
DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04
info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Der Teufelhof Basel Das Gast- und Kulturhaus

Herzlich Willkommen im einzigartigen Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel». Im Teufelhof Basel vereinen wir Hotellerie, Gastronomie und Kultur unter einem Dach. Mit unseren beiden Hotelkonzepten, dem Gourmetrestaurant Bel Etage, dem modernen Restaurant Atelier, der lauschigen Bar&Kaffee Zum Teufel, dem hauseigenen Theater sowie dem Weinladen falstaff im archäologischen Keller mit kleinem Museum bieten wir unseren Gästen hochstehende Qualität in einer inspirierenden Umgebung.



Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Bar & Kaffee
Zum Teufel
DER TEUFELHOF BASEL

Galerie
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Kunst
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Atelier
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Bel Etage
DER TEUFELHOF BASEL

Brauerei im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Theater im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Weinladen
Falstaff
DER TEUFELHOF BASEL

Archäologischer
Keller
DER TEUFELHOF BASEL

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Teufelhof: Wo Veranstaltungen zum Event werden

Im Teufelhof ist grundsätzlich alles möglich. Mitten in der Basler Altstadt gelegen, bietet das Haus eine in Basel unerreichte Vielfalt an Räumlichkeiten. In unseren historischen Gebäuden, schön renoviert mit modernem und kunstvollem Design, bieten wir für jeden Anlass das richtige Angebot.



Sei es im archäologischen Keller zwischen den Stadtmauern aus dem 11ten und 13ten Jahrhundert mit Weinkeller und Minimuseum, dem modernen und designorientierten Saal Shine&Dine, den historischen Sälen im ersten Stock des Kunsthofs, dem top eingerichteten und sehr flexiblen Theater, der modernen Bar oder in einem unserer beiden Restaurants; wir finden Platz für Ihre Veranstaltung. Ob Abendessen, Business Lunches mit oder ohne Präsentation, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Produktepräsentationen, Apéro oder Apéro Riches, Seminare, Kaffeepausen: Wir empfangen Sie gerne in unserem schönen Ambiente mitten in der Stadt.

Unser Eventteam hat sich darauf spezialisiert, dass wir wirklich auf alle Ihre Wünsche eingehen und alles Menschenmögliche möglich machen. Wir sind flexibel und übernehmen gerne die Verantwortung dafür, dass Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird. Über 1'000 Veranstaltungen pro Jahr dienen als Referenz. Dadurch hat sich unser Team ein grosses Know-How angeeignet. Und die bewährte Teufelhof Küchencrew sorgt dafür, dass Ihre Gäste vorzüglich speisen und sich rundherum wohl fühlen!

Messen Sie uns an unseren Werten:

«Bei uns ist der Gast das Zentrum unseres täglichen Schaffens, er gibt dem Haus seine Daseinsberechtigung. Wir alle, die 68 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Teufelhofs, legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Das Wohl unserer Gäste ist uns das wichtigste Anliegen und wir alle übernehmen die Verantwortung dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen». Schön, dass Sie da sind! Raphael Wyniger

Die kulinarischen Spielregeln

-  Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellung** pro Häppchen 10 Stück ist
-  Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien** im Voraus informieren.

Inhaltsverzeichnis

Alkoholfreie Getränke und Weissweine à la carte.....	Seiten	3-4
Roséweine.....	Seite	4
Rotweine à la carte.....	Seiten	4-6
Schaumweine und Bier à la carte.....	Seite	7
Kalte Häppchen à la carte.....	Seite	8
Warme und süsse Häppchen à la carte.....	Seite	9
Apéro Getränkepauschalen.....	Seiten	10-11
Apéro Häppchenpauschalen.....	Seiten	12-14

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alkoholfreie Getränke à la carte

Mineralwasser	1 L	CHF	12.50
Frischer Orangensaft	½ L	CHF	18.80
Orangensaft	1 L	CHF	14.50
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF	14.90
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF	14.90

Weissweine

Nordwestschweizer Kerner VdP 2018 Kellerei Siebe Dupf Aargau und Baselland (Kerner)	75 cl	CHF	60.00	
Sauvignon Blanc AOC 2018 Weingut Jauslin Baselland (Sauvignon Blanc)	75 cl	CHF	69.00	
 Pinot Gris AOC 2018 Weingut Jauslin Baselland (Pinot Gris)	75 cl	CHF	69.00	
Saint Saphorin AOC Les Blassinges 2018 Pierre-Luc Leyvraz Vaudt (Chasselas)	75 cl	CHF	59.00	
Petite Arvine Heritage AOC 2018 Varone Vins Valais (Petit Arvine)	75 cl	CHF	59.00	
Bianco di Merlot Sarabanda 2018 Tenuta Bally & Von Teufenstein Ticino (Merlot)	75 cl	CHF	58.00	
Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2016 Domaine Olivier et Corinne Merlin Burgund / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	69.00	
Pouilly-Fuissé AOC 2015 Domaine Olivier et Corinne Merlin Burgund / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	78.00	

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus



Languedoc AOC L'Orée Blanc 2018
Domaine des Fabrègues
Languedoc-Roussillon
(Vermentino, Grenache blanc, Clairette)

75 cl CHF 49.00



Riesling AOC Bollenberg 2016
Valentin Zusslin
Alsace
(Riesling)

75 cl CHF 59.00



Côtes du Rhône Villages AOC Ségueret Blanc Malmont 2014
Domaine Malmont
Südliches Rhönetal
(Rousanne)

75 cl CHF 58.00



Roero Arneis DOCG 2018
Enrico Vaudano & Figli
Piemonte
(Arneis)

75 cl CHF 52.00



Langhe Bianco DOC 2017
Armando Parusso
Piemonte
(Sauvignon blanc)

75 cl CHF 60.00



Pinot Grigio DOC Alto Adige 2016
Alois Lageder
Südtirol
(Pinot Grigio)

75 cl CHF 59.00



Vermentino di Toscana IGT Ben 2016
Fattoria Nittardi
Toscana
(Vermentino)

75 cl CHF 59.00



Weisser Burgunder Weiler Schlipf CS 2015
Weingut Schneider
Baden
(Weisser Burgunder)

75 cl CHF 59.00



Puro Torrontés 2018
Dieter Meier / Ojo de Agua
Salta
(Torrontés)

75 cl CHF 65.00




DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Roséweine

Languedoc AOC L'Orée Rosé 2017
Domaine des Fabrègues
Languedoc-Roussillon
(Cinsault, Grenache, Syrah)

75 cl CHF 52.00 

Rotweine



Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2016
Weingut Jauslin
Baselland
(Pinot Noir)

75 cl CHF 66.00 



Pinot Noir AOC Hohle Gasse 2016
Weingut Jauslin
Baselland
(Pinot Noir)

75 cl CHF 87.00 



Lion rouge AOC 2016
Weingut Jauslin
Baselland
(Pinot Noir, Diolinoir)

75 cl CHF 74.00 

Merlot DOC Fustoquattro 2016
Daniel Huber
Ticino
(Merlot)

75 cl CHF 68.00 

Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2016
Tenuta San Giorgio
Ticino
(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

75 cl CHF 62.00 

Gigondas AOC 2016
Mas des Restanques
Côtes du Rhône
(Grenache, Syrah)

75 cl CHF 65.00 

Languedoc AOC L'Orée rouge 2016
Domaine des Fabrègues
Languedoc-Roussillon
(Mourvèdre, Cinsault)

75 cl CHF 49.00 

Languedoc AOC Le Coeur 2013
Domaine des Fabrègues
Languedoc-Roussillon
(Syrah, Cargnan)

75 cl CHF 60.00 


DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Pic Saint-Loup AOC Abracadabra 2016 Domaine du Chemin des Rêves Languedoc-Roussillon (Syrah, Grenache, Carignan)	75 cl	CHF	56.00	
Coteaux du Languedoc AOC Bois-moi 2016 Domaine du Chemin des Rêves Languedoc-Roussillon (Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache)	75 cl	CHF	49.00	
Côtes du Rhône Village AOC Ségueret Rouge Malmont 2015 Domaine Malmont Südliches Rhôneetal (Syrah, Grenache)	75 cl	CHF	65.00	
Médoc AOC Croix de Mai 2015 Château Croix de Mai Médoc (Merlot, Petite Verdot, Malbec)	75 cl	CHF	72.00	
Barolo DOCG 2014 Revello Italien / Piemonte (Nebbiolo)	75 cl	CHF	79.00	
Barbera d'Asti Superiore DOC Marej 2015 Enrico Vaudano & Figli Piemonte (Barbera)	75 cl	CHF	59.00	
Barbera d'Alba DOC 2016 Revello Piemonte (Barbera)	75 cl	CHF	59.00	
Cabernet DOC Riserva Alto Adige 2015 Alois Lageder Südtirol (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	75 cl	CHF	65.00	
Chianti Classico DOCG Etichetta Artista 2014 Fattoria Nittardi Toscana (Sangiovese)	75 cl	CHF	65.00	

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Ad Astra IGT 2016 75 cl CHF 65.00 
Fattoria Nittardi
Toscana
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)

Seleccion Especial VdT 2014 75 cl CHF 76.00 
Abadia Retuerta
Castilla y Leon
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

Rioja DOCa Crianza 2014 75 cl CHF 65.00 
Bodegas Marqués Treviño
Rioja
(Tempranillo)

Ribera del Duero DO La Casa 2014 75 cl CHF 54.00 
Bodegas Menade
Ribera del Duero
(Tempranillo)

Syrah 2015 75 cl CHF 65.00 
Weingut Ziereisen
Baden
(Syrah)



Spätburgunder Weiler Schlipf CS 2015 75 cl CHF 59.00 
Weingut Schneider
Baden
(Blauburgunder)

Puro Malbec 2018 75 cl CHF 65.00 
Dieter Meier / Ojo de Agua
Mendoza
(Malbec)




Süssweine

Beerenauslese Cuvée 2015 3.75 cl CHF 53.00 
Gerhard Kracher
Neudsiedlersee
(Welschriesling, Chardonnay)

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Schaumweine

Prosecco Superiore Brut DOCG Asolo Casabianca Venegazzu (Glera)	75 cl	CHF	66.00	
Crémant d'Alsace AOC Brut Prestige Valentin Zusslin (Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling)	75 cl	CHF	65.00	
Champagne AOC Brut Pierre Mignon Weiss oder Rosé (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75 cl	CHF	110.00	
Prosecco mit hausgemachtem Früchtetfond	Pro Glas	CHF	13.00	
Weisswein mit hausgemachtem Früchtetfond	Pro Glas	CHF	7.50	

Bier

Heller Engel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90
Dunkler Teufel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90
Bengel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserer über 400 Positionen umfassenden Weinkarte.

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Kalte Häppchen à la carte

Marinierte Oliven	Pro Person	CHF	2.80
Parmesan Stücke	Pro Person	CHF	6.10
Apéritif-Hausgebäck	Pro Person	CHF	6.90
Salzige Nussbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Speckbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Olivenbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Crostino mit Auberginenkaviar	Pro Stück	CHF	3.80
Crostino mit Hartkäsetatar	Pro Stück	CHF	3.80
Crostino mit Tatar von geräucherter Forelle und Dill	Pro Stück	CHF	4.20
Crostino mit Chorizoricotta	Pro Stück	CHF	4.20
Party-Brötchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	Pro Stück	CHF	4.80
Party-Brötchen gefüllt mit Quark, Gurke und gekochtem Schinken	Pro Stück	CHF	5.50
Party-Brötchen gefüllt mit Dörrtomatenpesto und San Daniele Schinken	Pro Stück	CHF	5.90
Party-Brötchen gefüllt mit Graved Lachs und Meerrettichcrème	Pro Stück	CHF	5.90
Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern	Pro Stück	CHF	4.90
Canapé mit Poulardenbrust und Ananas-Currychutney	Pro Stück	CHF	4.90
Canapé mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade	Pro Stück	CHF	5.30
Canapé mit Crevetten und Cocktailsauce	Pro Stück	CHF	5.90
Canapé mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht (saisonal)	Pro Stück	CHF	5.90
Canapés mit Rindstatar	Pro Stück	CHF	5.90
Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce	Pro Stück	CHF	5.30
Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange	Pro Person	CHF	3.50
Gemüsestangen mit Kräuterquark	Pro Person	CHF	5.90
Randensalat mit Orangenfilets und Nüssen	Pro Person	CHF	4.40
Marinierter Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat	Pro Person	CHF	4.80
Vitello tonnato	Pro Person	CHF	5.90
Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée	Pro Person	CHF	6.90
Geflügelbrüstchen mit Mangosalat und Kerbel	Pro Person	CHF	6.90
Gänselebermousse mit Sauternesgelée (Saisonal)	Pro Person	CHF	7.90

Plättchen

Plättchen mit Schweizer Hartkäse	Pro Person	CHF	5.90
Plättchen mit französischem Weichkäse	Pro Person	CHF	5.90
Plättchen mit Felino Salami aus der Emilia	Pro Person	CHF	5.90

Zu unseren Plättchen servieren wir immer Brot und Olivenöl.

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Warme Häppchen à la carte

Tomaten-Mozzarella-Pizzas	Pro Person	CHF	4.20
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	Pro Person	CHF	6.30
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto	Pro Person	CHF	7.60
Gemüsetartelettes	Pro Person	CHF	6.30
Käsetartelettes	Pro Person	CHF	6.30
Quiche Lorraine	Pro Person	CHF	6.60
Olivengipfeli	Pro Person	CHF	4.40
Schinkengipfeli	Pro Person	CHF	5.20
Saisonale Suppe in der Espressotasse	Pro Person	CHF	3.90
Spinatrisotto mit Belper Knolle	Pro Person	CHF	5.90
Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt	Pro Person	CHF	5.90
Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa	Pro Person	CHF	5.90
Semmelknödel auf Pilzragout (saisonal)	Pro Person	CHF	6.40
Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis	Pro Person	CHF	6.90
Französische Entenbrust auf Gemüsecurry	Pro Person	CHF	7.90
Kalbsragout mit Kartoffelstock	Pro Person	CHF	7.90
Lammmedaillon mit Ratatouille	Pro Person	CHF	7.90
Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous	Pro Person	CHF	8.60
Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce	Pro Person	CHF	6.90
Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce	Pro Person	CHF	6.90
Safran-Crevettenrisotto	Pro Person	CHF	7.90

Süsse Häppchen à la carte






















Früchtecrumble (saisonal)	Pro Person	CHF	3.60
Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies	Pro Person	CHF	3.60
Profiteroles mit Schokoladencrème	Pro Person	CHF	3.60
Operaschnitte	Pro Person	CHF	3.60
Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)	Pro Person	CHF	4.20
Schokoladen-Himbeermousse	Pro Person	CHF	4.30
Melonenkaltschale mit Limonenmousse (nach Saison)	Pro Glas	CHF	4.40
Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)	Pro Person	CHF	4.80
Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas	Pro Person	CHF	5.20
Zitronen-Pistazientiramisu	Pro Person	CHF	5.20
Bolivia Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis (nach Saison)	Pro Person	CHF	5.20
Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten	Pro Stück	CHF	5.20
Friandises	Pro Person	CHF	5.60

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus























Apéro Getränke-Pauschalen

Bitte beachten Sie, dass unsere Getränke-Pauschalen für eine Dauer von maximal 2 Stunden gültig sind.

«Easy»	Pro Person	CHF	18.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
«Classic»	Pro Person	CHF	19.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra dry Colmei, Jeio			
«Style»	Pro Person	CHF	28.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Roero Arneis DOCG Enrico Vaudano & Figli, Piemonte			
 Barbera d'Asti Superiore DOC Marej Enrico Vaudano & Figli, Piemonte			
«Italianità»	Pro Person	CHF	25.50
 Mineralwasser			
 Apérol Spritz			
 Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana			
 Barbera d'Alba DOC Revello, Piemonte			
«Espagna»	Pro Person	CHF	27.50
 Mineralwasser			
 Calimocho			
 Rioja DOCa Blanco Bodegas Marqués de Trevino			
 Ribera del Duero DO La Casa Bodegas Menade			

DER TEUFELHOF BASEL













Das Gast- und Kulturhaus

«Regional»	Pro Person	CHF	30.50
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Riesling AOC Bollenberg Valentin Zusslin, Alsace			
 Pinot Noir AOC La Tour Réserve Weingut Jauslin, Baselland			
«Svizzera»	Pro Person	CHF	28.50
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Saint Saphorin AOC Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz, Vaud			
 Rosso del Ticino DOC Sottorocchia Tenuta San Giorgio, Ticino			
«Gourmet»	Pro Person	CHF	50.50
 Mineralwasser			
 Frischer Orangensaft			
 Langhe Bianco DOC Armando Parusso, Piemonte			
 Barolo DOCG Revello, Piemonte			
 Champagner brut, Pierre Mignon, weiss			
«Teuflich traditionell»	Pro Person	CHF	27.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana			
 Früchtebowle oder weisser Glühwein (je nach Jahreszeit)			
 Bengel, Stadtmauer Brauer Bier			
«Trauben und Hopfen Stadtmauer Brauer Bier»	Pro Person	CHF	18.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana			
 Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Apéro Häppchen-Pauschale

«Easy»	Pro Person	CHF	14.50
 Apéritif-Hausgebäck			
 Salzige Nussbrioche			
 Gemüseartelettes			
«Classic français»	Pro Person	CHF	20.00
 Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Gemüsestangen mit Kräuterquark			
 Quiche Lorraine			
«Classic italianità»	Pro Person	CHF	20.00
 Crostino mit Auberginenkaviar			
 Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade			
 Olivenbrioche			
 Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto			
«Style»	Pro Person	CHF	35.00
 Speckbrioche			
 Crostino mit Chorizoricotta			
 Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern			
 Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce			
 Quiche Lorraine			
 Käsetartelettes			
 Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa			
«Italianità»	Pro Person	CHF	33.00
 Parmesan Stücke			
 Vitello tonnato			
 Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto			
 Tomaten-Mozzarella-Pizzas			
 Spinatrisotto mit Belper Knolle			
 Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

«Svizzera»	Pro Person	CHF	28.00
<ul style="list-style-type: none"> Apéritif-Hausgebäck Speckbrioche Crostino mit Hartkäsetartar Canapés mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht Käsetartelettes Schinkengipfeli 			
«Gourmet»	Pro Person	CHF	39.00
<ul style="list-style-type: none"> Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée Gänselebermousse mit Sauternesgelée (saisonal) Kalbsragout mit Kartoffelstock Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce 			
«Teuflich traditionell»	Pro Person	CHF	22.00
<ul style="list-style-type: none"> Apéritif-Hausgebäck Salzige Nussbrioche Crostino mit Hartkäsetartar Crostino mit Auberginenkaviar Gemüsestangen mit Kräuterquark 			
«aber bitte mit Sahne»	Pro Person	CHF	19.00
<ul style="list-style-type: none"> Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas Friandises Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal) Operaschnitte 			
«Apéro-Riche - Easy»	Pro Person	CHF	65.00
<ul style="list-style-type: none"> Speckbrioche Crostino mit Hartkäsetartar Canapés mit Crevettensalat und Cocktailsauce Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce Saisonale Suppe in der Espressotasse 			
<p>***</p> <ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis Semmelknödel auf Pilzragout nach Saison Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce 			
<p>***</p> <ul style="list-style-type: none"> Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal) Früchtecrumble (saisonal) 			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

«Apéro-Riche - Classic»	Pro Person	CHF	74.00
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkern-Tapenade			
 Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce			
 Canapés mit Rindstartar			
 Tomaten-Mozzarella-Pizzas			
 Saisonale Suppe in der Espressotasse			

 Spinatrisotto mit Belperknolle			
 Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis			
 Lammmedaillon mit Ratatouille			
 Rindsfilet-Tandoori mit Sojajus und Couscous			
 Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce			

 Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)			
 Profiteroles mit Schokoladencreme			
 Früchtecrumble (saisonal)			
«Apéro-Riche - Style»	Pro Person	CHF	89.00
 Crostino mit Tartar von geräucherter Forelle und Dill			
 Canapés mit Poulardenbrust und Ananas-Currychurney			
 Canapés mit Rindstartar			
 Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange			
 Vitello tonnato			
 Gänselebermousse mit Sauternegelee (saisonal)			
 Quiche Lorraine			

 Französische Entenbrust auf Gemüsecurry			
 Kalbsragout mit Kartoffelstock			
 Lammmedaillon mit Ratatouille			
 Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt			
 Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce			

 Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten			
 Zitronen-Pistazientiramisu			
 Bolivia Schokoladenmousse mit Früchtecoulis (saisonal)			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Unsere Chefs de Service und Eventsleiterinnen



Mario Hofer
Chef de Service Atelier

„Ich Sorge dafür, dass Ihre Gäste sich wohl fühlen, und dass wir vom Service und der Küche den abgesprochenen Zeitplan einhalten werden.“



Blanca Valladares Dias
Chef de Service Bel Etage

„Ich garantiere Ihnen, dass Sie professionell und freundlich bedient werden, und dass wir all Ihren Wünschen nachkommen.“



Selin Bösiger
Leiterin Sales

„Ich Sorge dafür, dass wir in einer unkomplizierten Weise Ihren Anlass planen, und dass unsere Mitarbeiter über Ihre vielleicht ganz speziellen Wünsche Bescheid wissen.“



Alessandra Kneschaurek
Event Koordinatorin

„Ich empfangen Sie im Teufelhof und Sorge dafür, dass wir alles so umsetzen, wie Sie es bestellt haben.“

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

