
WE CREATE YOU CELEBRATE

Euer Event in der Sandoase



SANDOASE BASEL

Westquaistrasse 75

4057 Basel

www.sandoaseloft.ch

info@sandoase.ch



Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in unserer Eventmappe der Sandoase in Basel.

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

Seit 2016 führen wir die einzigartige Strand Bar 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.

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)

« Trotz eines heissen Sommer Tages ist unser Fest geglückt. Herzlichen Dank an das ganze Sandoase Team, besonders für die grandiosen Drinks, welche die Hitze wesentlich erträglicher machten :-).» (L&D)

« Wir als Kleingastronomen waren von dem kulinarischen Angebot begeistert. Das Barbecue – Buffet war 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 wohlgefühlt.» (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 ² Innenraum |
| | 160m ² Balkon |
| Kapazität | Eckige Tische: 120 Personen |
| | Runde Tische: 80 Personen |
| | Steh- Apero: 250 Personen |

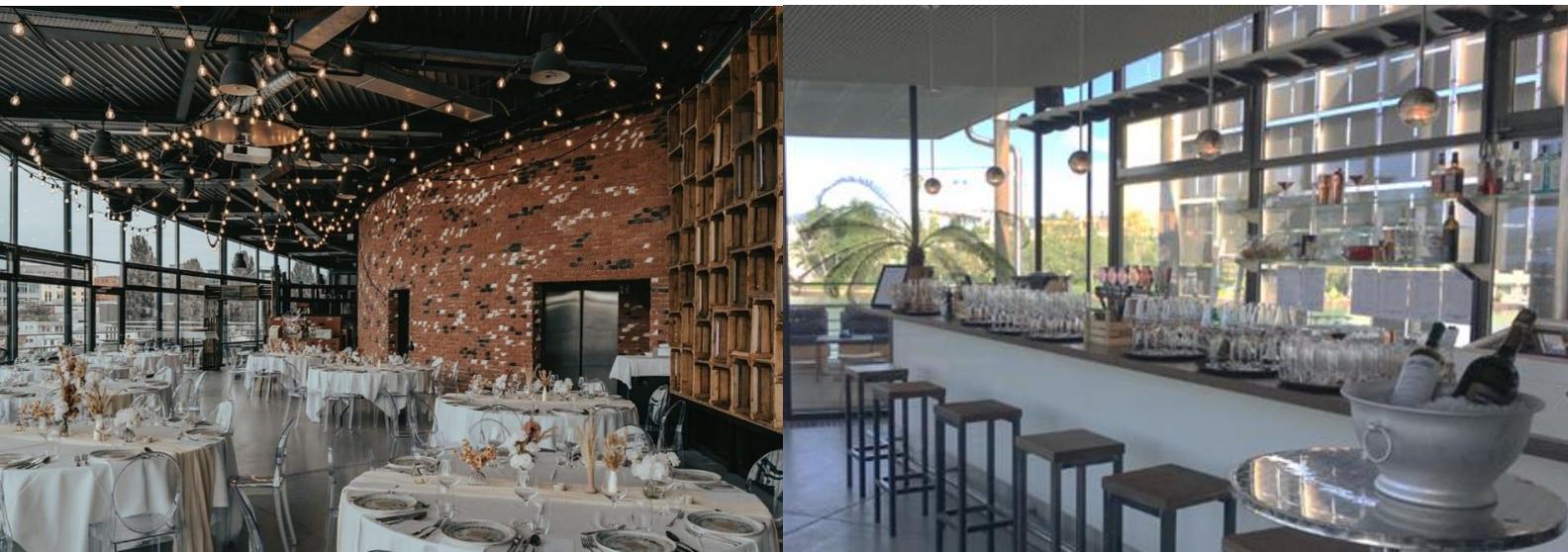
EXKLUSIVNUTZUNG LOFT

| | | |
|-----------|-------------------------------|--------------|
| Raummiete | 11:00 Uhr bis max. 24:00 Uhr, | CHF 2500.00* |
| | 11:00 Uhr bis max. 03:00 Uhr, | CHF 3500.00* |

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.





SPITZBEREICH

APERÓ

Im Spitzbereich der Sandoase treffen zwanglose Apéros mit köstlichen Häppchen und fruchtigen Cocktails auf entspannten Beachflair mit sandigem Untergrund. Durch einen direkten Zugangssteg zum Loft bietet dieser abgetrennte Bereich eine optimale Möglichkeit die Gäste gebührend zu empfangen und mit einem entspannten Apéro zu starten.

FACTS ZUM SPITZBEREICH

| | |
|---------------|---|
| Verfügbarkeit | Aufgrund hoher Auslastung ist unser Spitzbereich freitags und samstags nur bis max. 18:00 Uhr verfügbar |
| Kapazität | Trauing: Ab 30-60 Personen Apero: Ab 30-100 Personen |

EXKLUSIVNUTZUNG SPITZBEREICH

| | |
|------------|---|
| Spitzmiete | Apéro im Spitzbereich bis 2h, CHF 750.00 Apéro im Spitzbereich bis 3h, CHF 1000.00 Apéro im Spitzbereich bis 4h, CHF 1'250.00 |
|------------|---|





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

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 |
| Naked Nachos mit Guacamole, Salsa und Kräuterfrischkäse | CHF | 5.00 |
| Vitello Tonnato | CHF | 6.00 |
| Hummus, Oliventapenade und Bruschetta mit Röstbrot | CHF | 6.00 |
| Triologie vom Tartar | CHF | 13.00 |

WARME HÄPPCHEN

| | | |
|---|-----|------|
| Sautierte Jakobsmuschel, Erbsenpüree, Ananas-Chili-Chutney und Wasabicrumble | CHF | 6.00 |
| Riesencrevetten Variationen | CHF | 6.00 |
| Mini Pulled-Beef-Burger mit Zwiebel-Chutney und Barbecuesauce | CHF | 6.00 |
| Saisonale Suppe | CHF | 5.00 |
| Falafel mit Tzaziki | CHF | 5.00 |
| Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce | CHF | 5.00 |
| Portobellopilz mit Tomaten, Petersilie und Zwiebel | CHF | 4.00 |



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-Chuntey

Mini Püllede 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.

FRÜHLING

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Rhabarber, Radieschen und Apfel.
CHF 14

Serrano-Schinken mit grünen und weissen Spargeln an einer leckeren Vinaigrette
CHF 21

Rindstartar mit Belperknolle, cremiges Eigelb, Radieschen und Rucola 1
CHF 19

WARME VORSPEISEN

Cremiger Bärlauch-Risotto mit Morcheln und Saisonalem Gemüse.
CHF 17

Zitronenravioli mit Thymianbutter, Radieschen und Frühlingszwiebeln.
CHF 18

Weisse Spargeln mit Hollandaise, Vinaigrette und zur Auswahl:
Beinschinken/ Landrauchschinken/ Serrano-Schinken
CHF 19 / CHF 21 / CHF 21



SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe mit sautierter Riesenkrevette
CHF 16

Warme oder kalte Gartenerbsensuppe mit Creme Fraiche und
sautierter Jakobsmuschel
CHF 16

Bärlauch-Weissweincremesuppe mit Landrauch-Schinken
CHF 14

HAUPTGANG

Am Stück gegartes Kalbsteak mit Hollandaise, kleinen Kartoffeln und
weissen Spargeln.
CHF 54

Glasig gegartes Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce, cremiges Weissweinsrisotto und fri-
schem Blattspinat.
CHF 42

Sautierte Entenbrust mit Orangen beurre blanche, Kartoffelgnocchi und Karotten.
CHF 43

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und saisonalem Gemüse.
CHF 56

Sautiertes Saiblingsfilet mit feiner Vinaigrette, Venere-Risotto und grünen Spargeln.
CHF 42

Rindsfilet niedergegart mit Portweinjus, Kräuterkartoffelstock und Romanesco.
CHF 54

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Spargelrisotto mit sautierten Morcheln und Frühlingszwiebeln
31 CHF

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Walnuss und Radieschen
29 CHF

Kartoffelgnocchi mit Oliven, Frühlingszwiebeln, und Peperoni mit Feta überbacken
29 CHF



SOMMER

KALTE VORSPEISEN

Bunter Sommer Salat mit Melonen und Basilikum.
CHF 14

Tomaten Mozzarella Salat in diversen Strukturen mit Basilikum und Balsamico
CHF 18

Vitello Tonnato mit Kapern, Portulak und Zwiebeln.
CHF 21

Rauchlachstartar mit Gurke, Zitrone und Radieschen.
CHF 21

SUPPEN

Erdbeer-Gazpacho mit kurzgebratenem Thunfisch.
CHF 16

Kalte Tomatensuppe mit Ginschaum.
CHF 14

Portulak-Weissweincremesuppe mit sautierter Jakobsmuschel.
CHF 16

Melonenkaltschale mit Prosecco, Minze und Landrauchschinken.
CHF 14



HAUPTGANG

Lammrücken Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Ratatouille.

CHF 48

Sautierte Maispoulardenbrust mit leichter Kräuterrahmsauce, Tagliatelle und saisonales Gemüse.

CHF 38

Wolfsbarschfilet mit Oliven-Kapernsauce, Pommes Parisienne, Artischocken und Cherrytomaten.

CHF 43

Heilbuttfilet mit Gewürz beurre blanche, Kräuterkartoffelstock und Karotten.

CHF 44

Gerolltes Kalbssaltimbocca vom Runden Riemen mit Marsalajus, Dörrtomatenrisotto und sautierte Zucchetti.

CHF 49

Duo vom Kalb und Rindsfilet mit Portweinjus, Hollandaise, Bratkartoffel und Marktgemüse.

CHF 61

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Mediterranes Risotto mit im kataifiteig fritiertem Feta

CHF 29

Spinat- Riccota- Ravioli mit Zitronensauce, Rucola, Pinienkerne und Cherrytomaten

CHF 29.50

Kartoffelgnocchi mit Kräuterrahmsauce, Dörrtomaten und Portulak

CHF 29



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 | 12.00 |
| 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.



BARBECUE VARIANTEN

CLASSIC BBQ BUFFET

CHF 56.00 pro Person | 240g Fleisch pro Person

Fleisch*

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Mariniertes Truthanschnitzel à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Rosmarinkartoffeln

Saisonales Ofengemüse

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 2 Fleisch- und 2 Wurstsorten



GOURMET BBQ BUFFET

CHF 65.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

Fleisch*

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Mariniertes Schweinesteak à 60g

Marinierte Poulet Schenkel Steak à 60g

Riesencrevetten à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süßkartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



ROYAL BBQ BUFFET

CHF 79.00 pro Person | 300g Fleisch pro Person

Fleisch *

Mariniertes Rinderhüftsteak à 60g

Marinierte Poulet Brust à 60g

Mariniertes Lammfilet 60g

Jakobsmuscheln à 60g

Kalbsbratwurst 100% Kalb à 60g

Merguez Lamm & Rind à 60g

Chäs-Schüblig à 60g

Bauernbratwurst à 60g

Beilagen

Grosse Auswahl an Saisonalen Salaten

Maiskolben

Saisonales Ofengemüse

Süsskartoffeln Strips

Bakedpotatoes / Rosmarinkartoffeln

Brot

Auswahl an BBQ Saucen

Vegetarisch / Vegan

Portobellopilze

Beyond Plätzchen

Grillkäse

- Auswahl aus 3 Fleisch- und 2 Wurstsorten



FOODINSELN

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



INDIEN

Verschiedene Chutneys mit Naan, Samosa mit Gemüse, Samosa mit Poulet, Chicken Butter Masala, Kichererbsen Curry (Vegivariante), Lemon Rice



ITALIEN

Grilliertes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Pasta & Parmesanrahmsauce in einem Käseleib zubereitet, Poulet- & Auberginen-Picatta ``milanese`` (Vegivariante) und Tomatensauce



MEXICO

Tortilla Chips mit Guacamole, Salsa und Soure Creme, Caesar Salat, Chicken Fajita, Gemüse Tacos (Vegivariante)



SPANIEN

Chorizo, Manchego, marinierte Oliven, spanische Tortilla, Meeresfrüchte- & Kräuterseitling Paella (Vegivariante)



SCHWEIZ

Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus & Reibkäse, Waldpilzschnitte (Vegivariante), Polenta mit Salsiccia an Zwiebelsauce und Wurzelgemüse



USA

Schweinsplätzchen, Rindshuftsteak & Pouletschenkel-Steak vom Grill, Kartoffelsalat, Cole Slow und saisonale Salate. Diverse Saucen & Rosmarinkartoffeln



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 |
| Shirley Temple | 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
Mojito Classic, Erdbeer, Maracuja
Caipirinha Classic, Erdbeer, Maracuja
Caipiroska Classic, Erdbeer, Maracuja

SHOTS

CHF 5.00

Tequila
Berliner Luft
Francelico
Jägermeister
Sambuca
Saurer Apfel
Heuschnaps

MOCKTAILS

CHF 12.00

Virgin Basils mash
Virgin Mojito Classic, Erdbeer, Maracuja
Ipanema Classic, Erdbeer, Maracuja

** 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 | 8.00 |
| Stuhl Hussen inkl. Schleife | CHF | 15.00 |
| Zusätzliche Tischwäsche | CHF | 5.00 |
| Rheintaxi (30 Minuten) inkl. Lampion | CHF | 160.00 |
| Indoor Fontäne | CHF | 200.00 |
| Nebelmaschine | CHF | 150.00 |
| Holzplattenwand 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

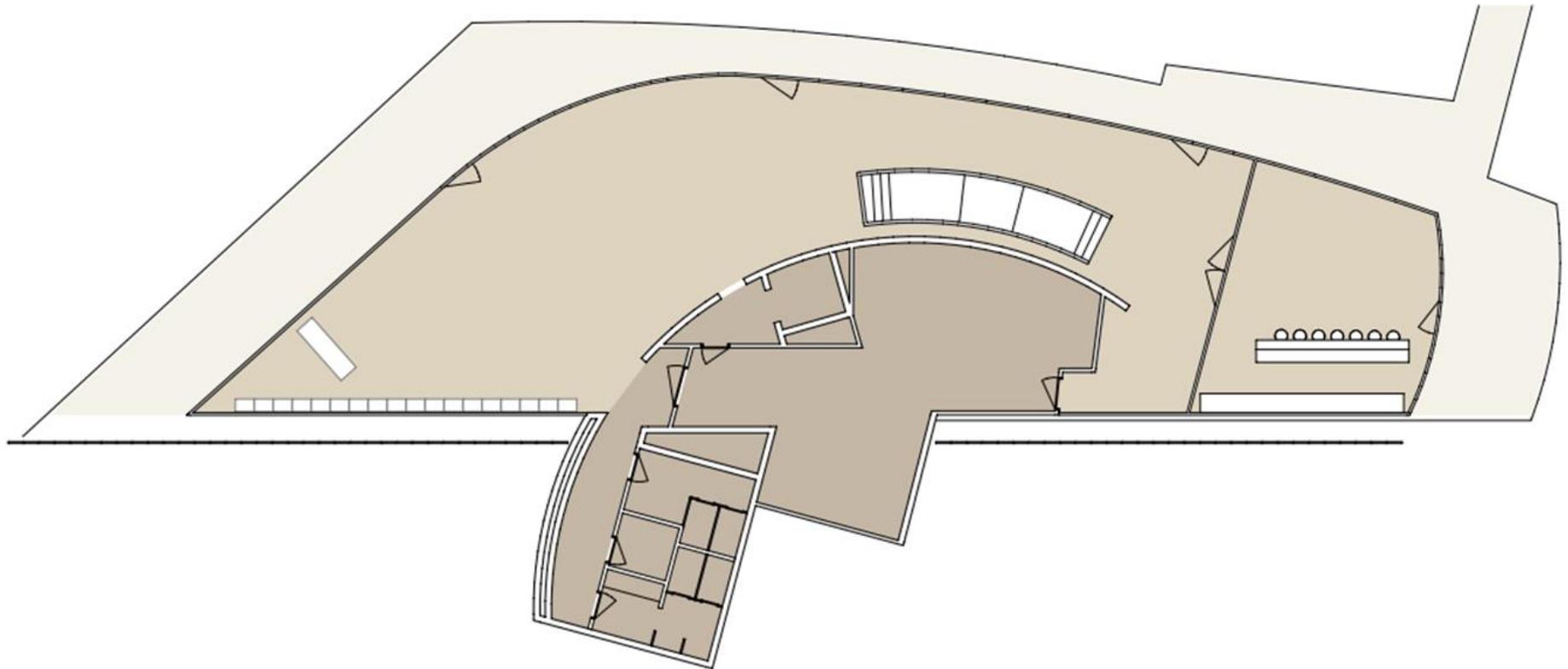
Stephanie Zumstein

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.

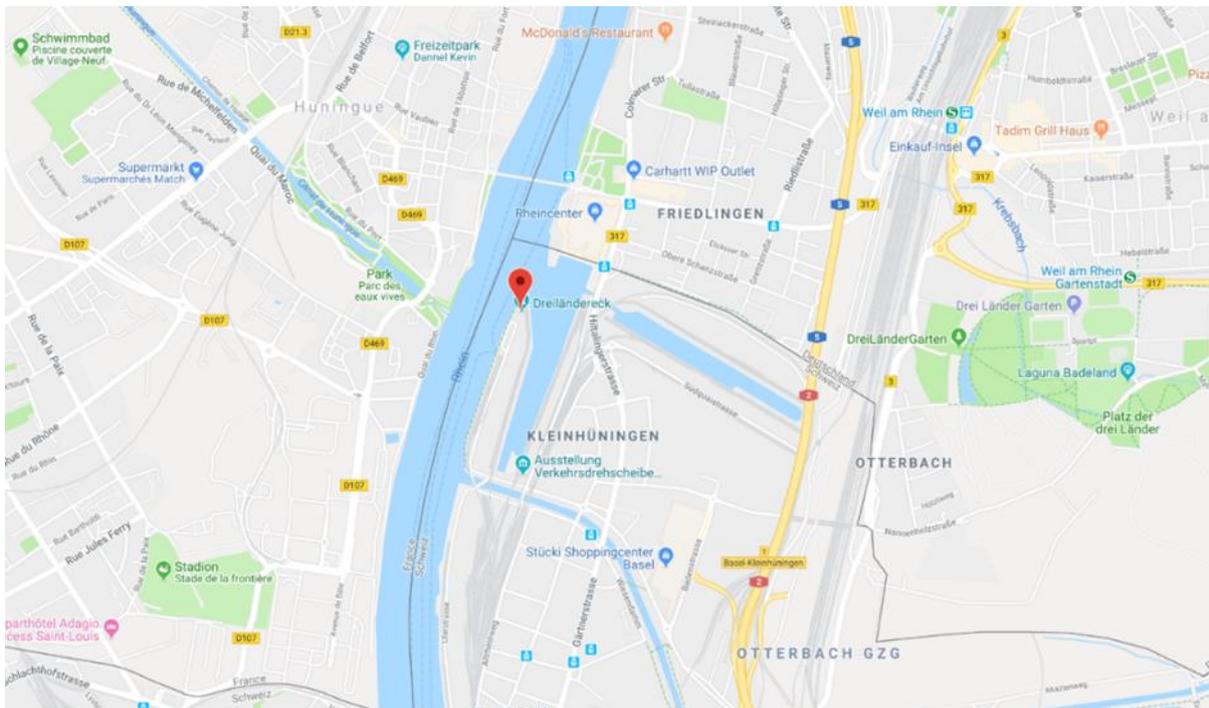
Es stehen rund 40 öffentliche Parkplätze zur Verfügung.

(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