riegel	Stk.	3.80
Clif Bar Riegel	Stk.	4.40



Lunch & Dinner

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um.
Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte für Ihren Anlass zusammen.

Lunch Päckli

Sandwich Lunch

2 Sandwiches

1 Saisonfrucht

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch oder vegan erhältlich Stk. 15.50

Apero Delight

8 Häppchen kalt

1 Tagesdessert

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch oder vegan erhältlich Stk. 32.00

Flavor Fusion

4 Häppchen kalt

5 Häppchen warm

1 Tagesdessert

dieses Päckli ist auch 100% vegetarisch oder vegan erhältlich Stk. 39.50

Add On's

Tagessalat Chef's Choice Stk. 5.00

Tagessuppe (Oktober-März) Stk. 4.00

Mini Poke Bowl Stk. 6.50

Sandwiches

Fleisch & Fisch Stk. 7.00

Deluxe Sandwich Stk. 9.00

Vegetarisch Stk. 7.00

Vegan 🌱 Stk. 9.00

Mini Sandwich Stk. 5.00

Panino Stk. 13.50

Panino vegetarisch 🌱 Stk. 13.50

Unsere wöchentlich variierenden Füllungen & Brotsorten sorgen für Abwechslung bei Ihrem Sandwichlunch. Gerne geben wir Auskunft über unser aktuelles Angebot. Sie können Ihr Sandwich auch gerne glutenfrei bestellen.

Unsere Platten

**Mezze Platte (350g)**

Falafel, grilliertes Gemüse, Auberginen Mezzaluna, Fetakäse, Hummus. Dazu servieren wir Fladenbrot.

🌱 Stk. 19.50

Bündner Platte (100g)

Auswahl an Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Tête de Moine, Hobelkäse und eingelegtem Gemüse.

Dazu servieren wir verschiedene Brotsorten.

Stk. 19.50

Mediterrane Platte (100g)

Variation von Parmaschinken, Bresaola, Salami, Parmesan, Provolone, Grissini, Oliven und eingelegtem Gemüse.

Dazu servieren wir Tomaten Foccacia.

Stk. 22.50

Räucherfischplatte (150g)

Variation von Meeresfischen, Meerrettichschaum, Dill-Senfsauce, Gurken, Ei und Kapern,

Dazu servieren wir Blinis und Schwarzbrot

Stk. 23.50

Käseplatte (150g)

Variation von Weich- und Hartkäsen, Trauben, Nüssen und getrockneten Früchten.

Dazu servieren wir verschiedene Brotsorten.

🌱 Stk. 23.50

Pflanzenpower (200g)

Auswahl an Hummus, Gemüse Tartar, New Roots Soft White, mariniertem Tofu, No Salm, Mandel Creme.

Dazu servieren wir verschiedene Brotsorten und mixed Pickles.

🌱 Stk. 23.50



Poke Bowls

Vital Poke Bowl

Sushireis, Ingwer Karotten, Edamame, Broccoli ✔ Stk. 16.50

Power Poke Bowl

Quinoa, Spinat, Rettich, Mango, Fenchel ✔ Stk. 16.50

Salat Bowls unsere Klassiker

Panzanella Salat mit Balsamico Dressing

Rucola, Mozzarella, Tomaten, Ciabatta Croutons geröstete Mandeln, Parmesan ✔ Stk. 17.50

Caesar Salat

Lattich, Ei, Croutons, Speck und Parmesan (auch vegetarisch erhältlich) Stk. 16.50

Nicoise Salat

Eisberg, Bohnen, Kartoffeln, Peperoni, Gurken, rote Zwiebeln, Thunfisch (auch vegan erhältlich) Stk. 17.50

Green Bowl

Grüne Blattsalate, Broccoli, Edamame, Gurken, Gartenkresse, Wasabinüsse ✔ Stk. 16.50

...dazu gibt es folgende Toppings

Kalte Toppings

Pouletstreifen Port. 7.50

Wolfsbarsch Port. 7.50

Krevetten Asia Style Port. 7.00

Burrata ✔ Port. 5.00

Warme Toppings

Samosa ✔ Port. 4.50

Curry Balls ✔ Port. 5.50

Vegetarische Nuggets ✔ Port. 5.50

Empanadas ✔ Port. 5.50

Frühlingsrollen ✔ Port. 5.50



Appetizer

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmenge pro Person:

Für den kleinen Hunger	3-5 Häppchen (kurzer Apéro)
Für den grösseren Hunger	6-8 Häppchen (gediegener Apéro)
Als Mahlzeitenersatz	9-10 Häppchen (Lunch/Dinner)

Mindestbestellmenge sind 15 Stück pro Häppchen. Bitte bestellen Sie unsere Apéro-Häppchen 48 Stunden im Voraus.

...unsere Aperitif-Häppchen







Fleisch

Serrano Schinken, Five Spiced Blumenkohl Creme, Pumpernickel Erde	Stk.	4.50
Pastrami, Senf Aioli, Sellerie Salat und Radiesli	Stk.	4.50
"Miso" Poulet auf Ananas Gurkensalat	Stk.	4.50
Vitello Röllchen, Portwein Mayonnaise, Parmesan	Stk.	4.50
Roastbeef, Wasabi Creme, Champignon, Soja Emulsion	Stk.	5.00

Fisch







Grillierter Tuna Cube, Avocado-Mango Salat, Röstzwiebeln	Stk.	5.00
Gebeizte Forelle, Linsensalat und Zitronendressing	Stk.	5.00
Lachstartar, Rettich und Passionsfrucht	Stk.	5.00
Crevetten Cocktail, Kräuter Panna Cotta	Stk.	5.00
Thunfisch Rilette, Kapern, Polenta	Stk.	5.00

Vegetarisch

Randen Ravioli mit Erbsen Wasabi Creme, Edamame-Salat	 Stk.	5.00
Auberginen Dürüm mit Bulgur und Feta	 Stk.	4.50
Ziegenfrischkäse, Polenta, Feigen, Walnuss	 Stk.	4.50
Hüttenkäse, Taboulé, getrocknete Datteln	 Stk.	4.50
Glasierte Rüblisticks, Linsensalat, Paprika-Pesto	 Stk.	4.50
Geräucherte Burrata, konfierte Cherrytomate	 Stk.	4.50





Vegan


Zucchinirollchen, Süsskartoffel Mandelcrème, getrocknete Tomaten		Stk.	5.00
Mini Kartoffel, spiced Ratatouille, vegane Creme Fraiche		Stk.	4.50
Mini Pita, geröstete Karottensticks, Karottenhummus		Stk.	4.50
Kräuter Crêpe, No Tuna und Wasabi Sour Cream		Stk.	5.00
Veganes Salm Sashimi, Linsen, Passionsfrucht		Stk.	5.00
Antipasti Polenta Hüppli		Stk.	5.00

...auf dem Brot





Snack Tartelettes

Feta, Karottenhummus und geröstete Mandeln		Stk.	4.00
Ziegenkäse Crème, karamellierte Feige, Micro Leafs		Stk.	4.00
Krabben Schnittlauch Cocktail		Stk.	4.00
Geräucherter Lachs, Gurke und Apfel		Stk.	4.50
Gebratene Krevette, Kräuter Hüttenkäse, Orange		Stk.	4.50
Roastbeef, Pesto Ricotta, getrocknete Tomate		Stk.	4.50
Serrano, Avocado und grillierte Gemüse		Stk.	4.50

Wraps

Tomaten Wrap, Hüttenkäse, Zitronenhummus und Spinat		Stk.	4.00
Randen Wrap, geräucherter Lachs, Meerrettichfrischkäse		Stk.	4.00
Kräuter Crêpe mit Thunfisch und Avocado		Stk.	4.00
Wrap mit Pouletcurry und Fenchel		Stk.	4.00
Kräuter Crêpe mit Frischkäse und Kochschinken		Stk.	4.00

Pita (Produktionsland Backware: Israel)

Grillierte Gemüse und Muhammara		Stk.	4.50
Falafel und Hummus		Stk.	4.50
Griechischer Salat und Tzatziki		Stk.	4.50
Eiersalat, Schnittlauch, Peperoni		Stk.	4.50
Pouletcurry, Granatapfel		Stk.	4.50



Blini's

Wachtelei, sautierte Pilze	Ⓟ	Stk.	4.00
Roquefort, Silberzwiebel und Walnuss	Ⓟ	Stk.	4.00
Ziegenkäse, Feigen und Sprossen	Ⓟ	Stk.	4.00
Lachstartar, Meerrettichschaum		Stk.	4.50
Thunfisch, marinierte Mango		Stk.	4.50
Roastbeef und Gurken Relish, Pommery Senf Dip		Stk.	4.50
Rohschinken, geröstete Karottencreme		Stk.	4.50

Unsere Klassiker

Silserli, Tomate Mozzarella	Ⓟ	Stk.	3.80
Cocktailbrötchen, Brie & Trauben	Ⓟ	Stk.	3.80
Silserli, grilliertes Gemüse, Basilikum Pesto	Ⓟ	Stk.	3.80
Brioche, Frischkäse, Kirschtomate & Gartenkresse	Ⓟ	Stk.	3.80
Pumpernickel, geräucherter Lachs, Meerrettich		Stk.	4.50
Cocktailbrötchen, Rohschinken, Cornichons		Stk.	4.50
Cocktailbrötchen, Salami, Senfbutter		Stk.	4.00
Cocktailbrötchen, Bündnerfleisch, Kressebutter		Stk.	4.50
Brioche, geräucherte Trutenbrust		Stk.	4.00

Tapas & Aperero Beilagen

Rohschinken (120 gr.)		Stk.	15.00
Oliven (120 gr.)	Ⓟ	Stk.	9.00
Parmesan (120 gr.)	Ⓟ	Stk.	12.00
Hummus (120 gr.)	Ⓟ	Stk.	5.00
Chips Nature oder Paprika (280g)		Stk.	9.50
Salznüssli (500g)		Stk.	9.50
Grissini (200g)		Stk.	12.00



Soul Food

Mini Burger

Planted Pulled BBQ mit BBQ Sauce	Ⓥ	Stk.	5.00
Vom Rind mit BBQ Sauce		Stk.	5.00
Crispy Poulet mit Curry Sauce		Stk.	5.00

Kebabs (Produktionsland Backware: Israel)

Planted Kebab, Kabis, Gurke, Tomaten und Joghurtsauce	Ⓥ	Stk.	5.00
Süßkartoffel Falafel, Kabis, Tomaten, Gurke und Joghurtsauce	Ⓥ	Stk.	5.00
Pulled Chicken, Kabis, Gurke, Tomate und Joghurtsauce		Stk.	5.00
Köfte, Kabis, Tomate, Gurke und Joghurtsauce		Stk.	5.00

Asia

Momo's mit Räuchertofu	Ⓥ	Stk.	3.50
Momo's mit Gemüse und Käse	Ⓥ	Stk.	3.50
Dinkel Momos Planted	Ⓥ	Stk.	3.50
Momo's mit Poulet		Stk.	3.50
Momos mit Rind		Stk.	3.50
Bao Buns mit Edamame und Miso	Ⓥ	Stk.	3.00
Bao Buns mit Rind Szechuan		Stk.	3.00
Bao Bun's Poulet-Zitronengrass		Stk.	3.00

Wir servieren unsere Baos und Momos mit Chili- oder Soja Sauce






Gebackenes

Fleisch & Fisch




Dorsch Knusperli & Tartar Sauce		Stk.	5.00
Arancini Bolognese		Stk.	5.00
Albondigas mit Tomaten Salsa		Stk.	5.00
Pizza Rolls mit Poulet und Salbei		Stk.	4.00
Chicken Nuggets "Panko" mit Cocktailsauce		Stk.	5.00



Vegetarisch

Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce		Stk.	4.00
Gemüse Samosa mit Raita Sauce		Stk.	3.50
Gemüse Pakora mit Mango Relish		Stk.	4.50
Gyoza's mit Soja Sauce		Stk.	4.50
Planted Tenders mit spicy Cocktailsauce		Stk.	5.00

Quiches

Käseküchlein		Stk.	4.00
Lorraine		Stk.	4.00
Tomaten Mozzarella Spinat Küchlein		Stk.	4.00
Tortilla Gemüse Muffin		Stk.	4.50

Tapas warm

Datteln mit Ziegenkäse & Honig		Stk.	4.50
Spanisches Omelette		Stk.	4.50
Krevetten Spiesse & Aioli		Stk.	5.00
Datteln mit Speck		Stk.	4.50
Pouletspiesschen		Stk.	5.50
Quesadillas		Stk.	4.50
Falafel, Raita Sauce		Stk.	4.50



Süßes & Torten

Muffins	Ⓟ	Stk.	3.00
Mignardise	Ⓟ	Stk.	3.00
Brownie	Ⓟ	Stk.	3.50
Holländertörtchen (saisonal)	Ⓟ	Stk.	3.80
Panna Cotta	Ⓟ	Stk.	4.00
Tiramisu	Ⓟ	Stk.	4.00
Tartelettes saisonale Früchte, Schoko, Cheese Cake, Passionsfrucht	Ⓟ	Stk.	3.80
Schwarzwälder Kirsch Trifle	Ⓟ	Stk.	4.00
Pavlova mit Schokolade und Kaffee	Ⓟ	Stk.	4.00
Cheese Cake	Ⓟ	Stk.	3.80
Crème Brûlée	Ⓟ	Stk.	4.00
Zitronen Himbeer Bites	Ⓟ	Stk.	3.80
Schokoladen Passionsfrucht Petit Four	Ⓟ	Stk.	3.80
Mini Financier Pistazien Ganache	Ⓟ	Stk.	3.80
Schokoladen Chili Delice	Ⓟ	Stk.	3.80
Weisser Pistazien Cranberry Brownie	Ⓟ	Stk.	3.50
Salted Caramel Schokoladen Törtchen	Ⓟ	Stk.	3.80
Amaretti Ganache	Ⓟ	Stk.	4.00
Cookie XL	Ⓟ	Stk.	3.80

Unsere Backwaren werden alle in unserer eigenen Hausbäckerei frisch für Sie hergestellt. So können wir eine täglich gleichbleibende Qualität garantieren. Gerne produzieren wir Geburtstagstorten, sowie andere Kuchen auf Anfrage.



Getränke

Kaffee	Tasse	3.60
Tee	Tasse	3.90
Kaffee, Espresso von Nespresso	Tasse	4.10
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Glasflasche	33cl	3.80
Diverse Softdrinks (Cola, Cola Zero, Schorle), Glasflasche	33cl	3.80
SV Ice Tea	100cl	9.50
Kukku Ice Tea (verschiedene Sorten)	100cl	15.00
Frisch gepresster Fruchtsaft (saisonal)	100cl	24.00
Michel Fruchtsaft	20cl	3.80
Michel Fruchtsaft	100cl	12.50
Smoothie	Stk.	4.80
Lassi	Stk.	4.80

Bier

Unser Bier	33cl	4.90
Kitchen Brew Everyday Blond	33cl	5.10
Kitchen Brew Windstill alkoholfrei (auf Anfrage)	33cl	5.10
Fassbier Unser Bier (auf Anfrage)	2000cl	200.00

Prosecco

Prosecco Armani Extra Dry	75cl	46.00
---------------------------	------	-------

Weisswein

Mont-Sur-Rolle, La Colombe	75cl	29.50
Riesling-Silvaner, Weingut Jauslin	75cl	33.50
Petite Arvine, Grand Metral, Provins	75cl	45.50

Rotwein

Girapoggio, Bissoni	75cl	39.00
Pinot Noir, Weingut Jauslin	75cl	37.00
La Villa, Barbera d'Asti DOCG, Tenuta Olim Bauda	75cl	43.00
Abadia Retuerta Especial	75cl	59.00



Wissenswertes & Konditionen

Deklaration

Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Geflügel)		Schweiz
Lamm		Europa
Ente		Frankreich
Lachs	Zucht	Norwegen / England
Thunfisch	Wildfang	Nordost-Pazifik
Forelle	Zucht	Türkei / Italien
Blacktiger	Zucht	Vietnam
Alle unsere Backwaren werden in Europa hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.		Europa

Bestellung

Die definitive Bestellung benötigen wir wie folgt im Voraus:

- Catering-Lieferungen 2 Arbeitstage
- Anlässe bis 5 Arbeitstage
- Sonderanlässe nach Absprache

Wir setzen alles daran, auch sehr kurzfristige Bestellungen so rasch wie möglich auszuliefern, bitten Sie jedoch um Verständnis, wenn Sie sich zu Spitzenzeiten etwas gedulden müssen. Nicht alle Artikel sind kurzfristig lieferbar. Gerne beraten wir Sie.

Für Catering-Lieferungen ausserhalb dieser Fristen, und die vom Caterer bestätigt werden, wird eine Express-Gebühr von CHF 80.00 erhoben

Nespresso Kaffee

Gerne stellen wir Ihnen die Nespresso-Maschinen kostenfrei zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass jedoch eine Mindestkonsumation von 50% der bestellten Kapseln in Rechnung gestellt wird.

(Beispiel: Sie bestellen Nespresso Kaffee für 20 Personen und konsumieren effektiv nur 8 Stück. In diesem Falle verrechnen wir 2 Stück mehr um die Mindestkonsumation von 50%, also 10 Stück, zu erreichen. Falls Sie 14 Stück konsumieren, werden 14 Stück verrechnet)

Bereitstellungskosten für Lieferungen

Bereitstellungskosten	pro Stunde	60.00
-----------------------	------------	-------

Die Bereitstellungskosten beinhalten die Offertenbearbeitung, Kundenbetreuung, Auf- und Abbau und die Lieferung und Abholung des Caterings. Die Reinigung des Raumes und die Ordnung in den diversen Räumlichkeiten sind Sache des Veranstalters.



Mitarbeiterkosten pro Stunde

	Werktage/	80.00
Serviceleiter, Küchenchef	Wochenende	100.00
<hr/>		
	Werktage/	60.00
Servicemitarbeiter, Koch	Wochenende	75.00
<hr/>		

Unsere Büro-Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 7.00 Uhr – 16.00 Uhr (Juli & August 8.00 Uhr – 15.00 Uhr)

Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise für Speisen, Getränke und das zur Verfügung gestellte Geschirr verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken. Nicht im Preis inbegriffen sind Personal- und Transportkosten, Blumendekoration und Tischwäsche. Geschirr, welches nicht zurückgegeben wird, wird in Rechnung gestellt.

Bezahlung: Monatsrechnung auf Ihre Kostenstelle, Einzahlungsschein, Barzahlung oder Kreditkarte (Rechnungen sind netto nach Erhalt innert 10 Tagen zahlbar)