

IHR ANLASS IM K17

Mehr als eine
Schulmensa!

K17

Dini Mensa

BY RÜSTZEUG

MEHR ALS EINE SCHULMENSA

DIE MENSA K17

Hoch über dem Barfüsserplatz im Zentrum von Basel, erhebt sich das historische Gebäude des Gymnasiums Leonhard - liebevoll Leo genannt. Mitten in diesem imposanten Jugendstilgebäude, mit seinem typischen Türmchen, befindet sich die Mensa K17.

Die Mensa K17 lädt zum Verweilen ein und gilt als beliebter Treffpunkt der Schüler*innen und Mitarbeitenden des Gymnasiums Leonhard sowie den verschiedenen Schulen in der Umgebung.

KONTAKT

Mensa K17
Gymnasium Leonhard
Kohlenberg 17
4051 Basel
www.dini-mensa.ch

IHR ANLASS IM K17

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine Feier mit Ihren Freunden, Arbeitskolleg*innen oder Ihrem Verein: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren und kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung.

Betriebsleiterin: Jasmin Ledermann
T +41 61 506 92 92
k17@dini-mensa.ch



KAFFEPAUSE

Gebäck CHF / Stk.

Gipfeli

- Butter-, Laugen-, Vollkornkipfeli 1.70

Brötchen

- Diverse Brötchen 1.90

Brezel

- Salz- oder Sesambrezel 2.60
- Butterbrezel mit Sesam 2.90

Süssgebäck

- Cookie 2.60
- Schoko Brownie mit Nüssen 2.60
- Schokogipfeli 3.20
- Pain au Chocolat 3.20
- Schokobrötli 3.20
- Ovo-Brötli 3.20
- Nusschnecke 3.20
- Berliner (Vanille oder Himbeere) 3.20
- Muffin (Schoko, Blueberry, Oreo) 3.20
- Donut (Vanille, Schoko, Daim, Oreo) 3.20
- Cake (Marmor, Zitrone, Rüeblli, Schoko) 3.20

Sandwiches CHF / Stk.

Sandwich klein/gross

- Humus mit Grillgemüse 3.90 / 5.70
- Gruyère oder Emmentaler 3.90 / 5.70
- Brie mit Konfitüre 3.90 / 5.70
- Ei mit Cocktailsauce 3.90 / 5.70
- Frischkäse 3.90 / 5.70
- Tomate-Mozzarella mit Pesto 3.90 / 5.70
- Thunfisch 3.90 / 5.70
- Salami 3.90 / 5.70
- Trutenschinken 3.90 / 5.70
- Schinken 3.90 / 5.70

Sandwich Spezial

- Planted BBQ Pita 7.50
- Schnitzelbrot (Poulet) 6.70
- Rauchlachs 6.70
- Rohschinken 6.70
- Poulet-Curry 6.70

Früchte CHF / Stk.

- Äpfel, Bananen, Orangen etc. 1.00
- Früchte-Spiessli Exotisch 2.95
- Früchte-Spiessli Saisonal 2.95

PLATTEN

Eine Platte reicht für ca. 4-6 Personen

Käse-Platte CHF 69.-

5 verschiedene Käsesorten mit getrockneten Früchten, Nüssen und Trauben.

Gemüse-Platte CHF 45.-

Platte mit verschiedenen saisonalen Gemüsesticks, Cherrytomaten, Joghurt-, Cocktail- und Curry-Dip.

Fleisch-Platte CHF 69.-

Platte mit Speck, Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Käse, Cornichons und Cherrytomaten.

Mini-Sandwich-Platte CHF 99.-

Platte bestehend aus 30 Mini-Sandwiches (Gemischt oder Füllung nach Absprache, z.B. Salami, Schinken, Käse, Frischkäse etc.

FINGERFOOD

Kalte Häppchen

CHF / Stk.

Bruschetta/Crostini

- Bruschetta 2.70
- Hüttenkäse mit Gemüse 2.70
- Humus mit Grillgemüse 2.70
- Rohschinken mit Feigen 2.70
- Ziegenkäse mit Honig 2.70

Pumpnickel oder Canapé Klassisch

- Frischkäse mit Randen 2.70
- Salami mit Oliven 2.70
- Eiertatar garniert 2.70
- Thonmousse garniert 2.70
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum 3.10

Wrap-Rollen

- Auberginenmousse mit Sesampaste 2.50
- Frischkäse & getrockn. Tomaten 2.70
- Avocadocrème mit Gemüse 2.70
- Rauchlachs mit Frischkäse 3.10
- Rohschinken, Parmesan & Rucola 3.10

Im Glas

- Griechischer Salat 2.70
- Kalte Melonenschale (Saisonal) 2.70
- Kalte Gazpacho 2.70
- Marinierte Oliven 2.70
- Poulet-Currysalat 3.10
- Crevetten-Mango Salat 3.10

Mini-Spiesse

- Käse & Trauben 3.10
- Cherrytomaten & Mozzarella 3.10
- Rohschinken-Melone (Saisonal) 3.10
- Salami & Oliven 3.10
- Gemischte Antipasti 3.10

Lauwarme Häppchen

CHF / Stk.

Mini-Spiesse

- Mariniertes Poulet 3.20
- Halloumikäse mit Grillgemüse 3.20
- Dattel im Speckmantel 3.20

Im Glas

- Meatball mit Tomatensauce 3.20

Gebäck

- Blätterteigschnecken mit Pesto 2.70
- Schinkengipfeli 2.70
- Blätterteigtasche mit Spinat & Feta 3.20

Süsse Häppchen

CHF / Stk.

- Saisonales Früchte Spiessli 3.10
- Panna Cotta Exotic oder Beeren 3.10
- Schokomousse im Glas 3.10
- Saisonale Früchte-Tartelettes 3.10
- Saisonale Roulade 3.10

Unsere Mengeneempfehlungen

Kleiner Begrüssungsapéro

4 kalte Häppchen pro Person

Apéro für den kleinen Hunger

3 kalte Häppchen, 1 lauwarms Häppchen und 1 süsses Häppchen pro Person

Apéro Riche für die vollwertige Mahlzeit

5 kalte Häppchen, 2 lauwarms Häppchen und 2 süsses Häppchen pro Person

Mindestbestellmenge:
30 Häppchen (10 Stück pro Sorte)

MENÜANGEBOT

Ab 20 Gästen verwöhnen wir Sie gerne mit einem leckeren Buffet-Lunch oder -Dinner. Finden Sie folgend eine Auswahl an möglichen Speisen. Gerne passen wir unser Angebot individuell Ihren Wünschen an.

VORSPEISEN

Salat

- Bunter Blattsalat mit Speck, Ei & Brotcroûtons
- Saisonsalat mit gerösteten Kernen
- Quinoa Salat mit Gemüsewürfel & Sprossen
- Saisonsalat mit Granatapfelkernen & Feta
- Frischer Couscous Salat mit Minze
- Klassischer Gemischter Salat

Suppen

- Karotten-Kurkumasuppe
- Currysuppe mit Koriander
- Apfel-Selleriesuppe
- Kartoffelsuppe mit Speck
- Champignonsuppe
- Blumenkohlsuppe mit Kräutern
- Tomatensuppe mit Basilikum

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch/Vegan

- Cremige Polenta mit Pilzen & Spinat
- Planted Geschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Reis & Gemüse
- Pasta mit Spinat, Fetakäse & Pinienkerne
- Spätzlipfanne mit Saisongemüse
- Ofengemüse mit Ofenkartoffeln & Kräutersauce
- Vegetarische Moussaka
- Gemüsecurry mit Jasminreis
- Mascarpone Risotto mit Zitronen-Thymian
- Spargel- oder Pilzragout im Pastetli

Fisch

- Paella mit Fisch
- Crevettencurry mit Gemüse
- Zander Filet im Bierteig
- Goldbrassenfilet an Weissweinsauce

Fleisch

- Maispouardenbrust mit Eiernudeln & Marktgemüse
- Pouletgeschnetzeltes an einer Kräuterrahmsauce mit Spätzli & Ofengemüse
- Rindsragout mit Tagliatelle & Wurzelgemüse
- Truthahn Saltimbocca mit Reis & Ratatouille
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli & Saisongemüse
- Hacktätschli mit Pommes & Karottengemüse
- Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes & Saisongemüse
- Poulet-Curry mit Gemüse & Jasminreis
- Rindsbraten mit Kartoffelgratin & buntem Bohnengemüse

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

- Pommes, Spätzli, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Eiernudeln, Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln, Pommes Duchesses, Pasta, Rösti

DESSERTS

- Tiramisu (Orange, Kokos, Himbeer oder Klassisch)
- Panna Cotta (Exotic oder Berry)
- Luftiges Schokoladenmousse
- Himbeer Cheesecake
- Crème Brulée
- Apfel-Caramel Trifle
- Frucht Tartelettes

GETRÄNKE

Säfte

CHF / Stk.

- Ananas, Orange, Multivitamin 1.0 l 7.50
- Apfelschorle 1.5 l Flasche / 0.5 l PET 7.50 / 3.50

Hausgemachter Ice Tea

CHF / Stk.

- Früchte oder Bergamotte-Himbeer 1.0 l Karaffe 7.00

Mineralwasser

CHF / Stk.

- Eptinger mit/ohne 0.5 l PET 2.50
- Eptinger mit/ohne 1.0 l Flasche 4.90
- Eptinger mit/ohne 1.5 l PET 6.50

Süssgetränke

CHF / Stk.

- Diverse Softdrinks 0.5 l PET 3.50
- Diverse Softdrinks 1.5 l PET 7.50
- Vivi-Kola, El Tony Mate 0.33 l Flasche 3.50

Aperitif

Preis auf Anfrage

- Früchte Bowle (mit/ohne Alkohol)
- Sangria Bowle Rot/Weiss

Bier

CHF / 0.33 l

- Ueli Spezial 4.90
- Feldschlösschen alkoholfrei 4.70

Schaumwein

CHF / 0.75 l

- Val d'Oca Prosecco Frizzante Tappo a Vite Prosecco DOC 22.50
- Martini Prosecco DOC 35.50
- Freixenet Cava Carta Nevada Semi Seco 27.50

Weisswein

CHF / Flasche

- Epesses Lavaux AOC Chasselas, Schweiz, 0.7 l 29.50
- Aigle les Murailles AOC Chasselas, Schweiz, 0.75 l 42.50
- Calmelo Bianco di Puglia IGP Assemblage, Italien, 0.75 l 29.50
- Baron de Ley Blanco Rioja Verdejo und Viura, Spanien, 0.75 l 32.50
- New Age White, Torrontes/Sauvignon Blanc, Argentinien, 0.75 l 32.50

Roséwein

CHF / Flasche

- Eaux-Vives Oeil-de-Perdrix Genève AOC Schweiz, 0.75 l 32.50

Rotwein

CHF / Flasche

- Wintersinger Pinot Noir Schweiz, 0.75 l 35.50
- Calmelo Primitivo, Italien, 0.75 l 28.50
- Baron de Ley Reserva, Tempranillo Rioja, Spanien, 0.75 l 35.50
- Fabelhaft Douro DOC, Assemblage, Portugal, 0.75 l 35.50
- Sensi Campoluce Chianti DOCC Bio, Sangiovese, Italien, 0.75 l 34.50

Heissgetränke

CHF / Stk.

- Kaffee in der Kanne 2.50
- Bio-Tee 2.50
- Kaffee Crème 3.00
- Cappuccino/Latte Macchiato 3.50
- Heisse Schoko / Ovo 3.50

Es handelt sich hier um eine Auswahl an Getränken. Gerne können wir Ihnen auf Anfrage auch weitere Getränke anbieten. Alle Getränke werden immer nach effektivem Verbrauch abgerechnet.

HINWEISE

Anlässe am Wochenende, an Feiertagen und in den Schulferien

Weil die Mensa am Wochenende, an Feiertagen und in den Schulferien geschlossen ist, werden Anlässe an diesen Tagen erst ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.- angenommen.

Offerte

Gestützt auf Ihren Angaben unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch gerne eine Offerte (Angebot).

Bei Anlässen wird das in der Offerte erwähnte Anlass-Datum bis zum Ende der Gültigkeitsdauer der Offerte provisorisch für Sie reserviert.

Definitive Personenzahl / Bestellmenge

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl / Bestellmenge mindestens drei Arbeitstage im Voraus mit.

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken in der Mensa sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Zusätzliche Infrastruktur:	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand

Personalzuschlag

Für Anlässe am Wochenende, an Feiertagen und in den Schulferien werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Betriebsleiter:in	Stunde 55.00
Mitarbeiter:in	Stunde 45.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.- pro 0.75 l-Flasche verrechnet.

AGB

Unsere AGB's sind unter www.dini-mesa.ch zu finden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mit der Bestellung einer Gastronomie-Dienstleistung von der Rüstzeug GmbH (nachfolgend «Dini Mensa» genannt) erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

GELTUNGSBEREICH: «Dini Mensa» erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Gastronomie-Dienstleistungen. «Dini Mensa» übernimmt in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Der Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber und ist somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses. Insbesondere kann «Dini Mensa» für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter hat sich um eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

OFFERTE: Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet «Dini Mensa» dem Kunden eine detaillierte Offerte (Angebot) betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Gastronomie-Dienstleistungen. Die Offerte ist 14 Tage gültig. Das in der Offerte erwähnte Anlass-Datum wird bis zum Ende der Gültigkeitsdauer der Offerte provisorisch reserviert.

WOCHENENDE / FEIERTAGE / SCHULFERIEN: Auch an Wochenenden, Feiertagen (ausgenommen: 24.12./25.12./1.1./2.1.) und während den Schulferien bedient Sie «Dini Mensa» ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.- gerne mit den von Ihnen gewünschten Leistungen. Die Leistung wird auch dann für mindestens CHF 1'500.- fakturiert, wenn kurzfristig weniger Teilnehmer gemeldet werden.

PERSONAL: Für Gastronomie-Dienstleistungen ausserhalb der regulären Öffnungstage von «Dini Mensa» (Wochenende, Feiertage, Schulferien) werden erbrachte Personal-dienstleistungen separat in Rechnung gestellt. Anlass- Serviceleiter/in: CHF 55.- pro Stunde; Küchen- und Servicemitarbeitende: CHF 45.- pro Stunde. Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet «Dini Mensa» dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend Personal-dienstleistungen. Diese werden der effektiven Bestellmenge angepasst und nach Aufwand fakturiert. Die Tarife verstehen sich pro Stunde und Mitarbeiter.

ZAPFENGELD: Werden eigene Weine mitgebracht, wird ein Zapfengeld von CHF 12.- pro Flasche (0.75l) erhoben.

MEHRWERTSTEUER: Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Ohne Personal-dienstleistung inkl. 2.6% MwSt., mit Personal-dienstleistung (Betreuung durch «Dini Mensa» Mitarbeiter sowie Ausschank Alkoholika inkl. 8.1% MwSt.

BESTÄTIGUNG: Ein Auftrag gilt als bestätigt, sobald die gegenseitige Willensäusserung ausgesprochen wurde.

ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL UND LEISTUNGEN: Die vom Kunden spätestens drei Arbeitstage (Mo.-Fr.) vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Änderungen betreffend Gästezahl oder besprochenen Dienstleistungen können nur bedingt berücksichtigt werden.

ZAHLUNG: «Dini Mensa» behält sich vor, bei Rechnungsadressen im Ausland eine Akontozahlung vor der Durchführung des Anlasses zu erheben. Diese beträgt in der Regel 50% des kalkulierten Rechnungsbetrages. Nach der Durchführung erhält der Kunde eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung. Die Rechnung ist innert 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen.

ANNULLIERUNG: Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden, gelten folgende Rücktrittsregelungen:

- Ab 10 bis 3 Arbeitstage (Mo.-Fr.) vor Anlass: 50% des offerierten Betrages
- Ab 3 Arbeitstage (Mo.-Fr.) vor Anlass: 100% des offerierten Betrages

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG: Für die Leistungen gewährleistet «Dini Mensa» eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder spätestens 48 Stunden nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Auch im Fall von Einflüssen höherer Gewalt (Unwetter/Erdbeben etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann «Dini Mensa» nicht haftbar gemacht werden.

ANWENDBARES RECHT UND GERICHTS-STAND: Anwendbar ist schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Basel.