

---

# 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



Auf teuflischer Mission - unterwegs zu Ihnen!

## Catering IN&OUT

Wir bieten Caterings an

Den Teufelhof Basel als Partner für Ihre Veranstaltung zu Hause? Wir auf Ihrer Firmenveranstaltung, bei einem Hochzeitsapéro oder bei einer sonstigen Gelegenheit? Gerne! Wir bieten dabei ein kleines, aber feines Angebot an. Dabei konzentrieren wir uns kulinarisch auf ein schönes Apéroangebot, kleinen Häppchen und himmlischen Desserts. Selbstverständlich gibt es dazu auch unser schönes Getränke- und Weinangebot.

Dabei können Sie uns «einfach so» buchen und wir kommen zu Ihnen. Oder aber:

Der Teufelhof hat mit seinem Piaggio Ape ein tolles Catering Angebot parat.

Denn das Piaggio ist nicht nur ein Hingucker, es hat es auch in sich. Dieses trendige Gefährt ist ausgestattet mit einer Bierzapfanlage, Kühlschränken und einer Kaffeemaschine. Unter dem Motto «Rent the Teufelhof» kann das Piaggio Sie mobil und regional an jeden erdenklichen Ort anfahren. Dank seiner optimalen Grösse kann es mit den verschiedensten Angeboten bestückt und auf Ihren Anlass abgestimmt werden.

Unser Piaggio ist auch Ihr optimaler Blickfang vor Ort – buchen Sie unser Piaggio als Ihr Dekorationsstück bei Ihrem geplanten Anlass im Teufelhof, natürlich ausgerichtet auf Ihre Vorstellungen und Wünsche. Sehen Sie das Piaggio also als eine von vielen Optionen für einen abwechslungsreichen Anlass.

Catering können Sie jedoch auch ohne das Piaggio buchen. Sowohl kleinere Anlässe mit gewünschten Ambiente als auch Apéro-Anlässe im grossen Stil, gerne setzen wir alles daran, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu beschern. Jeder Anlass ist einzigartig und verlangt nach individueller Beratung.

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Dank unserer langjährigen Erfahrung und über eine Referenz von mehr als 1'000 Veranstaltungen pro Jahr hat sich unser Team ein enormes Know-How angeeignet. Nicht zu vergessen unsere bewährte Teufelhof Küchencrew, welche für vorzügliche Zubereitungen von Speisen sorgt und auch auf Ihre individuelle Wünsche eingehen kann. Unser Ziel ist Ihre Zufriedenheit und Sie mit schönen Erinnerungen an kulinarische Highlights zu wissen. Dieses teuflisch gute Angebot soll Sie in die Welt des Genusses verführen – lassen Sie Ihren Magen sprechen, er wird es Ihnen danken. Gerne sind wir da für Sie und investieren unsere Zeit um Ihren Anlass zum Besten zu bringen.

Mit teuflischer Vorfreude auf Ihre Kontaktaufnahme!

---

## Inhaltsübersicht

- ☞ Getränke Vorschläge
  - ☞ Alkoholfreie Getränke
  - ☞ Weissweine
  - ☞ Roséweine
  - ☞ Rotweine
  - ☞ Schaumweine / Bier
- ☞ Häppchen Werkstatt
  - ☞ Konditionen / Kulinarische Spielregeln
  - ☞ Salzige Häppchen
  - ☞ Süsse Häppchen / Spezialangebote
- ☞ Preise & Dienstleistungen
- ☞ Kontaktaufnahme

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

## Getränke Vorschläge

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1 L	CHF	7.00
Softgetränke	0.3 L	CHF	4.00
Granini Orangensaft	1 L	CHF	8.00
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF	7.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF	9.90
Kaffee	1 Tasse	CHF	4.00
Tee	1 Tasse	CHF	4.00

### Weissweine

#### *Schweiz*

<b>Sauvignon Blanc AOC 2014</b>	75 cl	CHF	44.00
Rebbauverein Muttenz, Baselland (Sauvignon Blanc)			

#### *Deutschland*

<b>Gutedel CS Weiler Schlipf 2014</b>	75 cl	CHF	30.00
Weingut Schneider, Baden (Gutedel)			

#### *Italien*

<b>Roero Arneis DOCG 2015</b>	75 cl	CHF	34.00
Enrico Vaudano & Figli, Piemonte (Arneis)			

<b>Bianco di Pinot Nero DOC Sillery 2014</b>	75 cl	CHF	34.00
Frecciarossa, Lombardia (Pinot Nero)			

<b>Lugana DOC 2014 / 2015</b>	75 cl	CHF	34.00
Azienda Agricola Co`de Fer, Lombardia (Trebiano di Lugana)			

<b>Vermentino di Toscana IGT Ben 2014</b>	75 cl	CHF	42.00
Fattoria Nittardi, Toscana (Vermentino)			



---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

*Frankreich*

**Languedoc AOC L'Orée Blanc 2014**

Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon  
(Vermentino, Grenache blanc, Clairette)

75 cl CHF 34.00

**Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2013**

Domaine Olivier et Corinne Merlin, Bourgogne  
(Chardonnay)

75 cl CHF 48.00

**Saint Joseph AOC Blanc 2014**

Vincent Cluzel, Vallée du Rhône  
(Marsanne, Rousanne)

75cl CHF 50.00

*Spanien/Argentinien*

**Rueda DO La Casa 2014**

Bodegas Menade, Rueda  
(Verdejo, Sauvignon Blanc)

75 cl CHF 34.00

**Puro Torrontés 2014**

Dieter Meier / Ojo de Agua, Mendoza  
(Torrontes)

75 cl CHF 50.00

**Roséweine**

**Côtes de Provence AOC Rosé 2015**

Hecht & Bannier, Provence  
(Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle)

75 cl CHF 34.00

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---



## Rotweine

### *Schweiz*

<b>Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2014</b>	75 cl	CHF	46.00
Weingut Jauslin, Baselland (Pinot Noir)			

### *Italien*

<b>Barbera d'Asti Superiore DOC Marej 2012</b>	75 cl	CHF	42.00
Enrico Vaudano & Figli, Piemonte (Barbera)			

<b>Chianti Classico DOCG Belcanto 2012</b>	75 cl	CHF	47.00
Fattoria Nittardi, Toscana (Sangiovese)			

<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Seccal 2012</b>	75 cl	CHF	50.00
Nicolis Angelo & Figli, Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara, Croatia)			

<b>Francigeno IGT 2006</b>	75 cl	CHF	53.00
Frecciarossa, Oltrepò Pavese (Merlot, Barbera, Croatia)			

<b>Barolo DOCG 2012</b>	75 cl	CHF	64.00
Revello, Piemonte (Nebbiolo)			

### *Spanien/Argentinien*

<b>Ribera del Duero DO La Casa 2011</b>	75 cl	CHF	39.00
Bodegas Menade, Ribera del Duero (Tempranillo)			

<b>Rioja DOCa Crianza 2013</b>	75 cl	CHF	45.00
Bodegas Marqués Treviño, Rioja (Tempranillo)			

<b>Puro Malbec 2015</b>	75cl	CHF	50.00
Dieter Meier / Ojo de Agua, Mendoza (Malbec)			

# DER TEUFELHOF BASEL


*Das Gast- und Kulturhaus*

## Schaumweine

<b>Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colbelo</b> Merotto, Veneto/Italien (Glera)	75 cl	CHF	45.00
<b>Crémant d'Alsace AOC Brut Prestige</b> Valentin Zusslin, Alsace/Frankreich (Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling)	75 cl	CHF	48.00
<b>Champagne AOC Brut Prestige</b> Pierre Mignon, Champagne/Frankreich (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75 cl	CHF	90.00

## Bier



<b>Stadtmauer Brauer Craft Beer (Eigenproduktion)</b>		0.3 L	CHF	4.00
<b>Stadtmauer Brauer Craft Beer (Eigenproduktion)</b>		0.5 L	CHF	6.00
<b>Ueli Bier</b>		0.3 L	CHF	5.00
<b>Ueli Spezial</b>		0.3 L	CHF	6.90

## Weine

Gerne haben wir Ihnen an dieser Stelle ein schönes Getränkeangebot erstellt. Wenn Sie aus unserer Teufelhof Weinkarte wählen wollen, dann dürfen Sie dies. Bei all diesen Weinen erhalten Sie eine Preisreduktion von CHF 15.— auf den im Restaurant gültigen Verkaufspreis. (ausgeschlossen Schaumweine)

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Häppchen Werkstatt

(Preise pro Person)

---

<b>Teufelhof «Easy»</b> 4 verschiedene Häppchen Ihrer Wahl	CHF	18.00
<b>Teufelhof «Style»</b> 8 verschiedene Häppchen Ihrer Wahl	CHF	32.00
<b>Teufelhof «Style is never Out of Fashion»</b> 12 verschiedene Häppchen Ihrer Wahl	CHF	48.00

---

### Unsere kulinarischen Spielregeln

Kreuzen Sie in der folgenden Werkstatt Ihre gewünschten Häppchen in der von Ihnen gewünschten Anzahl an.

Haben Sie andere Wünsche oder eigene Vorstellungen?

Kein Problem. Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot auf Ihre Wünsche angepasst.

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

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Salzige Häppchen

---



- Parmesan Stücke
- Apéritif-Hausgebäck
- Salzige Nussbrioche
- Speckbrioche
- Olivenschnecken
- Focaccia mit Gemüse (+ 1.00 CHF pro Person)
- Focaccia mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto (+ 1.00 CHF pro Person)



- Randensalat mit Orangenfilets und Nüssen
- Marinierter Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat
- Salat von Wildcrevetten mit Estragon und Chicorée
- Gemüsestangen mit Kräuterquark
- Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern
- Blini mit Schottischem Lachs und Estragonsauce
- Vitello Tonnato
- Geflügelbrüstchen mit Mangosalat und Kerbel
- Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange



- Crostino mit Auberginenkaviar
- Crostino mit Hartkäsetatar
- Crostino mit Tatar von geräucherter Forelle und Dill
- Crostino mit Chorizoricotta
- Party-Brötchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- Party-Brötchen gefüllt mit Quark, Gurke und gekochtem Schinken
- Party-Brötchen gefüllt mit Dörrotomatenpesto und San Daniele Schinken
- Party-Brötchen gefüllt mit Graved Lachs und Meerrettichcrème



- Canapé mit Poulardenbrust und Ananas-Currychutney
- Canapé mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade
- Canapé mit Crevetten und Cocktailsauce
- Canapé mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht
- Canapé mit Rindstatar
- Plättchen mit Schweizer Hartkäse
- Plättchen mit französischem Weichkäse
- Plättchen mit San Daniele Schinken und Felino Salami

*(Zu unseren Plättchen servieren wir Brot und Olivenöl)*

---



---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Süsse Häppchen & Spezialangebote

---



- Früchtecrumble
- Fruchtsalat mit Sorbet
- Melonenkaltschale mit Limonenmousse
- Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten
- Bolivia Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis
- Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten

*Bei diesen Süssspeisen sind die Früchte saisonal zu bestimmen.*



- Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies
- Profiteroles mit Schokoladencreme
- Operaschnitte
- Schokoladen-Himbeermousse
- Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas
- Zitronen-Pistazientiramisu
- Friandises



### Suppen - Spezial

Hausgemachte Teufelhof-Gemüsesuppe  
serviert mit Brot

CHF 8.00



### Raclette – Spezial

Raclette pro Portion

mit Käse der Molkerei Wirth, Basel

serviert mit Gschwellti und Essiggemüse



CHF 8.00

*Nur mit Piaggio buchbar.*

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

## Preise & Dienstleistungen

---

Einen tollen Anlass zu organisieren ist viel Arbeit. Diese nehmen wir Ihnen gerne ab, Sie dürfen gerne einfach geniessen. Seien Sie da für Ihre Gäste und Teil Ihres Anlasses, wir kümmern uns um die Organisation und das fachgerechte Personal für einen reibungslosen Ablauf.

### Personalkosten

**Pro Stunde** (*inklusive Sozialleistungen*)

Köche	CHF	48.00
Küchenhilfen	CHF	35.00
Chef de Service	CHF	60.00
Service Mitarbeiter	CHF	48.00
Backofficemitarbeiter / Buffet	CHF	38.00

### Gedeck

Wenn die Speisen und Getränke durch uns geliefert werden, dann sind Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche in den Preisen inbegriffen.

### Mobiliar

Wenn die Speisen und Getränke durch uns geliefert werden, dann ist das Mobiliar, welches zur Bewirtung nötig ist, Buffettische etc., inbegriffen. Pro Anlass können wir zudem vier Stehtische kostenlos zur Verfügung stellen. Weiteres Mobiliar kann zugemietet werden und wird in diesem Fall direkt vom Zulieferer in Rechnung gestellt. Gerne übernehmen wir die Koordination.

### Menukarten

Gerne drucken wir Ihre Menukarten, diese sind in einer Standardversion kostenlos. Speziellere oder farbige Menukarten belaufen sich auf Kosten von CHF 2.00 pro Stück.

### Verlängerungskosten

von 24.00 – 01.00 Uhr	CHF	120.00
von 24.00 – 02.00 Uhr	CHF	280.00
jede weitere Stunde	CHF	280.00

### Mietkosten Piaggio Tagespauschale

auswärts	CHF	150.00
im Teufelhof	CHF	75.00

### Transport

Umkreis von weniger bis 5km			inklusive
Distanz mehr als 5km	pro km	CHF	2.00

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

## Unsere Chefs de Service und Event Leiterinnen



**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.“



**Sophie Badel**  
*Chef de Bar*

„Die Bar ist meine Welt: bei mir können Sie einen tropischen Cocktail geniessen oder ein erfrischendes Feierabend-Bier.“



**Selin Bösiger**  
*Leiterin Events*

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

