

# basso

---

Eventportfolio

**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 Volaplatz.

### ↘ 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:

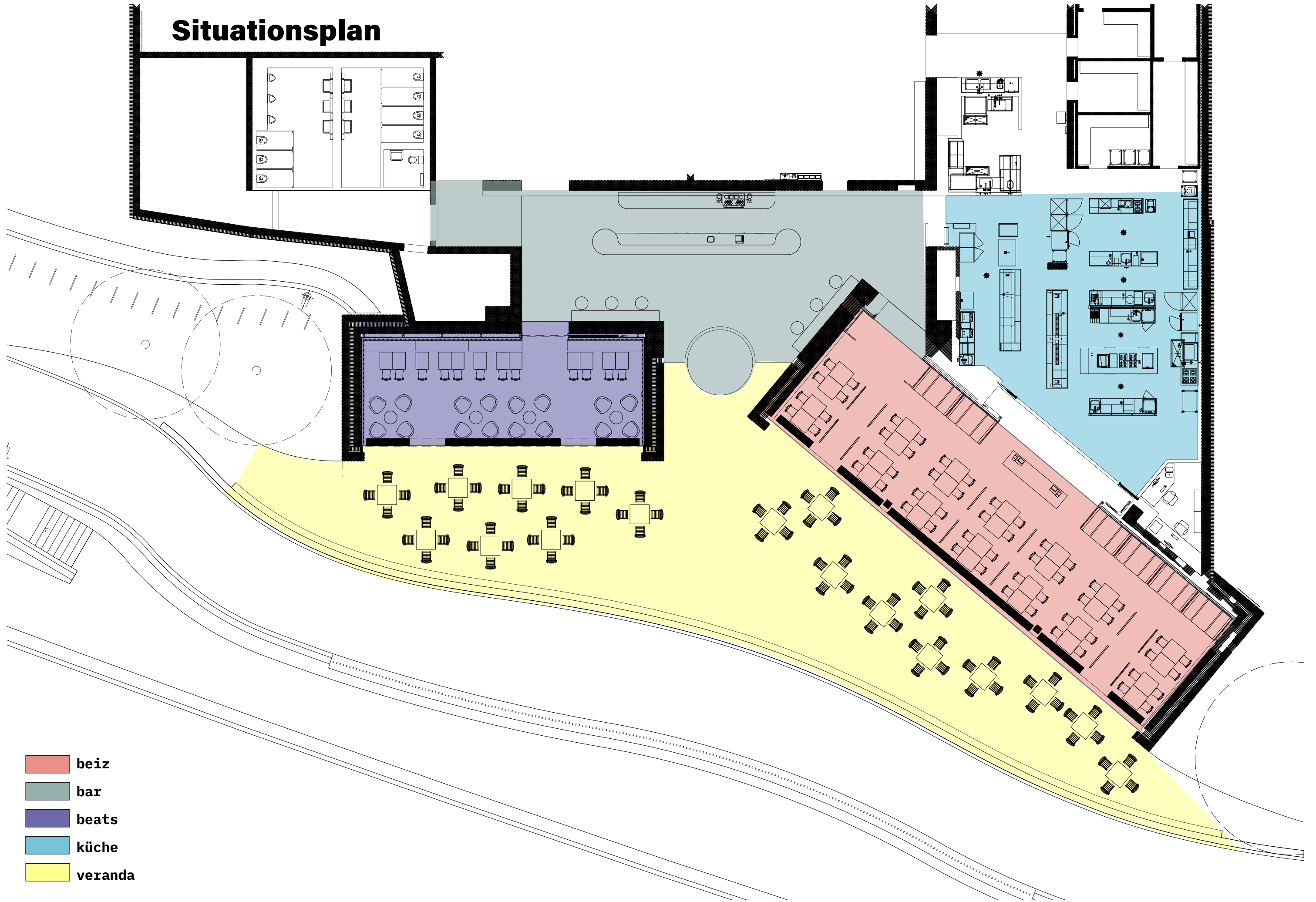
Haben wir noch nicht probiert, wäre aber sicher spannend! Am besten fragst Du direkt an beim Rheinschiffli oder Rheintaxi.

## Öffnungszeiten

<b>Dienstag</b>	11:30 - 14:00
<b>Mittwoch</b>	11:30 - 23:00
<b>Donnerstag</b>	11:30 - 23:00
<b>Freitag</b>	11:30 - 04:00
<b>Samstag</b>	17:00 - 04:00
<b>Sonntag</b>	
↳ <b>Brunch</b>	09:00 - 14:00
↳ <b>Normalbetrieb</b>	14:00 - 19:00
<b>Montag</b>	Ruhetag
↳ <b>Mittagessen</b>	
<b>Dienstag - Freitag</b>	11:30 - 13:30
↳ <b>Abendessen</b>	
<b>Mittwoch</b>	18:30 - 21:00
<b>Donnerstag</b>	18:30 - 21:00
<b>Freitag</b>	18:30 - 21:30
<b>Samstag</b>	18:30 - 21:30



# Situationsplan



- beiz
- bar
- beats
- küche
- veranda



# beiz

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

## Zahlen:

**Grösse:** 160m<sup>2</sup>

(zzgl. Küche 160m<sup>2</sup> bei Kitchenklub)

**Sitzplätze:** 110

**Stehplätze:** 200

**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:** 117m<sup>2</sup>

**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:** 66m<sup>2</sup>

**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.





# 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](mailto:salve@bassoverse.ch)

Wenn ihr mehr als 16 Personen seid, schreib uns eine Email an [salve@bassoverse.ch](mailto: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](mailto:salve@bassoverse.ch)

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

[salve@bassoverse.ch](mailto: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](mailto:Events@bassoverse.ch)

## Technischer Support:

Yannick Frich

[Yannick@bassoverse.ch](mailto: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.