BAR ROUGE
TOP OF SWITZERLAND

Cocktailbuffets

Organisieren Sie einen Apéro riche oder möchten Sie Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Stehdinner verwöhnen? Dann sind die Cocktailbuffets vom Bad Bubendorf für jeden Geschmack die richtige kulinarische Wahl.

DELIGHT

kalte Einheiten

- hausgemachte Grissini und marinierte Oliven
- Basler "Sunnereedli" mit Frischkäsemousse und Bündnerfleisch (auch vegetarisch möglich)
- Mini Caesar Salad, Baby Lattich mit Parmesan, Speck an Caesar Dressing (auch vegetarisch möglich)
- Mini Sandwiches (mit vegetarischer Variante)
- Hummus und Baba Ganoush mit Pita Brot
- Lachstatar mit Daikon (Rettich), Wasabi und Erbsen
- verschiedene Sandwichs (vegan, vegetarisch, fleischbasiert)

warme Einheiten

- Curry Kokossuppe
- Omas Kalbshackbällchen an BBQ Sauce
- Poulet Aileron mit Mango Sriracha
- Nachos mit Cheddar Cheese und Pico di Gallo
- Rotes Thai Curry mit asiatischem Gemüse und Papadam
- Fritto Misto, frittierte Moscardini (Oktopus) und Calamari mit Aioli
- Risotto der Saison
- Ravioli der Saison

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 39.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 55.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 10.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Poulet, Schwein, Rindfleisch (CH), Lachs (SCO), Moscardini & Calamari (IT). Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt

glutenfrei
laktosefrei
leicht scharf
vegetarisch
vegan

Bar Rouge . BR Basel GmbH . Messeplatz 10 . CH-4058 Basel
Phone +41(0)61 361 3031 . Fax +41(0)61 683 3416 . contact@barrouge.ch . www.barrouge.ch

BAR ROUGE
TOP OF SWITZERLAND

EXQUISITE

kalte Einheiten

- Kichererbsen Lollipop mit Avocado und Amaranth
- Bruschetta, hausgemachte Focaccia mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum
- Mini Wurst-Käse-Salat, Chlöpfer mit rezentem Baselbieter Käse
- Tramezzini (mit vegetarischer Variante)
- knackiger Saisonsalat mit seinem Dressing
- Vitello Tonnato mit Pistazien, Kapern, Parmesan
- verschiedene Sandwichs (vegan, vegetarisch, fleischbasiert)

warme Einheiten

- Baselbieter Weissweinsuppe
- indisches Linsen Dal mit Naan Brot
- orientalisches Gemüse Bonbon mit Harissa Dip
- neapolitanisches Pinsa Brot mit Burrata, Basilikum und Prosciutto
- Whiskey Brisket im Ciabatta Brot mit Chipotle Sauce
- Eglifilet im Unser Bierteig mit Remouladensauce
- Risotto der Saison
- Ravioli der Saison

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 45.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 65.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 12.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Poulet, Schwein, Rindfleisch (CH), Lachs (SCO), Moscardini & Calamari (IT). Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt

glutenfrei
laktosefrei
leicht scharf
vegetarisch
vegan

Bar Rouge . BR Basel GmbH . Messeplatz 10 . CH-4058 Basel
Phone +41(0)61 361 3031 . Fax +41(0)61 683 3416 . contact@barrouge.ch . www.barrouge.ch

BAR ROUGE
TOP OF SWITZERLAND

DELUXE

kalte Einheiten

- Basilikum Cones mit Blumenkohlmousse und rotem Mangold
- Poke Bowle mit Wakame, Mango, Edamame, Avocado und Ponzu
- Gemüse Pakora (frittiert) mit Mango Salsa
- Rindstatar mit Trüffelcrème und Wasabi
- Sauerteig Crostini mit Burrata und Tomaten-Ingwer-Chutney
- Lachs Sashimi mit Miso, Kapern und Zitrone
- verschiedene Sandwichs (vegan, vegetarisch, fleischbasiert)

warme Einheiten

- cremiges Steinpilzrisotto mit Pinienkernen, Dörrtomaten und einem Hauch von Parmesan
- hausgemachte Agnolotti an Fontinasauce (mit saisonalen Füllungen: Spargel, Morcheln, Trüffel, Tomaten Basilikum, Zitronen-Ricotta)
- indisches Chana Masala Kichererbesencurry mit Roti Brot
- Roastbeef dazu Kartoffelstock mit Nussbutter und schwarzem Gold
- Pouletfilet im Tortillamantel mit Papaya Chutney
- Risotto der Saison
- Ravioli der Saison

PREISE

5 KALTE EINHEITEN
CHF 51.00 pro Gast

9 EINHEITEN
CHF 75.00 pro Gast

NACHTESSEN-ZUSCHLAG:
CHF 14.00 pro Gast

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

NACHTESSEN-ZUSCHLAG
Ein 9-teiliger Apéro ist als Nachtessen für den normalen Hunger zu verstehen. Sind Ihre Gäste gute Esser, empfehlen wir Ihnen den Nachtessenzuschlag zu buchen.

DEKLARATION
Poulet, Schwein, Rindfleisch (CH), Lachs (SCO), Moscardini & Calamari (IT). Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt

glutenfrei
laktosefrei
leicht scharf
vegetarisch
vegan

Bar Rouge . BR Basel GmbH . Messeplatz 10 . CH-4058 Basel
Phone +41(0)61 361 3031 . Fax +41(0)61 683 3416 . contact@barrouge.ch . www.barrouge.ch

BAR ROUGE
TOP OF SWITZERLAND

DAS SÜSSE DANACH

- Tobleronemousse
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Kirschenkompott
- Schokoladenmousse
- Mini Pâtisserie
- Veganer Schokoladenkuchen

PREISE

SÜSSE EINHEITEN
CHF 5.00 je Teil

ab 40 Personen bestellbar

Die Vorbestellung muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass erfolgen. Bitte wählen Sie lediglich 1 Fingerfood pro Reservation.

DEKLARATION
Poulet, Schwein, Rindfleisch (CH), Lachs (SCO), Moscardini & Calamari (IT). Ausnahmen werden deklariert. Gerne gibt Ihnen unser Küchenpersonal detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt

glutenfrei
laktosefrei
leicht scharf
vegetarisch
vegan

Bar Rouge . BR Basel GmbH . Messeplatz 10 . CH-4058 Basel
Phone +41(0)61 361 3031 . Fax +41(0)61 683 3416 . contact@barrouge.ch . www.barrouge.ch