



AYLEDO  
BANKETT & EVENT

GENUSS VOM GARTEN INSPIRIERT

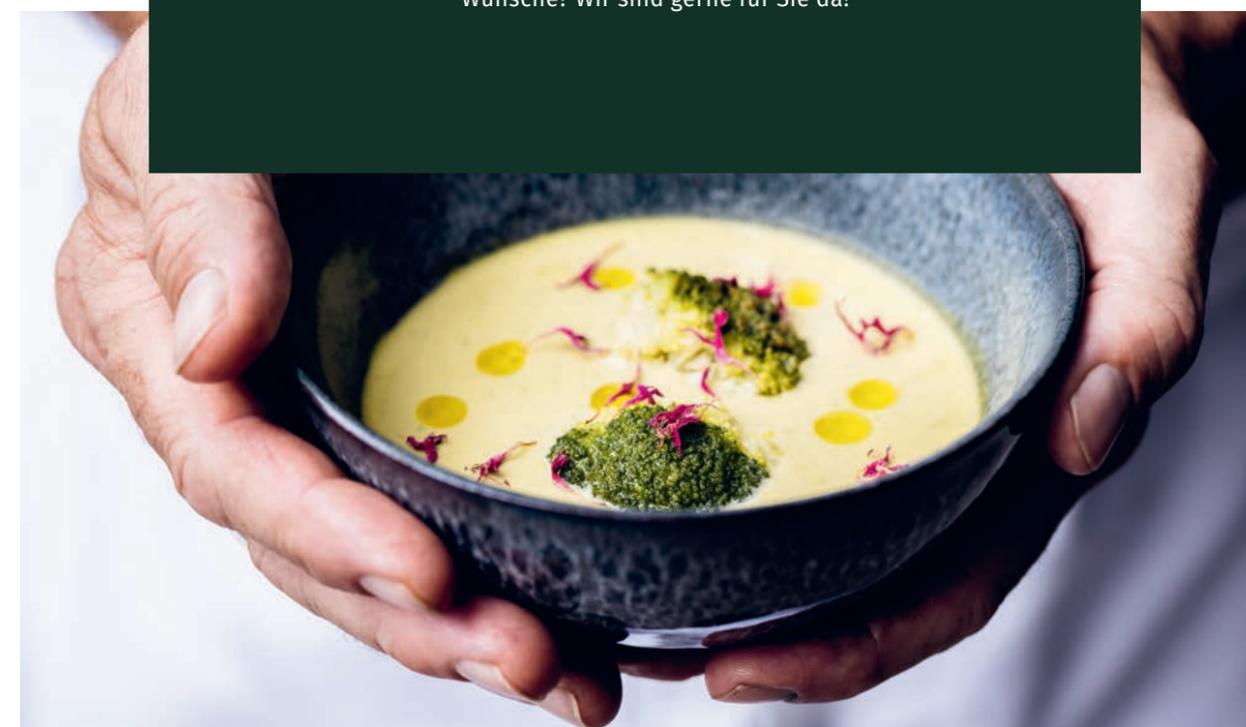


## GENUSS INSPIRIERT VON DER LAGE RESTAURANT AYLEDO

Ihr festlicher Ort für die Feier liegt mitten in der Stadt, eingebettet in einen Park mit Naturgarten. Geniessen Sie Ihr Fest mit Blick auf die saisonal geprägte Landschaft, lassen Sie Ihr Seminar bei einem Apéro unter den mächtigen Bäumen ausklingen, verwöhnen Sie Ihre Gäste in stimmigem Ambiente aus moderner Architektur und natürlichem Grün.

Die Geschichte des Hauses der Basler Mission mit Beziehungen in fremde Länder, das Rheinknie als Handelsort nicht nur von Waren und Gewürzen aus der weiten Welt, die Liebe zum Handwerk und die Verwurzelung in der Region inspirieren uns zu nachstehendem Angebot.

Lassen Sie sich von den Vorschlägen inspirieren zu einer genussvollen Feier. Dürfen wir Sie unterstützen bei der weiteren Planung und Erfüllung Ihrer Wünsche? Wir sind gerne für Sie da!



# HÄPPCHEN

Stellen Sie sich Ihren Häppchen-Apéro individuell zusammen.

3 Häppchen	12.00
5 Häppchen	20.00
7 Häppchen	28.00
9 Häppchen	36.00

Wir empfehlen Ihnen bei der Dauer eines Apéros von 1-1.5 Stunden eine Mindestzahl von 5 Häppchen.

## «MIR ISCH GLIICH» APÉRO I BIS ZU 20 PERSONEN

Mit unserem Nachhaltigkeitskonzept verfolgen wir eine Reduzierung von Food Waste. Mit diesem Apéro tragen Sie einen Teil dazu bei.

4 Häppchen	12.00
6 Häppchen	20.00

# APÉRO

Stellen Sie sich Ihren Häppchen-Apéro individuell zusammen:

## SÜPPCHEN (IM GLAS)

- › Grüner Spargel I Sauerampfer ☼
- › Bärlauch I Croûtons ☼
- › Tomate I Basilikum kalt I warm ☀
- › Erbsen I Koriander I kalt ☀
- › Gurke I Dill I Rahm I kalt ☀
- › Melone I Minze I kalt ☀
- › Kürbis I Kürbiskerne ☼
- › Schwarzwurzel I Steinpilzschaum ☼
- › Linsen I Speckwürfel ☼
- › Süsskartoffel I Kokosmilch ☼

## MINIPASTETLI (JEWEILS 2 STÜCK)

- › Thonmousse I Kapern
- › Mousse von der geräucherten Forelle Sprossen
- › Gorgonzolamousse I Baumnuss
- › Kräuterfrischkäse I Radieschenscheiben ☼
- › Ratatouille I Sprossen ☀
- › Basilikum-Quarkmousse I getrocknete Tomaten ☀
- › Randenmousse I Orangenfilets ☼
- › Steinpilzmousse I Trauben ☼

## YAKITORI I SPIESSLI

- › Crêpes I Rauchlachs I Mascarpone
- › Mozzarella I Oliven I Peperoni
- › Marinierter Tofu I Champignons
- › Marinierte Crevetten I Brokkoli-Röschen
- › Scampi I Ananas
- › Wassermelonen I Feta ☀
- › Cavaillon Melone I geräucherte Entenbrust ☀
- › Cherry-Tomate I Mozzarella I Saisongemüse ☀☼
- › Crêpes I geräucherter Schinken vom Hirsch ☼
- › Greyerzer I Brie I Trauben ☼
- › Sellerie I Sesammantel I Ananas ☼☼

## IM WECKGLAS ODER SCHÄLCHEN

- › Lachstatar I Meerrettichschaum
- › Poulet I Glasnudelsalat
- › Salat von Karotten I Pfirsich I Poulet
- › Taboulé Salat I Ananas I Honig
- › Marinierte Crevetten I Ananas I Honig
- › Mariniertes Saisongemüse I Quinoa
- › Ziegenkäse-Quarkmousse I marinierte Randen I Kräuter
- › Fenchelsalat I gebratenes Rotbarschfilet
- › Kartoffelsalat I Brühwurst
- › Zweierlei Spargel I Bärlauch I Ei ☼
- › Antipasti Salat I Parmesan-Würfel ☀
- › Geräucherter Schinken vom Hirsch Steinpilze I Feigen ☼
- › Nüsslisalat I Ei I Baumnüsse ☼☼

## FINGERFOOD WARM

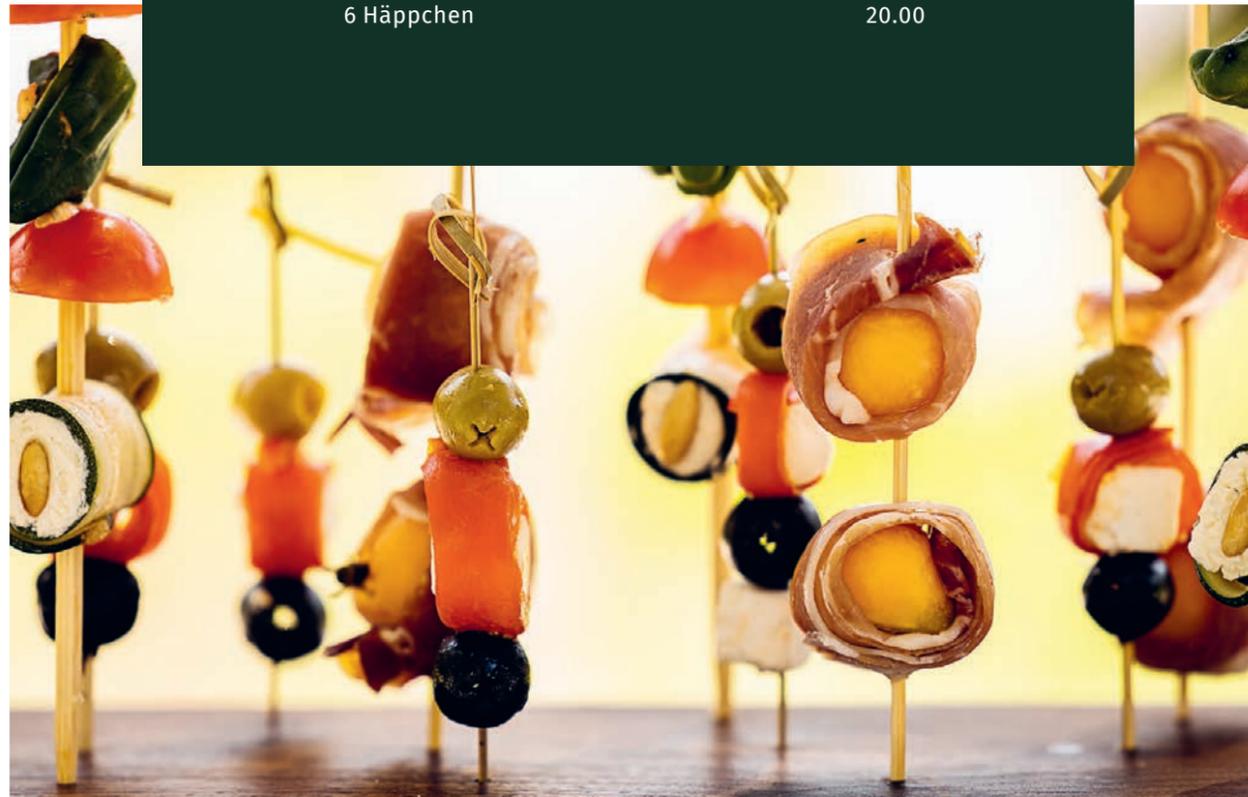
- › Saisonale Miniquiche I Käse I Gemüse
- › Mintras «Garten-Rolle» I süss saure Sauce
- › Pizzaschnecke I Spinat I Mozzarella
- › Flammkuchen I Speck I Zwiebeln
- › Falafel I Minz-Joghurt Dip
- › Satay-Spiessli I Erdnussauce
- › Meatballs I Whiskysauce
- › Speck-Pflaumen
- › Blätterteig-Chipolata

## SÜSSER ABSCHLUSS

- › Brownies I saisonale Zutaten
- › Windbeutel I Mousse
- › Tarte Tatin I saisonal
- › Panna Cotta I Coulis
- › Hausgemachte Crème brûlée
- › Tiramisu nach Art des Hauses
- › Crêpes I saisonal gefüllt
- › Schokoladenmousse I Minze
- › Früchtespiess I saisonal

Legende (Unsere Saisonempfehlung)

☼ Frühling ☀ Sommer ☼ Herbst ☼ Winter



## BUFFETS

Wählen Sie aus einem unserer 3 Themenbuffets das für Sie passende Angebot. Beginnend mit dem Vorspeisen-, gefolgt vom Hauptgang- und gekrönt mit dem Dessertbuffet, bestückt mit kreativer Mini-Pâtisserie.

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.  
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.



## DOLCE VITA

AB 30 PERSONEN

69.00

### SUPPE I VORSPEISE

- › Zucchini gefüllt | Gorgonzolamousse
- › Focaccia | Ricotta | Rauchlachs
- › Minestrone alla Nonna
- › Tomatenmousse | Parmesanwürfel | Pinienkernen
- › Blätterteig-Tartelettes | Oliven | Mortadella
- › Antipasti-Gemüse
- › Vegetarische Pizza-Schnecke | Mozzarella

### HAUPTGANG

- › Pouletbrust Milanese | Marsalasauc
- › Gebratene Doradenfilets | Salbei | Rohschinken
- › **Vor dem Gast zubereitet** | Orecchiette | 3 Saucen
- › Kalbs-Scaloppine al Limone
- › Burger von Auberginen | Basilikum
- › Risotto | Mascarpone | Tomatenwürfel
- › Rosmarinpolenta
- › Gemüsepiccata | saisonales Gemüse

### DESSERT

- › Nutella-Mousse
- › Tiramisu | Café | geraspelte Haselnüsse
- › Tonka-Bohnen Panna Cotta | Schlagrahm | Amaretti
- › Caprese Torte | Schokolade | Mandel
- › Insalata di Frutta
- › Sorbetto tricolore
- › Italienische Käseplatte | Brotkorb



## SAVOIR VIVRE

AB 30 PERSONEN

69.00

### SUPPE | VORSPEISE

- › Crostini Ziegenkäse | Honig
- › Crème Dubarry | Blumenkohl Crèmesuppe
- › Spiessli Cavaillon Melone | Rohschinken
- › Quiche Lorraine
- › Crevettencocktail | Avocados
- › Salade Niçoise | Nizza Salat
- › Oeuf farcis | gefüllte Eier
- › Flammkuchen Speck | Zwiebeln

### HAUPTGANG

- › Coq au Vin
- › Gebratene Seeteufelmedaillons | Pastissauce
- › Camargueris | Nudeln | Gratin Dauphinois
- › Ratatouille | saisonales Gemüse
- › **Vor dem Gast tranchiert** | Schweinsfilet im Blätterteig  
Kräuterjus

### DESSERT

- › Bûche de Vacharin Glace
- › Profiteroles | Pistazien-Schlagrahm | rote Früchte
- › Champagner-Mousse | exotische Früchte
- › Crêpes gefüllt | Vanillecreme | Orangenfilets  
Grand-Marniersauce
- › Gâteau au chocolat
- › Crème brûlée | Vanille
- › Französische Käseplatte | Brotkorb

## BASEL UND DIE WEITE WELT

AB 30 PERSONEN

69.00

Wir verbinden den Naturgarten und das regionale Handwerk mit der Handelsstadt Basel und den globalen Berührungspunkten aus der Geschichte unseres Hauses.

### SUPPE | VORSPEISE

- › Basler Mehlsuppe | Reibkäse und Kokosnuss - Currysuppe
- › Knackiger saisonaler Mischsalat | Kerne | Nüsse
- › <<Mintras>> Saisonrollen | Sweetsour Sauce
- › Sunneredli | Käsewähe | Zwiebelwähe
- › Kartoffelsalat | Brühwurst
- › Variation von belegten Brötli
- › Glasnudel Salat | Krustentiere

### HAUPTGERICHT

- › **Front Cooking** | Baselbieter Kalbswürfel  
Vanille-roter Pfeffer Sauce
- › Goldbraune hausgemachte Rösti
- › Vegetarisches Gemüse Curry | Jasminreis
- › Salm (Lachs) nach Basler Art | Zwiebeln
- › Spätzli | Marktfrische Gemüseauswahl

### DESSERT

- › Aargauer Rüeblitorte
- › Gewürzkuchen
- › Basler Lächerliparfait
- › Kirschwähe | Kirschenvariation | nach Saison
- › Exotische Früchteplatte
- › Gebrannte Creme
- › Zweifarbiges Kakao-Kaffeemousse
- › Schweizer Käseplatte | Nussbrot



## BUFFET SMOKER'S PARTY

IN UNSEREM GARTEN (AB 20 PERSONEN)

64.00

› Salatbuffet | verschiedene Blatt- oder Rohkostsalate  
hausgemachte Dressings | Brotkorb

Aus dem Smoker:

- › Kalbsschulterbraten
- › Lammracks am Stück | mariniert mit Knoblauch | Rosmarin
- › Würzige Spareribs | mariniert nach Art des Hauses
- › Tranche vom Lachs im Heissrauch gegart
  
- › Grillkäse | mit Kräutern aus dem Garten mariniert
- › Maiskolben | Peperoni | Zucchini | Auberginen | Champignons
- › Baked Potatoes | Schnittlauch-Sauerrahm
- › Kräuterjus | kalte Barbecue Sauce | Kräuterbutter | Senf
  
- › Dreierlei Sorbets | Coulis | Früchte

Anstelle des Sorbets bieten wir Ihnen ein Dessertbuffet  
mit einem Aufpreis pro Person 12.00

**APERIO-EMPFEHLUNG** | zu unserem Grill und Smoker Buffet  
«Salbeimüsli» | Rosmarin-Cookies | alkoholfreie Sommerbowle  
pro Person 12.00

## BUFFET GRILL PARTY

IN UNSEREM GARTEN (AB 15 PERSONEN)

57.00

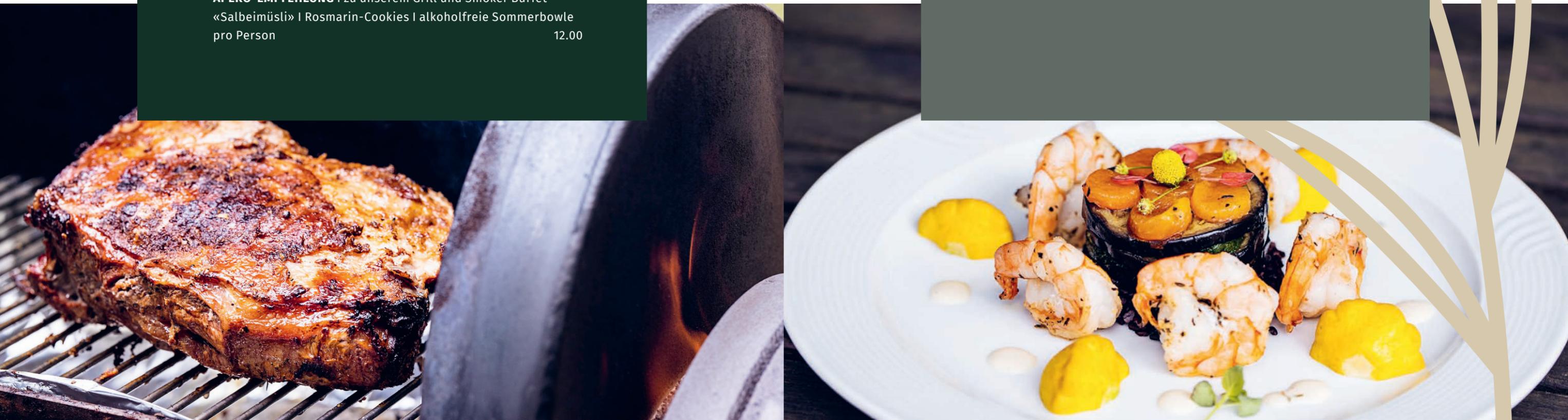
› Salatbuffet | verschiedene Blatt- oder Rohkostsalate  
hausgemachte Dressings | Brotkorb

Frisch vom Grill

*Wählen Sie 3 Fleisch und 2 Wurstwaren:*

- › Lammkoteletts | Schweinssteaks | Kalbsschnitzel | Rindshuft  
Pouletschenkel-Steak
- › Luganighette | Kalbs-Cipollata | Merguez | Klöpfer
  
- › Grillkäse | mit Kräutern aus dem Garten mariniert
- › Maiskolben | Peperoni | Zucchini | Auberginen | Champignons
- › Baked Potatoes | Schnittlauch-Sauerrahm
- › kalte Barbecue-Sauce | Kräuterbutter | Senf
  
- › Dreierlei Sorbets | Coulis | Früchte

Anstelle des Sorbets bieten wir Ihnen ein Dessertbuffet  
mit einem Aufpreis pro Person 12.00



# UNSER BRUNCHBUFFET

## ZEITRAHMEN 10.00-14.00 UHR

AB 20 PERSONEN

37.00

KINDER BIS 3 JAHRE GRATIS

KINDER VON 4-12 JAHREN

20.00

## GETRÄNKE

Kaffee | Tee | Schokolade | kalte und heisse Milch  
verschiedene Fruchtsäfte  
Basler Wasser mit und ohne | Gartentee

## BROT | BRÖTCHEN

Verschiedenen Brotsorten | von der Bäckerei KULT  
Butterzopf | Brötchen | Buttergipfeli  
verschiedenes Gebäck

## CEREALIEN | JOGHURT | FRUCHT

Verschiedene Flocken | hausgemachtes fruchtiges Birchermüsli | Naturjoghurt  
Fruchtjoghurt | Quark | Fruchtkorb mit saisonalen Früchten | Frischer Fruchtsalat  
Früchteplatte

## SÜSS

Drei hausgemachte Konfitüren | Garten-Kräutergelée  
Honig | Nutella

## KALT

Aufschnitt | Salami-Schinkenplatte  
Schweizerische und internationale Käseauswahl  
Peperoni | Gurken | Cherry-Tomaten | Gemüsedipp  
Butter | Magarine  
Verschieden geräucherte Fische | Meerrettichschaum  
Vitello Tonnato | Kapern

## WARM

Rührei | 4-Minuten-Ei | Mini-Rösti | Tomate provençale  
Gebratener Speck | Cipollata | saisonale Gemüsesuppe

## BRUNCH | ERGÄNZUNGEN | LIVE STATION

Poulet-Curry | Gemüse | Jasminreis

Aufpreis 9.00

Kinderaufpreis 4.00

Kalbsschulterbraten | Kartoffelgratin | Gemüse

Aufpreis 12.00

Kinderaufpreis 6.00

Roastbeef | Kartoffelgratin | Gemüse

Aufpreis 16.00

Kinderaufpreis 8.00

## SÜSSE ERGÄNZUNGEN

Gebäckstücke | Dessert im Glas  
Parfait-Glacé nach Saison

Aufpreis 11.00

Kinderaufpreis 6.00

Glacé | Dream of Ice | aus unserer Vitrine

Stück 4.00

## GEBURTSTAGSKUCHEN PREIS FÜR 10 PERSONEN

Rüeblikuchen

65.00

Zitronenkuchen

40.00

Schwarzwälder Kirschtorte | saisonal

85.00

Kindergeburtstag | bunter Marmorkuchen

40.00



## UNSERE MENÜS

Alle unsere Menüs werden im Tellerservice angerichtet.  
Wünschen Sie einen Nachservice? Diesen bieten wir  
Ihnen gerne auf Voranmeldung an für 4.00 pro Person.

### PREISE

Sechs-Gang-Menü	94.00
Menu ohne Sorbet	86.00
Vier-Gang-Menü	72.00
Drei-Gang-Menü	58.00

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.  
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.



## FRÜHLING

Marinierter norwegischer Lachs | Wachtelei | grünes Spargelragout  
kleines Salatbouquet | weisses Balsamico-Dressing

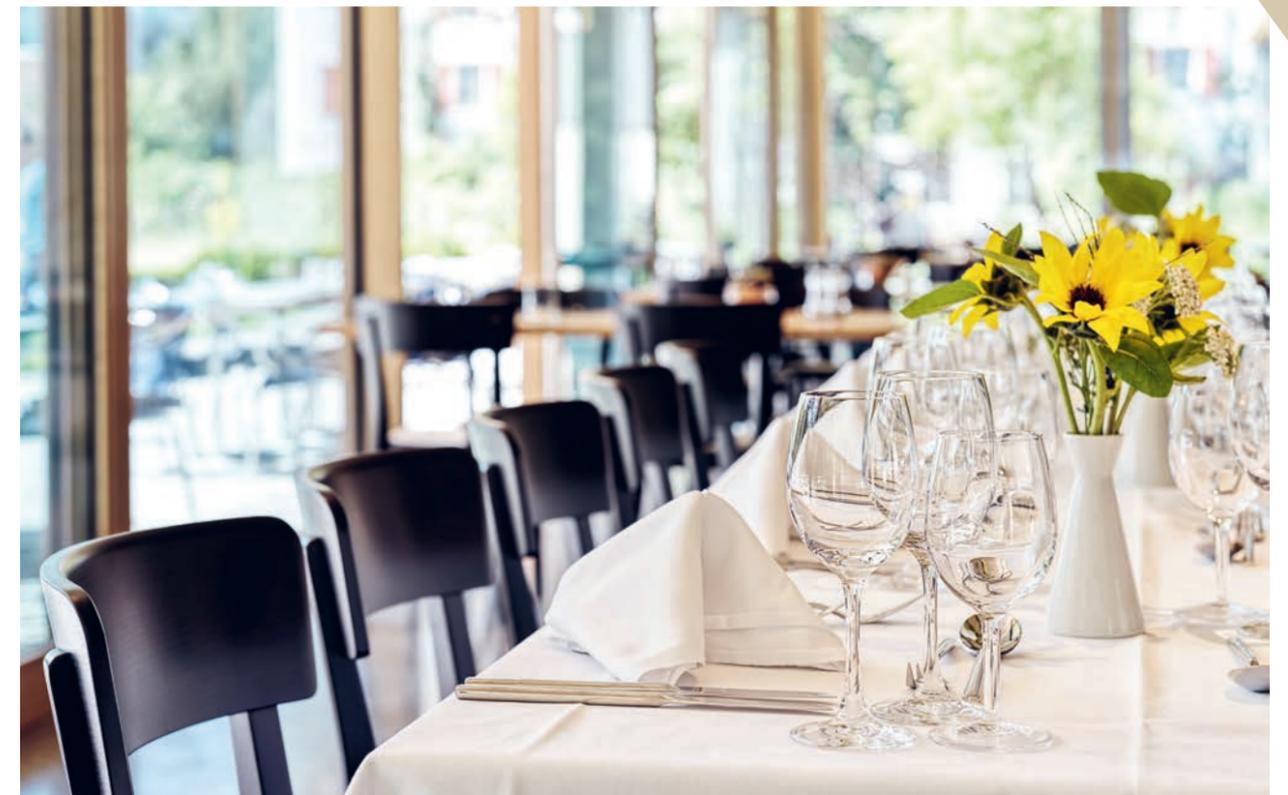
—  
Leichte Bärlauch-Crèmesuppe | Rohschinkenchips

—  
Gebratenes Zanderfilet | Champagnerschaum  
sautierte weisse Spargel | Radieschen | Venerereis

—  
Apfelsorbet | Zitronenmelisse-Gelée

—  
Gebratene Perlhuhnbrust | Morcheln | Marsalajus  
Neue Kartoffeln | Frühlingsgemüse

—  
Mille-feuilles | Schokoladenmousse  
Rhabarberkompott | Joghurt-Glacé



## SOMMER

Streifen von gebratener Entenbrust | Eierschwämmchen  
kandierte Tomaten | Salat mit  
Gartenkräutern | Himbeer-Dressing

—

Mediterrane Gemüsepüree Suppe **kalt oder warm**  
Peperonistreifen im Tempurateig

—

Gebratenes Seeteufelfilet | Nektarinen-Rieslingsauce  
Wildreis | Zucchini-Flan

—

Aprikosensorbet | Holunderbeersaft

—

Kalbsteak | Honig-Thymiansauce  
Kartoffelgratin | Sommergemüse

—

Brombeerparfait | weiße Schokoladenspäne | Erdbeerwürfel  
Mandelhüppchen | Mascarpone-Heidelbeersauce

## HERBST

Wildterrinen | marinierte Pilze | Kompott aus roten Zwiebeln  
herbstliches Salatbouquet | Feigen-Vinaigrette

—

Selleriecrèmesuppe | Maroni | Parmesan Crostini

—

Gebratenes Saiblingsfilet | Dattelsauce  
Polenta-Galette | sautierter Wirsing

—

Quittensorbet | Cidre

—

Zart gebratener Hirschrücken oder **wahlweise** Kalbshuft | Steinpilzsauce  
Dinkel-Spätzli | Herbstgemüse

—

Hausgemachte Birnen-Brownies | Zwetschgensauce  
Früchte | Nussglacé



## WINTER

Rauchlachsgugelhopf | Randen-Carpaccio | Ahorn-Dillsauce  
—  
Parfümierte Kürbiscrèmesuppe | Süsskartoffelwürfel | Orangenzeste  
—  
Gebratenes St. Petersfischfilet | Vongolesauce  
Karottenreis | Mini-Patisson  
—  
Litchisorbet | Schaumwein  
—  
Rosa gebratenes Roastbeef | Orangen-Hollandaise  
Schupfnudeln | Wintergemüse  
—  
Aloe-Vera-Parfait | marinierte Ananas | Mango  
Windbeutel | Mokkamousse | Passionsfruchtsauce



## SIGNATURE MENU BASEL UND DIE WEITE WELT

Mischsalat aus dem Basler Garten | saisonale Kräuter  
Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Käsetrilogie | Kräuterdressing  
—  
Würzige Curry Suppe | Pouletwürfel | Sunneredli | Fastenwähe  
—  
Spiessli mit honigmariniertem Lachs | geröstete Zwiebelringe  
Basmatireis | exotische Fruchtwürfel  
Erdnussauce | Baumnuss-Chili-Sauce  
—  
Ananassorbet | Batida de Coco  
—  
Sautierte Würfel vom Kalb | Vanillesauce | rosa Pfeffer  
Duett von der Schweizer Kartoffel & Süsskartoffel  
Erbsli und Rüeblli | Kochbanane  
—  
Basler Kirschen-Kreation | Essenzen aus der Kaffeebohne  
würziges Basler Leckerlimousse



# UNSERE KLASSIKER

Stellen Sie Ihr individuelles Menu zusammen.

## VORSPEISEN

### FLEISCH I FISCH

Geräucherte Entenbrust I Salatbouquet I Kabis-Karottensalat I Orangen-Dressing	12.50
Carpaccio von der Kalbshuft I Physalis-Dressing I Rucola I Parmesan-Spähne	16.50
Trilogie vom Lachs I Lachstatar I Graved Lachs I Ahorn-Dillsauce I Rauchlachs Meerrettichschaum I Toast I Butter	15.50
Sautierte Riesencrevetten I provenzalisches Gemüseragout kalte Hummerbutter-Vinaigrette	16.50
Seeteufel-Carpaccio I Limetten-Dressing I sautierten Zucchettiwürfel kleine Salat-Kreation	14.50

### SALAT I AUF WUNSCH KOMPLETT VEGAN MÖGLICH

Saisonale Blattsalate I mediterranes Gemüse I Melone I Italienisches Dressing	10.50
Saisonale Blattsalate I Ruebli I Gurke I Mais I Cherry Tomaten Basilikum-Dressing	9.50
Antipasti-Teller I eingelegte Auberginen I Zucchini I Peperoni I marinierten Oliven Rucola I Tomaten-Crostini I Melonenperlen	11.50
Nüsslisalat nach Saison I geröstete Pinienkerne I Parmesanwürfel-Balsamico-Dressing	12.50
Saisonale Blattsalate I gedünstete Mischpilze I Auberginen-Röllchen I Mozzarellaperlen Basilikum-Dressing	11.50

### SUPPEN

Gerne kreieren wir einen passenden Suppengang zu Ihrem Menü	10.50
---	-------

Inspirationen finden Sie in unseren Menüs oder bei den Apéro Süppchen.

## HAUPTGANG

### FISCH

Gerne können Sie einen Fischgang aus unseren Menüs auswählen.	44.00
Gebratene Riesencrevetten I Bouillabaisse Sauce Safran-Kartoffel I Peperonata	47.00
Meeresfrüchte I Krustentiere I Blätterteig-Feuilleté Noilly Prat – Sauce I Spinatgemüse I Kräuterreis	47.00

### FLEISCH

Gerne können Sie einen Fleischgang aus unseren Menüs I Buffets auswählen	48.00
Rindsschmorbraten I Champignons I Speck I Croûtons I Rotweinjus hausgemachte Spätzli I Gemüsebouquet	42.00
Französische Maispouardenbrust gefüllt I getrocknete Tomate I Rucola Neue Rosmarin-Kartoffeln I Marktgemüse	44.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet I Pilz-Rohschinkenmantel Cognacsauce I Nudeln I saisonales Gemüse	46.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet I Eierschwämmchensauce Kartoffelgratin I frisches Marktgemüse	58.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet I kräftiger Burgunderjus getrüffelte Pommes Duchesse I Marktgemüse	62.00



## VEGETARISCH

Gerne können Sie den Hauptgang aus Ihrem Menü mit einer vegetarischen oder veganen Alternative ergänzen.

Quinoa-Zucchini-Gartenkräuter-Täschli I rote Peperonisauce I Mischreis saisonales Gemüse 42.00

Saisonaler Mischpilz-Strudel I Parmesan-Basilikumsauce neue Kartoffeln I Marktgemüse 42.00

Saisonales Risotto mit Gemüsetürmchen 42.00

## VEGAN

Blätterteigkissen I Mischpilze I Kerbelsauce I Venerereis I saisonales Gemüse 42.00

Türmchen von provenzalischem Gemüse I Basilikum-Sojasauce Paprika I neue Kartoffeln I Spinat 42.00

## DESSERT

Wählen Sie Ihr Lieblingsdessert aus unseren Menüs 12.50

Saisonale Tarte-Tatin-Kreation I Vanille Glacé I Coulis 12.50

Zweierlei Schokoladenmousse I frische Früchte I Vanillesauce 12.50

Schokoladen-Mango-Brownie I Kokosnussglacé I Ananas-Carpaccio 12.50

Profiteroles I Vanilleglacé I lauwarmer Schokoladesauce 12.50

Dreierlei saisonales Sorbet I Früchte I Coulis I Rosmarincookie 13.00

Dessertteller Kreation von unserem Chef Pâtissier mit saisonalen Früchten 14.00

## DESSERT I VEGAN

Crêpes gefüllt I saisonale Früchte I Coulis I Schlagrahm 13.00

Tarte Tatin I Äpfel I Zwetschgen Sorbet 13.00

## DESSERTBUFFET

Wir bieten Ihnen 3 thematische Dessertbuffets an. Wählen Sie Ihren Favoriten aus. 18.00

### DOLCE VITA

- › Nutella-Mousse
- › Tiramisu I Café I geraspelte Haselnüsse
- › Tonka-Bohnen Panna Cotta I Schlagrahm Amaretti
- › Caprese Torte I Schokolade I Mandel
- › Italienische Käseplatte I Brotkorb

### SAVOIR VIVRE

- › Bûche de Vacherin Glacé
- › Profiteroles I Pistazien-Schlagrahm rote Früchte
- › Champagner Mousse I exotische Früchte
- › Crêpes I Orangenfilets I Vanillecrème Grand-Marnier-Sauce
- › Gâteau au chocolat I Schokoladenkuchen
- › Crème brûlée I Vanille
- › Französische Käseplatte I Brotkorb

### BASEL UND DIE WEITE WELT

- › Aargauer Rüeblitorte
- › Gewürzkuchen
- › Basler Lächerliparfait
- › Kirschwähe I Kirschenvariation nach Saison
- › Exotische Früchteplatte
- › Gebrannte Crème
- › Zweifarbiges Kakao-Kaffeemousse
- › Schweizer Käseplatte I Nussbrot

## HÄPPCHEN DESSERT BUFFET

Stellen Sie sich Ihr Dessertbuffet aus unseren Mini Desserts individuell zusammen. Pro Einheit 4.00

### SÜSSER ABSCHLUSS

- › Brownies I nach Art des Hauses
- › Profiteroles I Mousse
- › Tarte Tatin I saisonal
- › Panna Cotta I Coulis
- › Hausgemachte Crème brûlée
- › Tiramisu I nach Art des Hauses
- › Crêpes I saisonal gefüllt
- › Schokoladenmousse I Minze
- › Früchtespiess I saisonal

Wir behalten uns Preisanpassungen infolge veränderter Marktlage vor.  
Unsere Preise sind pro Person oder Einheit und in Schweizer Franken inklusive MwSt.

# INFOS

## DEKORATIONEN, BLUMEN UND GESTECK

Sie möchten ein Blumenarrangement auf dem Tisch? Gerne erfüllt unser Floristikpartner Ihre Wünsche und Vorstellungen. Sprechen Sie uns gerne an.

## TERMINE LASSEN SICH MEISTENS VERSCHIEBEN

Wenn sich Ihr Veranstaltungsdatum nach einer definitiven Buchung ändert, versuchen wir, Ihnen eine kostenfreie Verschiebung zu ermöglichen. Nennen Sie uns Ihr neues Wunschdatum und wir prüfen die Verfügbarkeit.

## VERRECHNET WIRD NUR DER VERBRAUCH

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt. Wir verrechnen immer den effektiven Verbrauch. Bitte melden Sie uns bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass (Montag-Freitag) die definitive Anzahl Personen. In diesem Zeitrahmen kann die Teilnehmerzahl um 10 % angepasst werden.

## STORNIERUNG

Falls Sie Ihren Anlass verschieben müssen, sind wir bei Direktbuchungen flexibel. Bei einer Stornierung gelten folgende Bedingungen:

- › Bis 60 Tage vor dem Anlass entstehen Ihnen keine Kosten.
- › Bis 30 Tage vor dem Anlass verrechnen wir Ihnen 50% der Gesamtkosten.
- › Weniger als 30 Tage vor dem Anlass muss der Gesamtbetrag verrechnet werden.

## HOTELZIMMER

Um Ihren Anlass in vollen Zügen geniessen zu können, bieten wir Ihnen und Ihren Gästen Hotelzimmer in verschiedenen Kategorien im Hauptgebäude ODELYA an.

## GENIESSEN SIE IHREN LIEBLINGSWEIN ODER IHRE BACKKREATIONEN

Ins Restaurant AYLEDO können Sie auch Ihren Lieblingswein mitbringen. Dabei verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro ausgeschenkter 0.7dl Flasche. Für mitgebrachte Speisen (zum Beispiel Torten) verrechnen wir ein Tellerfeld von CHF 5.00 pro Person.

## BIS ZWEI UHR FRÜH

Sie können Ihr Fest problemlos bis 2.00 Uhr verlängern. Nach 23.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

## PARKEN

Unser Hotel verfügt über einige kostenpflichtige Aussenparkplätze sowie eine Tiefgarage mit Ladestation für Elektroautos. Parkplätze werden nicht im Voraus reserviert, sondern bei Anreise vergeben.

## HOTELGÄSTE SCHÄTZEN DIE RUHE

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft ist in unserem Aussenbereich | Garten keine Musik gestattet. In unserem Restaurant darf Musik gespielt werden, ab 22.00 Uhr müssen die Türen nach aussen geschlossen werden. Die Lautstärke darf 75 Dezibel nicht überschreiten.

## FLEISCHDEKLARATION

Geflügel: Schweiz | Frankreich  
Rind, Schwein, Kalb: Schweiz  
Lamm: Neuseeland | Irland

# BASEL & DIE WEITE WELT GENUSS INSPIRIERT VON DER LAGE



## NATURGARTEN MITTEN IN DER HANDELSSTADT

Unser Park ist eine Oase der Ruhe mitten in der Stadt. Mit Früchten, Beeren und Kräutern inspiriert uns der grosszügige Garten zu naturnahen, saisonalen Angeboten und lädt ein zum Aufatmen in natürlicher Umgebung.

Das Restaurantgebäude wurde nach ökologischen Kriterien mit einheimischem Holz gebaut und sorgfältig in die Landschaft eingefügt. Beim Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen wir gerne regionale Produzenten.

## GESCHICHTE UND HANDWERK

Die Geschichte des Missionshauses ist seit 1860 geprägt von Wertschätzung gegenüber dem Handwerk. Berufliche Fertigkeiten waren Teil der Ausbildung, um dann in fernen Ländern zu bestehen. Das Wissen um Kulturgüter von fremden Ländern prägte die Geschichte der Basler Mission. Parallel entwickelte sich von Basel am Rheinknie eine rege Handelstätigkeit hinaus in die weite Welt und wieder zurück: Was wäre ein Basler Leckerli ohne Zimt, Muskat oder Nelkenpulver. So ist es nachvollziehbar, dass auch wir auf handwerklich verarbeitete Lebensmittel setzen und wissbegierig und neugierig Regionales und Weltweites kombinieren.





## MISSION 21 – EIN LEBEN IN WÜRDE FÜR ALLE MENSCHEN

Zur Organisationsfamilie der Basler Mission gehört neben der Hotel ODELYA AG auch die gemeinnützige Organisation Mission 21. Mit ihrer Arbeit trägt sie dazu bei, die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung zu erreichen, insbesondere Frieden, Gerechtigkeit und Inklusion. Mission 21 ermöglicht weltweit Begegnung und Austausch von Menschen und fördert interkulturelles Lernen. Die Verbindung von nachhaltiger Entwicklungszusammenarbeit mit Kirchen und interreligiösen Organisationen vor Ort bildet die Grundlage für die Programme und Projekte. Mission 21 setzt sich ein in den Wirkungsbereichen Bildung und Gesundheit, Friedensförderung, Ernährungssouveränität und Geschlechtergerechtigkeit in Afrika, Asien, Europa und Lateinamerika.

**Mission 21 setzt sich dabei auch für eine ökologisch nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung in Afrika, Lateinamerika und in der Schweiz ein.** Als Folge des Klimawandels gibt es im globalen Süden vermehrt Bodenerosion und die Bodenfruchtbarkeit nimmt ab. Durch die Bildungsarbeit von Mission 21 lernen Kleinbäuerinnen und -bauern, wie sie unter herausfordernden klimatischen Bedingungen nachhaltige Landwirtschaft betreiben und ihre Existenz sichern können. In der Schweiz sensibilisiert Mission 21 für eine ressourcenschonende und umweltfreundliche Lebensweise und informiert darüber, welchen Beitrag wir alle für eine nachhaltige Zukunft leisten können.



Mission 21, Missionsstrasse 21, 4009 Basel  
Spendenkonto IBAN: CH58 0900 0000 4072 6233 2



Bestellen Sie gratis den Saisonkalender von Mission 21 – für Ihre regionale und saisonale Küche zu Hause. Danke für Ihre Solidarität!



[mission-21.org/saisonkalender](https://mission-21.org/saisonkalender)



## **KONTAKT**

Unser Team steht Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.

## **HOTEL ODELYA**

Missionsstrasse 21 A  
CH-4055 Basel  
[www.odelya.ch](http://www.odelya.ch)  
+41 61 260 21 21



## **IMPRESSUM**

Konzept und Design: Visuelle Fabrik  
Fotos: Claudia Link | Rebekka Suter