
WE CREATE YOU CELEBRATE

Eure Hochzeit in der Sandoase



SANDOASE BASEL

Westquaistrasse 75

4057 Basel

www.sandoaseloft.ch

info@sandoase.ch



Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in unserer Hochzeitsmappe 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 Hochzeiten 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 Trauungsfächer, 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 Hochzeit. 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 an eurem speziellen Tag in einer traumhaften Location für kleine und große Hochzeiten. 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 Hochzeit.





FACTS ZU LOFT

Grösse	270m ² Innenraum	
	160m ² Balkon	
Kapazität	Eckige Tische:	120 Personen
	Runde Tische:	80 Personen
	Steh- Apero:	250 Personen

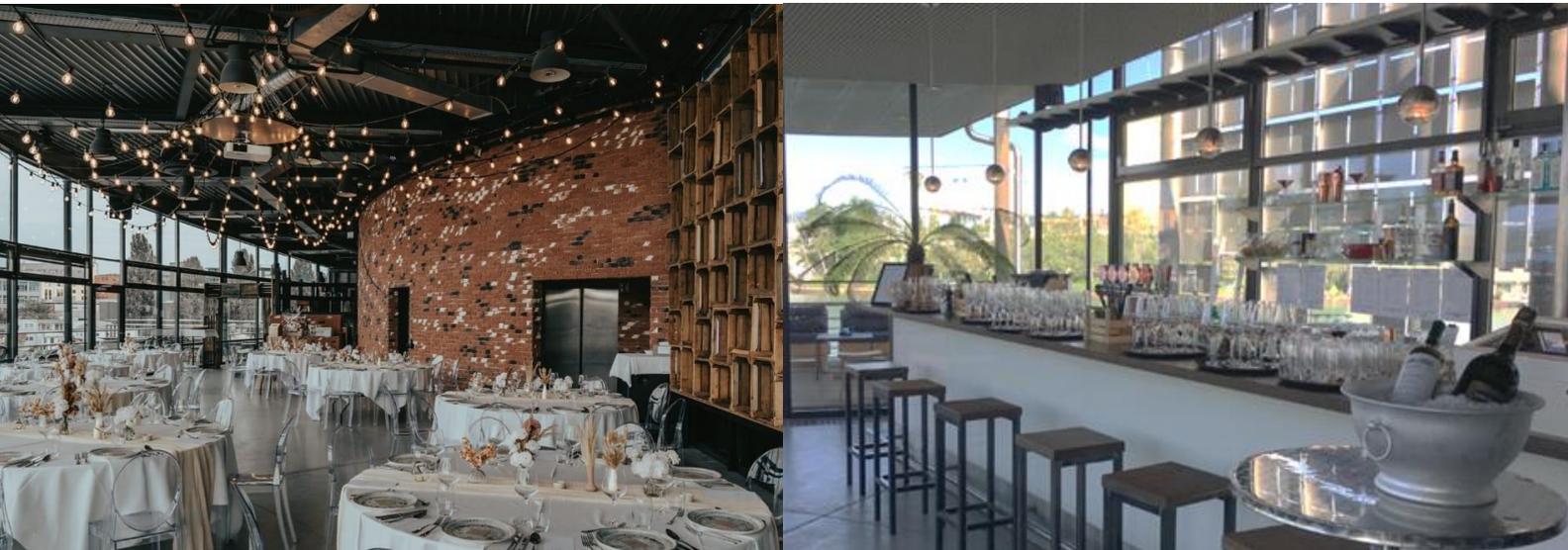
EXKLUSIVNUTZUNG LOFT

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

FREIE TRAUUNG & APERO

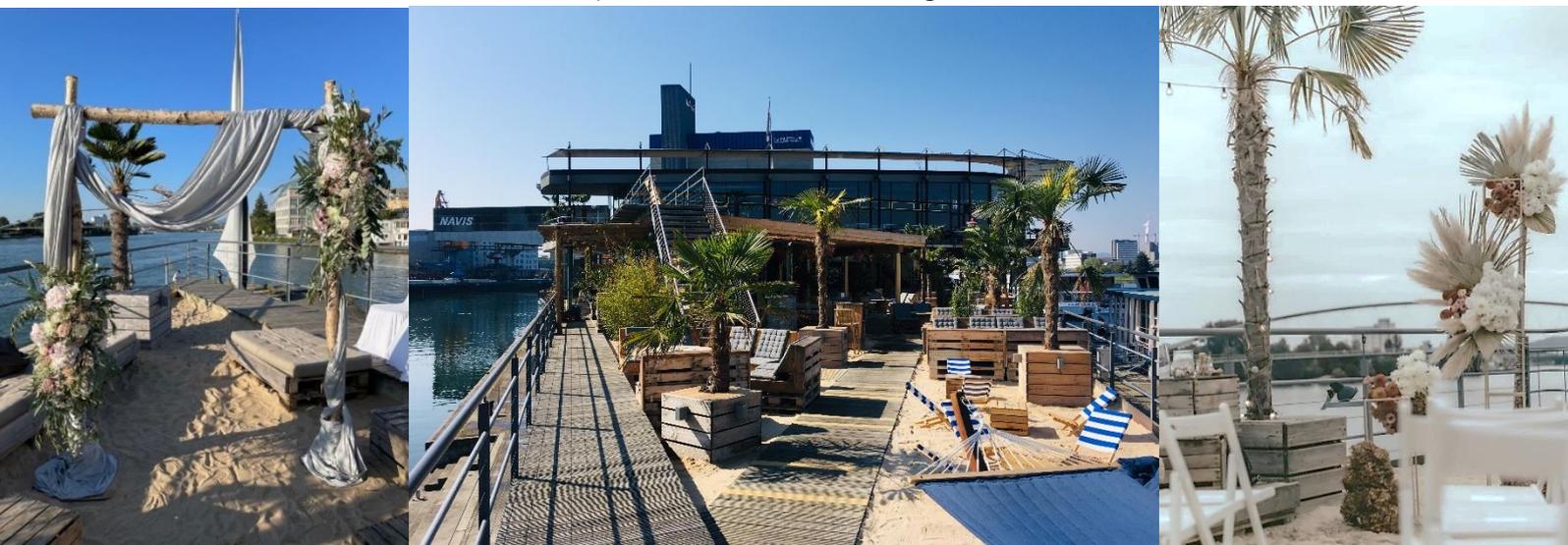
Im Spitzbereich der Sandoase treffen zwanglose Apéros mit köstlichen Häppchen und fruchtigen Cocktails auf entspannten Beachflair mit sandigem Untergrund. Durch einen direkten Zugangssteg zum Loft bietet dieser abgetrennte Bereich eine optimale Möglichkeit die Gäste gebührend zu empfangen und mit einem 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	Trauung: 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 + Umbaupauschale Freie Trauung CHF 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
Trilogie 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-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 Hochzeitsmenu 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 9

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 Klassic oder mit Himbbeeren	CHF	8.00
Saisonales Fruchtmousse	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, Fruchtmousse, 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 Parmesanleib 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 Hochzeitsparty 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

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.



INKLUSIVLEISTUNGEN

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

Diverse weitere Leistungen sind in der Miete erhalten:

Soundsystem

Mikrofon und Mobile Box für die Trauung im Spitzbereich

Mikrofon, Beamer und Leinwand im Loft

Lichtsystem

Technikausstattung für den DJ

Umbau zur Party

Weisse Tischwäsche für Buffets & Eckige Tische

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
Rheintaxi (30 Minuten) inkl. Lampion	CHF	160.00
Indoor Fontäne	CHF	200.00
Nebelmaschine	CHF	150.00
Holzboxenwand am Eingang	CHF	200.00
Bühnenelement (1m x 2m)	CHF	50.00
Zusätzliche Tischwäsche	CHF	5.00



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

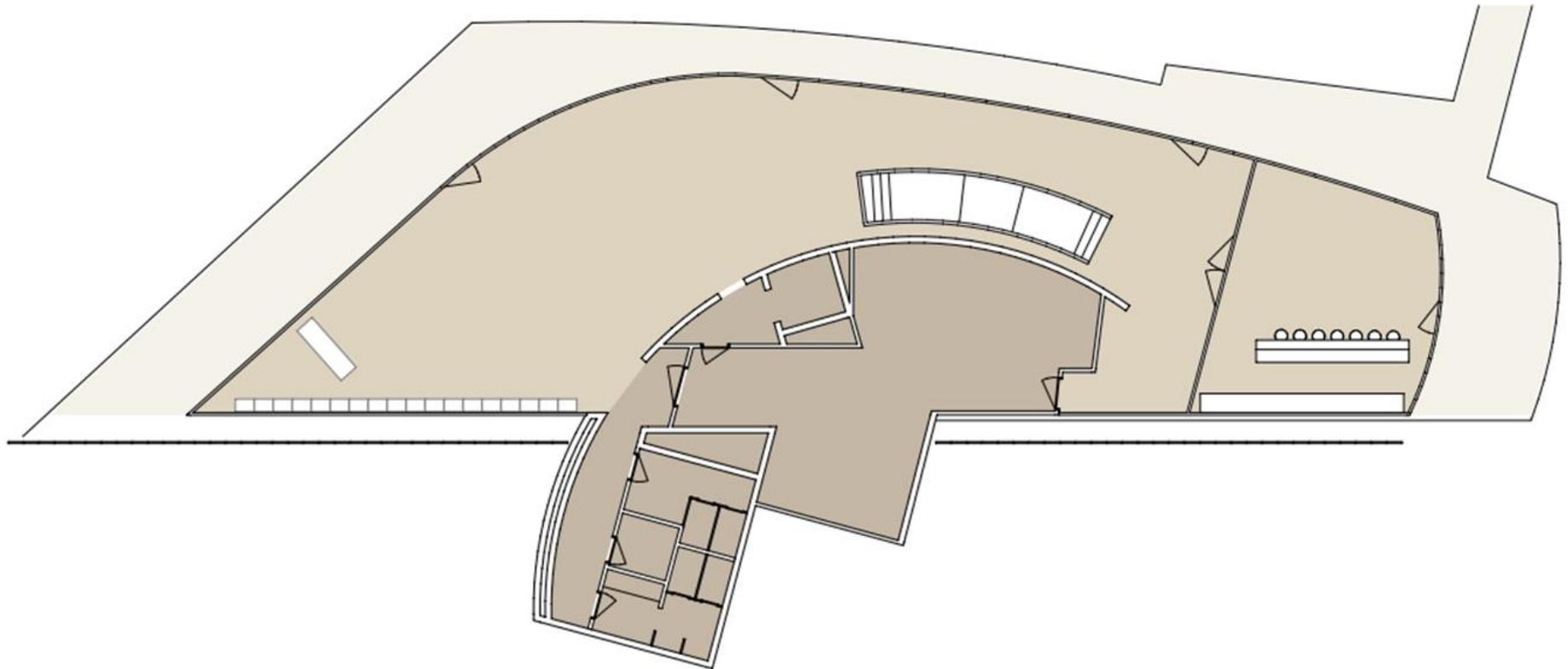
Stephanie Zumstein

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.

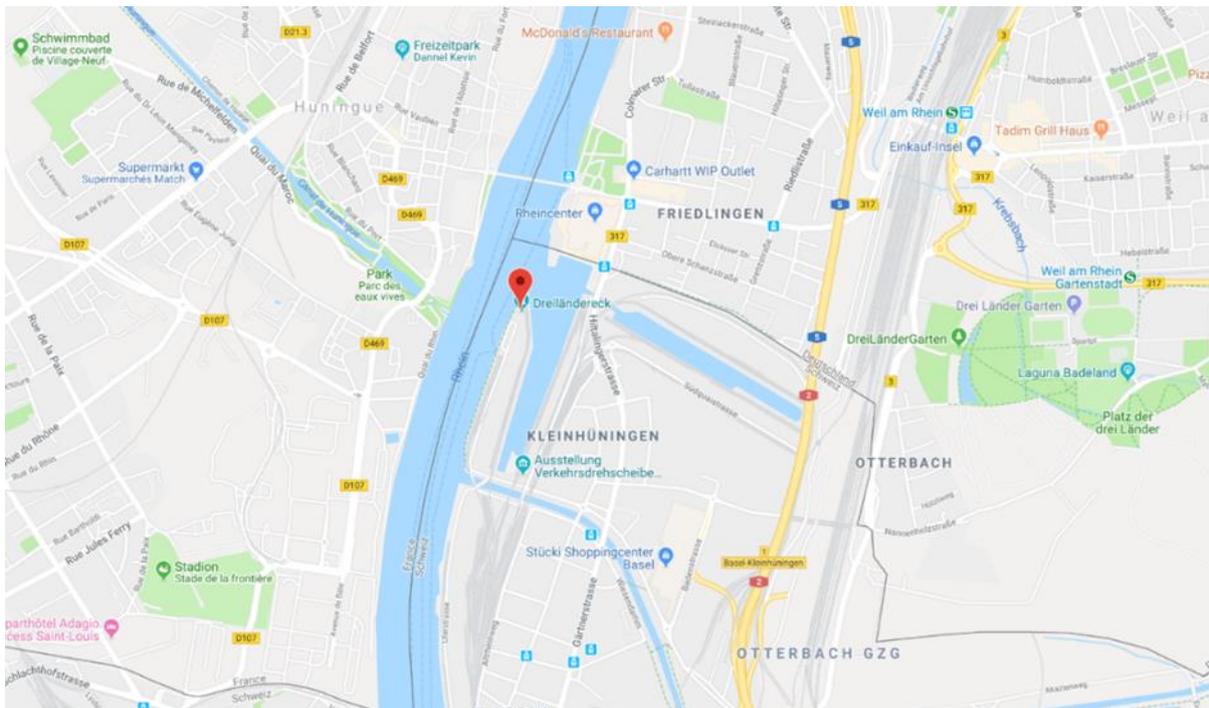
Es stehen rund 40 öffentliche Parkplätze zur Verfügung.

(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