

WOOD COFFEE & KITCHEN

GENUSSVOLL FÜR JEDEN ANLASS



WOOD

Coffee & Kitchen

WOOD – COFFEE & KITCHEN

Grosspeterstrasse 18 | 4052 Basel

061 312 51 78 | kontakt@wood-basel.ch | www.wood-basel.ch

DAS WOOD – COFFEE & KITCHEN

**EINZIGARTIGE ARCHITEKTUR,
TRENDIG, FRISCH,
GENUSSVOLL,
UNKOMPLIZIERT. DAS IST
DAS WOOD.**

Willkommen im Wood – Coffee & Kitchen!
Unser trendiges Restaurant verbindet ein atemberaubendes architektonisches Design mit frischen Köstlichkeiten. Bei uns erlebst du unkomplizierte Gastfreundschaft in freundlicher Atmosphäre. Tauche ein in den Geschmack von Genuss und erlebe unvergessliche kulinarische Momente!

KONTAKT

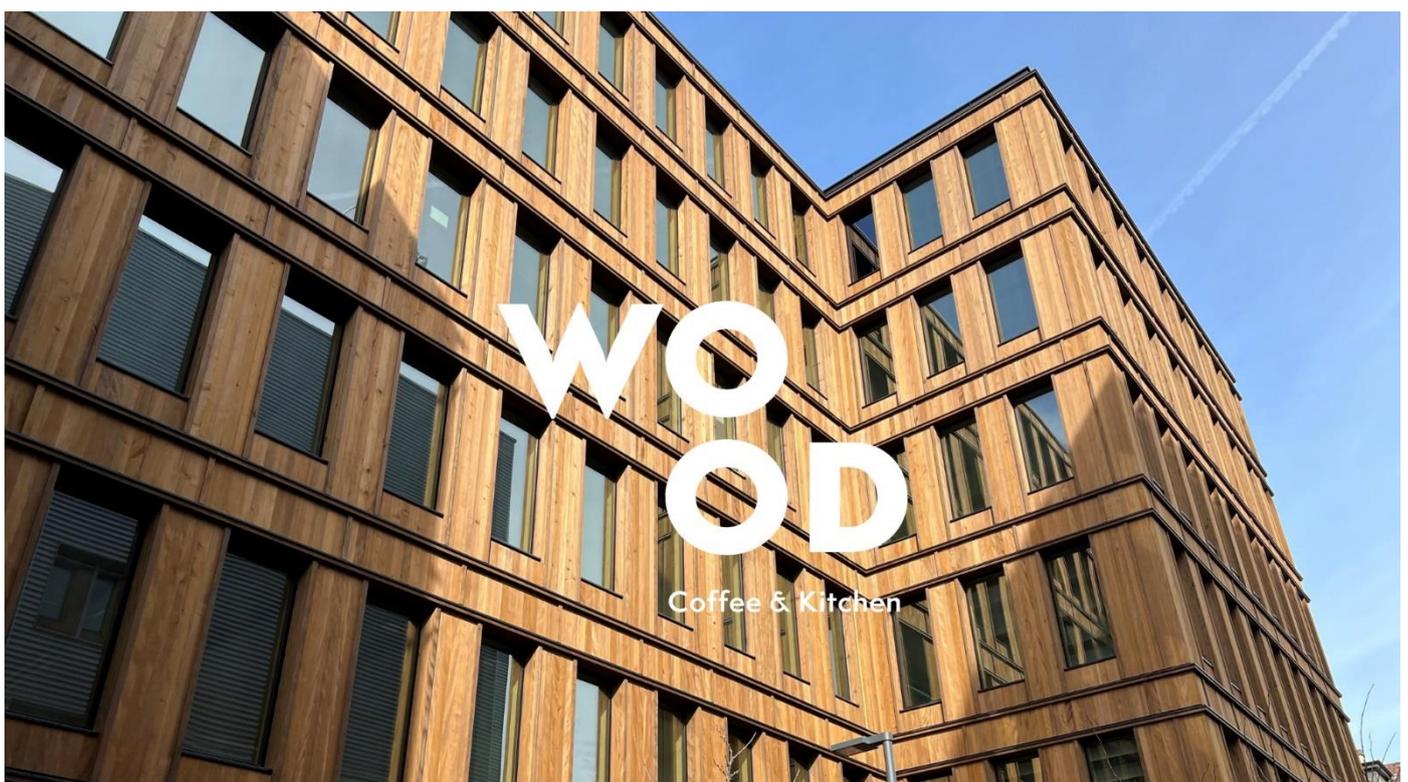
Wood - Coffee & Kitchen
Grosspeterstrasse 18
4052 Basel

DEIN CATERING ODER ANLASS MIT UNS

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine Feier mit euren Freunden, Arbeitskolleg*innen oder eurem Verein: Wir freuen uns, Euch bei der Planung und Durchführung eures Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir Euch das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Lasst Euch auf den folgenden Seiten inspirieren und kontaktiert uns, für eine persönliche Beratung.

T +41 61 312 51 78

kontakt@wood-basel.ch



KAFFEEPAUSE

Gebäck CHF / Stk.

Gipfeli - Brötli

- Butter-, Laugen-, Vollkorn-Gipfeli 1.80
- Schoggi-Weggli, Rosinen Brötli 1.80
- Brioche, Vitamin-Brötli 1.80

Brezel

- Butterbrezel 3.10

Süssgebäck

- Cookie (hell oder dunkel) 2.70
- Schoggi-Brownie 2.70
- Schoggi-Gipfeli 3.10
- Pain au Chocolat 3.10
- Nuss-Gipfeli 3.10
- Nussschnecke 3.10
- gem. Mini-Süssgebäck 2.50

Müsli – Joghurt im Glas CHF / Stk.

Fruchtig-Frisch

- «Swens» Birchermüesli 3.00
- Chia-Joghurt mit Nuss-Krokant 3.00
- Naturjoghurt mit Frucht & Crunch 3.00
- Gemischter Saison Frucht-Salat 3.00

Sandwiches CHF / Stk.

Sandwich klein/gross

- Humus mit Grillgemüse 4.80 / 5.80
- Antipasti-Gemüse 4.80 / 5.80
- Gruyère 4.80 / 5.80
- Brie mit Feigensenf 4.80 / 5.80
- Kräuter-Frischkäse 4.80 / 5.80
- Tomate-Mozzarella mit Pesto 4.80 / 5.80
- Salami 4.80 / 5.80
- Trutenschinken 4.80 / 5.80
- Kochschinken 4.80 / 5.80
- Bresaola 4.80 / 5.80

Sandwich Spezial

- Schnitzelbrot mit Pouletbrust 6.50
- Rauchlachs 6.50
- Rohschinken 6.50
- Thonmousse 6.50

Früchte CHF / Stk.

- Äpfel, Bananen, Orangen etc. 1.00

YOUR PACKAGE

«Good Morning» p.P. / CHF 18.-

- Kaffee/Tee
- Hauseistee
- Multivitamin Saft
- Gipfeli oder Brötli
- Saisonfrucht oder Fruchtsalat

«Hallo Afternoon» p.P. / CHF 18.-

- Kaffee/Tee
- Hauseistee
- Multivitamin Saft
- Süssgebäck
- Saisonfrucht oder Fruchtsalat

«Just to Toast» p.P. / CHF 14.-

- Nussmischung
- Marinierte Oliven
- Greyerzer-Würfel

«Small Appetite» p.P. / CHF 19.-

- Marinierte Oliven
- Gemischte Canapés
- Macarons mit Ziegenkäse-Thymian Füllung
- Salzige Mini-Muffins

«To get Full» p.P. / CHF 25.-

- Gipfeli mit Schinken & Kräuter/Tomate
- Macarons mit Ziegenkäse-Thymian Füllung
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour
- Mini Cheeseburger
- Süsses Allerlei Wood

«Free Choice Lunch Buffet» p.P. / CHF 36.-

- Tagesteller aus dem «Free Choice» Buffet
- Kleiner Salat aus dem «Free Choice» Buffet
- Tagesdessert
- Eistee und/oder Wasser

«Menu Lunch/Dinner» p.P. / CHF

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> 2-Gang Menü | CHF 42 |
| <input type="checkbox"/> 3-Gang Menü | CHF 55 |
| <input type="checkbox"/> 4-Gang Menü | CHF 68 |

«The Right Way to Enjoy» p.P. / CHF 29.-

- Gemischte Nüsse / Marinierte Oliven
- Macarons mit Tomate-Basilikum
- Salziger Mini-Muffin
- Crevetten im Kartoffelmantel
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Cheeseburger
- Falafel-Balls
- Gemischte mini Macarons
- Mini Mousse au Chocolat

FINGERFOOD

Häppchen

CHF / Stk.

Blätterteig «lauwarm»

- Mini-Schinkengipfel 2.50
- Mini-Schinken-Käse Gipfel 2.50
- Mini-Gipfeli mit Tomate & Kräuter 2.50
- Mini-Gipfeli mit Olive-Trüffel 2.50
- Gemischtes Blätterteig Gebäck 2.50

Fingerfood

- Canapés «Deluxe» 2.70
- Canapés «Traditional» 2.50
- Gemischte Mini-Laugen 2.50

Salzige Macarons

- Ziegenkäse mit Feigen und Thymian 2.70
- Tomate mit Basilikum 2.70

Mini-Tortillas

- Geräucherter Lachs 2.70
- Poulet-Curry 2.70
- Serrano-Schinken 3.00
- Gemüse-Ziegenkäse 2.70
- Randen-Mousse 2.70

Mini-Spiesse

- Käse & Trauben 2.80
- Cherry Tomaten & Mozzarella 2.80
- Rohschinken-Melone (Saisonal) 2.80
- Hartkäse & Oliven 2.80
- Gemischte Antipasti 2.80

Mini-Crêpes

- Frischkäse-Mousse 2.80
- Kräuterkäse-Tomate 2.80
- Crevette-Guacamole 2.80
- Mediterran 2.80

Gebäck

- Salziger Mini-Muffin 3.00
- Brandteig-Käsestick mit Mohn 2.80

Häppchen

CHF / Stk.

Fingerfood «warm»

- Crevetten im Kartoffelmantel 3.20
- Mini-Frühlingsrollen vegetarisch 3.20
- Garnele im Tempurateig 3.20
- Dattel im Speckmantel 2.70
- Meatball mit Tomatensauce 3.20
- Chäschuechli «Appenzeller» 3.20
- Arancini-Bolognese 3.20
- Mini-Cheeseburger 3.20
- Falafel-Balls 3.20

Apéro-Snacks

- Nussmischung 2.50
- Marinierte Oliven 2.50
- Chips / Salzstängeli 2.50
- Salami-Würfel 2.80
- Greyerzer-Würfel 2.80

Süsse Häppchen

CHF / Stk.

- Süsses Allerlei «Wood» 2.90
- Mini-Mousse au Chocolat 2.90
- Gemischte Mini-Macarons 2.90
- Mini Eclairs Schokolade 2.90
- Saisonale Fruchtspiesse 2.90
- Mini-Cheesecake Himbeere 2.90

MINDESTBESTELLMENGE

30 Häppchen & 10 Stück pro Sorte

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ab 20 Gästen verwöhnen wir Sie gerne mit einem leckeren Lunch oder Dinner. Finden Sie folgend eine Auswahl an möglichen Speisen. Gerne passen wir unser Angebot individuell Ihren Wünschen an.

VORSPEISEN

Salat

- Saisonsalat mit gerösteten Kernen & Nüssen
- Nüsslisalat «Mimosa»
- Kopfsalat mit Coûtons & Speck
- Frischer Couscous Salat mit Minze
- Brotsalat mit Tomate, Mozzarella & Basilikum

Suppen

- Karotten-Ingwer Suppe
- Tomaten Suppe mit Basilikum
- Pastinaken Suppe mit Petersilie
- Pilz-Creme Suppe
- Kürbissuppe mit Kokosnussmilch

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch/Vegan

- Sellerieschnitzel im Käsemanteln mit Randenrisotto
- Linsen-Tofu-Curry mit Basmatireis
- Gemüse-Stroganoff mit Dinkel-Spätzli

Fisch

- Lachsfilet mit Pernotsauce, Kartoffeln und Saison-Gemüse
- Grillierte Crevetten im Tomaten-Knoblauhsud, mit Basmatireis
- Egli-Filet im Bierteig, mit Sauce Tartar, Kartoffeln & Blattmangold
- Zanderfilet mit Mandelbutter, farbigem Gemüse & Trockenreis

Poulet/Geflügel

- Truten-Saltimbocca mit Ratatouille & breiten Nudeln
- Poulet-Asia Curry mit Jasminreis mit Lemon-Blättern
- Maispouletbrust gefüllt Frischkäse, neue Kartoffeln & farbige Bohnen

Rind / Kalb

- Rinderbraten «Basler Art» mit Rotweinjus, Karotten und Kartoffelstock
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse und Saisongemüse
- Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Eierspätzli
- «Suure Mogge» mit Rotkraut & breiten Nudeln
- Kalbssteak am Stück gebraten, mit Steinpilzsauce & Kartoffelkrokett

Schwein

- Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignon-Rahmsauce, Kartoffelrösti & Gemüse
- Schweinsmedaillons mit roter Pfeffersauce, Saisongemüse & Spätzli

DESSERT

Süsses

- Creme Catalana
- Toblerone-Mousse
- Caramel Köppli Wood
- Saisonales Tiramisu (Beeren, Rhabarber,...)
- Cheesecake mit Himbeere und Glace

Mini-Dreierlei

- Lauwarmes Schoggi-Küchlein, Panna Cotta mit Fruchtspiegel, Heisse Beeren mit Glace

GETRÄNKE

Säfte

CHF / Stk.

- Multivitamin / Orangensaft 1.0 Liter 9.00
- Multivitamin /Orangensaft 0.2 Liter 3.20

Hauseistee

CHF / Stk.

- Hibiskus / Alpenkräuter 1.0 Liter 13.00

Mineralwasser

CHF / Stk.

- Eptinger mit/ohne 0.5 l PET 3.60
- Eptinger mit/ohne 1.0 l Flasche 7.00

Süssgetränke

CHF / Stk.

- Diverse Softdrinks 0.5 l PET 4.60
- Diverse Softdrinks 1.5 l PET 8.50
- El Tony Mate / Red Bull 0.33 l Flasche 4.30

Aperitif

Preis auf Anfrage

- Früchte Bowle (mit/ohne Alkohol)
- Sangria Bowle
- Hausgemachter Glühwein

Bier

CHF / 0.33 l

- Ueli / Unser Bier 4.80
- Ueli alkoholfrei 4.80

Schaumwein

CHF / 0.75 l

- Marsuret Treviso Prosecco, Italien 48.00
- Moscato d'Asti Cantina Vallebelbo 42.00

Weisswein

CHF / Flasche

- Wintersinger Riesling/Sylvaner, Andreas Roth, Schweiz 47.00
- Endrizzi, Pinot Grigio, Trentino DOC, Italien 44.00
- Sissacher Kerner, Storchenäschler, Imhof Weinbau, 0.75, Schweiz 48.00

Roséwein

CHF / Flasche

- Hornusser, Fürstlicher Federweiss 56.-

Rotwein

CHF / Flasche

- Wintersinger Pinot Noir Schweiz, 0.75 l 47.-
- Rhôneblut, Pinot Noir, Albert Mathier, Schweiz 0.75 l 44.-
- Amarone, Crosara della Strie Corte Regolin, Italien, 0.75 l 105.-

Heissgetränke

CHF / Stk.

- Kaffee in der Kanne 9.00
- Tee in der Kanne 8.50

Es handelt sich hier um eine Auswahl an Getränken. Gerne können wir Ihnen auf Anfrage auch weitere Getränke anbieten. Alle Getränke werden immer nach effektivem Verbrauch abgerechnet.

HINWEISE

Anlässe am Wochenende und an Feiertagen

Weil das Wood am Wochenende & Feiertagen geschlossen ist, werden Anlässe an diesen Tagen erst ab einem Mindestumsatz von CHF 3'500.- angenommen.

Definitive Personenzahl / Bestellmenge

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl mindestens drei Arbeitstage im Voraus mit. Bei Absage am Anlass-Tag wird der volle Food-Preis verrechnet. Im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt, kann den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren werden.

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken im Wood sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Zusätzliche Infrastruktur:	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand

AGB

Unsere AGB's sind unter www.wood-basel.ch/agb zu finden.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende im Wood ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.- pro 0.75 l-Flasche verrechnet. Für mitgebrachtes Bier gelten pro 0.3 l-Flasche CHF 1.50 Zapfengeld.

Personalzuschlag

Für Anlässe am Wochenende, an Feiertagen und ausser Haus, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Zudem bei Anlässen «in House» ab 35 Personen. Es gelten folgende Stundenansätze:

Betriebsleiter:in	Stunde 65.00
Service-Mitarbeiter:in	Stunde 55.00
Koch/Köchin	Stunde 55.00

Offerte

Gestützt auf Ihren Angaben unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch gerne eine Offerte.

Bei Anlässen wird das in der Offerte erwähnte Anlass-Datum bis zum Ende der Gültigkeitsdauer der Offerte provisorisch für Sie reserviert.

