

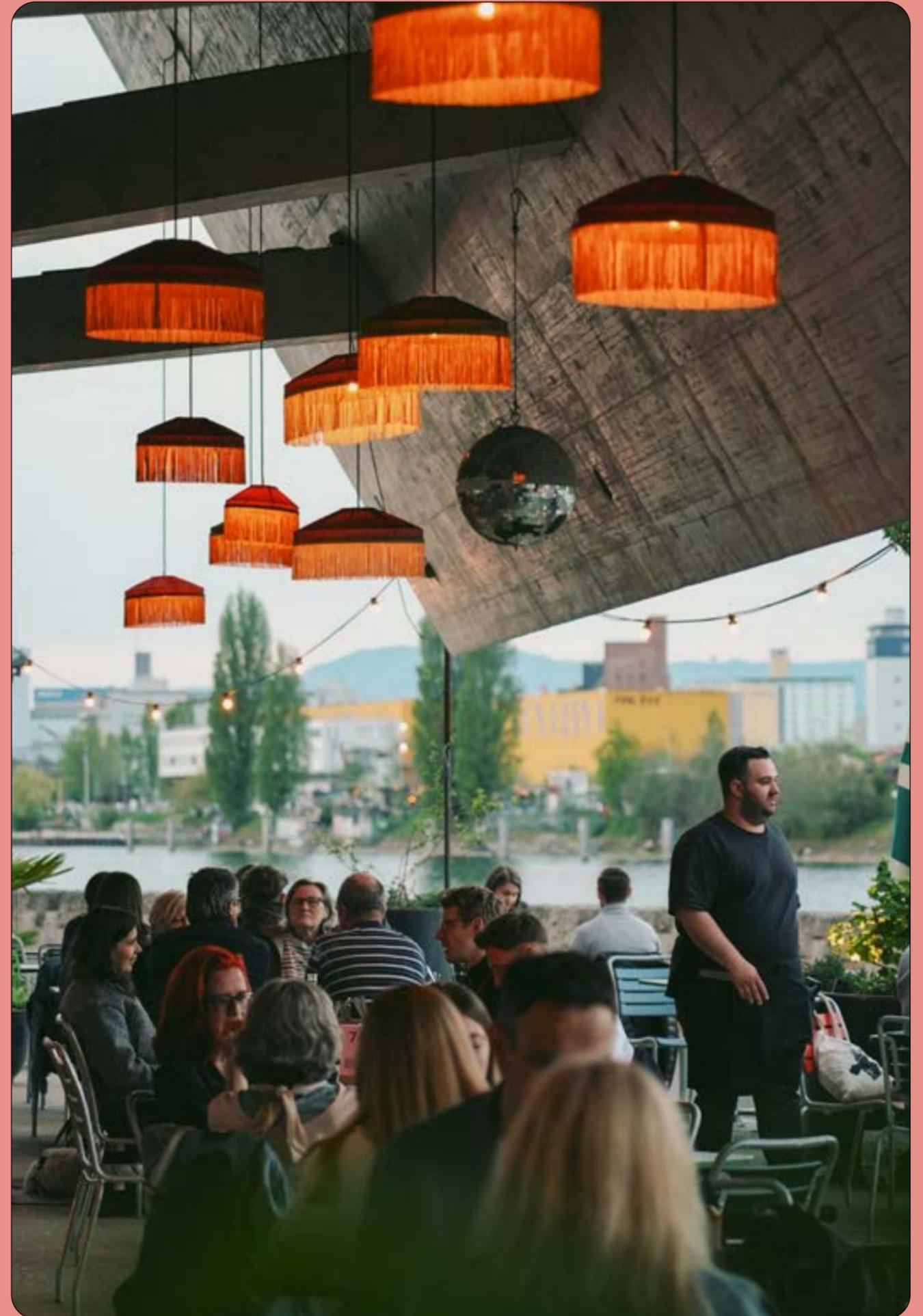
basso

Eventportfolio V7 2025

beiz|bar|beats
www.bassoverse.space
events@bassoverse.ch
061 511 88 79

**You are what you eat!
Food fuels us, heals us and
brings people together.
Yet there is another side
to food, which is more
political and complex than
it appears. Nourishment,
ritual, sustainability.
Economy, labour, culture,
ecology, community.
Exploitation, identity,
politics: food is not only
a basic need, it is deeply
intertwined with the
majority of aspects in
our lives.**

FOAM MAGAZINE #63. FOOD!



Hallo

und willkommen

Beiz, Bar und Beats. Direkt am Rhein.
Das Bassoerse als Ort der unbegrenzten Möglichkeiten? Ja, eigentlich schon. Was auch immer dein Herz begehrt - Essen, Trinken, Aperio, Mittagessen, Abendessen, Tastings, Party, Tanzen, oder alles zusammen - Im **Bassoersum** ist vieles möglich.



beiz

Bites oder Beiz? Entscheide es für Dich selbst!

Die Beiz als Vorbild eines sozialen Schmelztiegels und die Bites als Instrument für kulinarische Experimente und Entdeckung. Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und wollen mit Einfachheit und Geschmack überzeugen.

Die Küche im Basso ist ein eigenes Universum. Es ist einfach, sich darin zu verlieren und es ist schwer, das Potenzial dieser grossen und formidabel ausgestatteten Küche voll auszuschöpfen. Deshalb bedienen wir nebst unseren Gästen im Basso auch Catering-Anfragen aus ganz Basel.

bar

Lokal, prickelnd und überraschend. Die Bar ist unser verbindendes Element zwischen Restaurant und Club. Der Fokus liegt auf Schweizer Produkten, lokalen Partnerschaften und wird ergänzt mit exotischen Spezialitäten. Das Sortiment ist unabhängig, klein und erlesen. Altbewährt wird neu entdeckt.

beats

Ein vielseitiges und dichtes Programm mit partizipativem Charakter und die Lage in der Industriezone 7 macht das Basso zu einem Erlebnisort bis spät in die Nacht. Der Clubraum ist akustisch optimiert und verfügt über eine hochwertige Lamda Labs Soundanlage und eine Lichtinstallation mit über einem Kilometer LED Stripes.

Speisen

Essen stehend

Interaktion, Dynamik und Austausch?

Ja? Dann ist ein stehendes Setting das richtige für dein Event. Die Gäste können sich ungezwungen im Raum bewegen und mit verschiedenen Personen in den Austausch kommen. Normalerweise bauen wir für die kalten Speisen kleine Buffets auf und servieren die warmen Speisen.

➤ Snacks

Marinierte Nussmischung

Alpenkräuter, Macadamia, Pekan, Hasel, Cashew. CHF 5.00 pro Glas

Marinierte Oliven mit Brot

Kalamata Oliven, Española Oliven, Kräuter. CHF 5.00 pro Glas.

➤ Bites

Chef's Choice

Lass dich von der Küche überraschen. Mit dem was saisonal verfügbar ist, zaubert unser Küchenteam verschiedene Kreationen.

Oder:

Wähle selbst welche Bites du möchtest und schau dir unsere Optionen in der Bankettkarte an. *

➤ Apéro / 3 Bites

CHF 24.00 pro Person

3 kalt

➤ Apéro Riche / 5 Bites

CHF 40.00 pro Person

3 kalt / 2 warm

➤ Flying dinner / 7 Bites

CHF 53.00 pro Person

4 kalt / 2 warm / 1 süss

➤ Individuelles Menu

Nach Wunsch stellen wir gerne ein individuelles Menu zusammen.

* Preise können bei selbst ausgesuchten Bites variieren.





Essen sitzend

Komfort, Gemütlichkeit und Gespräche? Ja? Dann ist ein sitzendes Setting das richtige für deinen Event. Die Gäste haben einen festen Sitzplatz. Das bietet Entspannung nach einem langen Arbeitstag und die Möglichkeit vertiefte Gespräche zu führen.

3-Gang Menu

Chef's Choice

Lass dich von der Küche überraschen. Mit dem was saisonal verfügbar ist, zaubert unser Küchenteam ein 3-Gang Menu.

Oder:

Wähle selbst welche Gerichte du möchtest und schau dir unsere Optionen in der Bankettkarte an. *

CHF 60.00 pro Person inkl. Wasser und 1dl Glas Weiss- oder Rotwein oder 5dl Bier.

* Preise können bei selbst ausgesuchten Bites variieren.

Getränke

Bibere est vivere. Ein gutes Event zeichnet sich durch ein passendes Getränkeangebot aus. Bei den Getränken liegt unser Fokus auf Schweizer Produkten, lokalen Partnerschaften und wird ergänzt mit exotischen Spezialitäten. Je nach Event werden Getränke über die Bar, über ein eigenes Getränkebuffet oder durch

unsere Mitarbeiter:innen serviert. Die Abrechnung der Getränke erfolgt in der Regel nach Konsumation. Suche eines der untenstehenden Getränke Packages aus oder wähle selbst aus unserer Weinkarte. Die Packages passen wir gerne individuell an.

↘ Alkoholfrei

Basso Spritz Senza CHF 12.50

Bitter, saisonaler Cordial, alkoholfreier Schaumwein

Cuvée Blanc alkoholfrei CHF 55

Kolonne Null, Berlin, DE
Riesling, Weissburgunder
2021

Tannenzäpfle CHF 6.50

Alkoholfrei, <0.5% vol.

Wasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 7.00 1l

Softgetränke und Kaffee

nach Kartenpreisen

↘ Basic

Winzersekt CHF 54.00

Zähringer, Heitersheim, DE
Nobling, Johanniter, 2019

Chateau Landra Blanc AOC CHF 65.00

Chateau Landra, côte d'azur, FR
Marsanne, Clairette, Vermentino
2021

Chateau Landra Rouge AOC CHF 65.00

Chateau Landra, côte d'azur, FR
Syrah, Grenache noir
2017

Bier

0.3l CHF 5.50

0.5l CHF 7.50

Chopfab Lager, 5% vol.

Wasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 7.00 1l

Softgetränke und Kaffee

nach Kartenpreisen

↘ Standard

Crémant d'Alsace Eclipse CHF 62.00

Vignoble des 2 Lunes, Wettolsheim, FR
Auxerrois, Pinot Blanc, 2018

Pinot Gris AOC Bio CHF 79.00

Schifferli Wein, Graubünden, CH
Pinot Gris, 2021

Pannobile Rot Bio CHF 82.00

Nittnaus, Anita & Hans, Burgenland, AUT
Zweigelt, Blaufränkisch, 2022

Bier

0.3l CHF 5.50

0.5l CHF 7.50

Chopfab Lager, 5% vol.

Wasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 7.00 1l

Softgetränke und Kaffee

nach Kartenpreisen

↘ Fancy

Champagne Brut Nature

"Fleur de l'Europe" AOC Bio CHF 105.00
Pinot Noir, Chardonnay, FR

Riesling Grand Cru

"Schlossberg" AOC Bio CHF 93.00
Riesling, 2018

Brunello di Montalcino

"Cielo d'Ulisse" DOCG CHF 118.00
Podere Le Ripi, Toskana, IT
Sangiovese, 2017

Bier

0.3l CHF 5.50

0.5l CHF 7.50

Chopfab Lager, 5% vol.

Wasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 7.00 1l

Softgetränke und Kaffee

nach Kartenpreisen

➤ **Ergänze dein Event mit einem Welcome Drink:**

Basso Spritz CHF 12.50

Mit und ohne Alkohol möglich

Gran Classico Bitter Matter, saisonaler Cordial, Schaumwein

➤ **Kreiere deinen eigenen Drink**

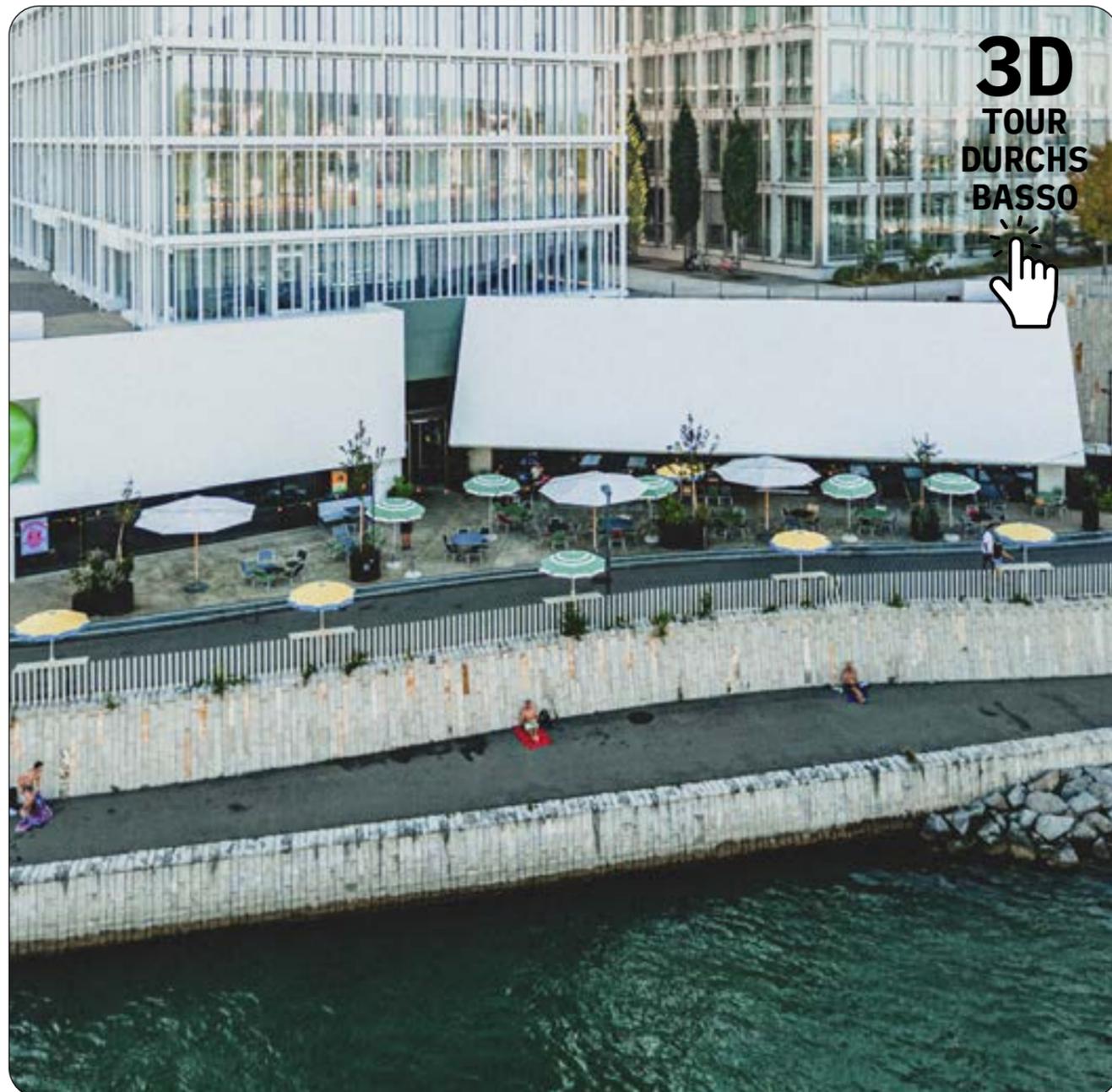
Lass unser Barteam wissen, was euch schmeckt

Oder lass deinen Gästen die freie Wahl und bestelle Getränke individuell an unserer Bar. Wir buchen alles auf eine Rechnung, welche im Anschluss an den Anlass vor Ort bezahlt oder per Email verschickt werden kann.



Lokalität

Das Basso befindet sich am Elsässerrheinweg 101 im St. Johann in Basel direkt am Rhein. Das Gebäude wurde von Herzog & de Meuron gebaut und zeichnet sich durch seine klare Architektur aus. Die Inneneinrichtung wurde Anfang 2023 mit viel Herzblut komplett neu gestaltet.



Anfahrt

↘ Fahrrad:

Direkt an der Rheinpromenade ist das Basso mit dem Velo perfekt erreichbar.

↘ Öffentliche Verkehrsmittel:

Tram Nr. 1 / Haltestelle Novartis Campus. Von der Haltestelle ist das Basso innerhalb von 5 Minuten zu Fuss erreichbar. Alternativ:
Tram Nr. 11 / Haltestelle Voltaplatz.

↘ Auto:

Plätze stehen für Gäste des Basso im Novartis Besucherparking zur Verfügung. Einfahrt beim Maingate zum Campus an der Fabrikstrasse 2, 4056 Basel. Vom Parking ist das Basso innerhalb von 5 Minuten zu Fuss erreichbar.

↘ Rheintaxi:

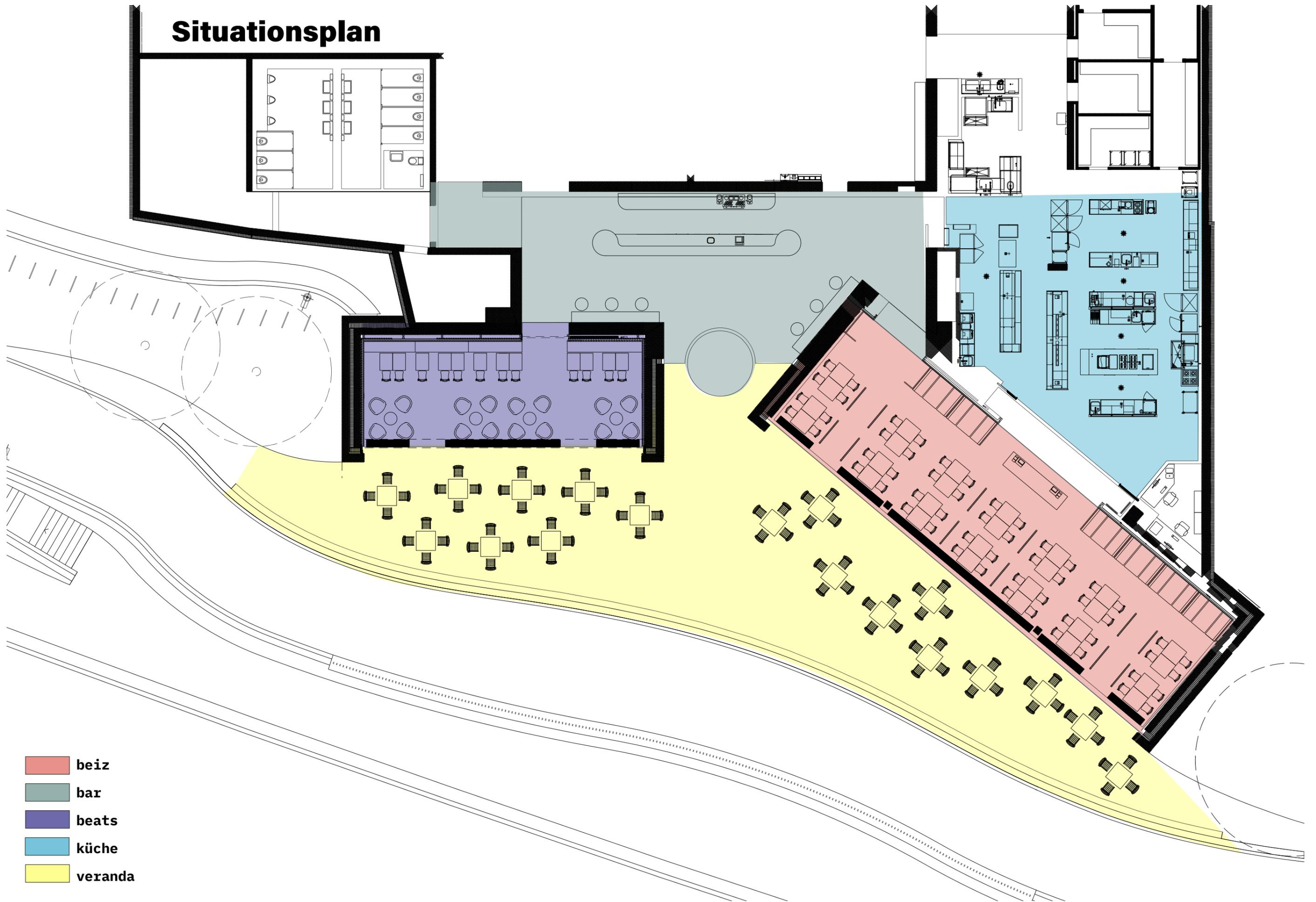
Haben wir noch nicht probiert, wäre aber sicher spannend! Am besten fragst Du direkt an beim Rheinschiffli oder Rheintaxi.

Öffnungszeiten

HIER findest du unsere aktuellen Öffnungszeiten.

Bei grösseren Events und exklusiven Anlässen können wir von den regulären Zeiten abweichen, wir finden fast immer eine Lösung!

Situationsplan



- beiz
- bar
- beats
- küche
- veranda

beiz

Stehapéro, Flying Dinner oder doch lieber sitzend? Das entscheidest Du. Im Restaurant ist alles möglich.

Zahlen:

Grösse: 160m²

(zzgl. Küche 160m² bei Kitchenklub)

Sitzplätze: 100

Stehplätze: 150

Mindestumsatz bei Exklusivität

6000 CHF Di-Do

8000 CHF Fr&Sa

Technisches:

1 grosse und 2 kleine Türen zur Veranda

1 Restaurant Bar

Sicht auf den Rhein und Sicht in die Küche

kleine Garderobe und Lounge





bar

Für dein Feierabendgetränk oder deine Feierlaune findest du bestimmt etwas auf unserer kleinen Cocktailkarte mit spannenden Fizzy-Drinks und Short-Drinks aus dem Shaker. Ob mit oder ohne Alkohol ist dir überlassen.

Zahlen:

Grösse: 117m²

Sitzplätze: 30

Stehplätze: 100

Technisches:

1 grosse Türe zur Veranda

1 grosse Bartheke

beats



Der Clubraum mit direkter Sicht auf den Rhein kann vielseitig genutzt werden. Ideal für exklusive Apéros und Feste im Sommer oder Winter.

Technisches:

Sicht auf den Rhein

2 Türen zur Veranda

Licht: Interaktive LED Wand + einzeln ansteuerbare Pendelleuchten + Vorhang zur Abdunkelung.

Mobiler Beamer und Leinwand verfügbar

Zahlen:

Grösse: 66m²

Sitzplätze: 40

Stehplätze: 65

Mindestumsatz bei Exklusivität

CHF 2000 CHF

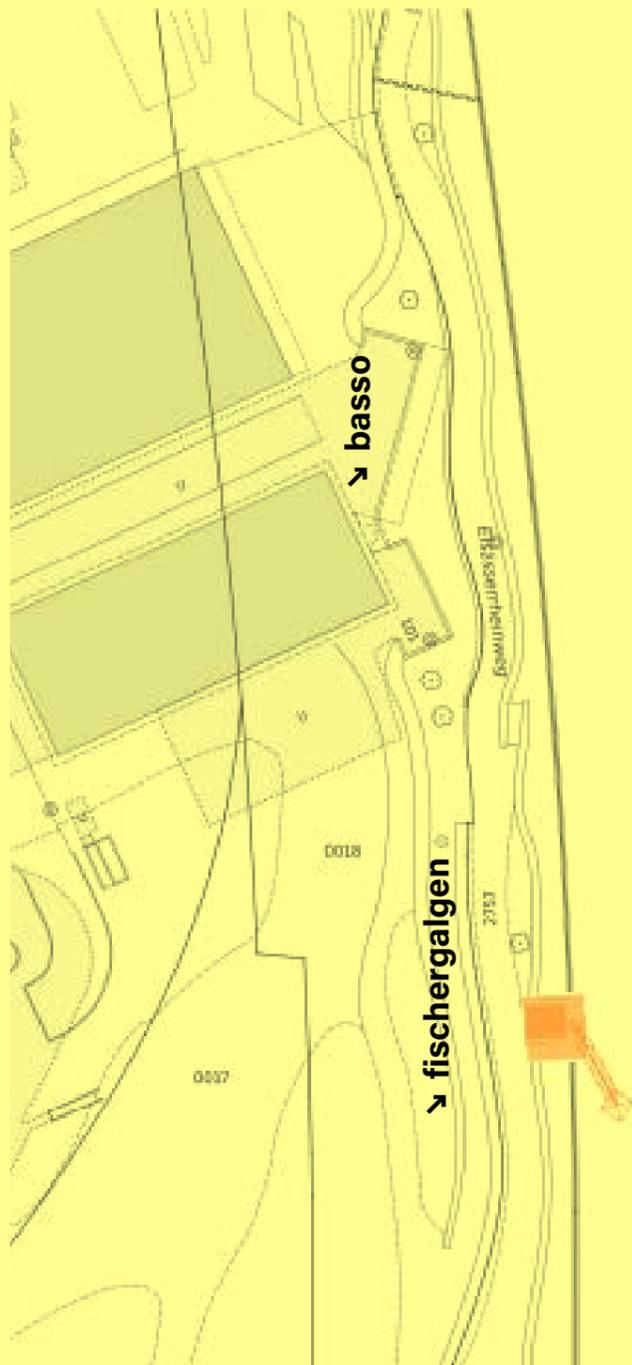
(ansonsten zzgl. Raummiete 250 CHF)

veranda

Erlebe lange Sommernächte oder warme Frühlingstage auf unserer grosszügigen Terrasse. Du kannst hier Tische oder sogar ganze Bereiche reservieren, je nach Personenanzahl und Wünschen. Geniesse den Blick auf den Rhein und lass dich in Ferienstimmung bringen.



fischer galgen



Einzigtiger Event-Ort:

Der Fischer galgen am Elsasserrheinweg

In Zusammenarbeit mit dem Galgenfischerverein Basel kann der Fischer galgen am Elsasserrheinweg für kleinere Gruppen gemietet werden. Der geschichtsträchtige Ort bietet eine spektakuläre Aussicht auf den Rhein mit Blick nach Frankreich und Deutschland – perfekt für gesellige Anlässe in besonderer Atmosphäre.

Der Fischer galgen bietet Platz für maximal **18 Personen**.

Angebot 1

Vollumfängliches Catering

Betreuung: Eine Serviceperson

Essen: Frei wählbar aus unserem **Eventmenu**

Getränke: Nach Vorbestellung bereitgestellt (im Kühlschrank und/oder in Weinkühlern). Freie Auswahl aus unserem Angebot (ausgenommen Cocktails)

Zusätzliche Kosten:

Mietkosten: CHF 250.-

Putzpauschale: CHF 50.-

Personal: CHF 50.- pro Stunde

Angebot 2

Mehrheitlich Selbstversorgung

Betreuung: Selbstständig

Snacks: Kleine Snacks (Chips, Nüsse) werden bereitgestellt und nach Verbrauch berechnet

Getränke: Kühlschrank ist mit Getränken gefüllt und funktioniert nach dem „Mini-Bar“-Prinzip – alles Geöffnete muss bezahlt werden, eine Preisliste wird bereitgelegt

Gläser: Werden von uns zur Verfügung gestellt

Zusätzliche Kosten:

Mietkosten: CHF 250.-

Putzpauschale: CHF 50.-

Gläserpauschale: CHF 50.-

Hinweis:

Der Fischer galgen muss **besenrein** hinterlassen werden. Bei starker Verunreinigung wird eine weitere Putzpauschale verrechnet.

Selbstmitgebrachter Abfall muss wieder mitgenommen werden, ansonsten verrechnen wir eine Abfallpauschale von CHF 20.-

Zusätzliches Angebot:

Apéro-Etagière

Ausgewähltes Käsesortiment

Hausgemachte Marmelade

Frisches Gemüse

Pickles

Preis: CHF 19.50 pro Person

(bestellbar ab 4 Personen)



Cocktail workshop

Cocktail Workshop im Basso als Teamevent, wenn es was zu feiern gibt oder einfach so.

Mixen, lernen und lachen.

Von der Apotheke zur Mixologie

Von der Apotheke an die

- Erfahren Wissenswertes über die Geschichte der Bar und des Cocktails
- Wie der Gin die Welt erobert hat

Chemie in Cocktails

- Lerne neue und nachhaltigen Wege der Cocktailherstellung kennen
- Was ist milkwash?

Lerne wie du zu Hause einfache Drinks mixen kannst

- Erfahre wie ein Cocktail geschüttelt und gerührt wird und übe es selbst
- Lerne mit den Barutensilien umzugehen

Teste deine Sinne

- Unser Barkeeper und Spirituosen-Sommelier Lukas wird dich auf die Probe stellen

**Das Wichtigste ist, dass du lachst,
eine gute Zeit hast und deine Cocktails genießt.**

Dauer: Ca. 2 h

Mindest Teilnehmende: 8 Personen

Ort: Basso Basel, Elsässerrheinweg 101, 4056 Basel (Asklepios)

Sprache: Deutsch oder Englisch

Kosten: 8-10 Personen, CHF 100.- pro Person,
für 11-16 Personen, CHF 90.- pro Person

Anfrage: salve@bassoverse.ch

Wenn ihr mehr als 16 Personen seid, schreib uns eine Email an salve@bassoverse.ch und wir werden eine Lösung finden

Kaffee pausen

Ideal für Sitzungen im Asklepios WSJ-188



Kaffeepause am Morgen ab 8:00 Uhr / CHF 25.00

- Kaffee (Milch, Hafermilch und Laktosefreie Milch)
- Tee
- Gipfeli (Laugengipfeli, Buttergipfeli)
- Wasser mit und ohne
- O-Saft
- Hausgemachtes Birchermüsli
- Früchte

Personalkosten Auf-und Abbau nach Aufwand

Kaffeepause am Nachmittag / CHF 20.00

- Kaffee (Milch, Hafermilch und Laktosefreie Milch)
- Früchte und Obst aufgeschnitten, Obststicks (mundgerecht)
- Salzige und süsse Bites (mundgerecht)
- Wasser mit und ohne
- O-Saft

Personalkosten Auf-und Abbau nach Aufwand

Kaffeepause Deluxe / CHF 35.00

- Kaffee, Cappuccino, Espresso, alles in Kombi mit Kuhmilch & Hafermilch
- Kolbenmaschine + Barista
- Diverse Säfte und -oder Limonaden
- Hausgemachter Eistee
- Salzige und süsse Bites (je 1 Stück mundgerecht)
- Früchte

Personalkosten Auf-und Abbau nach Aufwand

Personalkosten Barista 75.- pro h

Alle Angebote sind für mindestens 10 Personen

Intermezzo Quiz

Ein Quiz, das aus der Reihe tanzt.

INTERMEZZO ENTERTAINMENT kombiniert das klassische Quizformat mit einer Reihe von einzigartigen, sensorischen und aktionsreichen Herausforderungen. Das Wissen, sowie auch der Spass und die Teamdynamik stehen gleichermaßen im Vordergrund. Erlebe eine neue Art von Quiz, das deine Gäste begeistert und für Gesprächsstoff sorgen wird – perfekt für Team-Events, Geburtstagsfeiern und jede andere Gruppenveranstaltung, die nach etwas Besonderem sucht!

Unser Angebot umfasst:

Klassische (und weniger klassische) Quizrunden:

Das Herzstück unserer Events, wo Wissen und Schnelligkeit zählen.

Sensorische Challenges:

Fordere deine Sinne heraus!

Aktionsspiele und Geschicklichkeitsspiele:

Bereite dich auf eine breite Palette von Spielen vor, die Geschick, Strategie und Teamgeist erfordern.

Musik-Quizrunden:

Erkenne Lieder, Genres und Künstler*innen und schwelge in musikalischen Erinnerungen.

Unser Angebot ist flexibel und passt sich deinen individuellen Bedürfnissen an. Lasse dich von uns überraschen oder teile uns deine spezifischen Wünsche mit.

All dies findet in der lockeren und einladenden Atmosphäre statt, optional begleitet von köstlichen Speisen und Getränken.

Dauer: Ca. 90min

Anzahl Teilnehmende: 18 - 50 PAX

Ort: Basso Basel, Elsässerrheinweg 101, 4056 Basel (Asklepios)

Sprache: Deutsch

Kosten: Pauschalpreis bei 18 Personen: 1200CHF. Jede weitere Person +25CHF

Anfrage: salve@bassoverse.ch

Wenn ihr mehr als 50 Personen seid, schreib uns eine Email an

salve@bassoverse.ch und wir werden eine Lösung finden.



Catering ausserhaus

Gefällt dir unser Angebot, aber der Event soll an einem anderen Ort stattfinden? Auch da helfen wir gerne. Frage uns gerne an für Caterings bei dir zuhause oder nimm uns mit, wo auch immer deine Party steigt.

Aktivitäten & Partner

- ↘ [MS Evolutie](#)
- ↘ [Schokoladen Tastings](#)
- ↘ [Filmdreh als Teamevent](#)
- ↘ [Tanzkurse](#)

Hauptansprechperson für Events

Anna Baldini

Events@bassoverse.ch

Technischer Support:

Yannick Frich

Yannick@bassoverse.ch

AGB

Annullierung von Anlässen

Bei Annullierung des Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 42 Tage vor dem Anlass:
ohne Kostenfolge
41 – 28 Tage vor dem Anlass:
50 % der vereinbarten Leistung
27 – 14 Tage vor dem Anlass:
75 % der vereinbarten Leistung
13 – 0 Tage vor dem Anlass:
100% der vereinbarten Leistung

Teilnehmer:innenzahl

Für eine gute Planung benötigen wir so früh wie möglich, aber spätestens bis 30 Tage vor dem Event, eine verlässliche Teilnehmer:innen-Zahl. Bis 7 Tage vor dem Event kann die angegebene Teilnehmer:innen-Zahl noch um maximal 10% nach oben oder unten korrigiert werden. Die zuletzt angegebene und von uns bestätigte Teilnehmer:innen-Zahl gilt als Berechnungsgrundlage der Leistungen. Ist die effektive Personenanzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Teilnehmer:innen-Zahl.