

Ristorante Borromeo  
Catering Borromeo

# Bankett- und Cateringdokumentation

## Übersicht

Overall Gastronomie	3
Tagungsverpflegung	4
Mittagsverpflegung	5
Catering	6
Apéro	7
Bankett	9
Getränkeauswahl	10
Ihr Wunsch	11
Über Overall	12

Als unser Gast engagieren Sie sich für Menschen auf Stellensuche – egal, ob Sie im Ristorante Borromeo zu Mittag essen oder wir Ihren Anlass kulinarisch ausrichten.

Denn wir verwöhnen unsere Gäste nicht nur mit Gaumenfreuden, wir fördern auch Menschen auf Stellensuche in der Arbeit (Service, Küche, Chauffeur, Reinigung und Administration) und coachen sie auf ihrem Weg (zurück) in die Arbeitswelt.

**Für Ihr Vertrauen in unsere Arbeit und Ihr soziales Engagement danken wir Ihnen herzlich.**

# Overall Gastronomie

## Leitbild

### Sie feiern – wir verwöhnen

Wir sorgen dafür, dass Ihre private Feier oder Ihr Geschäftsessen für Ihre Gäste und Sie zum unvergesslichen, genussvollen Erlebnis wird.

### Täglich frisch, täglich anders

Gemüse, Salate, Fleisch und Fisch bereiten wir täglich frisch zu. Es sind Roh- und Frischprodukte, die für den Tagesbedarf angeliefert werden.

### Regionale Produkte

Sofern möglich, berücksichtigen wir das Angebot aus unserer Region.

### Saisongerechte Küche

Die meisten unserer Produkte werden in der laufenden Saison geerntet und vertrieben. Wir halten uns an verbindliche Saisonkalender.

### Produkte aus naturgerechtem Anbau und artgerechter Haltung

Wir verwerten weder Hors-sol- noch genmanipulierte Produkte (vertragliches Abkommen mit unseren Lieferanten).

### Qualität

Unsere Produkte sind qualitativ hochstehend und werden schonend verarbeitet.

### Kontakt

Overall Ristorante Borromeo, Catering Borromeo  
T 061 269 13 77, borromeo@overall.ch, www.overall.ch

➔ Das vollständige Leitbild finden Sie auf [www.overall.ch/borromeo](http://www.overall.ch/borromeo).

# Tagungsverpflegung

## Räumlichkeiten im Borromäum

### Sie tagen – wir verpflegen

Im Konferenz- und Tagungszentrum Borromäum werden Sie von uns montags bis freitags kulinarisch verwöhnt (Kontakt Verein Borromäum: [www.borromaeum.ch](http://www.borromaeum.ch), Raumreservierungen 061 205 94 30, [info@borromaeum.ch](mailto:info@borromaeum.ch)).

### Pausenverpflegung

(Preise pro Person)

Kaffeepause «Lernloft»

CHF 7.00

Kaffee, Tee und Gipfeli, Mineralwasser im Raum

Kaffeepause «Tagwerk»

CHF 12.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli und Obstschale, Mineralwasser im Raum

Kaffeepause «Baubetriebe»

CHF 16.80

Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Obstschale und Sandwich, Mineralwasser im Raum

Kaffeepause «Nonnenweg», ganztags

CHF 17.00

Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli und Obstschale, nachmittags Kaffee und Gebäck, Mineralwasser im Raum

Am Nachmittag bieten wir Ihnen die gleiche Pausenverpflegung mit hausgemachtem Kuchen/Gebäck anstelle Gipfeli an.

Alle Kaffeepausen werden jeweils im oder vor dem Sitzungszimmer bereit gestellt (Heissgetränke in Thermoskannen).

Bei ganztägigen Veranstaltungen bieten wir Ihnen auch Mittagsmenüs an – oder zum Schluss des gelungenen Tages einen Apéro.

# Mittagsverpflegung

## Overall Ristorante Borromeo

Schon seit über 20 Jahren verwöhnen wir unsere Gäste im «Borri» am Byfangweg 6 in Basel kulinarisch.

Montags bis freitags, jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr (letzte Bestellung um 13.45 Uhr), erhalten Sie ein frisches, leckeres Gericht (vegetarisch/ Fleisch/Fisch) zwischen CHF 12.00 und 24.50, immer inklusive Suppe, Salat und Dessert.

Den aktuellen Menüplan finden Sie auf [www.overall.ch/ristorante-borromeo](http://www.overall.ch/ristorante-borromeo) und auf Facebook

«**Overall Ristorante Borromeo, Catering Borromeo**», zusätzlich mit den variierenden Tagesgerichten.

Ab zehn Personen bitten wir Sie, uns bereits am Vormittag die jeweilige Menüauswahl und -anzahl sowie Zahlungsform mitzuteilen.

# Catering

## Allgemeines

### Personenzahl

Caterings bieten wir in der Region Basel ab 30 Personen und nach infrastruktureller Rücksprache an; Anlässe im Ristorante Borromeo und in den Räumlichkeiten vom Borromäum ab 20 Personen wochentags.

Am Wochenende öffnen wir die Türen für Sie nach Anfrage (Mindestumsatz vorbehalten).

Die rechnungsverbindliche Personenzahl und ggf. Menüauswahl wird bis zwei Tage vor dem Anlass per E-Mail an [borromeo@overall.ch](mailto:borromeo@overall.ch) benötigt. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

### Lieferung

im Raum Basel	Pauschal	CHF 150.00
im Raum Baselland	Pauschal	CHF 200.00

### Personalkosten (für die Berechnung gelten die Stunden vor Ort)

Leitung Catering	Stunde	CHF 60.00
Mitarbeitende Küche	Stunde	CHF 45.00
Mitarbeitende Service	Stunde	CHF 30.00

### Materialkosten, Geschirrmieten

Apériteller, Suppentasse, Speiseteller	Stück ab	CHF 1.00
Messer, Gabel, Löffel	Stück ab	CHF 0.50
Gläser	Stück ab	CHF 1.00
Tischtücher	Stück	CHF 10.00
Stoffservietten	Stück	CHF 1.00
Zapfengeld bei eigenen Getränken, pro	Flasche	CHF 20.00

# Apéro

## Im kleinen Rahmen

### Apéro-Variationen

(Preise pro Person)

Rohkostgemüse mit Kräuter- und Currydip

Kleine warme Pizzahäppli

Melonen-Rohschinken-Spiessli

Gefüllte Mini-Silserli

CHF 18.00

Diverses Blätterteiggebäck

Gefüllte Mini-Silserli (Käse, Salami, Frischkäse, Schinken)

Gebrochener Parmesan

Pumpernickel mit Rauchlachs

Backpflaumen im Speckmantel

Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce

CHF 21.00

Geröstete Würz-Nüsse

Blätterteigschnecken mit Orangen-Kürbispesto (saisonal)

Glühweingugelhupf (saisonal)

Obst und Gemüse mit Dips

Sternencrostini mit Oliventapenade

Parmesanplätzchen mit Rote Beete-Pesto

Blinis mit Lachsmousse

Lebkuchen-Brownies

CHF 24.00

# Apéro riche

## Verführerisches Angebot

### Apéro riche-Variationen

(Preise pro Person)

Diverses Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse

Gefüllte Mini-Silserli

Käse-Trauben-Spiessli

Pumpernickel mit Rauchlachs

Backpflaumen im Speckmantel

Frittierte Mini-Tofu-Spiessli

Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce

Crevetten-Spiessli

Biskottini mit Schoggi

CHF 26.00

Diverses Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse

Foccacia mit Meersalz und Oliven

Frischkäseröllchen mit Rohschinken

Krustaden mit Lachs und Dill-Mayonnaise

Erbsen-Minz-Mini-Quiche

Kartoffel-Chorizo-Spiessli

Crevetten-Spiessli mit Chili-Marinade

Mini-Pizza mit Frikadelle

Biskottini mit Schoggi

CHF 28.00

# Bankett

## Gaumenfreuden mittags oder abends

### Büffet-Vorschläge

(Preise pro Person)

Diverse Antipasti

Bruschetta mit Tomaten und Gemüsetartar, Vitello Tonnato

Grissini mit Rohschinken, Salat niçoise

Rindfleisch- und Gemüselasagne

Spaghetti mit dreierlei Saucen (Vegi und Fleisch)

Gnocchi-Variationen

Paella

Panna Cotta mit Mangosauce, Crema Catalana

Tiramisu klassisch und in Variationen

Diverse Mousses

je nach Zusammenstellung zwischen

CHF 55.00 bis 78.00

Ruccolasalat mit Parmaschinken, Parmesan und

Balsamicodressing oder marinierte Antipasti mit

Coppa, Pancetta und Parmaschinken

Rinds-Brasato an Merlotsauce mit Polenta und

Spinat oder Ossobuco Milanese mit Gemüserisotto

(Vegi möglich)

Hausgemachtes Tiramisu

oder Panna Cotta mit Amarena und Rahm

je nach Zusammenstellung zwischen

CHF 45.00 bis 55.00

# Getränkeauswahl

## Feines Flüssiges passend zum Anlass

Eptinger Mineralwasser mit/ohne Gas 3dl CHF 2.00

1l CHF 5.00

### Süssgetränke

Sinalco Cola, Sinalco Cola zero,

Rivella rot, Eptinger Grapefruit

3dl CHF 3.00

1l CHF 7.00

Orangensaft, Apfelsaft

3dl CHF 3.00

1l CHF 7.50

### Warme Getränke

Tee

CHF 3.50

Kaffee, Espresso

CHF 3.70

### Biere

«Unser Bier» naturblond

3.3dl CHF 4.00

Appenzeller alkoholfrei, Panache

3.3dl CHF 4.00

### Wir haben den passenden Wein für Ihren Anlass.

Wählen Sie aus unserem grossen Sortiment an Schaumweinen,

Prosecco, Weiss- und Rotweinen den passenden Tropfen –

wir beraten Sie gerne.

## Ihr Wunsch

ist uns Befehl, bei nahezu  
all Ihren Anliegen

### **Wir beraten und unterstützen Sie gerne.**

Haben Sie Fragen oder einen ganz besonderen Wunsch?  
Bitte kontaktieren Sie uns.

Mona Abid und Karin Wutholen, Co-Leitung Gastronomie, sowie ihr  
Team sind für Sie da und freuen sich, Sie kulinarisch verwöhnen  
zu dürfen.

Co-Leitung Gastronomie, Administration

**T 061 269 13 77, [borromeo@overall.ch](mailto:borromeo@overall.ch)**

Montag bis Freitag von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr  
und 15.00 Uhr bis 16.00 Uhr

## Über Overall

Ihre kompetente Partnerin

# Viele Dienstleistungen für Sie – alle aus einer Hand

Wir bewirten nicht nur, sondern erleichtern Ihnen den Alltag mit unterschiedlichsten Dienstleistungen rund um Bau, Facility Services, Informatik, Bildung und Arbeit.

## **Overall Baubetriebe**

Dammstrasse 66, 4142 Münchenstein  
T 061 269 13 66, baubetriebe@overall.ch

## **Overall House Keeping**

Elsässerstrasse 2, 4056 Basel  
T 061 269 13 44, tagwerk@overall.ch

## **Overall Informatik**

Picassoplatz 4, 4052 Basel  
T 061 269 14 44, informatik@overall.ch

## **Overall Gastronomie**

Byfangweg 6, 4054 Basel  
T 061 269 13 77, borromeo@overall.ch

## **Overall Lernloft, Bürofachkurs, EasyLearn**

Picassoplatz 4, 4052 Basel  
T 061 269 14 69, lernloft@overall.ch

## **Overall Arbeit, Bildung, Coaching, Vermittlung**

Verwaltung und Direktion: Nonnenweg 36, 4055 Basel  
T 061 269 14 15, info@overall.ch, www.overall.ch

## **Wörking – schaffe, aber anderscht**

Ein Angebot von Overall mit Zeitarbeit, Cowörking und Community  
Elsässerstrasse 2, 4056 Basel  
T 061 269 13 13, woerking@overall.ch

## **Bauteilbörse Basel powered by Overall**

Barcelona-Strasse 4, 4142 Münchenstein!  
T 061 332 30 70, bauteilboerse-verkauf@overall.ch

## **Ristorante Borromeo**

## **Catering Borromeo**

Byfangweg 6, 4051 Basel

T 061 269 13 77

borromeo@overall.ch

www.overall.ch/borromeo



# OVERALL GASTRO



Zertifiziertes  
Management-  
System  
SVOAM  
AOMAS

