

PARK

Erholung in Restaurant und Seminar

PA
RK

Lange Erlen



IN HALTS VER ZEICH NIS

Gelegen im Grünen, zwischen Tierpark und Stadtrand, haben wir uns in den Mauern des Traditionslokals neu erfunden. Wir sind ein Ort für Freunde und Familie. Ein Ort kreativ inszenierter Klassiker und neuentdeckter Aromen. Ein Ort, wo Gastfreundschaft gelebt und wo mit Leidenschaft gekocht wird.

Im renovierten Restaurant sowie, in den Sommermonaten, auf der weitläufigen Terrasse, verwöhnen wir unsere Gäste vom ersten Brunch-Happen bis zum letzten Absacker.

Entdecke das PARK - unaufgeregt aufregend.

Restaurant und Terrasse	3
Räume	4 – 5
Seminare	6
Apéro	7
Menü	8
Getränke	9
FOER	10
Team	11
Betriebe	12

UNSERE RÄUME



RESTAURANT



Unsere Küche steht für Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit und Qualität. Bodenständige Gerichte in aufregenden Variationen lassen Herzen höher schlagen und sorgend dafür, dass für jeden etwas dabei ist. Das PARK lebt durch die Vielseitigkeit der Lokalität, der Diversität der Besucher und der langen Tradition einzigartiger Anlässe.



TERRASSE



Ob Mittagessen, Apéro oder Abendessen - auf der Terrasse lässt es sich gemütlich im Grünen entspannen.



UNSERE RÄUME



RÄUME

« Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten Ihnen und Ihren Teilnehmern ein vielfältiges Angebot. Ausstattung und Grösse sowie Infrastruktur sind Ihren Ansprüchen entsprechend anpassbar. Sie bieten Platz für kleinere Sitzungen bis hin zum Plenum. Ideal sind unsere kombinierbaren Räume für Workshops, Weiterbildungen, Tagungen und Feste aller Art. Gerne sind wir Ihr Gastgeber und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen. Kontaktieren Sie uns für eine Offerte. »

UNSERE RÄUME



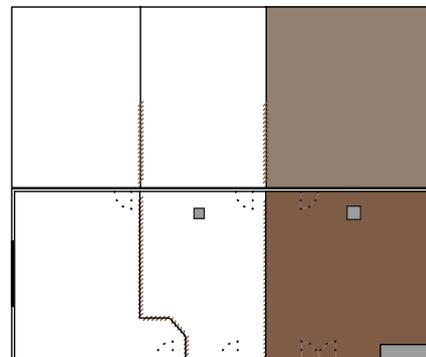
RÄUME IM PARK

Miete pro Raum und Tag 200 CHF. Bei Mindestkonsumation von 1500 CHF entfällt die Miete. Die Räume können auch kombiniert werden, dank der flexibeln Zwischenwände.

Raum Park

52.5 m² innen

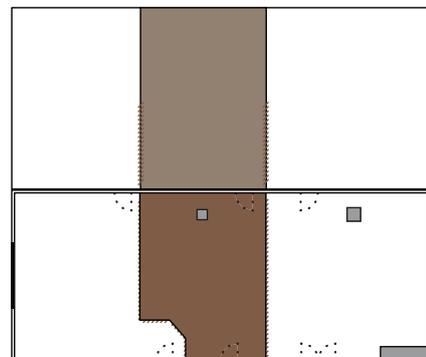
62.4 m² draussen



Raum Jäger

43 m² innen

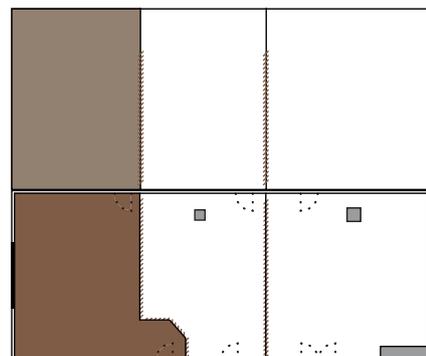
48.4 m² draussen



Raum Wiese

38 m² innen

46.6 m² draussen



IHR SEMINAR



GANZTAGSPAUSCHALE (von 08.00 – 17.00 Uhr)

Ab 5 Personen

P.P 99

- Raum mit gewünschter Bestuhlung und Ausstattung*
- Mineralwasser & Kaffee
- Saisonale Früchteplatte im Raum
- 2 Kaffeepausen Vormittags & Nachmittags
Kaffee, Espresso, Tee & Milchgetränke, Orangensaft, Gipfeli am Vormittag und Desserttraum surprise am Nachmittag.
- Dreigang Businesslunch

HALBTAGESPAUSCHALE (von 08.00 bis 13.00 Uhr oder 12.00 bis 17.00 Uhr)

Ab 5 Personen

P.P 79

- Raum mit gewünschter Bestuhlung und Ausstattung*
- Mineralwasser & Kaffee
- Saisonale Früchteplatte im Raum
- 1 Kaffeepause
Je nach Zeit Kaffee, Espresso, Tee & Milchgetränke, Orangensaft, Gipfeli am Vormittag oder Desserttraum surprise am Nachmittag
- Dreigang Businesslunch

*WiFi, Beamer, Leinwand, ein Flipchart mit Papier, eine Pinnwand, Blöcke und Stifte für alle Teilnehmer/innen sowie ein Moderatorenkoffer sind im Preis inbegriffen. Zusätzliche Technik im Raum kann separat dazu gebucht werden.

APÉRO

ab 25 Personen

V = Vegetarisch

Bitte weisen sie uns auf allfällige Unverträglichkeiten hin!



„PARK MEZZE“

P.P. 25

Baba Ghanoush
Samosa
Randen-Hummus
Suppe im Glas
Jalapenos mit Frischkäse
Muhammara
Crevetten im Kartoffelmantel
Hausgemachte Naan Brot-Ecken

„FEINSCHMECKER“

P.P. 55

Mini-Pide mit Avocado-Chili-Salat
Crostini mit Lachstartar
Marinierte Pouletspiesse à 60g
Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas
Gebratene Butterfly Crevetten mit Sesamöl
Saftige Rindsfiletwürfel am Spiessli à 60g
Rassige Peperoni mit Frischkäsefüllung
Jakobsmuscheln an Kardamom und Orangen
Gefüllte Mini-Clubsandwich
Gemüseflan mit Brunnenkresse im Glas
Mousse au Chocolate Grand Cru

„FREESTYLE“

wählen Sie Ihren Preis ab 25.00 CHF pro Person
und wir stellen Ihnen eine leckere Auswahl zusammen

MENÜ

ab 25 Personen

V = Vegetarisch

Bitte weisen sie uns auf allfällige Unverträglichkeiten hin!



MENU I

P.P. 58

Kopfsalatherz mit Cherrytomaten an Estragon-Vinaigrette

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und breiten Nudeln

oder Zucchettillasagne mit gebratenen gelben Pfirsichen an Tomatenpestocreme

Saisonaes Tiramisu

MENU II

P.P. 65

Gazpacho Andalusische Art mit Parmesanbaguette

Gebratenes Rindsfilet mit Gratin Dauphinois und junges Gemüse an Thymianjus

Oder Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Duftreis

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

MENU III

P.P. 60

Nüsslisalat im Parmesankörbchen mit Freiland Ei

Gebratene Maispoularde mit Salbei auf Limonen Ravioli dazu Cassis Jus und junges Gemüse

oder Sautierte Waldchampignons unter der Blätterteighaube an Chablis Sauce und frisches

Marktgemüse

Mousse au Chocolate Grand Cru

GETRÄNKE



Für jeden Anlass kann eine individuelle und erweiterte Getränkekarte erstellt und angeboten werden. Unsere Weinkarte erhalten Sie auf Anfrage.

GETRÄNKE

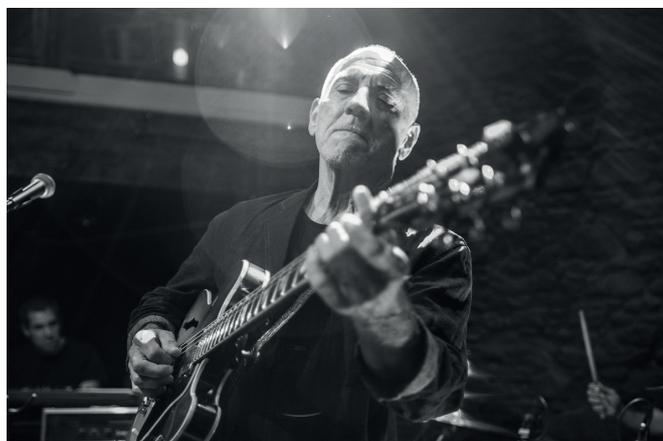
MINERAL mit und ohne	0.35L	4.5
MINERAL mit und ohne	0.5L	6
MINERAL mit und ohne	1L	9
LEITUNGSWASSER	0.5L	2
COCA COLA	0.33L	5
COCA COLA ZERO	0.33L	5
FANTA	0.33L	5
SPRITE	0.33L	5
EISTEE hausgemacht	0.3 0.5L	4 6
LIMONADE hausgemacht	0.3 0.5L	4 7
APFELSCHORLE	0.33L	5
SÜSSMOST	0.33L	5
RIVELLA rot oder blau	0.33L	5
SWISS MOUNTAIN SPRING Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0.2L	5
REDBULL	0.25L	5
ORANGENSAFT	0.2L	5
TOMATENSAFT	0.2L	5
KINDERSIRUP	0.2L	1

BIER

VOM FASS		
WARTECK BIER PANACHÉ	0.3 0.5L	5 8.5
FELDSCHLÖSSCHEN Braufrisch	0.3 0.5L	5 8.5
AUS DER FLASCHE		
SCHNEIDER WEISSE	0.5L	8.5
WARTECK BIER	0.33L	5
FELDSCHLÖSSCHEN Alkoholfrei	0.33L	5
FELDSCHLÖSSCHEN Weizenfrisch (alkoholfrei)	0.33L	5

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4.5
ESPRESSO/RISTRETTO	4.5
DOPPELTER ESPRESSO	6.5
CAPPUCCINO	5.5
SCHALE	6
LATTE MACCHIATO	6
TEE	4.5
SCHOGGI/OVO	5
MILCH	3.5
MIT SCHUSS	
ESPRESSO CORRETTO	7.5
KAFFEE LUTZ/FERTIG	7.5
TEE RUM	7.5



FOER

Machen Sie Ihren Event zu einem einmaligen Erlebnis und geniessen Sie Ihr persönliches Konzert. Durch den Verein FOER (Förderkreis für Kultur- und Sozialprojekte) bieten wir Ihnen auch Bühnenunterhaltung, von Konzerten, über Comedy, bis hin zu Performances. Durch seine Zusammenarbeit mit unzähligen lokalen Talenten, Musikschaaffenden sowie Spoken Word Virtuosinnen und Virtuoson belebt der FOER die Region Basel und auch ihren Event.

TEAM



Annekatriin Erhard

Betriebsleitung

E: annekatriin.erhard@parterre.net
T: +41 61 205 31 45



René Keita

Executive Chef

E: rene.keita@parterre.net
T: +41 61 205 31 43

« **Gemeinsam schaffen wir einen
unvergesslichen Anlass!**»

Nicht das richtige für Sie? Werden Sie hier fündig...

Die Parterre Basel Gruppe vereint diverse Betriebe unter sich, die sich nicht nur in ihren Lokalitäten unterscheiden sondern auch im Angebot. So können wir auf jedes ihrer Bedürfnisse perfekt eingehen.



**PAR
TERRE
ONE**

parterre rialto
seminarzentrum & restaurant

ATLANTIS
• BASEL •

SEIT 1947

« Vom Gekanntem überrascht werden – mit Bekannten verweilen – ungezwungen stilvoll geniessen. Das Kleinbasler Kulturlokal-traditionell anders. Individuelle Angebote für Ihren Privat- oder Firmenanlass sind für uns selbstverständlich. Die einzigartige Infrastruktur des Parterre One erlaubt unvergessliche Anlässe: Ein Privatkonzert nach Speis & Trank? Gemeinsam erarbeiten wir Ihren Wunsch. »

« Tagen, essen, geniessen. Lassen Sie sich mit individuellen, regionalen sowie internationalen und saisonalen Leckerbissen von der Kulinarik unserer Küche verwöhnen. Unser erfahrenes Servicepersonal kümmert sich um Ihr leibliches Wohl und bedient Sie mit viel Know-how. »

« Konzertbar & Restaurant - legendär echte Musik, echt legendäres Essen. Unvergessliche Events, ob als Firmen- oder Privatanlass, sind im Atlantis Basel garantiert. Entdecken und erleben Sie die Möglichkeiten in Basels legendärstem Kulturlokal. »