

WOOD COFFEE & KITCHEN

GENUSSVOLL FÜR JEDEN ANLASS



**WO
OD**
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! In den Sommermonaten bietet unsere Dachterrasse die perfekte Location für Apéros und Firmen-Events. Geschmack, Atmosphäre und Erlebnisse, die man nicht vergisst.

KONTAKT

Wood - Coffee & Kitchen
Grosspeterstrasse 18
4052 Basel

T +41 61 312 51 78
kontakt@wood-basel.ch

DEIN CATERING ODER ANLASS MIT UNS.

Ob eine stilvolle Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch oder ein entspannter Apéro auf unserer Dachterrasse – das Wood – Coffee & Kitchen bietet den passenden Rahmen für besondere und unvergessliche Anlässe. Gerne begleiten wir euch von der ersten Idee bis zur Umsetzung, stellen ein individuelles Angebot zusammen und erfüllen auch aussergewöhnliche Wünsche mit Liebe zum Detail.

Lasst euch auf den folgenden Seiten inspirieren und kontaktiert uns für eine persönliche Beratung.



KAFFEEPAUSE

«Gipfeli & Gebäck»

CHF / Stk.

Gipfeli - Brötli

- Butter-, Laugen-, Vollkorn-Gipfeli 1.90
- Schoggi-Weggli, Rosinen Brötli 1.90
- Brioche, Vitamin-Brötli 1.90

Brezel

- Kräuterfrischkäse-Brezel 4.90
- Butter-Brezel 4.90

Süssgebäck

- Schoggi-Weggli 3.20
- Schoggi-Gipfeli 3.20
- Pain au Chocolat 3.20
- Frucht-Plunder 3.20
- Aprikose-Stange 3.20
- Nussschnecke 3.20
- Bonne Maman Erdbeer-Gipfeli 3.20
- Gem. Mini-Süssgebäck 2.50
- Cinnamon Rolls 3.20
- Brownie 3.20

«Hausgemachte Müsli & Powerballs»

CHF / Stk.

- Birchermüesli 5.00
- Chia-Jogurt mit Krokant 5.00
- Naturjoghurt mit Frucht & Crunch 5.00
- Power-Balls 2.90

«Getränke»

CHF / Stk.

- Orangensaft 0.3l 3.90
- Multivitaminsaft 0.3l 3.90
- Eptinger Wasser 0.5. 3.60
- Tagespauschale Kaffee-Maschine p.P. 7.50
- Tee Portion 4.50
- Kaffee-Kanne «6 Portionen» 22.50

«Sandwiches»

CHF / Stk.

Sandwich

- Antipasti-Gemüse 6.50
- Gruyère 6.50
- Brie mit Feigensenf 6.50
- Salami 6.50
- Poulet-Salami 6.50
- Kochschinken 6.50
- Truten-Schinken 6.50

Sandwich Spezial

- Hummus mit Grillgemüse 7.50
- Rauchlachs mit Meerrettich-Creme 7.50
- Rührei 7.50
- Thon Mousse 7.50
- Tomate-Mozzarella mit Pesto 7.50

«Frucht»

CHF / Stk.

- Äpfel, Bananen, Saison-Frucht 1.50
- Gemischter Saisonaler Fruchtsalat 5.00

«Saisonal»

Preis auf Anfrage

- Dreikönigs-Kuchen
- Fastenwähelau
- Osterlamm
- Süsse Hefezopf-Häschen
- Butterzopf
- Grättimann
- Weihnachtsstollen
- Blätterteig-Weihnachtsbaum

Auf Anfrage beraten wir Euch gerne über vegane Alternativen.

MORGEN-VERPFLEGUNG

«Business Morning» p.P. CHF 14.80

- ☐ Kaffee/Tee
- ☐ Orangen-Saft
- ☐ Gemischte Gipfeli
- ☐ Saisonfrucht

«Deluxe Morning» p.P. CHF 18.30

- ☐ Kaffee/Tee
- ☐ Multivitamin-Saft
- ☐ Birchermüsli
- ☐ Gemischte Gipfeli

«Healthy Morning» p.P. CHF 22.90

- ☐ Kaffee/Tee
- ☐ Multivitamin-Saft
- ☐ Chiasmüsli mit Granola
- ☐ Gemischte Sandwiches

«Afternoon Break» p.P. CHF 17.80

- ☐ Kaffee/Tee
- ☐ Wasser +/-
- ☐ Gemischtes Süssgebäck
- ☐ Gemischte Kuchen-Stücke

APÉRO PACKAGES

«Just to Toast» p.P. CHF 13.80

- ☐ Nussmischung
- ☐ Marinierte Oliven
- ☐ Gemischte Canapés

«Small Appetite» p.P. CHF 18.60

- ☐ Marinierte Oliven
- ☐ Süsskartoffel-Salat im Glas mit Oliven & Feta
- ☐ Crostini mit Champignon-Frischkäse
- ☐ Lachs-Spinat Quiche

«To get Full» p.P. CHF 24.50

- ☐ Tortilla-Rollen mit Randen-Hummus und Grillgemüse
- ☐ Cherry-Tomate Mozzarella Spiess, mit Pesto
- ☐ Gemischte Canapés
- ☐ Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour
- ☐ Mini Cheeseburger «Wood»

«Wood Specials» Preis auf Anfrage

- ☐ «BBQ-Genuss Buffet»
- ☐ «La Dolce Vita Italien-Buffet»
- ☐ «Mediterrane Focaccia-Party Buffet»
- ☐ «Gourmet-Brunch Buffet»

«Flavour Time» p.P. CHF 29.50

- ☐ Gemüse-Tartar auf dem Löffel mit Brotchip
- ☐ Couscous-Salat im Glas mit Granatapfel und Gemüse
- ☐ Gemischte Canapés
- ☐ Lauch-Käse Quiche
- ☐ Schinken-Gipfeli
- ☐ Falafel-Balls mit Kräuter-Dip

«To Enjoy» p.P. CHF 33.40

- ☐ Gemischte Nüsse
- ☐ Gemüse-Sticks mit Kräuter-Dip
- ☐ Gemischte Crostini
- ☐ Crevetten im Kartoffelmante
- ☐ Mini-Beefburger
- ☐ Falafel-Balls mit Dip
- ☐ Mini-Himbeer Cheesecake

«Free Choice Buffet» p.P. CHF 36.00

- ☐ Tagesteller aus dem «Free Choice» Buffet
- ☐ Kleiner Salat aus dem «Free Choice» Buffet
- ☐ Tagessuppe
- ☐ Tagesdessert
- ☐ Eistee oder Haus-Wasser offen

FINGERFOOD

Häppchen

«Blätterteig» CHF 4.40

- Mini / Schinkengipfeli
- Spinat-Strudel
- Tomaten-Strudel
- Gemischtes Blätterteig-Gebäck

«Canapés» CHF 4.60

- Lachs / Meerrettich-Crème / Kapern
- Thon-Mouse / Kräuter
- Hummus / Grillgemüse
- Ei / Tartar-Dip / Kräuter
- Crevette / Cocktail-Sauce / Dill

«Löffel» CHF 5.10

- Erbsenmousse / geräucherter Forelle
- Gemüse-Tartar / Brotchip
- Pastetli / Randenhummus / Kräuter
- Crevetten / Mango-Chutney

«Glas» CHF 4.50

- Couscousü / Granatapfel / Gemüse
- Mango / Gurke / Crevette
- Tomaten-Gazpacho / Brotchip kalt
- Süsskartoffelsuppe / Kokos / Brotchip kalt

«Spiess» CHF 4.60

- Käse / Trauben
- Cherry Tomaten / Mozzarella / Pesto
- Melone / Feta / Minze (Saisonal)
- Brotzeitspiess

«Quiche» CHF 4.90

- Kürbis / Feta (Saison)
- Lauch / Käse
- Speck / Zwiebel
- Lachs / Spinat

«Tortilla-Rollen» CHF 4.90

- Frischkäse / Lachs / Dill
- Randenhummus / Grillgemüse
- Frischkäse / Rohschinken / Rucola
- Frischkäse / getrocknete Tomate / Rucola

Häppchen

«warm» CHF 5.20

- Crevetten im Kartoffelmantel
- Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Dip
- Dattel im Speckmantel
- Meatball mit würziger Tomatensauce
- Appenzeller Chäscheuechli
- Mini-Beefburger
- Falafel-Balls mit Dip

«Focaccia» CHF 4.90

- Trockenfleisch / Tomate / Rucola / Pesto
- Randenhummus / Grillgemüse
- Auberginen-Mousse / Sesamöl
- Ricotta / Blattspinat / Parmesan
- Frischkäse / Lachersatz / Dill
- Ziegenkäse / Honig / Rucola

«Crostini» CHF 4.60

- Oliven-Tapenade
- Auberginen-Tartar
- Champignons / Frischkäse
- Räucherlachs / Frischkäse

«Snacks» CHF 4.60

- Nuss Mix
- Oliven
- Salzstangen
- Chips

«Süss» CHF 4.10

- Süsses Allerlei «Wood»
- Mini-Mousse au Chocolat
- Gemischte Mini-Macarons
- Mini Eclairs Schokolade
- Mini-Cheesecake Himbeere
- Saisonale Dessert auf Anfrage

MINDESTBESTELLMENGE

30 Häppchen & 10 Stück pro Sorte

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ab 30 Gästen verwöhnen wir Sie gerne mit einem leckeren Dinner. Finden Sie folgend eine Auswahl an möglichen Speisen. Gerne passen wir unser Angebot individuell Ihren Wünschen an.

VORSPEISEN NEU

Salat

- Saison-Salat mit gerösteten Kernen & Nüssen
- Nüssli-Salat «Mimosa»
- Ceaser-Salat vegan mit Planted Chicken
- Frischer Couscous Salat mit Minze
- Brotsalat mit Tomate, Mozzarella & Basilikum

Suppen

- Karotten-Ingwer Suppe mit Kokosnuss-Milch
- Tomaten Suppe mit Basilikum
- Pastinaken Suppe mit Petersilie
- Gerstensuppe
- Gurken Kaltschale mit Minze
- Kürbissuppe mit Kokosnuss-Milch

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch/Vegan

- Planted Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und Ratatouille
- Linsen-Tofu Curry mit Basmatireis
- Gemüse-Stroganoff mit Dinkel-Spätzli

Fisch

- Lachsfilet mit Pernot-Sauce, Kartoffeln & Saison-Gemüse
- Spanische Paella mit Safranreis
- Egli-Filet im Bierteig, mit Tartar Sauce, Kartoffeln & Blattmangold
- Zanderfilet mit Mandelbutter, farbigem Gemüse & Trockenreis

Poulet/Geflügel

- Truten-Saltimbocca mit Ratatouille & breiten Nudeln
- Poulet-Asia Curry mit Gemüse & Jasminreis mit Lemon-Blätter
- Maispouletbrust mit Zitronensauce, neue Kartoffeln & farbige Bohnen

Rind / Kalb

- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse & Saison-Gemüse
- Kalbssteak am Stück gebraten, mit Steinpilz-Sauce und Krokette
- Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Eierspätzli
- Kalbssragout mit Biersauce, Broccoli & breiten Nudeln

Schwein

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

«Menu Lunch/Dinner»

p.P. /CHF

- | | |
|---------------|--------|
| □ 2-Gang Menü | CHF 53 |
| □ 3-Gang Menü | CHF 63 |
| □ 4-Gang Menü | CHF 71 |

DESSERT

Süsses

- Creme Catalana
- Toblerone-Mousse
- Caramel Köppli Wood
- Saisonales Tiramisu (Beeren, Rhabarber,..)
- Cheesecake mit Himbeeren und 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 0.33 l Flasche 4.40
- Red Bull 0.33 l Flasche 4.40

Aperitif

Preis auf Anfrage

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

Bier

CHF / 0.33 l

- Ueli / Unser Bier 4.80
- Ueli Bier alkoholfrei 4.80

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.-

Saisonal

Preis auf Anfrage

- Frucht-Bowle (mit/ohne Alkohol)
- Sangria Bowle
- Hausgemachter Glühwein rot/weiss
- Hausgemachter Punsch

Apéro-Getränke

Preis auf Anfrage

- Aperol Spritz
- Hugo
- Gespritzter Weisswein
- Saison-Drink auf Anfrage
- Cider

Apéro-Getränke «ohne Alkohol» Preis auf Anfrage

- Virgin Hugo
- Virgin Grapefruit Spritz
- Saison Drink auf Anfrage

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, & ausserhalb der üblichen Öffnungszeiten, werden Mitarbeitende nach Aufwand verrechnet. Zudem bei Anlässen «In-House», während der üblichen Öffnungszeiten 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.

