

MEHR ALS EINE SCHULMENSA

DIE MENSA MÜNSTER

Im Zentrum von Basel gleich neben dem Basler Münster liegt das historische Gebäude des Gymnasiums am Münsterplatz - das zweitälteste Gymnasium der Schweiz liebevoll GM genannt. Mitten in diesem historischen Gebäude befindet sich die Mensa Münster.

Die Mensa Münster lädt zum Verweilen ein und gilt als beliebter Treffpunkt der Schüler*innen und Mitarbeitenden des Gymnasiums am Münsterplatz.

IHR ANLASS IN DER MENSA MÜNSTER

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine Feier mit Ihren Freund*innen, 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.

KONTAKT

Mensa Münster Gymnasium am Münsterplatz Münsterplatz 15 4051 Basel www.dini-mensa.ch

Betriebsleiterin: Elisa Bellusci T + +41 61 506 92 91 muenster@dini-mensa.ch



KAFFEEPAUSE

Gebö	ick	CHF/Stk.		
Gipfel	i			
	Butter-, Laugen-, Vollkorngipfeli	1.60		
Brötch	nen			
	Diverse Brötchen	1.80		
Breze	I			
	Salz- oder Sesambrezel Butterbrezel mit Salz oder Sesam	2.50 2.80		
Süssgebäck				
	Cookie Schoko Brownie mit Nüssen Schokogipfeli Schokobrötli Nussschnecke Vanille-Stange Muffin (Schoko, Blueberry, Oreo) Vanille-Himbeer-Plunder Donut (Vanille, Schoko, Daim, Oreo) Cake (Marmor, Zitrone, Rüebli, Schoko	2.50 2.50 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3		

Sand	dwiches	CHF/Stk.			
Sand	Sandwich klein/gross				
	Humus und Grillgemüse Gruyère oder Emmentaler Brie mit Konfitüre Ei mit Cocktailsauce Frischkäse Guacamole mit Tomaten Thunfisch Salami Trutenschinken Schinken	3.80 / 5.50 3.80 / 5.50			
Sand	wich Spezial				
	Schnitzelbrot (Poulet) Rauchlachs Rohschinken Poulet-Curry	6.50 6.50 6.50			
Früchte		CHF / Stk.			
	Äpfel, Bananen, Orangen etc. Früchte-Spiessli Exotisch Früchte-Spiessli Saisonal	1.00 2.90 2.90			

PLATTEN

Eine Platte reicht für ca. 4-6 Personen

Vaca Diama	0115.65
Käse-Platte	CHF 65

5 verschiedene Käsesorten mit getrockneten Früchten, Nüssen und Trauben.

Gemüse-Platte CHF 39.-

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

Fleisch-Platte

CHF 65.-

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

Mini-Sandwich-Platte

CHF 96.-

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

FINGERFOOD

Kalte Häppchen	CHF / Stk.	Lauwarme Häppchen	HF/Stk.	
Bruschetta/Crostini		Mini-Spiesse		
 Salami Nostrano Bruschetta Greyerzer mit Trauben Humus mit Grillgemüse Rohschinken mit Feigen Ziegenkäse mit Honig 	2.50 2.50 2.50 2.50 2.50 2.50	 Mariniertes Poulet Halloumikäse mit Grillgemüse Meatballs (Rind) Gebäck	3.00 3.00 3.00	
Pumpernickel oder Canapé Klassisc	h	Pizzettine (verschiedene Sorten)SchinkengipfeliPastete (Fleisch oder Vegi)	2.50 2.50 2.50	
 Frischkäse mit Gurken Salami Nostrano mit Oliven Eiertatar garniert Thonmousse garniert Rauchlachs mit Meerrettich 	2.50 2.50 2.50 2.50 2.90	Süsse Häppchen Bananencrème im Glas Saisonaler Fruchtsalat im Glas	HF / Stk. 2.90 2.90	
Wrap-Rollen - Frischkäse m. getrockn. Tomaten	2.50	Schokomousse im GlasSaisonale Früchte-TartelettesLotus-Cheesecake im Glas	2.90 2.90 2.90	
 Avocado mit Tomaten Rauchlachs mit Frischkäse Salami mit Olivenpesto Rohschinken, Parmesan & Rucola 	2.50 2.90 2.50 2.90	Unsere Mengenempfehlungen		
Im Glas		Kleiner Begrüssungsapéro		
 Griechischer Salat Kalte Melonenschale (Saisonal) Kalte Gazpacho Poulet-Currysalat Marinierte Oliven Crevetten-Mango Salat 	2.50 2.50 2.50 2.90 2.50 2.90	4 kalte Häppchen pro Person Apéro für den kleinen Hunger 5 kalte Häppchen und 2 lauwarme Häppcher Person Apéro Riche für die vollwertige Mahlzeit	ı pro	
Mini-Spiesse		•	4.2	
 Käse & Trauben Cherrytomaten & Mozzarella Rohschinken-Melone (Saisonal) Salami & Oliven Gemischte Antipasti 	2.80 2.80 2.80 2.80 2.80	5 kalte Häppchen, 2 lauwarme Häppchen und süsse Häppchen pro Person Mindestbestellmenge: 30 Häppchen (10 Stück pro Sorte)	۷ د	

MENÜANGEBOT

Ab 20 Gästen verwöhnen wir Sie gerne mit einem leckeren Buffet-Lunch oder -Dinner. Finden Sie folgend eine Auswahl an möglichen Speisen und kontaktieren Sie uns für ein Angebot.

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

- Maispoulardenbrust 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)
- Luftiges Schokoladenmousse
- Himbeer Cheesecake
- Crème Brulée
- Schokokuchen mit Schlagrahm
- Apfel-Caramel Trifle
- Frucht Tartelettes

GETRÄNKE

Säfte	e	CHF / Stk.	Weisswein	CHF / Flasche
	Ananas, Orange, Multivitamin 1.0 l Apfelschorle 1.5 l Flasche / 0.5 l PET	7.00 7.50 / 3.50	Epesses Lavaux AOCChasselas, Schweiz, 0.7 IAigle les Murailles AOC	29
Haus	sgemachte Ice Teas	CHF / Stk.	Chasselas, Schweiz, 0.75 l Calmelo Bianco di Puglia IGP	42
	Asia, Früchte oder Ingwer 1.0 l	5.50	Assemblage, Italien, 0.75 l Baron de Ley Blanco Rioja	29
Mine	eralwasser	CHF / Stk.	Verdejo und Viura, Spanien, C New Age White, Torrontes/Sauvignon Blanc,).75 l 32
	Eptinger mit/ohne 0.5 PET Eptinger mit/ohne 1.0 Flasche Eptinger mit/ohne 1.5 PET	2.50 4.80 6.50	Argentinien, 0.75 I Roséwein	32 CHF/Flasche
Süss	getränke	CHF/Stk.	Eaux-Vives Oeil-de-Perdrix Ge Schweiz, 0.75 l	enève AOC 32
	Diverse Softdrinks 0.5 PET Diverse Softdrinks 1.5 PET	3.50 7.50	Rotwein	CHF / Flasche
Aper	ritif Preis	auf Anfrage	 Wintersinger Pinot Noir Schweiz, 0.75 I 	35
	Früchte Bowle (mit/ohne Alkohol) Sangria Bowle Rot/Weiss		 Calmelo Primitivo, Italien, 0.75 I Baron de Ley Reserva, 	28
Bier		CHF / 0.33 I	Tempranillo Rioja, Spanien, O Fabelhaft Douro DOC,	
	Ueli Spezial Feldschlösschen alkoholfrei	4.50 4.50	Assemblage, Portugal, 0.75 l Sensi Campoluce Chianti DO Sangiovese, Italien, 0.75 l	35 CG Bio, 34
Scha	ıumwein	CHF / 0.75 I	Heissgetränke	CHF/Stk.
	Val d'Oca Prosecco Frizzante Tappo Prosecco DOC Martini Prosecco DOC Freixenet Cava Carta Nevada Semi	22.50 35	 Kaffee in der Kanne Bio-Tee Kaffee Crème Cappuccino/Latte Macchiato Heisse Schoko / Ovo 	2.50 2.50 3.00 3.50 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 (Wochenende, «Dini Mensa» Feiertage, Schulferien) werden erbrachte Personaldienstleistungen 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 Personaldienstleistungen. 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 (0.75I) erhoben.

MEHRWERTSTEUER: Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Ohne Personaldienstleistung inkl. 2.6% MwSt., mit Personaldienstleistung (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.