

Ihr Caterer in Basel



Aux
trois
clés

Alles ist möglich!

Das Aux trois clés unterstreicht Ihren Event als Cateringpartner mit kulinarischen Höhenflügen der Extraklasse. Verschiedene Spezialitäten, regionale und saisonale Produkte aus dem Drei-Länder-Eck bilden das Fundament der Küchen-Philosophie. Die Variationen sind innovativ, kreativ und dennoch bodenständig in Szene gesetzt. Ob ein Beförderungsapéro oder Teammeeting, eine Jubiläums- oder Geburtstagsfeier, ob für 2 oder 1000 Personen in der Eventhall, alles ist möglich. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Kontakt

Aux trois clés
Aeschenvorstadt 1
4051 Basel
T +41 61 288 91 39
aux-trois-cles@zfv.ch
aux-trois-cles.ch

Betriebsleiterin: Claire Mariot
Küchenchef und Stv. Betriebsleiter: Eric Schmitt
Chef de Service: Alexander Zeichner



Inhalts- verzeichnis

Frühstück	5
Pausen- und Meeting- verpflegung	6
Apérohäppchen	8
Apéropackages	11
Stehlunch	13
Weine	14
Getränke	15
Deklaration	16
Hinweise	16
AGB	17

Frühstück

Unser Frühstücksangebot servieren wir Ihnen von 8.00 bis 10.00 Uhr.

«Aeschenplatz» pro Person 18.00

Brotkorb mit diversen Gipfeli und Süssgebäck, hausgemachte Brioche, diverse Brotsorten

-

Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüsli

-

Kaffee, Tee, Orangensaft

«Aux trois clés» pro Person 27.00

Brotkorb mit verschiedenen Mini-Gipfeli und -Süssgebäck, hausgemachte Brioche, diverse Brotsorten

-

Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüsli, Fruchtsalat, Käse und Aufschnitt-Platte

-

Kaffee, Tee, Orangensaft, Wasser

«De Luxe» pro Person 40.00

Brotkorb mit diversen Gipfeli und Süssgebäck, hausgemachte Brioche, diverse Brotsorten

-

Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüsli, Fruchtsalat, Käse- und Aufschnitt-Platte

-

Geräucherte Lachsplatte, Rührei mit Speck

-

Kaffee, Tee, Orangensaft, Wasser, Prosecco

Rührei mit Speck Portion 6.50

Unser Frühstücksangebot können Sie auch als Buffet ab 15 Personen bestellen.

Haben Sie einen speziellen Wunsch?

Eierspeisen, Rauchlachs, Pancakes...

Gerne kreieren wir mit Ihnen ein individuelles Angebot.

Pausen- und Meeting- verpflegung

Stärken Sie sich bei uns im «Aux trois clés» oder an einem Ort Ihrer Wahl vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

Zmorge-Express

Wir empfehlen 2 Stück pro Person

Mini-Gipfel Selektion	Stück	1.50
Butter, Laugen, Rustico		

Mini-Rustikal Selektion	Stück	1.60
Schokolade-Torsade, Äpfeltäschli, Schokolade-Weggli, Himbeer-Plunder, Vanille-Plunder, Zimtschnecken, Pekannusstäschli		

Vitamine Express &

Brain Food

Birchermüsli haugemacht	120 g	2.70
Früchteschale saisonal	Frucht	1.50
Fruchtsalat saisonal	100 g	4.00
Fruchtspiess saisonal	Stück	3.00
Geröstete Nussmischung ungesalzen	100 g	5.00

Sandwiches

Brötchen «Simple»	Stück	4.80
10 cm hausgemachtes gemischtes Brot belegt mit Salami, Kräuter-Frischkäse, Fleischkäse		

Brötchen «De Luxe»	Stück	5.60
10 cm hausgemachtes gemischtes Brot belegt mit Rohschinken, Käse, Rauchlachs		

Sandwich Lunch «Simple»	Stück	14.40
3 Stück pro Person mit 10 cm hausgemachtem gemischtem Brot belegt mit Salami, Kräuter-Frischkäse, Fleischkäse		

Sandwich Lunch «De Luxe»	Stück	16.80
3 Stück pro Person mit 10 cm hausgemachtem gemischtem Brot belegt mit Rohschinken, Käse, Rauchlachs		

Glutenfrei? Laktosefrei? Sorgenfrei!

Gerne kreieren wir individuelle Angebote für Gäste mit Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder Spezialdiäten. Fragen Sie uns danach.

Brown Bag

Brown Bag «Express» Stück 13.50
20 cm Laugenbaguette belegt mit
Fleischkäse oder Frischkäse
0,5 dl PET-Wasser, Serviette,
erfrischende Tücher

Brown Bag «Simple» Stück 17.50
20 cm Laugenbaguette belegt mit
Salami, Schinken, Gruyère oder
Antipasti-Gemüse
0,5 dl PET-Wasser, Serviette,
erfrischende Tücher
1 saisonale Frucht, 1 hausgemachtes
Süßgebäck

Brown Bag «De Luxe» Stück 19.50
20 cm Laugenbaguette belegt mit
Rauchlachs, Rohschinken, Brillat-
Savarin
0,5 dl PET-Wasser, Serviette,
erfrischende Tücher
1 saisonale Frucht, 1 hausgemachtes
Süßgebäck

Baguette

Baguette am Meter «Simple» Meter 47.00
1 Meter diverse Baguette belegt mit
Salami, Kräuter-Frischkäse,
Fleischkäse (ca. 18 Stück)

Baguette am Meter «De Luxe» Meter 55.00
1 Meter diverse Baguette belegt mit
Rohschinken, Käse, Rauchlachs (ca. 18
Stück)

Meeting im Room Alsace

Pause «Simple» pro Person 11.50
Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Orangensaft, gemischtes Mini-Gebäck

Pause «De Luxe» pro Person 13.00
Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Orangensaft, gemischtes Mini-
Gebäck, Früchteschale

Pause «Nachmittag» pro Person 13.50
Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Orangensaft, gemischte Mini-Muffins,
Früchteschale

Pause «Sommer» pro Person 12.50
hausgemachte Zitrone-Pfefferminze,
Holunder-Eistee, Mineralwasser,
Gasparini Glace, Mini-Muffins

Apéro- häppchen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Für einen Apéro rechnen wir mit neun bis zwölf Häppchen pro Person.

Zum Knabbern

Sünnerädli kg 90.00

Mini-Gougère mit Gruyère oder Chorizo Stück 2.00

Geröstete Nüsse kg 50.00
Hausmischung, leicht gesalzen

Wasabi Erdnüsse kg 60.00

Zum Streichen und Teilen

Streich Leberwurst 1 kg Portion 55.00
Senf / Essiggurken / hausgemachtes Brot

1 Paar Landjäger Portion 10.00
Meerrettich / hausgemachtes Brot

Fleischkäse-Würfel Portion 10.00
Estragon-Senf / hausgemachtes Brot

Meter Bürebrättli Meter 95.00
diverse regionale Spezialitäten /
Essiggurken / Estragon-Senf / Meerrettich /
Brot

Oliven-Tomaten-Artischocken-
Tapenade Portion 8.00
Thymian Focaccia

Kalte Speisen

ab 20 Stück pro Sorte

Profiterole / Asiatische Poulet Mousse / Koriander Stück 3.50

Vitello tonnato / Kapern / Rosmarin-Waffel Stück 4.00

Rindsfilet Carpaccio / Trüffelvinaigrette / Parmesan Chips Stück 4.50

Rindstatar / Gemüsebett / Rosa Pfeffer Baguette Stück 3.90

Geräucherte Forelle / körniger Senf / Daikon-Soja Stück 3.60

Artischockenmousse / marinierter Lachs / Tomaten Stück 3.50

Tofu / Ingwer / Quinoa / Zitrusfrüchte vegi Stück 3.50

Reispapier Spring Roll / Chimichuri-Sauce vegi Stück 3.80

Kirschenerbsen / Erbsen / Sesamöl / Pitabrot vegi Stück 3.20

Diverse Antipasti Schalen vegi Schale 5.00
Auberginen, Zucchini, Oliven, Tomaten, Artischocken

Suppe

ab 20 Stück pro Sorte

Kalte Gurkencreme / Melonen / Dillpesto vegi	Stück	3.00
Gazpacho Andalous / Gurkenperlen / Pfefferminzöle vegi	Stück	3.00
Wassermelone / Zitronengras / Ras el Hanout vegi	Stück	2.80
Mais / Maggikrautsahne vegi	Stück	3.00
Pastinaken / Randensahne vegi	Stück	3.00
Kürbis / Kokosmilch / Koriandersahne vegi	Stück	3.00

Warme Gerichte

ab 20 Stück pro Sorte

Poulet Satay Spiessli / Erdnussauce / Kokosnüsse	Stück	4.00
Lammragout / Curry / Brot / Ananas	Stück	4.50
Secreto vom Freilandsäuli / Sellerie / Kaffee	Stück	4.00
Kalbs-Bällchen / Salbei / Coppa Schinken	Stück	4.00
Krevetten / Rüebli-püree / Ingwer	Stück	3.50
Pulpo-Spiess mit Chorizo / Limetten-Mayo / Süsskartoffel	Stück	4.20
Eglifilet / Bierteig / Tartarsauce	Stück	3.80
Arancini / Trüffel / Parmesan vegi	Stück	3.20
Planted Pulled / Pitabrot / Erdnuss / Koriander / Sesamsauce vegi	Stück	3.20
Kirschenerbsen-Krokette / Kräuter-Joghurtsauce vegi	Stück	3.00
Maisgnocchi auf Tomatencoulis und Rucolaöl vegi	Stück	3.20
Assortierte Mini-Quiche vegi	Stück	3.50

Mini Aperitif Dessert von unserem Pâtissier

„Francky“

ab 20 Stück pro Sorte

Profiterole / Pistazien / Himbeeren	Stück	3.00
Erdbeershot / Rhabarber / Limette	Stück	2.50
Exotische Mousse / Mandelbiskuit	Stück	3.00
Zitronen / Tartelette	Stück	3.00
Praliné / Tartelette	Stück	3.00
Schwimmende Insel / Vanille	Stück	3.00
Tiramisu	Stück	3.00
Melonensalat / Melisse	Stück	3.00
Leckerli-Mousse	Stück	3.00
Panna Cotta / Vanille / Erdbeeren	Stück	3.00
Käse		
Käseschale diverse Käsesorten / Trauben / Nüsse / Brot	Portion	4.00
Tête de Moine Rosette Schale Trauben / Nüsse / Brot	Portion	4.00

Abschiedsapéro, Diplomfeier oder ein Festtagsapéro?

Gerne kreieren ein individuelles Angebot.
Unkompliziert, schnell und kreativ. Es ist je
nach Ort und Anlass vieles möglich. Fragen
Sie uns danach.



Aperitif Packages

Aperitif «Asia» pro Person 39.00

Thunfisch Tataki / Kräutersalat /

Yuzu-Ponzu-Mayo

japanisches Hamachi / Karotte /

Sesam

Krevetten / Tandoori / Gurken

Tofu / Ingwer / Quinoa /

Zitrusfrüchte vegi

Reispapier Spring Roll /

Chimichurri -Sauce vegi

-

Krevetten / Süsskartoffel / Wasabi

Rindsfilet / Sesam / Honig /

Chinakohl

Arancini / asiatisches Gemüse /

Chilisauce vegi

-

Mango / Zitronengras /

Kokosnüsse

Reis / Kokosmilch / Ananas

Aperitif “Bella Vita“ pro Person 38.00

saisonal

Melonen / Rohschinken /

Pinienkerne

Vitello tonnato / Kapern /

Rosmarin-Waffel

Antipasti-Variation vegi

Thymian-Focaccia / Oliven /

Tomaten / Artischocken vegi

Pappadew / Frischkäse /

Auberginenpüree vegi

-

Arancini / Trüffel / Parmesan vegi

frittierte Krevetten /

Tomatensalsa / Oregano-Pesto

Kalbsbällchen «Saltimbocca» /

Risotto / Safran

-

Tiramisu / Kaffee / Amaretto

Panna Cotta / Rote Früchte /

Vanille

Aperitif «La Provençale» pro Person 36.00

saisonal

Rindstatar / Gemüsebett /

Rosa Pfeffer Baguette

Wraps / Gemüse / Poulet

-

Geräucherter Lachs / Toastbrot /

Zitronengelée

Saint Jakob Muschel / Kurkuma-

Erbesen-Hummus / Pitabrot

Artischockenmousse / mariniertes

Lachs / Tomaten

Mozzarella di Bufala / Peperoni /

Basilikum / Krevetten

-

Wassermelone / Pinienkerne /

Pfefferminz / Zitronen vegi

Hüttenkäse-Tartar / Auberginen-

Kaviar / Piment d'Espelette vegi

Gazpacho Andalous /

Gurkenperlen / Pfefferminzöle vegi

Aperitif «Herbst» pro Person 37.00

saisonal

Kürbismousse / geräucherte

Entebrust / Federkohl

Rindsfilet-Carpaccio / Granatäpfel-

Vinaigrette / Parmesan-Chips

geräucherte Forelle /

körniger Senf /

Sonnenblumenkerne-Waffel

veganes Tatar / Koriander /

Kurkuma-Baguette vegi

-

Pastinaken / Randensahne vegi

-

Lammragout / Curry / Brot /

Ananas

Secreto vom Freilandsäuli / Sellerie

/ Kaffee

Krevetten / Rüebli-püree / Ingwer

Arancini / Pilz / Parmesan vegi

assortierte Mini-Quiche vegi

Aperitif «Winter» pro Person 38.00

saisonal

Rindstatar / mexikanisches

Gemüse / Guacamole

Kürbismousse / mariniertes Lachs /

Blinis

Hirsch-Rillettes mit Äpfeln und

Marroni

veganes Tatar / Koriander /

Kurkuma-Baguette vegi

-

Topinambur-Lauch-Rahmsuppe /

Rüebli-Sahne vegi

-

Poulet-Satay-Spiessli /

Erdnussauce / Kokosnüsse

Rinds-Entrecôte / Rotkraut-Püree

/ Kräuterbutter

Pulpo Spiess mit Chorizo /

Limetten-Mayo / Süsskartoffel

Pilz-Ragout / Blätterteig vegi

Mini-Quiche mit Lauch vegi

Ihr Teamevent

Vom Knigge-Event bis zu einem Wine & Dine oder einem Konzert? Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent oder Ihren Kundenanlass auch in der UBS Halle im Aeschenvorstadt 1.

Stehlunch

Baselland pro Person 40.00
ab 20 Personen

Streich Leberwurst
POWER Riegel
Huus-Salami
Terrine de Campagne
im Weckglas
Roher Speck
Coq au Vin Pastete
Fleischkäse-Würfel
Kartoffelsalat
Estragon-Senf / Meerrettich /
Essiggurken / hausgemachtes
Brot

Retour de Plage saisonal pro Person 33.00
ab 20 Personen

Meeresfrüchtesalat mit
Zitronengras
asiatischer Salat mit Poulet und
Gemüse, parfümiert mit frischem
Koriander
kalte Gurkensuppe
Taboulé mit frischer
Pfefferminze
orientalischer Hummus mit
Fladenbrot
haugemachtes Brot

«Flying Lunch» – der spezielle fliegende Lunch

Gerne kreieren wir ein individuelles Menu.
Geniessen Sie dieses serviert in kleinen
Portionen. Unkompliziert, schnell und
kreativ. Fragen Sie uns danach.

Vamos a La Playa saisonal pro Person 36.00
ab 20 Personen

Vitello tonnato
Melonen-Rohschinken
Tomaten Caprese
Krevettencocktail
Gazpacho “Andaluz” mit
Basilikumöl
Antipasti (Auberginen,
Peperoni, Zucchini)
Artischocken, Olive,
getrocknete Tomaten
haugemachte Focaccia

Dessert von unserem Pâtissier „Francky“

Ab 20 Stück pro Sorte

Saisondessert	Portion	5.00
Entremet mit dreierlei	Portion	5.00
Schokolade und Kaffeeperlen		
Aprikosen-Clafoutis / Ingwer / Philadelphia	Portion	5.00
Vanille-Mousse / Rote Früchte / Sablé	Portion	5.00

Käse

Käseplatte	100 g	6.00
diverse Käsesorten / Trauben / Nüsse / Brot		
Tête de Moine Rosette	100 g	7.00
Trauben / Nüsse / Brot		

Anlässe am Abend?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know-how
an und kreieren mit Ihnen ein Menu nach Ihren
Wünschen.

Weine

Schaumwein

Prosecco Cantina Colli del Soligo Extra Dry
75 cl 28.00
Valdobbiadene Brut Veneto, Italien

Prosecco Col de Mez Cantina Colli del Soligo
75 cl 32.00
Valdobbiadene Brut Veneto, Italien

Champagne Mandois Cuvée Brut Origine
75 cl 89.00

Weisswein

Baselbieter Blanc de Noirs AOC
75 cl 32.00
Siebe Dupf Kellerei Baselland Schweiz

Valdelainos DO Bodegas Pedro Escudero
75 cl 29.00
Spanien

Grillo Bianco IGP
75 cl 33.00
Azienda Agricola Ferreri & Bianco
Sizilien, Italien

Roséwein

Pinot Noir Rosé VDP
75 cl 32.00
Siebe Dupf Kellerei Baselland Schweiz

Rotwein

Baselbieter Pinot Noir AOC
75 cl 38.00
Siebe Dupf Kellerei Baselland Schweiz

Traus Seleccion DO Hacienda del Carche
75 cl 38.00
Spanien

Doricum Nero D'Avola
75 cl 36.00
Giacoma Montresor, Sizilien, Italien

**Bitte fragen Sie uns für
besonderen Genuss aus unserem
Weinkeller!**

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	6,50
Orangensaft	100 cl	8,50
Süßgetränke	33 cl	4,50
Eistee hausgemacht mit Pfefferminz, Holunder und Zitronen	100 cl	18,50

Kaffee und Tee

Kaffee und Tee	Tasse	3,50
----------------	-------	------

Früchtebowle

Früchtebowle hausgemacht nach Saison, mit Alkohol	100 cl	26,50
Früchtebowle hausgemacht nach Saison, ohne Alkohol	100 cl	19,50

Bier

Ueli Bier	33 cl	4,50
-----------	-------	------

Anlässe am Abend – darf es edel sein?

Wir bieten Ihnen unser gesamtes Food Know how an und kreieren mit Ihnen ein Menu nach Ihren Wünschen.



Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Irland
Poulet	Schweiz, Frankreich
Übriges Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Hinweise

Bestellung

Damit wir eine optimale Dienstleistung gewährleisten können, sind wir auf eine frühzeitige Bestellung angewiesen. Für Caterings ist eine Bestellung mindestens 2 Arbeitstage (48 Stunden) im Voraus notwendig. Bei Grossanlässen ab 100 Personen muss die Bestellung mindestens 21 Arbeitstage im Voraus oder in Absprache mit der Betriebsleitung erfolgen. Änderungen der Bestellung und der Personenanzahl können bis 2 Arbeitstage (48 Stunden) im Voraus vorgenommen werden. Bei kurzfristigen Änderungen werden die Speisen gemäss Auftrag in Rechnung gestellt.

- Datum, Zeit und Ort des Anlasses
- Personenzahl
- Name und interne Adresse
- Kostenstelle und Personalnummer (T-Nummer)
- Name der Kontaktperson und Telefonnummer

Ein- und Auslass

Der Empfang am Aeschenvorstadt 1 ist von 09.00 bis 17.00 Uhr besetzt. Danach kann die Bank nur noch mit einem Badge verlassen oder betreten werden. Überprüfen Sie bitte, ob Ihre Gäste die Berechtigung für den Aeschenvorstadt 1 haben. Bitte beachten Sie zudem, dass die UBS-Badges nur bis 20.00 Uhr den Austritt garantieren. Ansonsten muss nach 17.00 Uhr der Bewachungsdienst (Telefon 061 288 20 11) rechtzeitig von Ihnen aufgeboden werden, damit der Ein- und Auslass gewährleistet ist. Weitere Informationen über den Ein- und Auslass erhalten Sie unter <http://goto/zuko>.

Lieferzuschlag

Lieferung / Abholung	Stunde	45.00
Mitarbeiteraufwand		

Innerhalb der Öffnungszeiten werden Lieferungen im Gebäude Aeschenvorstadt 1 nur mit einer Lieferpauschale verrechnet. Ausserhalb der Öffnungszeiten werden die effektiven Mitarbeiterkosten in Rechnung gestellt. Die Kosten entfallen, wenn Sie die Bestellung während unserer Öffnungszeit bei uns abholen.

Personalkosten

Wird ein Anlass ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten oder in einem anderen Gebäude als dem Aeschenvorstadt 1 durchgeführt, werden folgende Personalzuschläge in Rechnung gestellt:

Chef de Service	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Leitung Küche	Stunde	55.00
Koch / Aushilfe	Stunde	45.00
Nach 23.00 Uhr / Wochenende / Feiertag	Zusätzlich	20.00

Material

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

Gläser	Stück	1.00
Geschirr	Stück	1.00
Besteck	Stück	1.00
Glasbruch	Stück	4.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Sonstige Verrechnungen

Tischwäsche weiss 220x220	Stück	15.00
Stoffservietten weiss	Stück	1.50
Tischwäsche für Stehtische	Stück	5.00
Blumen Arrangement	ab	50.00

AGB

Unsere AGBs finden Sie [hier](#).