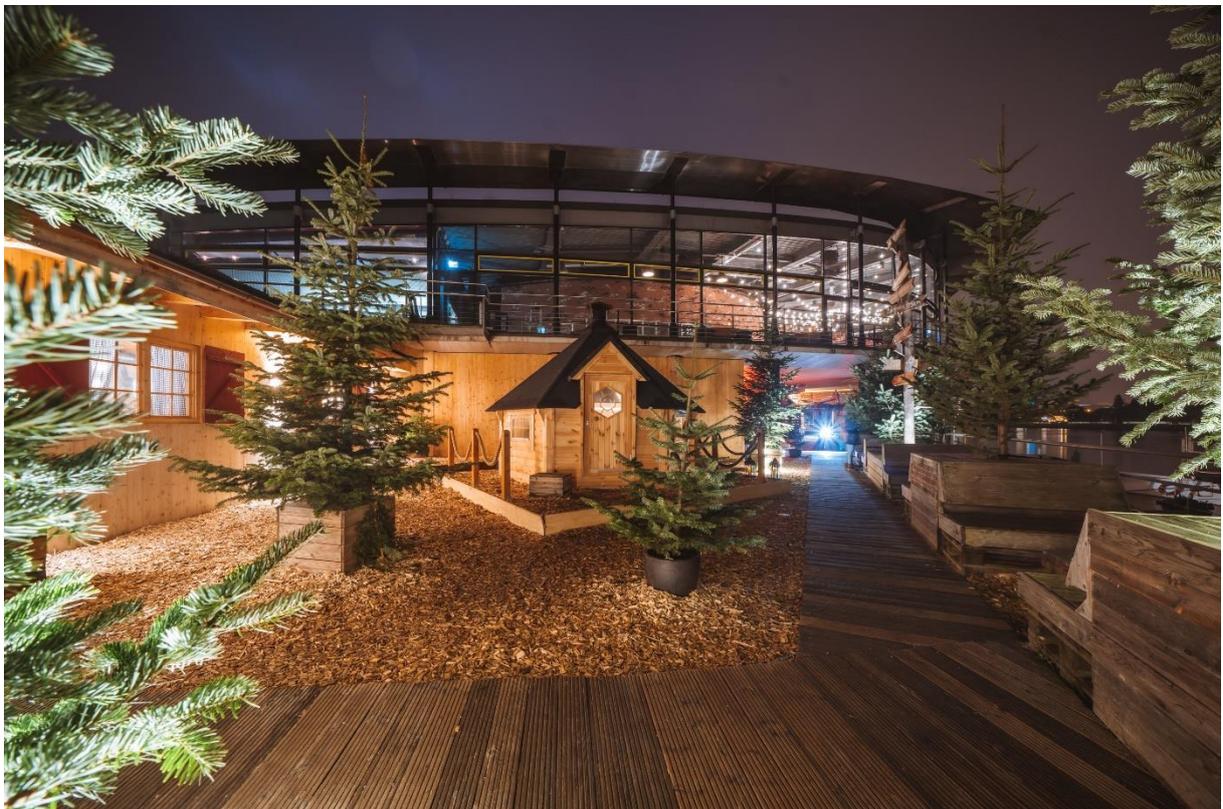


---

# WE CREATE YOU CELEBRATE

---

Euer Event in der Sandoase



SANDOASE BASEL

Westquaistrasse 75

4057 Basel

[www.sandoaseloft.ch](http://www.sandoaseloft.ch)

[info@sandoase.ch](mailto:info@sandoase.ch)



Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in unserer Winter Eventmappe der Sandoase in Basel.

Wir freuen uns sehr, euch an diesem besonderen Tag begleiten zu dürfen.

Seit 2016 führen wir die einzigartige Strandbar im Dreiländereck in Basel. In unserer Wohlfühloase mit tausenden von Sandkörnern, fruchtigen Cocktails und einem atemberaubenden Ausblick auf den Rhein versetzen wir euch in Ferienstimmung. Dank unserem erfahrenen Team durften wir bereits viele unvergessliche Anlässe begleiten.

In den Wintermonaten verwandelt sich die Sandoase in ein zauberhaftes Winterdorf.

Gerne teilen wir mit euch ein paar Rückmeldungen von unseren Gästen:

« Danke an das ganze Team für diesen unvergesslichen Abend, die großartige Begleitung und das leckere Essen.» (P&F)

« Wir als Kleingastronomen waren von dem kulinarischen Angebot begeistert. Die verschiedenen Marktstände waren der Hammer» (D&N)

« Ein grosses Dankeschön an dich Urs, für die höfliche und zuvorkommende Unterstützung bis zu unserer Firmenfeier. Haben uns von A bis Z wohlgeföhlt.» (A&M)

« Ein grossartiger Tag geht nun leider zu Ende. Wir bedanken uns herzlich und werden euch wärmstens weiterempfehlen.» (R&S)

Wir bitten um Verständnis, dass wir euren Wunschtermin lediglich für 10 Tage provisorisch reservieren. Eine verbindliche Zusage erhaltet ihr bei Vertragsabschluss.

Auf den folgenden Seiten findet ihr unser Angebot, welches die Planung, Organisation, sowie den reibungslosen Ablauf eurer Feier erleichtert.



# LOFT

## FEIERN VOLLER EMOTIONEN

Mit grosser Leidenschaft und Kreativität begleiten wir euch sehr gerne in einer traumhaften Location für kleine und große Anlässe. Wir bieten euch eine reibungslose Cateringdurchführung mit feinen, individuell abgestimmten Menüs und Buffets an. Unser aufmerksames Serviceteam steht euch jederzeit zur Verfügung und bleibt doch unauffällig im Hintergrund – ganz so, wie wir es uns auch bei unserem eigenen Event wünschen würden.

Unser eingespieltes Team hat ein gemeinsames Ziel: Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen!

Das Loft befindet sich im Obergeschoss des Gebäudes und ist aufgrund seines separaten Eingangs, seiner eigenen Toiletten und der grossflächigen Terrasse, als exklusive Location, losgelöst von den übrigen Gästen der Sandoase, einsetzbar. Bodentiefe Fensterfronten bieten einen atemberaubenden Blick auf das Hafenpanorama und dessen einzigartigen Sonnenuntergang sorgen für eine unvergessliche Atmosphäre.





## FACTS ZU LOFT

Grösse	270m <sup>2</sup> Innenraum	
	160m <sup>2</sup> Balkon	
Kapazität	Eckige Tische:	120 Personen
	Runde Tische:	80 Personen
	Steh- Aperero:	250 Personen

## EXKLUSIVNUTZUNG LOFT

Raummiete	11:00 Uhr bis max. 24:00 Uhr,	CHF 1250.00*
	11:00 Uhr bis max. 03:00 Uhr,	CHF 1750.00*

Für eine längere Exklusivnutzung, Preis auf Anfrage

*\*Grundpreis ohne Speise- und Getränkeumsatz*

Ab 200 Personen müssen wir Gläser, Geschirr und Besteck extern organisieren. Dies wird mit CHF 10.00 pro Person verrechnet.





# DORFPLATZ

## APÉRO

Auf dem Dorfplatz des Winterdorfes treffen zwanglose Apéros mit köstlichen Häppchen und wärmendem Glühwein auf ein gemütliches Weihnachtsmarktfair. Durch einen direkten Zugangsteg zum Loft bietet dieser abgetrennte Bereich eine optimale Möglichkeit die Gäste gebührend zu empfangen und mit einem entspannten Apéro zu starten.

### FACTS ZUM SPITZBEREICH

Kapazität

Apero: Ab 30-100 Personen





## SPEISEN

Es wird eine Mindestkonsumation von CHF 150.00 pro Person an Speisen und Getränken vorausgesetzt.

Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren	1 Person
Kinder 6 bis 12 Jahre	½ Person
Kleinkinder	kostenfrei

## APÉRO

### Variante 1

Chips, Nüssli, Oliven	CHF 5.50 pro Person
Winterdorf Käse-Fleischplatte	CHF 21.50 pro Person

### Variante 2

3 verschiedene Komponente	CHF 13.50 pro Person
5 verschiedene Komponente	CHF 17.50 pro Person
9 verschiedene Komponente	CHF 21.50 pro Person

\*Natürlich können unsere Apérohäppchen auch einzeln bestellt werden. Die Preise verstehen sich dann pro Person.



### KALTE HÄPPCHEN

Canapées nach Wahl	CHF	5.00
Mini Sandwiches nach Wahl	CHF	5.00
Speckgugelhopf	CHF	5.00
Gemügesticks mit dreierlei Saucen	CHF	4.00
Gemüsequiche	CHF	5.00
Geräucherter Lachs Roulade mit Kräutercrepes und Frischkäse	CHF	6.00
Artischockenherz-Tapenade mit Röstbrot	CHF	6.00
Trilogie vom Tartar	CHF	13.00

### WARME HÄPPCHEN

Getrüffelte Selleriecremesuppe im Weckglas serviert	CHF	5.00
Gebratene Riesenkrevetten auf Pastinakenpüree und Walnuss	CHF	6.00
Meat Balls mit Tomatensauce	CHF	5.00
Saisonale Suppe	CHF	4.00
Späck-Lauche-Quiche lauwarm serviert	CHF	5.00
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	CHF	5.00
Ziegenkäse-Haselnusstaschen	CHF	5.00





## APÉRO RICHE

CHF 65.00 pro Person

Unser Apéro riche ist perfekt für alle, die sich an exquisitem Fingerfood erfreuen möchten. Geniesst eine Vielfalt von Geschmacksrichtungen und delikaten Häppchen in ansprechender Präsentation.

Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree und Ananas-Chili-Chuntesy

Mini Pulled Beef Burger

Sautierte Riesenkrevetten mit Mangosalat und Avocadocreme

Bruschetta mit Röstbrot

Ziegenkäse-Gurkenrolle mit Walnuss und Rucolapesto

Konfiertes Eigelb mit getrüffeltem Kartoffelschaum

Feta Dattel im Speckmantel

Pouletpraline mit Hoisin-Creme Friche sauce

Zitronengras-Kokos-Currysuppe mit Basilikum Pesto

76 Std. gegarter Schweinebauch mit Jus und Röstkartoffelstock

Spinat-Ricotta Ravioli mit Kräuterrahmsauce

Zanderfilet mit Süsskartoffelpüree und Gewürzbeurre Blance

Randen-Eblytatar mit Röstbrot



## MENUVORSCHLÄGE

Wir freuen uns darauf euer Menu in einem persönlichen Gespräch auf euch abzustimmen.

Auf den nächsten Seiten findet ihr unsere saisonal abgestimmten Menü Vorschläge als Inspiration.

### HERBST

#### KALTE VORSPEISEN

Randencarpaccio mit Rucolasalat, Walnussdressing, Nussmischung und Fetakäse  
16 CHF

Saisonaler Blattsalat mit Quittendressing, Kürbis, Birnen und Kürbiskernen.  
14 CHF

Nüsslisalat mit fruchtigem Dressing, Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutons.  
16 CHF

Ziegenkäseröllchen mit Rohschinkenmantel, dazu Portweifeigen und Nüsslisalat.  
18 CHF

Nüsslisalat mit sautierten Pfifferlingen und Orangendressing.  
16 CHF

#### WARME VORSPEISEN

Cremiger Risotto mit sautierten Pfifferlingen und einem konfiertem Eigelb.  
18 CHF

Kürbiscremesuppe mit Curry und einer sautierten Krevette.  
16 CHF

Safran-Weissweinschaumsuppe mit sautierter Jakobsmuschel.  
16 CHF

Cremiges Onsen Ei mit Pastinaken Püree und Trüffelschaum.  
16 CHF



### HAUPTGANG

Am Stück gegarter Rehrücken mit Preiselbeerjus, Spätzli,  
glasierten Marroni und Rotkraut.

54 CHF

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Sauce Bernaise,  
Kartoffelgratin und Wurzelgemüse.

56 CHF

Sautiertes Zanderfilet mit einem Weissweinschaum,  
Kartoffel-Pertersilienstampf und Wirsing

42 CHF

Sous Vide gegarter Kalbs Runder Riemen mit Rohschinkenmantel,  
Bratkartoffel-Kürbisragout und Kürbiskerne.

52 CHF

Pouletbrust mit Waldpilzrahmsauce, Tagliatelle und saisonales Gemüse.

37 CHF

Sautierte Krevetten und Jakobsmuschel mit Safransauce,  
Kürbisgnocchi und Variation von Kürbis.

42 CHF

### VEGETARISCHER HAUPTGANG

Pilzravioli mit Pinienkernpesto, Rucola und Feigen.

32 CHF

Tagliatelle mit feiner Pfifferlingenrahmsauce.

31 CHF

Kürbis Risotto mit Kürbiskernen und Kürbisöl.

29 CHF

### SAISON DESSERT

Schokoladen-Preiselbeer-Trifle

12 CHF

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm.

12 CHF

Luftige Sauerrahmmousse mit Orange und Walnuss.

12 CHF



## WINTER

### KALTE VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit fruchtigem Apfeldressing, Haselnuss und Randen  
CHF 14

Sautiertes Pilztatar mit Kürbisvariation und Röstbrot.  
16 CHF

Nüsslisalat mit fruchtigem Dressing, Speck, gehacktem Ei und knusprigen Croutons.  
16 CHF

Geräucherte Entenbrust mit Rotkabissalat und Orange.  
19 CHF

Zweifarbene Randen-Frischkäseröllchen mit Rucola,  
schwarze Walnuss und Preiselbeeren.  
17 CHF

### WARME VORSPEISEN

Risotto mit Tallegio, Chicoree Rosso Aceto Balsamico, und Portweifeigen.  
18 CHF

Marroni-Chili-Ingwer-Ravioli mit Rotkrautsalat und Preiselbeerschaum.  
18 CHF

Pastinakencremesuppe mit konfiertem Saiblingsfilet und Kerbelöl  
17 CHF

Spinatcremesuppe mit sautierter Wachtelbrust und Eigelbcreme.  
17 CHF



### HAUPTGANG

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Portweinjus,  
Röstzwiebel-Kartoffelstampf und Karottenvariation.  
44 CHF

Sautierte Maispoulardenbrust, Tomaten-Petersilienvinaigrette,  
cremiger Salbeipolenta und Ratatouille.  
39 CHF

Duo vom Rinds- und Kalbsfilet mit Portweinjus, Sauce Choron,  
Kartoffel Mille-Feuille und Marktgemüse.  
61 CHF

Niedergegartes Rinds Entrecôte mit Balsamicojus,  
Bratkartoffel-Wurzelgemüse-Ragout.  
52 CHF

Sous vide gegarter Kabeljau mit Zitronen-Beurre-Blanche,  
Venere-Risotto und frischem Blattspinat.  
42 CHF

Sautiertes Heilbuttfilet mit Gewürzbuttersauce, Süsskartoffelpüree und Pastinaken.  
46 CHF

### VEGETARISCHER HAUPTGANG

Fregola Sarda mit Wurzelgemüse, Kräutersalat und einer feiner Zitronenrahmsauce.  
29 CHF

Randengnocchi mit Meerrettichrahmsauce, grillierter Randen,  
Schnittlauch und Röstzwiebeln.  
31 CHF

In Kadaifiteig frittiertem Feta mit Zitronenjoghurt, Kichererbsen Hummus, und Randen.  
31 CHF

### SAISON DESSERT

Läckerlimousse mit lauwarmen Zwetschgen  
14 CHF

Orangen-Schokoladen Variation  
12 CHF

Zimt Creme Brûlée mit Früchten ausgarniert.  
12 CHF



## DESSERT

Schokofondant mit Vanille Glace	CHF	12.00
Baileysmousse mit Vanileglace &Baumnuss	CHF	12.00
Zitronen-Mohnküchlein mit Weisserschokolade & Passionsfrucht	CHF	12.00
Beerensüppchen mit Joghurtglace	CHF	11.00
Glacévitrine	CHF	10.50
Panna Cotta mit Saisonalem Coulis	CHF	8.00
Brownies	CHF	8.00
Tiramisu Classic oder mit Himbbeeren	CHF	8.00
Saisonales Frucht mousse	CHF	8.00
Sauerrahmmousse mit Limette	CHF	8.00
Schokoladenmousse Weiss, Milch, Zartbitter	CHF	8.00
Früchteplatte/ Fruchtsalat	CHF	5.00
Dessertbuffet (Auswahl von 4 Desserts)	CHF	21.00
Panna Cotta, Brownies, Tiramisu, Frucht mousse, Sauerrahm-Limettenmousse, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Früchteplatte		

\* Wenn ein Dessert bestellt wird, fallen keine Kosten für eine mitgebrachte Torte an. Ohne Dessert wird für die Torte ein Gabelgeld von CHF 7.00 pro Person verrechnet.

\*\* Die Preise für das Dessert verstehen sich pro Person

## MIDNIGHT SNACK

Käse – und Fleischplatte	CHF	250.00
Hot Dog classic	CHF	6.50
Hot Dog deluxe	CHF	10.50

\* Die Hot Dogs werden nach 10er Packung berechnet.



## À DISCRÉTION

Unsere Fondue- Gerichte sind perfekt für kalte Winterabende und sorgen für eine warme und gemütliche Atmosphäre. Zusammen mit einem guten Glas Wein oder einem erfrischenden Bier wird euer Abend bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### KÄSEFONDUE

CHF 45 pro Person

Bei uns könnt ihr zwischen folgenden Geschmacksrichtungen wählen und bei jedem neuen Caquelon etwas Neues probieren.

Traditionell

Alpenkräuter

Berner Fondue (Speck & Zwiebel)

Tomaten

Trüffel

Alle Fondues werden mit Brot & geschwellten Kartoffeln serviert.

### FONDUE CHINOISE

CHF 55 pro Person

Poulet, Kalb & Rind

Sechs verschiedene Saucen

Reis, Röstikroketten & Gemüse

### GEMÜSE FONDUE

CHF 37 pro Person

Wir bieten eine Vegetarische alternative zum Fondue Chinoise an. Bei dieser kann anstelle von Fleisch vorgegartes Gemüse in Gemüsebouillon erwärmt und mit sechs verschiedenen Saucen genossen werden.

Als Beilagen gibt es Reis und Röstkroketten.



# MARKTSTÄNDE

1 Foodinsel	CHF 52.00 pro Person
3 Foodinseln	CHF 65.00 pro Person
5 Foodinseln	CHF 81.00 pro Person



## LAAX

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Äplermagronen mit Apfelmus (Speck separat)



## ZERMATT

Waldhuus Kääs-Fleischplatte

Raclette mit Gschwelli und Essiggemüse



## ST. MORITZ

Bündner Gerstensuppe

Wirsing Pizpkel (Speck separat)



## LUZERN

Kääskiechli

Luzerner Kügeli-Pastete mit Erbsen und Karoten



## SAAS-FEE

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crouton

Walliser Röschi mit Tomaten und Raclette Käse



# REISE DURCHS DREILÄNDERECK

CHF 75.00 pro Person

## SCHWEIZ

### VORSPEISE

Käse und Fleischplatte & Saisonaler Salat

### HAUPTGANG

Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Reibkäse & Kalbsbrätkügelchen mit Pastetli und Erbsen

### DESSERT

Karamelcreme

## DEUTSCHLAND

### VORSPEISE

Bretzel mit Obazda & Bayrischer Krautsalat

### HAUPTGANG

Currywurst mit Pommes Frites & Geschmorte Schweinshaxen mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

### DESSERT

Kaiserschmarren mit Preiselbeer Kompott

## FRANKREICH

### VORSPEISE

Nizza Salat & Quiche Lorraine

### HAUPTGANG

Coq au Vin mit Rosmarin-Kartoffel und Ratatouille

### DESSERT

Zitronentarte



# GETRÄNKE

## APÉRO

Prosecco Contarini Valdobbiadene DOCG, IT 7.5dl	CHF	50.00
Sandoase Spritz	CHF	12.50
Martini Fiero Tonic	CHF	12.50
Apérol Spritz	CHF	12.50
Hugo	CHF	12.50
Hugo Royal	CHF	17.00
Pampelmu.se / Pampelro.se 2.5dl	CHF	8.00

## APERÓ ALKOHOLFREI

Martini Apéritivo	CHF	12.50
Hugohni	CHF	12.50
Crodino Aperitivo	CHF	9.00

## BIER

### OFFEN

Valaisanne Lager 3.0dl	CHF	5.50
Feldschlösschen Braufrisch, trüb 3.0dl	CHF	5.50
Saisonales Bier 3.0dl, auf Anfrage	CHF	7.00

### FLASCHENBIER

San Miguel Fresca 3.3dl	CHF	8.00
Coruja IPA 3.3dl	CHF	8.00
Schneider Weisse 5.0dl	CHF	9.50
Feldschlösschen alkoholfrei 3.3dl Lager   Weizenfrisch   Zitrone	CHF	5.50

*\*Weitere Flaschenbiere auf Anfrage*



## SOFTGETRÄNKE

Valsler 3.3dl Classic   Silence	CHF	4.50
Valsler 7.5dl Classic   Silence	CHF	9.50
Coca Cola 3.3dl Classic   Zero	CHF	5.00
Lurisia 2.75dl Gazzosa   Aranciata   Aranciata Rossa   Chinotto	CHF	6.00
Rivella 3.3dl Rot   Blau	CHF	5.00
Apfelschorle 3.3dl	CHF	5.00
Eistee 3.3dl Zitrone   Pfirsich	CHF	6.00
Fever Tree 2dl Indian Tonic   Mediterranean Tonic   Raspberry Rhubarb Tonic Ginger Beer   Ginger Ale   Sicilian Bitter Lemon	CHF	6.00
El Tony Mate 3.3dl	CHF	6.00
Red Bull 2.5d Energy Drink   Sugar Free   Summer Edition	CHF	6.00
Orangensaft 10dl	CHF	11.50

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	CHF	5.00
Kaffee	CHF	5.00
Tee	CHF	5.00



## WEINE

### WEISSWEIN

Chardonnay	Australien	CHF	50.00
Pinot Grigio DOC	Italien	CHF	50.00
Simué Verdejo	Spanien	CHF	50.00
Fendant Gilliard AOC	Schweiz	CHF	60.00
Sommerwind Riesling Silvaner	Schweiz	CHF	60.00
Johannisberg AOC Cordonier & Lamon	Schweiz	CHF	65.00

### ROTWEIN

Primitivo di Puglia	Italien	CHF	50.00
Rioja Crianza	Spanien	CHF	50.00
Cabernet Sauvignon	Californien	CHF	50.00
Fortant Malbec Pays d'Oc IGP	Frankreich	CHF	60.00
Endless Summer Pinot Noir	Frankreich	CHF	60.00
Merlot Ticino DOC	Schweiz	CHF	65.00

### ROSÉ

Summertime	Frankreich	CHF	50.00
Miraval Côtes de Provence	Frankreich	CHF	60.00

### SCHAUMWEIN

Prosecco Contarini	Italien	CHF	50.00
Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00
Rosé Champagner Piper- Heidsieck	Frankreich	CHF	99.00

\* Weitere Weine auf Anfrage

\*\* Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.



## LONGDRINKS & COCKTAILS

Für eure Party haben wir diverse Longdrinks und Cocktails im Angebot. Gerne besprechen wir eure Cocktailwünsche in einem persönlichen Gespräch.

*Wir empfehlen euch eine kleine Barkarte mit sechs verschiedenen Getränken.*

### LONGDRINKS

CHF 14.00

Gin Tonic / Lemon  
Vodka Tonic / Lemon  
Vodka Mate / Red Bull  
Vodka Orange/ Cranberry  
Cuba Libre  
Whiskey Cola  
Flying Hirsch

### COCKTAILS

CHF 16.00

Negroni  
Dark & Stormy  
Dirty Shirley  
London Mule / Vodka Mule

### SHOTS

CHF 5.00

Tequila  
Berliner Luft  
Francelico  
Jägermeister  
Sambuca  
Saurer Apfel  
Heuschnaps

### MOCKTAILS

CHF 12.00

Virgin Basils mash  
Detox Garden  
Shirley Tempel

*\* Bitte nehmt zur Kenntnis, dass Caipirinha, Caipiroska und Mojitos nur in der Sommersaison von April bis September angeboten werden.*

*\*\* Andere Cocktails können auf Anfrage und gegen einen Aufpreis angeboten werden.*

*\*\*\*Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Die Preise verstehen sich pro Glas.*



## GETRÄNKEPAUSCHALEN

Für eure Veranstaltung bieten wir gerne eine Passende Getränkepauschale an.

### DINNER PAUSCHALE CLASSIC

CHF 9.00 pro Person / Std \*\*\*

Bankettweine\*\*

Prosecco Contarini Valdobbiadene DOCG, IT

Valaisanne Lager / Braufrisch, trüb

Orangensaft

Valser Silence / Classic

Diverse Softgetränke

Kaffee & Espresso

### DINNERPAUSCHALE ROYAL

CHF 11.00 pro Person / Std\*\*\*

Bankettweine\*\*

Champagner

Valaisanne Lager / Braufrisch, trüb / San Miguel fresca

Digestif (Grappa, Vieille Prune, Cognac, Whiskey)

Orangensaft

Valser Silence / Classic

Diverse Softgetränke

Kaffee & Espresso

\*\* Für die passende Weinbegleitung haben wir unsere Schmackhaften sommerlichen Weine (in der Preiskategorie CHF 50.00) in der obenstehenden Weinkarte aufgeführt. Die geeignete Rot- und Weisswein Begleitung dürft ihr euch gerne individuell zusammenstellen.

\*\*\* Unsere Getränkepauschalen setzen eine Getränkekonsumation vom mindestens vier Stunden voraus.



## WORKSHOPPAUSCHALE

CHF 50.00 pro Person \*

Kaffee & Espresso

Valsler Silence / Classic Orangensaft

Diverse Softgetränke

\* *Der Preis wird pro Person für die Dauer des Workshops berechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird die Workshop Pauschale pro Person/Tag berechnet.*

*Die Workshoppauschale beinhaltet keine Getränke die, während dem Mittagessen/ des Dinners serviert werden.*



# INKLUSIVLEISTUNGEN

Unsere Eventverantwortlichen werden euch von der Anfrage bis zum Schluss der Veranstaltung mit Freude begleiten und unterstützen.

Diverse weitere Leistungen sind in der Miete erhalten:

Soundsystem im Loft

Mikrofon, Beamer und Leinwand im Loft

Lichtsystem im Loft

Technikausstattung für den DJ

Umbau zur Party

Weisse Tischwäsche für Buffets & Eckige Tische (auf Anfrage)

Stehische

Geschenketisch – inkl. weisser Tischdecke

Tisch für Gästebuch

Ghost Chairs

Reinigung



# DIENSTLEISTUNGEN

## ZUSATZLEISTUNG - ÜBER UNS BUCHBAR

Gerne könnt ihr weitere Leistungen in Anspruch nehmen:

Weindegustation Pauschal	CHF	50.00
Probeessen pro Person (nur Oktober – März möglich)	CHF	60.00
Tische rund inkl. Tischdecke	CHF	25.00
Stuhl Hussen	CHF	12.00
Stuhl Hussen inkl. Schleife	CHF	19.00
Zusätzliche Tischwäsche	CHF	5.00
Rheintaxi (30 Minuten) inkl. Lampion	CHF	160.00
Indoor Fontäne	CHF	200.00
Nebelmaschine	CHF	150.00
Holzistenwand am Eingang	CHF	200.00
Bühnenelement (1m x 2m)	CHF	50.00
Mikrofon und Mobile Box (inkl. Auf-/Abbau) für den Spitzbereich	CHF	200.00



## UNSER PARTNERFIRMEN

Dekoration

Awina Eventstyling

Martina Zgraggen / Rebea Schacher

Riedstrasse 8

4222 Zwingen

myawina@hotmail.com

www.myawina.ch

Unterkunft

Dorint Basel (Partnerschaftsrabatt)

Schönaustrasse 10

4058 Basel

Tel: +41 61 695 70 00

Fotograf

Nightwalks & Daydreams

Raphael Niederer & Clément Guerra

Tel: +41 79 489 74 52

rn@wedoo.swiss

www.nightwalks.ch

Blumen

Blumenstil GmbH

Oberwilerstrasse 2

4123 Allschwil

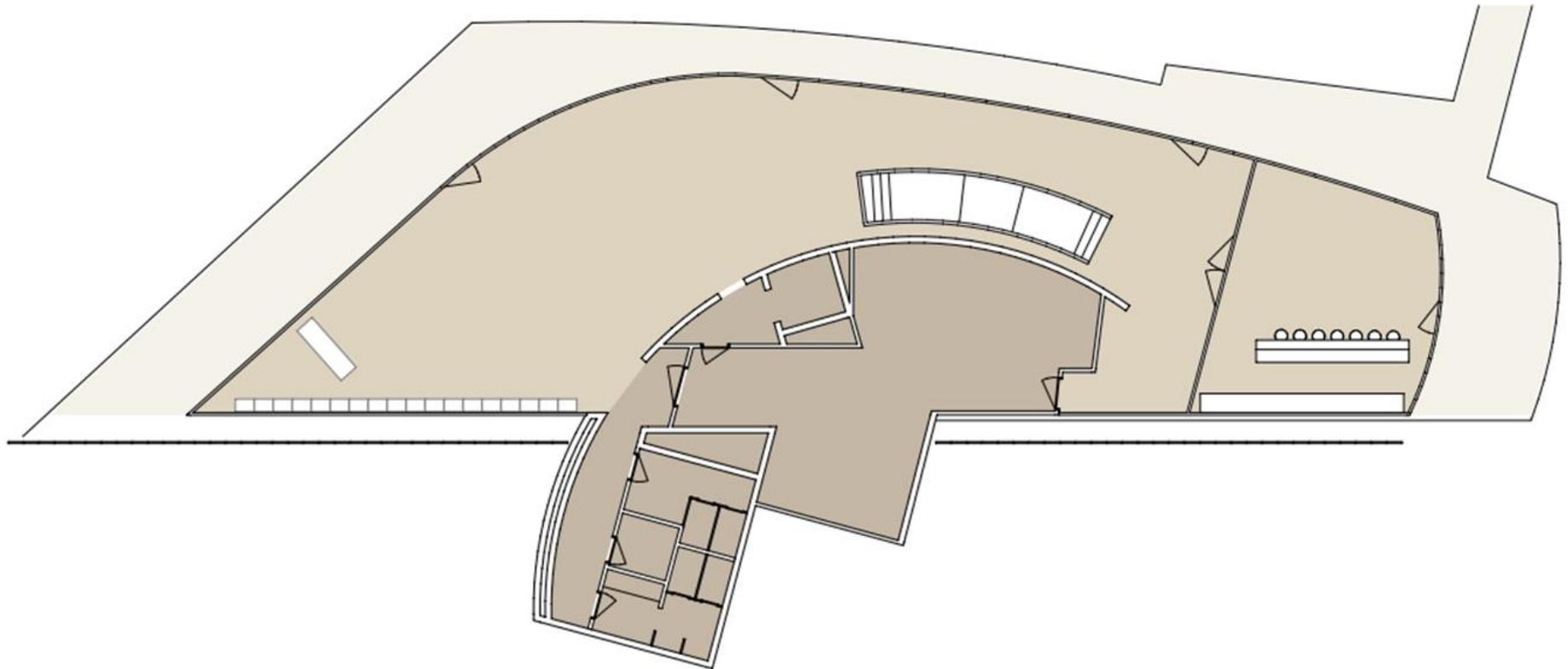
Stephanie Zumstein

Tel: +41 79 767 17 15

info@gaertnerei-zumstein.ch

# ANHANG

## RAUMPLAN LOFT





## ANFAHRTSPLAN & PARKSITUATION

### MIT DEM AUTO

Einbiegen in die Hochbergerstrasse in Kleinhüningen.

Über die Westquaistrasse in das Hafenablein einfahren.

Der Westquaistrasse bis zum Ende folgen.

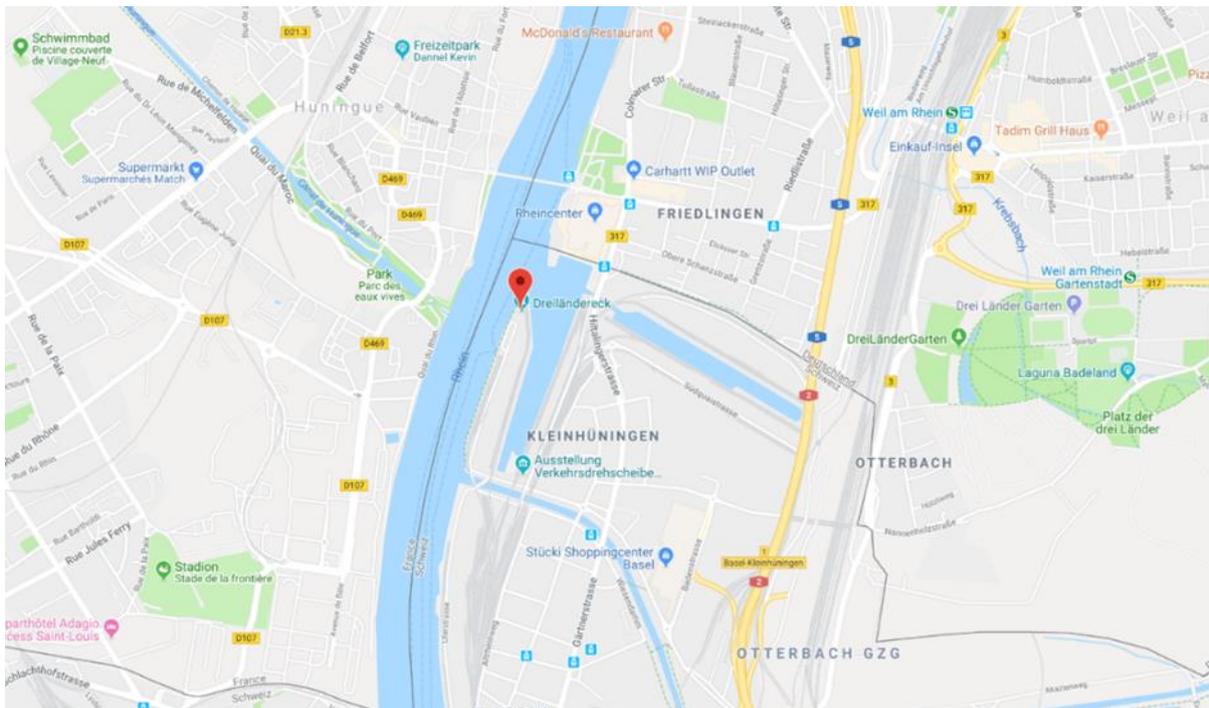
Es stehen rund 40 öffentliche Parkplätze zur Verfügung.

(Parkmöglichkeiten an den Wochenenden begrenzt.)

### MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTEL

Mit dem Tram 8 oder der Buslinie 36 bis Endstation Kleinhüningen.

Etwa 15 Minuten Fussweg bis zur Sandoase.



### Sandoase

Westquaistrasse 75

CH-4057 Basel



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN SANDOASE

## 1. Allgemeines

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sind zusammen mit der definitiven Auftragsbestätigung Bestandteil des Vertrages zwischen Veranstalter und der Sandoase (Novavetera GmbH).

Durch die Buchung bestätigt der Veranstalter die vorbehaltlose und vollumfängliche Annahme dieser AGB.

## 2. Auftragsbedingungen

Der Auftrag gilt als definitiv, wenn die Anzahlung vor dem Anlass bei der Sandoase eingegangen ist. Falls keine Anzahlung notwendig oder abgemacht wurde, muss der Auftrag vom Veranstalter fristgerecht schriftlich oder mündlich bestätigt werden. Kunden mit ausländischem Wohnsitz müssen alle Leistungen (Food, Beverage, etc.) vor dem Anlass bzw. direkt vor Ort bezahlen.

## 3. Zahlungsbedingungen

Alle Leistungen (Catering, Technik, externe Dienstleistungen ect.) abzüglich einer getätigten Anzahlung werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage falls nichts anderes vereinbart wurde.

## 4. Programmänderungen

Das Personal der Sandoase hat sich grundsätzlich an den Ablauf zu halten, der aufgrund der Bestellung erstellt wurde. Programmänderungen können nur nach Absprache und im

Einverständnis mit dem zuständigen Verantwortlichen vor Ort vereinbart werden. Bei grösseren Anlässen kann es wesentlich zum Erfolg beitragen, wenn der Kunde der Sandoase frühzeitig einen detaillierten Ablaufplan (Apéro Dauer, Ansprachen, Bestuhlung, Unterhaltung, etc.) zur Verfügung stellt.

## 5. Annullation vom Auftraggeber

Annullationen müssen schriftlich erfolgen.

Annulliert ein Veranstalter einen bereits bestätigten/gebuchten Anlass in der Sandoase bzw. Sandoase Loft, so werden ihm die nachfolgend aufgeführten Beträge in Rechnung gestellt:

- Abmeldung bis 30 Tage vor dem Anlass:  
50% der Raummiete
- Abmeldung 30 bis 15 Tage vor dem Anlass:  
100% der Raummiete
- Abmeldung 14 bis 5 Tage vor dem Anlass:  
100% der Raummiete und 50% der vorab vereinbarten Gastronomieleistung.
- Ab 4 Tagen vor dem Anlass oder keiner Abmeldung:  
100% der Raummiete und 100% der vorab vereinbarten Gastronomieleistung.

## 6. Annullation vom Auftragnehmer

Bei Eintritt von Ereignissen politischer oder anderer Natur, auf welche die Sandoase keinen Einfluss hat, kann der Betrieb eingeschränkt oder ganz



eingestellt werden. Der Kunde wird über den Unterbruch informiert. Die Sandoase übernimmt in Fällen solcher Betriebsunterbrüche keine Haftung und wird vom Kunden von jeglicher Ersatzpflicht freigestellt.

### **7. Gastronomische Leistungen**

Die Bestellung der Konsumation muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahlreduktion um 10% (Anlass bis 200 Teilnehmende) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmende) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

### **8. Haftung des Veranstalters**

Der Veranstalter anerkennt die Zutritts-, Sicherheits- und sonstige Durchführungsvorschriften der Sandoase und hält sich während der Veranstaltung an die diesbezüglichen Weisungen von deren Mitarbeiter.

Der Veranstalter haftet für sämtliche Schäden an Räumlichkeiten und Mobiliar, die durch sein Verschulden zustande kommen.

Die Sandoase lehnt demgegenüber bei Unfällen während der Veranstaltung jegliche Haftung ab.

### **9. Beanstandungen**

Beanstandungen, Mängelrügen, Rückvergütungsansprüche oder Schadenersatzforderungen sind gegenüber der Sandoase innert 14 Tagen ab Ereignis

schriftlich und ausreichend dokumentiert geltend zu machen.

### **10. Datenschutz**

Die Buchungsdaten werden im Einklang mit den gesetzlichen Datenschutzbestimmungen gespeichert.

### **11. Änderung der AGB**

Die Sandoase kann diese AGB jederzeit anpassen und ändern. Anpassungen und Änderungen werden dem Kunden in geeigneter Weise, insbesondere durch entsprechende Publikation auf der Website mitgeteilt.

### **12. Gerichtsstand**

Auf die Rechtsbeziehungen zwischen dem Veranstalter und der Sandoase ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar.

Gerichtsstand ist Basel.

Die Sandoase freut sich, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen!

Stand: 29.03.2023