



Events & Apéros

Businesskunden

Bar Rouge - Top of Switzerland

...hoch über den Dächern von Basel, dem Himmel nahe, mit herrlicher Aussicht über das quirlige Stadtleben und die malerischen Landschaften, ein Ort der Sinne und des Genusses...

Die Bar Rouge ist eine Event Location, welche eine Bar, Lounge und Veranstaltungsraum in einem verbindet. Sie stellt somit das perfekte Ambiente für Ihre individuellen Firmenanlässe dar. Stärken Sie Ihr Teamwork mit einem gemeinsamen Afterwork Drink, lassen Sie die Herzen Ihrer Kunden mit einem köstlichen Apéro riche höher schlagen oder nutzen Sie unsere exklusive Location für Seminare und Präsentationen. Die atemberaubende Aussicht über das lebhaftes Stadtleben von Basel verleiht zusätzlich jedem Anlass das gewisse Etwas und lässt diesen unvergesslich machen.

Lassen Sie sich verzaubern und entdecken Sie die Bar Rouge – in 105 Metern Höhe.

Öffnungszeiten: Bar - Lounge - Club

Sonntag	17:00 – 01:00
Montag	17:00 – 01:00
Dienstag	17:00 – 01:00
Mittwoch	17:00 – 02:00
Donnerstag	17:00 – 03:00
Freitag	17:00 – 04:00
Samstag	17:00 – 04:00

Die Durchführung von Veranstaltungen und Apéros ist selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten möglich.

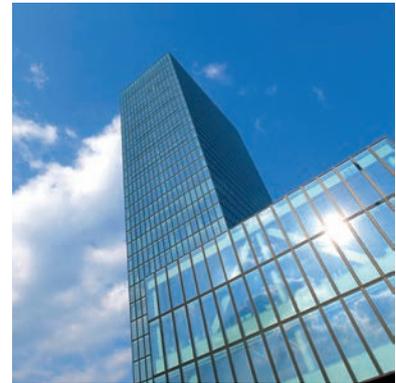


Event Locations

Die Bar Rouge erstreckt sich über die zwei obersten Stockwerke des Messeturms. Sie setzt sich zusammen aus der Executive Lounge im 30. Stock und Bar im 31. Stock. Für Ihren Anlass in 105 Metern Höhe stehen Ihnen verschiedene Bereiche zur Verfügung. Gerne laden wir Sie zu einer persönlichen Besichtigung ein.

Bar Rouge – gesamte Location

Für Exklusiv-Veranstaltungen **bis zu 250 Personen** bietet die Bar Rouge, mit ihrem stilvollen Ambiente, die perfekte Location, um in gediegener Atmosphäre Ihren Anlass durchzuführen.



Konditionen: Mietkosten auf Anfrage

Dancefloor Section – 31. Stock

Ideal für Ihren Event **bis zu 100 Personen**, mit herrlicher Sicht über die Basler Innenstadt, den Rhein und den Messeaubau. Während unseren Öffnungszeiten entstehen in der Regel keine Mietkosten. Für Anfragen während Messen und ausserhalb der regulären Öffnungszeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



VIP Section – 31. Stock

Die gemütliche Ecke für kleinere Anlässe **bis zu 30 Personen**.

Während unseren Öffnungszeiten entstehen in der Regel keine Mietkosten. Für Anfragen während Messen und ausserhalb der regulären Öffnungszeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Executive Lounge – 30. Stock

Im 30. Stock gelegen ist die Executive Lounge optimal, um Ihren Event für **bis zu 80 Personen** ungestört und zurückgezogen von den restlichen Gästen durchzuführen. Der Raum eignet sich insbesondere für Präsentationen, Workshops oder Seminare. Mietkosten auf Anfrage.



Seminarraum – 30. Stock

Unser Seminarraum im 30. Stock ist hervorragend geeignet für Meetings und Seminare im kleineren Rahmen **bis zu 10 Personen.**



Ausstattung für Ihre geplanten Events

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, stellen wir Ihnen auf Wunsch folgende Ausstattung kostenlos zur Verfügung:

- Beamer & Leinwand
- Kabelmikrofon (Funkmikrofon gegen Gebühr)
- Seminar-/Theaterbestuhlung
- LCD-Screens
- LED Multimedia-Walls
- Flipcharts
- Pinnwand

Selbstverständlich kann weitere Technik kostenpflichtig angemietet werden.
Gerne beraten wir Sie ausführlich

Um für einen reibungslosen technischen Ablauf zu sorgen, kann zudem ein separater Techniker für CHF 69.- pro Stunde zur Verfügung gestellt werden.
Mietkosten auf Anfrage.

Catering

Damit Ihr Anlass auch kulinarisch ein unvergessliches Ereignis wird, bieten wir Ihnen das komplette Catering aus unserem Hause an. Neben einer Vielzahl an Getränken bietet Ihnen die Bar Rouge die Möglichkeit, auserlesene und exklusive Speisen zu geniessen – sei es Fingerfood Spezialitäten oder reichhaltige Apéro-Kreationen. Gerne beraten wir Sie auch individuell.



Bar Rouge Fingerfood Spezialitäten

Die hauseigenen Fingerfood Spezialitäten eignen sich wunderbar als kleine Gaumenfreuden für Ihren Anlass in 105 Metern Höhe. Lassen Sie sich von rassigen mexikanischen und spanischen Köstlichkeiten inspirieren oder geniessen Sie urige Schweizer Spezialitäten.

Fingerfood Mexiko

- Mit Gemüse gefüllte Tortillas
- Nachos mit Guacamole
- Red Hot Cheese Peppers
- In Cornflakes panierte Pouletbruststreifen
- Maissuppe mit Tequila

Bestellbar ab 15 bis 60 Personen, jeweils von Dienstag bis Samstag.
Die Vorbestellung muss 5 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

5 Einheiten:
CHF 20.00 pro Gast

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



Fingerfood Spanien

- Albondigas con Tomate (Hackfleischbällchen auf pikanter Tomatensauce)
- Gambas al Ajillo (Crevetten mit Knoblauch)
- Pan con Jamón-Serrano (Baguette Brötchen mit Serrano Schinken)
- Tortilla de Patata (Kartoffelomelette)
- Kräuter-Oliven mit Chili
- Gazpacho Shot (kalte Tomaten-Gurkensuppe)

Bestellbar ab 15 bis 60 Personen, jeweils von Dienstag bis Samstag.
Die Vorbestellung muss 5 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

6 Einheiten
CHF 30.00 pro Gast

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



Fingerfood Schweiz

- Regionale Fleischplatte garniert
- Bündnerfleisch vom Galloway Rind, Schinkenspeck, Rauchspeck und Rauchwürstli, alles von biologischen und naturnahen Bauernhöfen aus dem Fricktal
- Dazu ein Rotwein-Hartkäse
- Frisches Brot

Bestellbar ab 15 bis 60 Personen, jeweils von Dienstag bis Samstag.
Die Vorbestellung muss 5 Tage vor dem Anlass erfolgen.

PREISE

CHF 25.00 pro Gast

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



Beverages

	cl	CHF
Mineral (mit oder ohne Kohlensäure)	100	10.-
Orangensaft	100	10.-
Coca Cola	100	15.-
Nestea Lemon	100	15.-
Bier Carlsberg (Flasche)	25	6.-
Prosecco DOC extra dry, Albino Armani	75	75.-
Weissweine		
Aglianico Bianco IGT Il Preliminare 2012, CANTINE DEL NOTAIO Basilicata, Italien	1.0	9.-
Aglianico, Moscato, Malvasia, Chardonnay	7.5	58.-
Gutedel Steingruble 2010, ZIEREISEN		
Baden, Deutschland	1.0	9.-
Chasselas, Gutedel	7.5	57.-
Merlot Bianco DOC Terre Alte, Gialdi		
Tessin, Schweiz	1.0	9.-
Merlot	7.5	60.-
Zind Vin de Table 2009, ZIND-HUMBRECHT		
Turckheim, Elsass, Frankreich	1.0	10.-
Chardonnay, Auxerrois	7.5	65.-
Rotweine		
Chablais AOC Aigle Cuvée Noé rouge 2012, BOVARD		
Waadt, Schweiz	1.0	10.-
Merlot, Pinot Noir	7.5	64.-
Rioja DOCa Lindes de Remelluri 2009, REMELLURI		
Rioja, Spanien	1.0	10.-
Tempranillo, Garnacha	7.5	63.-
Valpol. Ripasso DOC La Corte del Pozzo BIO 2010, FASOLI		
Venetien, Italien	1.0	9.-
Corvina, Rondinella	7.5	58.-
Amarone della Valpolicella Classico DOC 2008, ALLEGRINI		
Venetien, Italien	7.5	110.-
Corvina, Rondinella und Oseleta		

Alle Preise inklusive 8% MwSt.



Apéro-Bowlen

	cl	CHF
mit Alkohol	200	108.-
ohne Alkohol	200	76.-

Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Individuelle Apéro-Bowlen auf Anfrage
Bestellung ab 5 Litern möglich.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zu weiteren Getränken zur Verfügung.
Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch. Die Vorbestellung muss 5 Tage vor dem Anlass erfolgen.

Externes Barcatering

Möchten Sie eine neue Art des Caterings erleben und Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches bieten?

Die Bar Rouge übernimmt für Ihren externen Anlass das Barcatering und entführt Sie in die Welt der Drinks und Cocktailkreationen. Dafür stellen wir Ihnen das gesamte Material zur Verfügung und unser geschultes Personal sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Gerne beraten wir Sie individuell.



Teambuilding-Events

Sorgen Sie für Abwechslung und stärken Sie den Teamgeist Ihrer Mitarbeiter bei einem gemeinsamen Erlebnis in der Bar Rouge. Mit unseren speziell auf Sie zugeschnittenen Programmen, können Sie in 105 Metern Höhe einen Teambuilding-Event der anderen Art erleben.

Barkurse

In Gruppen bis zu 10 Personen führen Sie unseren erfahrenen Barkeepern in die Welt der Cocktails ein. Erlernen Sie die Grundlagen dieses faszinierenden Handwerks und mixen Sie Ihren eigenen Drink.

Salsa-Tanzkurse

Lassen Sie sich von Salsarhythmen und Latinoklängen verzaubern und entdecken Sie sich in einem gemeinsamen Tanzkurs neu.

Gerne stellen wir Ihnen weitere Informationen auf Anfrage zu.

Weitere Dienstleistungen & Informationen

Personal, Service

Für Ihren Event in 105 Metern Höhe stellen wir Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung, welches sich mit Hingabe dem leiblichen Wohl Ihrer Gäste widmet. Pro Servicemitarbeiter verrechnen wir Ihnen CHF 49.- pro Stunde (inkl. 1 Stunde Auf-/Abbau). Preise für externes Barcatering auf Anfrage.

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen unsere Garderobe im Eingangsbereich im Erdgeschoss zur Verfügung. Pro Garderobemitarbeiter verrechnen wir CHF 38.- pro Stunde.

Security

Um für einen reibungslosen Ablauf zu sorgen, bieten wir für Ihren Anlass auf Wunsch Securitymitarbeiter à CHF 65.- pro Stunde auf.

Lift

Um die Bar Rouge zu erreichen, benutzen Sie bitte unseren eigenen, dafür vorgesehenen Lift. Ausserhalb der Öffnungszeiten muss dieser reserviert und aus Sicherheitsgründen betreut werden. Das Liftpersonal verrechnen wir Ihnen mit CHF 49.- pro Stunde.

Dekoration

Wünschen Sie eine spezielle Dekoration für Ihren Anlass? Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit. Kosten für Material und Zeitaufwand werden in Rechnung gestellt. Blumendekoration bestellen wir gerne gemäss Ihren Wünschen bei einem Floristen unseres Vertrauens. Zudem übernimmt unser Team für Sie gerne den Entwurf und Druck der hauseigenen Menü- und Weinkarten.

Parkmöglichkeiten

Das Parkhaus vis-à-vis des Messeturms ist 24 h geöffnet. Die Benützung der Messeturmtiefgarage ist nicht möglich.

Zahlungskonditionen

Miete:

100% im Voraus

Speisen und Getränke:

50% im Voraus, 50% nach dem Anlass

Diverses:

50% im Voraus, 50% nach dem Anlass

Annulationskosten (generell)

30 bis 20 Tage vor dem Anlass:

25% der bestellten Leistungen

19 bis 12 Tage vor dem Anlass:

50% der bestellten Leistungen

11 bis 0 Tage vor dem Anlass:

100% der bestellten Leistungen

Annulationskosten (bei Messen)

180 bis 151 Tage vor dem Anlass:

25% der bestellten Leistungen

150 bis 91 Tage vor dem Anlass:

50% der bestellten Leistungen

90 bis 0 Tage vor dem Anlass:

100% der bestellten Leistungen

Änderungen

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, bitten wir Sie, uns umgehend zu informieren.

Die sieben Tage vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Anzahlung und die Fingerfood Bestellung.

Haftung

Die Bar Rouge lehnt jegliche Verantwortung bei Diebstahl und/oder Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Materialien und Garderobe ab.