

gaw Catering



Das Catering mit dem sozialen Mehrwert

Liebe Gäste

In Basel ist die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) im Bereich Catering/Partyservice bereits ein Begriff. Mit unserem Namen geben wir ein Versprechen ab:

Wir bieten Ihnen eine frische, attraktive, zeitgemässe und freundliche Dienstleistung.

Wir bekennen uns zu Frische und Saisonalität. Wir beziehen einen Grossteil unserer Lebensmittel bei regionalen Lieferanten. Obst und Gemüse stammen, wenn möglich, von Bauern aus der Region. Wir orientieren uns am WWF-Saisonkalender und verarbeiten Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung. Fische stammen aus nachhaltigem, zertifiziertem Fischfang oder WWF-konformer Fischzucht. Wir setzen frische Kräuter ein und verzichten auf Geschmacksverstärker. Mit Lebensmitteln und Ressourcen gehen wir sorgsam um und vermeiden Überproduktion und Abfall.

Geniessen Sie Ihren Anlass in der angenehmen Atmosphäre unseres Restaurants Rhywälle oder an einem Ort Ihrer Wahl.

Auszug aus unserem Leitbild

Die gaw bietet individuelle Lösungen an für die Arbeits- und Wohnintegration von Menschen mit psychischen oder kognitiven Beeinträchtigungen in der Region Basel. Wir führen marktnahe Betriebe mit begleiteten Arbeits- und Ausbildungsplätzen sowie Angebote für IV-Massnahmen. Des Weiteren bieten wir teilbetreute Wohnplätze und ambulante Wohnbegleitung an.

Wir begegnen den Menschen respektvoll, verbindlich und unterstützend. Authentizität, Empathie und Wertschätzung sind zentrale Elemente unseres Selbstverständnisses. Als kundenorientiertes und innovatives Unternehmen sind wir offen für Neues und Fremdes. Wir überzeugen mit hoher Qualität bei der Förderarbeit, unseren Produkten und Dienstleistungen.

Wir erfüllen unseren gesellschaftlichen Auftrag als Teil des sozialen Netzes. Als etablierter Anbieter bewähren wir uns in der freien Marktwirtschaft und gewährleisten damit grösstmögliche Nähe zum ersten Arbeitsmarkt.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag.

Ihr gaw Catering Team

Unsere Apero Empfehlungen

pro Person

Basic

12.50

Marinierte Oliven und Tomaten, Gemüsesticks mit Joghurtdip
Chips und Nüssli/ Sunnereedli

Classic

17.00

Gemüseticks mit Joghurtdip
Chips und Nüssli/Sunnereedli

* * *

Mini Schinkengipfeli
Mini Käseküchlein

Mediterran

21.50

Marinierte Oliven
Grissini mit Rohschinken
Tomaten-Mozzarella Spiesse
Mini-Pitataschen mit Oliventapenade und Rucola
Crostini
(Thunfisch, Pesto Rosso)
Tortilla de patatas *(mit Fleisch und vegetarisch)*

Asiatisch

25.00

Thai Glasnudelsalat mit Rindfleisch und grüner Papaya
Sommerrolls mit Limetten-Sojadip
Gemüseticks mit Tandoori Joghurt
* * *
Asiatischer Crevetten Cocktail mit Avocado
Meatballs an Sweet-Chili Sauce
Falafel mit Limetten-Jogurthdip



Pro Person

Rhywälle

30.50

Gebrochener Parmesan
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum (*saisonal*)
Assortierte Fingerspieße
Zweierlei Mini Wraps
Süßkartoffeltaler mit Granatapfel-Cranberry-Ricottadip
Ceasar Salat
* * *
Mini Burger mit Fleisch und vegetarisch

Birsköpfli

37.00

Humus mit Foccacia
Vegetarische Fingerspieße
Pikanter Ananassalat mit Crevetten
* * *
Mini Frühlingsrollen Sweet-Chili Sauce
Mini Soufflé mit Parmesan
Geflügelbällchen mit Nusskruste
Mini Pulled Pork Burger
* * *
Zweifarbige Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat



Zum individuellen Zusammenstellen und Ergänzen

Kalt	<i>pro Stück</i>	Warm	<i>pro Stück</i>
Gazpacho	3.50	Saisonale Suppe	3.50
Gurkenkaltschale mit Minze	3.50	Mini Schinkengipfeli	3.50
Marinierte Oliven	3.50	Mini Käseküchlein	3.50
Gebrochener Parmesan mit Honig	4.00	Dörrzwetschgen im Speckmantel	3.50
Gemügesticks mit Joghurtdip	4.00	Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chili	3.50
Humus mit Foccacia	3.50	Mini Hamburger	3.50
Oliven-Rohschinken Grissini	3.50	<i>(mit Rindsfleisch, Grillgemüse)</i>	
Crostini	3.50	Mini Pulled Pork Burger	3.50
<i>(Thunfisch, Pesto Rosso, Erbsenmousse)</i>		Geflügelbällchen mit Nusskruste	4.00
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	3.50	Meatballs mit würziger Tomatensalsa	4.50
Sommerrolls mit Limetten-Sojadip	4.50	Poulet Yakitori Spiess	4.50
Crevettencocktail mit Avocado	4.50	Rindfleischspiess mit Barbecuedip	4.50
Assortierte Fingerspieße	3.50	Butterfly Crevetten mit Zitronengras	5.00
Crêpes mit Rauchlachs und Frischkäse	4.50	Crevetten auf Taboulé mit Ingwer	5.00
Mini Wraps Variation (2 Stück)	4.50	Samosa mit Mango-Apfel-Chutney	4.00
Belegte Mini-Brötli	3.50	Saisonales Risotto	4.00
Mini Pitataschen gefüllt	3.50	Mini Soufflé mit Parmesan	4.00
Gefüllte Foccacia	3.50	Gemüse Tortilla mit Kräuterdip	3.50
Tomaten-Mozzarellasalat	3.50	Knusprige Ravioli mit Mangodip	3.50
Orientalischer Couscoussalat	4.00	Linsen Daal mit Gemüse	3.50
Griechischer Salat	4.00	Rotes Gemüsecurry mit Tofu	4.00
Arabischer Linsensalat mit Joghurt	4.00	Arancini mit Erbsen und Minze	3.50
Pikanter Ananassalat mit Crevetten	4.50	Falafel mit Limetten-Joghurtdip	3.50
Cesar Salat	4.50	Dessert	
Glasnudelsalat mit Rindfleisch	4.50	Brownies / Whiteies	3.50
Vitello Tonnato	4.50	Hausgemachter Kuchen	3.00
Süsskartoffeltaler mit	4.50	Fruchtsalat	3.00
Granatapfel-Cranberry-Ricottadip		Gebrannte Creme	3.50
		Süssmostcreme	3.50
		Caramelköppli	4.00
		Schokoladenmousse	4.00
		Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	4.00
		Früchtemousse nach Saison	4.00
		Panna cotta mit Beerencoulis	3.50
		Saisonale Früchte mit	
		Mascarponecreme	4.00



Unsere Themenbuffets (ab 30 Personen)

Schweiz

Bunt gemischte Blattsalate
Appenzeller Wurst-Käse-Salat
Bündner Gerstensuppe

* * *

Schweinskrustenbraten mit Kräuterjus
Piroggen Schweizer Art mit Raclettekäse
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Polenta

Kartoffelrösti
Marktgemüse

* * *

Rüblükuchen
Caramelköpfler im Glas
Läckerlimousse

68.00

Mediterran

Minestrone oder Gazpacho
Griechischer Salat
Spanische Tapas
Vitello Tonnato

Grilliertes Antipastigemüse

* * *

Scalopine al Limone
Dorade mediterrane Art
Gebratene Gnocchi an Gorgonzolasauce
Ofenkartoffeln mit Kräutern

Ratatouille

* * *

Tiramisu
Gasparini Stängeli

72.00



Asia

Asiatisch vegetarischer Glasnudelsalat
Grüner Papayasalat mit Rindfleisch
Marinierte Crevetten
Kokos-Currysuppe
Dim Sum
* * *
Knusprige Ente
Vegetarisches Nasi Goreng
Gebratene Nudeln
Wokgemüse
* * *
Passionsfruchtmousse
Fruchtsalat
Gebackene Banane mit Honig
Gasparini Stängeli

65.00

Orient

Taboulé
Humus mit Fladenbrot
Arabischer Linsensalat
Falafel mit Limetten-Joghurtdip
Feta Börek
* * *
Lamm Tajine mit Kichererbsen
Pide mit Aubergine, Cherrytomaten und Spinat
Couscous
Orientalisches Ofengemüse
* * *
Schokoladen-Dattelcreme
Mandel-Honig Joghurt mit Pfirsichpüree

68.00

Unsere 3- und 4-Gang (mit Suppe) Menüs für jede Jahreszeit

Frühling

Lauwarmer grüner Spargelsalat
mit Cherrytomaten

* * *

Bärlauchsuppe mit Croûtons

* * *

Suprême Maispouardenbrust

Portweinjus

Frühlingsgemüse

oder

Spargel Mailänder Art

mit Frühlingskartoffeln

* * *

Rhabarber-Erdbeersalat mit Meringuecrunch

als 4-Gang-Menü : 58.00
vegetarisches 4-Gang-Menü : 58.00

Herbst

Nüsslisalat mit Kürbis und Apfel

* * *

Marronisuppe mit gebratener Chorizo

* * *

Hirschragout mit Pilzen, Speck

Silberzwiebeln und Croûtons

Gebratene Spätzli

Rahmwirsing

oder

Semmelknödel mit Waldpilzsauce

und Rahmwirsing

* * *

Vermicelles mit Rahm

Als 4-Gang-Menü : 68.00
vegetarisches 4-Gang-Menü : 58.00

Sommer

Rucola mit Parmesanspänen, Tomate
und Balsamico

* * *

Gurkenkaltschale mit Minze

und Joghurt

* * *

Rindsentrecôte

an frischem Balsamicojus

mit gebratenen Kartoffeln und Grillgemüse

oder

Grillierter Gemüsespiess

Kräuterrahmsauce

Gebratenen Kartoffeln

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce, Rahm
oder Vanilleglace

als 4-Gang-Menü : 72.00
vegetarisches 4-Gang-Menü : 62.00

Weihnachtsmenü

Apfel-Rotkrautsalat mit Hirschschinken
und Feige

* * *

Meerrettichcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen

* * *

Truthahnbrust mit Parmesankruste

Tomatierte Bratensauce

Anna Kartoffeln

Ofenkürbis

oder

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen

Kräuterrahmsauce

* * *

Mandarinenmousse

mit Basler Lækkerli Crumble

Als 4-Gang-Menü : 64.00
vegetarisches 4-Gang-Menü : 54.00



Unsere Barbecues	<i>pro Person</i>
Wurstchengrill	
Salatbuffet	11.00
Karotten-Apfelsalat, Maissalat, Gurkensalat, saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings	
Kalbsbratwurst, Klöpfer Merguez Senf, Ketchup, Basler Brot	14.00
Schweizer Grill	
Salatbuffet	12.00
Karotten-Apfelsalat, Tomaten-Brotsalat, Kartoffelsalat saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings	
Kalbsbratwurst, Klöpfer Schweinshalssteak, Pouletschenkel Kräuterbutter Senf, Ketchup, Basler Brot	22.50
Grillplausch Rhywälle	
Salatbuffet	13.00
Tomaten-Brotsalat, Karotten-Apfelsalat, Maissalat mit Hüttenkäse, Gurkensalat, Kartoffel- und Hörnlisalat saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings	
Salsiccia, Merguez Rindshuftsteak, Truthahnspiess Gemüsespiess, Maiskolben Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm Senf, Ketchup, Steinofenbrot	28.00
Fruchtsalat Gasparini Stängeli	7.00



Eine kleine Auswahl aus unserer Weinkarte

SCHAUMWEINE

Blanc De Noir "Vin Mousseux Brut" <i>Tschäpperli, Baselland (CH)</i>	0.75 Lt.	38.00
Crémant D'Alsace Brut AC <i>1904 Arthur Metz, Alsace (FR)</i>	0.75 Lt.	35.50
Prosecco Spumante DOC <i>Treviso Extra Dry, La Contesse, Veneto (IT)</i>	0.75 Lt.	30.00
Cremant Brut <i>Reinecker, Baden (DE)</i>	0.75 Lt.	37.00

WEISSWEINE

Schweiz

Riesling – Sylvaner AOC <i>Tschäpperli, Baselland</i>	0.75 Lt.	43.00
Pinot Gris AOC <i>Tschäpperli, Baselland</i>	0.75 Lt.	39.00
Bianco Di Merlot DOC <i>Contrada Brivio, Tessin</i>	0.75 Lt.	41.50

Frankreich

Pomérois Viognier "Beauvignac" <i>Les Costières De Pomerols, Côtes De Thau IGP</i>	0.75 Lt.	32.00
Côtes Du Rhône AOC Blanc <i>Domaine E.Guigal, Vallée Du Rhône</i>	0.75 Lt.	35.00

Italien

Bianco Di Costoza DOC <i>Le Tende, Veneto</i>	0.75 Lt.	41.50
Filù Greco Bianco Calabria IGT <i>I Greco, Kalabrien</i>	0.75 Lt.	33.00
Falanghina Del Sannio DOP <i>Janare – La Guardiense, Kampanien</i>	0.75 Lt.	32.80
Albarossa Salento Bianco IGP <i>Vinicola Palamà, Apulien</i>	0.75 Lt.	31.00

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir AOC <i>Tschäpperli, Baselland</i>	0.75 Lt.	39.80
Fustoquattro Merlot del Ticino DOC <i>HuberVini, Tessin</i>	0.75 Lt.	43.00
Cornalin AOC <i>Cave Biber, Wallis</i>	0.75 Lt.	57.00

Frankreich

Corbières Cuvée Tradition AOC <i>Château la Bastide, Languedoc-Roussillon</i>	0.75 Lt.	32.80
Côte du Rhône AOC rouge <i>Domaine E. Guigal, Côtes du Rhône</i>	0.75 Lt.	31.00

Italien

Nero d'Avola Sicilia IGT <i>Cusumano, Sizilien</i>	0.75 Lt.	31.00
Merlot Colli Orientali DOP <i>La Tunella, Friaul</i>	0.75 Lt.	45.90
Primitivo Alba Rossa Salento IGP <i>Vinicola Palamà, Apulien</i>	0.75 Lt.	33.50
La Segreta DOC rosso <i>Azienda Agricola Planeta, Sizilien</i>	0.75 Lt.	32.80
Barbera d'Alba DOC Vignota <i>Conterno Fantino, Piemont</i>	0.75 Lt.	49.50

Spanien

Rioja Cofrade Tempranillo DOC <i>Bodegas Del Medievo, Ebro</i>	0.75 Lt.	29.00
---	----------	--------------

Bei Weinen gibt es eine grosse Auswahl, sehr gerne organisieren wir Ihnen Ihren Wunschwein.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch gaw-Mitarbeiter ausgeschenkt und bereitgestellt werden, verrechnen wir ein Zapfengeld von:

Wein und Prosecco	pro Flasche	15.00
Bier und alkoholfreie Getränke	pro Flasche	2.50

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.00 Lt.	7.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	1.00 Lt.	8.00
Fanta	1.00 Lt.	8.00
Citro	1.00 Lt.	8.00
Rivella rot, blau	1.00 Lt.	8.00
Bio Süssmost	1.00 Lt.	8.00
Orangensaft	1.00 Lt.	9.00
Fruchtbowle mit Prosecco (<i>Erdbeere, Melone, Ananas saisonal</i>)	1.00 Lt.	25.00
Fruchtbowle ohne Alkohol (<i>Erdbeere, Melone, Ananas saisonal</i>)	1.00 Lt.	16.00
Unser Bier (<i>Blond, Amber</i>)	0.33 Lt.	5.00
Alkoholfreies Bier	0.33 Lt.	5.00
Bier vom Fass	20 Lt.	210.00
Nespresso Kaffee, Espresso	Portion	3.50
Diverse Tee	Portion	3.50

Dienstleistungen

Personal

Bankettleiter/-leiterin	pro Person und Stunde	68.00
Fachpersonal Koch bzw. Service	pro Person und Stunde	56.00
Hilfspersonal	pro Person und Stunde	30.00

Nach 23.00 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zusatz von CHF 20.00 pro Stunde berechnet. Die Gesamtarbeitszeit umfasst die Zeitspanne von der Abfahrt bis zur Rückkehr in unseren Betrieb inkl. dem Versorgen des Materials.

Komplettgedeck (<i>Teller, Besteck, Gläser für 3-Gänge</i>)	pro Set	8.90
Aperogedeck (<i>Teller, Gläser, Clip, Papierservietten</i>)	pro Set	3.50
Kaffeegeschirr (<i>Tasse, Untertasse, Löffel</i>)	pro Set	1.80
Einzelpreise Gläser, Teller, Bestecksets (<i>Messer, Gabel, Löffel</i>)	pro Stück	1.00
Steh Tisch inkl. Tischtuch	pro Stück	35.00
Stoffgedeck (<i>Tischtuch und Stoffserviette für 8 Personen</i>)	pro Set	25.00
Tischtuch weiss 220 x 140	pro Stück	19.00
Dunicel weiss	pro Meter	4.50
Fahrzeugpauschale bei Lieferung Basel-Stadt	pauschal	90.00
Fahrzeugpauschale bei Lieferung Basel-Landschaft und Agglomeration	pauschal	110.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und exkl. Mehrwertsteuer.

Allfällige Bewilligungen gehen zu Lasten des Kunden.

Konditionen

Zahlungsbedingungen

- alle genannten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer
- Fälligkeit: 30 Tage nach Datum der Rechnungsstellung
(vorbehaltlich allfälliger Akontorechnungen und Vorauszahlungen)

Für **Anlässe**, welche nicht vor Ort von gaw-Personal begleitet werden übernehmen wir im Falle nicht fachgerechter Behandlung der Speisen keine Haftung (gestützt auf LMV).

Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen.

In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Zapfengeld (gemäss separater Aufstellung) zu verlangen.

Fleisch und Geflügel - stammt in der Regel von regionalen Lieferanten aus Schweizer Produktion – Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Fisch – bevorzugt aus nachhaltigem Fischfang

Teilnehmerzahl

Abweichung der Teilnehmerzahl von mehr als 20% müssen mindestens sieben Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens drei Werktage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Rechnung, die bei späteren Abweichungen, der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl, gilt:

Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Annullierung

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Restaurant zuzurechnen sind und für welche das Restaurant nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Bei einer Annullierung der Bestellung durch den Kunden gelten folgende Regelungen	
bis 15 Tage vor dem Anlass	keine Gebühren
14 bis 9 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellpreises
8 bis 5 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellpreises
4 bis 2 Tage vor dem Anlass	75 % des Bestellpreises
ab 1 Tag vor dem Anlass	100 % des Bestellpreises

Menüpreise

Die Menüpreise für **Kinder und Jugendliche** sind wie folgt:

- Kinder unter 7 Jahren sind gratis
- Kinder und Jugendliche bis 15 Jahre bezahlen die Hälfte
- Jugendliche ab dem 16. Geburtstag bezahlen den vollen Preis

Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

Haftung

a) Restaurant:

Das Restaurant lehnt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit ab und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler. Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat.

b) Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Hat ein Dritter für den eigentlichen Gast die Buchung vorgenommen, so haftet der Dritte dem Restaurant gegenüber als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Für **Rückfragen und Beratungen** betreffend Menü und Durchführung, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung: ☎ 061/317 66 84, Mail: catering@gaw.ch

