



Wir machen Ihren Anlass zum kulinarischen Erlebnis.

Mercure Hotel Europe, Restaurant Les Quatre Saisons



Die besten Zutaten fürs Catering: viel Erfahrung und frische Ideen.

«Table top» lautet das Motto für unseren Cateringservice. Und das bedeutet: nur das Beste für Sie und Ihre Gäste. Es beginnt schon bei der kompetenten, kreativen und unaufdringlichen Beratung, die auf Ihre persönlichen Anliegen eingeht. Daraus abgeleitet unterbreiten wir Ihnen ein rundum stimmiges Angebot. Wir budgetieren, planen, organisieren und präsentieren; wir liefern Buffet- oder Menüvorschläge sowie die Getränke und arrangieren stilvolle Gedecke und Tischdekorationen. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung.

Kochkunst auf höchstem Niveau.

Für all Ihre Speisen verwenden wir nur die besten, frischesten Zutaten. Haben Sie noch kulinarische Sonderwünsche? Unser Küchenchef Peter Moser und seine Crew freuen sich auf jede besondere Herausforderung. Übrigens wurde unser Gourmetrestaurant Les Quatre Saisons von Gault Millau mit 18 Punkten ausgezeichnet.

Und last but not least zeigt unser zuvorkommendes Personal nicht nur höchste Kompetenz, sondern auch jedem Gast ein freundliches Lächeln.



Aus jeder Idee zaubern wir ein Erlebnis.

Ob einfach, anspruchsvoll oder exklusiv, ob Geschäftsessen, Geburtstag, Themenabend oder Traumhochzeit: Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner für einen gelungenen Anlass. Was schwebt Ihnen vor?

- Für 10, 100 oder 1000 Gäste
- Low Budget, Mittelklasse oder Luxus
- Süßspeise, Sweet & Sour oder Salzgebäck
- Apéro, Wein oder Digestif
- Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- Stehbar, Buffet oder Tischservice
- Teegebäck, Whiskysorbet oder Schwarzwäldertorte
- Stadt, Land oder Agglomeration
- Knabberspass, Fingerfood oder Galamenü
- Zigarette, Zigarre oder Havanna
- Vorbereitung, Durchführung oder Debriefing
- Zahnstocher, Stoffservietten oder Blumengedeck
- Plastik, Swiss Style oder Tafelsilber
- Feuerzeug, Kerze oder Kronleuchter
- Wohnung, Büro, Festzelt oder -saal
- Freunde, Familie oder Firma

... und immer finden wir gemeinsam eine Lösung.



Die besten Plätze zum Wohlfühlen.

Sind Sie auf der Suche nach geeigneten Orten? Wir kennen viele perfekte Catering-lokalitäten. Aus der Vielzahl an Möglichkeiten hier einige Ideen für Sie:

- **Dobler Gärtnerei**
Stimmungsvoll feiern im bezaubernden Gewächshaus der Muttenzer Traditions gärtnerei. Für Privat- oder Firmenanlässe bis zu 150 Personen. www.dobler-gaertnerei.ch
- **Elisabethenkirche**
Ungewöhnliches und sehr schönes Ambiente im Schiff der neugotischen Kirche. Bankette bis zu 150 Personen. www.offenekirche.ch
- **Fondation Beyeler**
Für private oder geschäftliche Anlässe bietet der Ausstellungssaal bis zu 200 Personen Platz. www.beyeler.com/fondation/index_language.html
- **Gimmick Studios**
Industriegebäude aus dem Jahre 1953. Grosse Eventhalle mit zusätzlichem Barbereich von 300 m². Bankette bis zu 800 Personen. www.gimmick.ch
- **Hirzen Pavillon**
Grüne Oase in einer lauschigen Parkanlage und imposante Villa. Beste Voraussetzung für kulturelle Anlässe und fröhliche Familienfeste bis 80 Personen. www.hirzenpavillon.ch
- **Merian-Park, Botanischer Garten in Brüglingen**
Mit der Auswahl zwischen Holzsaal, ehemaligem Rossstall, Orangerie oder Gewächshaus. Bankette bis zu 150 Personen. www.bogabrueglingen.ch
- **Museum Kleines Klingental**
Historisches Gebäude aus dem 13. Jahrhundert; idyllische Rheinlage. Räume mit Originalskulpturen des Basler Münsters. Bankette bis zu 150 Personen. www.kleines-klingental.ch
- **Wildt'sches Haus**
Elegantes Spätbarockhaus von 1763. Stilvolle Zimmer im Erd- und Obergeschoss sowie ein Gewölbekeller. Bankette bis zu 150 Personen. www.wildtsches-haus.ch



Schenken Sie Freunden und Gästen Ihre Aufmerksamkeit.

Empfangen Sie Ihre Gäste, verwöhnen sie mit kulinarischen Leckerbissen, organisieren Sie ein aussergewöhnliches Rahmenprogramm – und überlassen Sie den Service einem Erstklasshotel. Wir beraten Sie persönlich und gestalten ein rundum gekonntes Catering, individuell abgestimmt auf Ihre Bedürfnissen sowie die örtlichen Gegebenheiten. Bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Firma oder an einem anderen Ort. So haben Sie alle Zeit, einen entspannten Anlass zu geniessen und sich Ihren Gästen zu widmen.

Unser Komplett-Service: rundum in guten Händen.

- Unverbindliche Offerte: Sie müssen sich zu nichts verpflichtet fühlen.
- Transparente Kostenzusammenstellung: Klarheit ohne versteckte Kosten.
- Besichtigung: Wir sehen uns gerne die räumlichen Gegebenheiten mit Ihnen an.
- Rahmenprogramm und Mobiliar: vom Tisch zum Stuhl bis zum Rahmenprogramm, alles aus einer Hand, alles aus erster Hand.



Damit Ihr Anlass in bester Erinnerung bleibt.

Nutzen Sie unser Catering, um genussvoll zu überraschen. Wir bieten Ihnen die gute Küche des Sternehotels, verbunden mit unserem Wissen und der Freude am Organisieren, Planen und Gestalten. Durchdacht und mit Liebe zum Detail setzen wir für Sie ein herrliches Panorama an Köstlichkeiten in Szene. Damit sich Ihre Gäste gerne an die Stunden bei Ihnen erinnern werden.

Mercure HOTEL EUROPE BASEL
Restaurant Les Quatre Saisons

Clarastrasse 43 - Postfach
CH-4005 Basel
Tel.: +41 (0) 61 690 87 45
Fax: +41 (0) 61 690 88 83
E-Mail: bankett.europe@balehotels.ch
www.lesquatresaisons.ch

