

Ihr Caterer



Aux
trois
clés

Alles ist möglich!

Das Aux trois clés unterstreicht Ihren Event im Gebäude des Aeschenvorstadt 1 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 Eventhalle, 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 21.00

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

-

Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüsli

-

Mineral, 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
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 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.

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
Chorizomousse Stück 3.00

Geröstete Nüsse kg 50.00
Hausmischung, leicht gesalzen

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

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

Oliven-Tomaten-Artischocken-
Tapenade Portion 10.00
Thymian Focaccia

Kalte Speisen in Schälchen

ab 20 Stück pro Sorte

Antipasti Schale 5.00
Aubergine, Zucchetti, Oliven,
Tomaten, Artischocken vegi

Gemüsetatar / Rosa Pfeffer Stück 3.50
Baguette vegi

Lollypop von Tomate mit
Mozzarella vegi Stück 2.50

Tofu / Ingwer / Quinoa /
Zitrusfrüchte vegi Stück 3.50

Humus / Erbsen / Sesamöl
/Pitabrot vegi Stück 3.50

Reispapier Spring Roll /
Chimichuri-Sauce vegi Stück 4.00

Geräucherte Forelle / körniger
Senf Daikon-Soja Stück 3.70

Marinierter Lachs / Tomate
Artischocke Stück 3.80

Vitello Tonnato / Kapern
Rosmarin-Waffel Stück 4.50

Melone mit Rohschinken Stück 3.50

Asiatisches Pouletmousse
Pitabrot / Koriander Stück 3.50

Carpaccio vom Rindsfilet
Trüffelvinaigrette / Parmesanchip Stück 4.50

Suppe

ab 20 Stück pro Sorte

Kalte Gurkencreme / Melone / Dillpesto vegi	Stück	3.00
Gazpacho Andaluz (kalt) / Gurkenperlen / Pfefferminzöl vegi	Stück	3.00
Wassermelone / Zitronengras (kalt) / Ras el Hanout vegi	Stück	2.80
Mais / Maggikrautrahm vegi	Stück	3.00
Pastinake / Randenrahm vegi	Stück	3.00
Kürbis / Kokosmilch / Korianderrahm vegi	Stück	3.00
Tomate / Oreganorahm vegi	Stück	3.00

Warme Gerichte

ab 20 Stück pro Sorte

Arancini / Trüffel / Parmesan vegi	Stück	3.50
Asia-Gemüse / Pitabrot / Erdnuss / Koriander / Sesamsauce vegi	Stück	3.20
Falafel (2 Stück) Kräuter-Joghurtsauce vegi	Stück	3.50
Maisgnocchi auf Tomatencoulis und Rucolaöl vegi	Stück	3.20
Assortierte Mini-Quiche vegi	Stück	3.50
«Acras» vom Zander (2 Stück) Limetten-Mayo / Süsskartoffel	Stück	4.20
Eglifilet / Bierteig / Tartarsauce	Stück	4.00
Poulet Satay Spiessli / Erdnussauce Kokosnuss	Stück	4.00
Schweins-Secreto / Sellerie / Kaffee	Stück	4.00
Rinds-Bällchen (2 Stück) BBQ- Sauce	Stück	4.20

Mini Dessert von unserem

Patissier «Francky»

ab 20 Stück pro Sorte

Profiterole / Pistazie / Himbeere	Stück	3.00
Erdbeershot / Rhabarber / Limette (saisonal)	Stück	3.00
Exotische Mousse / Mandelbiskuit	Stück	3.00
Zitronen / Tartelette	Stück	3.00
Praliné / Tartelette	Stück	3.00
Île flottante / Vanille	Stück	3.00
Tiramisu	Stück	3.00
Melonensalat / Melisse (saisonal)	Stück	3.00
Basler Lächerli-Mousse	Stück	3.00
Panna Cotta / Vanille / Erdbeeren	Stück	3.00

Käse

Käseplatte diverse Käsesorten / Trauben / Nüsse / Brot	Portion	6.00
Tête de Moine Trauben / Nüsse / Brot	Portion	5.00

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.



Apéro Packages

Aperitif «Asia»

pro Person 41.00

Tofu / Ingwer /

Quinoa / Zitrusfrüchte vegi

Spring Roll / Chimichurri -Sauce

vegi

Thunfisch Tataki / Kräutersalat

Yuzu-Ponzu-Mayo

Hamachi / Rüebl / Sesam

Krevette / Tandoori / Gurke

-

Arancini / asiatisches Gemüse /

Chilisauce vegi

Krevette / Süsskartoffel / Wasabi

Rindsfilet / Sesam / Honig /

Chinakohl

-

Reis / Kokosmilch / Ananas

Aperitif «Bella Vita»

pro Person 40.00

saisonal

Antipasti-Variation vegi

Tomate / Mozzarella

Artischocken vegi

Pappadew / Frischkäse

Auberginenpüree vegi

Vitello Tonnato / Kapern

Rosmarin-Waffel

Melone / Rohschinken /

Pinienkerne

-

Arancini / Trüffel

Parmesan vegi

Safrangnocchi vegi

Frittierte Krevette /

Tomatensalsa / Oregano-Pesto

Streifen vom Rinds-Entrecôte

Fenchelpüree / Gremolata

-

Tiramisu / Kaffee / Amaretto

Vanille-Panna Cotta / Rote

Früchte

Aperitif «La Provencale» pro Person 39.00

saisonal

Gemüsetatar /

Rosa Pfeffer Baguette vegi

Wrap / Gemüse vegi

Wassermelone / Pinienkerne /

Pfefferminz / Zitrone vegi

Hüttenkäse-Tartar / Auberginen-

Kaviar Piment d'Espelette vegi

Gazpacho Andalous /

Gurkenperlen / Pfefferminzöl vegi

Marinierter Lachs /

Artischockenmousse / Tomate

Krevetten / Mozzarella di Bufala /

Peperoni / Basilikum

Geräucherter Lachs / Toastbrot /

Zitronengelée

Jakobsmuschel / Erbsen-Hummus

mit Kurkuma / Pitabrot

Aperitif «Herbst» pro Person 39.00

saisonal

veganes Tatar /

Koriander Kurkuma-Baguette vegi

geräucherte Forelle /

körniger Senf /

Waffel mit Sonnenblumenkernen

Entenbrust /

Federkohl / Kürbismousse

Rindsfilet-Carpaccio /

Granatapfel- Vinaigrette

Parmesan-Chip

-

Pastinakensuppe / Randensahne

vegi

Arancini / Pilze / Parmesan vegi

assortierte Mini-Quiche vegi

Krevette / Rüeblipüree / Ingwer

Rindsbällchen (2 Stk.) /

BBQ-Sauce

Secreto vom Schwein / Sellerie /

Kaffee

Aperitif «Winter» pro Person 42.00

saisonal

veganes Tatar /

Koriander / Kurkuma-Baguette vegi

marinierter Lachs /

Kürbismousse / Blinis

Rindstatar /

mexikanisches Gemüse /

Guacamole

Hirsch-Rillettes / Apfel / Marroni

-

Topinambur-Lauch-Rahmsuppe /

Rüeblirahm vegi

-

Pilz-Ragout / Blätterteig vegi

Mini-Quiche mit Lauch vegi

Zander «Acra» /

Limetten-Mayo / Süsskartoffel

Poulet-Satay-Spiessli /

Erdnussauce / Kokosnuss

Rinds-Entrecôte /

Rotkraut-Püree / Kräuterbutter

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
Meerrettich Essiggurken
Essiggurken
Hausgemachtes Brot

Retour de Plage

pro Person 35.00

saisonal ab 20 Personen

Meeresfrüchtesalat /
Zitronengras
Asiatischer Pouletsalat /
Gemüse / Koriander
kalte Gurkensuppe
Taboulé / Pfefferminze
Orientalischer Hummus /
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

pro Person 45.00

Saisonal ab 20 Personen

Tomate / Mozzarella
Gazpacho "Andaluz" /
Basilikumöl
Antipasti (Aubergine / Peperoni
/ Zucchetti)
Artischocken, Olive,
getrocknete Tomaten
Haugemachte Focaccia
Krevettencocktail
Vitello Tonnato
Rohschinken / Melone

Dessert von

Chefpatissier „Francky“

Ab 20 Stück pro Sorte

Saisondessert	Portion	6.50
Entremet / dreierlei Schokolade / Kaffeeperlen	Portion	6.50
Aprikosen-Clafoutis / Ingwer / Philadelphia	Portion	6.50
Vanille-Mousse / Rote Früchte / Sablé	Portion	6.50

Käse

Käseplatte	100 g	7.00
3 verschiedene Käsesorten / Trauben , Nüsse / Brot		
Tête de Moine	100 g	7.00

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
Valdobbiadene Brut Veneto,
Italien

75 cl 32.00

Champagne Mandois Cuvée
Brut Origine

75 cl 89.00

Weisswein

Baselbieter Blanc de Noirs AOC
Siebe Dupf Kellerei Baselland
Schweiz

75 cl 44.00

Sauvignon Blanc Montgravet
IGP
Côtes de Gascogne Blanc,
Frankreich

75 cl 33.00

Roero Arneis DOCG
Le Madri, Michele Chiarlo,
Piemont, Italien

75 cl 59.00

Roséwein

Baselbieter Pinot Noir Rosé,
AOC

75 cl 44.00

Siebe Dupf, Schweiz
Whispering Angel
Caves d'Esclans, Côte de
Provence, Frankreich

75 cl 69.00

Rotwein

Baselbieter Pinot Noir AOC
Siebe Dupf Kellerei Baselland
Schweiz

75 cl 44.00

Syrah & Grenache IGP, Pay d'
Oc
Laurent Miquel, Languedoc, Frankreich

75 cl 35.00

Marqués de Murrieta Reserva,
Rioja DOCA, Spanien

75 cl 68.00

**Bitte fragen Sie uns für besonderen
Genuss aus dem Keller!**

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	4,50
----------------	-------	------

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	5,00
Ueli Bier alkoholfrei	33 cl	5,00

Anlässe am Abend – Darf es mal 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 Öffnungszeiten 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	2.00
Geschirr	Stück	2.00
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 1.60 x 1.60	Stück	5.00
Blumen Arrangement	ab	50.00

AGB

Unsere AGBs finden Sie [hier](#).