

**the swiss event - company**



## **BISTRO GASSER** AG

VIP-Zelte • Eventorganisation • Catering

+41 (0)79 341 32 32 • [www.bistrogasser.ch](http://www.bistrogasser.ch)

Die Firma Bistro Gasser AG besteht seit 30 Jahren. Seit über 35 Jahren ist der Firmengründer Robert Gasser mit seiner Frau Monika im Geschäft. An der Herbstmesse nehmen sie über 35 Jahren mit verschiedenen Verpflegungsständen teil. Bereits als Jüngling stand er seinem Vater an der Schiffschaukel, dem Karussell und in den Schiessbuden zur Seite.

Der jetzige Gastrounernehmer, Spezialist für kleine bis ganz grosse Events und Vermittler von Künstlern und Artisten hat Zirkusblut in seinen Adern. Mutter Sonja Nock stammt aus der gleichnamigen Zirkusdynastie und Vater Karl Gasser (Circus Olympia) hat eine ähnliche Herkunft. Bevor Robert Gasser vor 26 Jahren erstmals mit einer Wurstbude gänzlich in den Verpflegungssektor wechselte, betätigte er sich als Stuntman. Seine Frau Monika ist die Tochter des Schaustellers Erich Wolf, der vor Jahrzehnten die Messebesucher in der Basler Halle mit dem unvergessenen Tanzrad erfreute und im Jahr 2009 leider viel zu früh gestorben ist. Die Halle gibt es nicht mehr; Sie wurde abgerissen und auf dem Areal der Le-Plaza-Komplex errichtet. Das Unternehmen von Robert Gasser dagegen nahm in den vergangenen Jahren beachtliche Ausmasse an. Erheblich ausgebaut wurde der Geschäftsteil mit Catering und Event-Management. Die Familie Gasser darf stolz sein, dass Sie jedes Jahr Dutzende von zufriedenen Kunden hat

Bistro Gasser AG  
Peter Rot-Strasse 54  
CH-4058 Basel

Lageradresse:  
Güterstrasse 41  
CH-4133 Pratteln

Firma





## Kernkompetenz

### **Catering**

Ich lebe nicht nur, sondern geniesse!  
Ihr Wunsch ist uns Befehl - geniessen Sie mit uns einen entspannten Anlass mit kulinarischen Höhenflügen und einem zuvorkommenden Service. Egal, ob Sie sich für eine bodenständige Hausmannskost oder ein gehobenes 5-Gang-Menü entscheiden, wir sind die richtige Wahl, wenn es um ein professionelles Catering geht.

### **Event-Management**

Sie haben etwas zu organisieren, wissen aber nicht wo Sie beginnen sollen?

Kein Problem - einige unserer Mitarbeiter sind seit Jahrzehnten im "Business". Vertrauen Sie uns Ihre Wünsche an, und wir entwickeln speziell für Sie ein geeignetes Szenario für Ihren Event. Ob kleine Feier im Familienkreis oder Riesenanlass in Ihrer Firma - auf unser Know-How können Sie sich verlassen.

### **Zeltverleih**

Sie haben zwar die Idee für einen grösseren Anlass, finden aber kein passendes Lokal?

Kein Problem - wir besitzen einige Dutzend Zelte. Vom Partyzelt für Ihren Garten bis zum Grosszelt für mehrere hundert Personen finden wir für Sie bestimmt die richtige Grösse.

### **Künstler-Agentur**

Sie träumen schon lange davon, an Ihrem Fest einen bekannten Künstler auftreten zu lassen?

Nichts leichter als das - unsere Künstler-Agentur besitzt hervorragende Kontakte zu Schweizerischen und ausländischen Künstlern. Laufend suchen wir absolute Köpfe in allen Sparten, seien es nun Artisten, Clowns, Zauberer, Sänger oder Schauspieler.

Sie treffen die Entscheidung über die Art des Caterings; mit Tischservice oder Buffet, Barbecue mit unserem Barbecue-Mobil, eher einfaches aber währschaftes oder gediegenes 5-Gang Menü der Spitzenklasse.

Sie wählen ein von uns zusammengestelltes Menü, oder wir liefern Ihnen nur die einzelnen Speisen, die Ihr Herz begehrt.

Unser versiertes Personal bedient Sie zuvorkommend in dem von Ihnen gewählten Lokal. Falls Sie kein Lokal ins Auge gefasst haben, macht unsere Zelt-Abteilung Ihren Anlass in einem unserer Festzelte erst möglich.

Wir dekorieren Ihre Lokalität oder das Festzelt wunschgemäss mit Dekos aller Art; festlich, fröhlich oder dem Anlass entsprechend. Unser riesiger Fundus lässt auch ausgefallene Wünsche zu.

Ihr Anlass soll für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Erlebnis werden. Wir verpflichten uns, bei der Ausführung des Auftrags alles daran zu setzen, dass Sie Ihr Ziel erreichen.

Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir allerhöchsten Wert auf eine einwandfreie und frische Qualität zu vernünftigen Preisen.

Hygiene nimmt bei uns die oberste Priorität ein.

Wir liefern an jeden Ort in der Schweiz zu moderaten Preisen.

**Lassen Sie sich unverbindlich eine Offerte ausarbeiten.**

## Catering





## Apéro

### Kleiner Apéro

Canapées mit delikatem Rauchlachs	
Canapées mit Roastbeef	
Canapées mit Rindstartar	
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	
Olivengrissini mit Rohschinken	18.00

### Reichhaltiger Apéro

Canapées mit delikatem Rauchlachs	
Canapées mit Roastbeef	
Canapées mit Rindstartar	
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	
Olivengrissini mit Rohschinken	
Poulet – Satay Spiessli mit Peanutsauce	
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp (Vegetarisch)	21.00

### Deluxe Apéro

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	
Bruschetta mit Eiersalat	
Gemischte belegte Brötchen mit Wurzelbrot	
Pumpnickel mit Lachs und Frischkäse	
Jalapeños mit Frischkäse gefüllt	
Schinkengipfeli	
Käse Küchlein	
Mini Pizza	
Poulet – Satay Spiessli mit Peanutsauce	
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp (Vegetarisch)	30.00

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person exkl. MWST.

### Menü 1

#### Amuse Bouche

Bunter Salat an einem Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Speckwürfel und Croûtons

Kalbsbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelgratin und Rüeblistifte

#### Tiramisu

43.00

### Menü 2

#### Amuse Bouche

#### Safransüppchen

Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce  
Kartoffelgratin und ein Gemüsebouquet

Schoggi-Torte mit Schlagrahm

49.00

### Menü 3

#### Amuse Bouche

Rindscarpaccio auf Salatschiffchen

Schweinsfilet an Marsalasauce  
Polentaschnitten und ein Gemüsebouquet

Gasser-Teller mit verschiedenen Desserts

55.00

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person exkl. MWST.

Menu





## Menu

### Menü 4

Amuse Bouche

Cocktail de crevettes aux fruits

Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce  
Rüeblistifte und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanillesauce

60.00

### Menü 5

Amuse Bouche

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Kalbssteak an einer Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Baileys

51.00

### Menü 6

Amuse Bouche

Bunter Blattsalat an Balsamico-Dressing

Pochiertes Duett von Lachs und Kabeljau auf Dillrahmsauce  
Kräuterreis und Gemüsebouquet

Mousse au chocolat mit exotischen Früchten

38.00

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person exkl. MWST.

### **Köstlichkeiten vom Grill**

Kalbsbratwürstchen  
Hamburger  
Cervelats  
Crevetten Spiesschen  
Spare Ribs

### **Beilagen**

4 verschiedene Salate mit italienischem und französischem Dressing  
Lauwarmer Kartoffelsalat  
Grillgemüse  
Brotkorb

### **Saucen**

Senf, BBQ, Ketchup

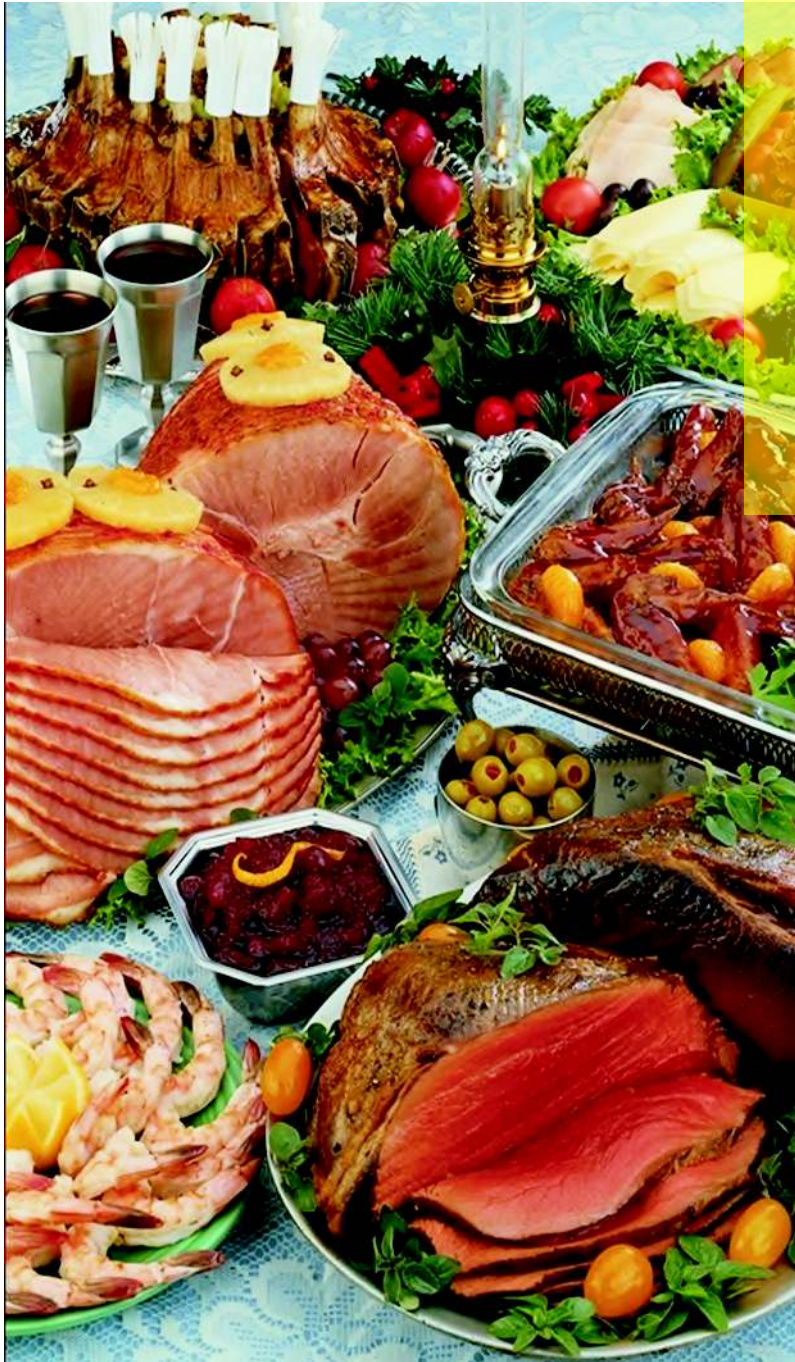
### **Dessert**

Kafee mit Baileys  
Frischer Fruchtsalat  
Div. Kuchen

58.00

**Barbecue - Buffet**





## Schweizer - Buffet

### Vorspeisen

Grosse Fleischplatte  
Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren  
Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum  
Bündner Gerstensuppe  
4 verschiedene Salate mit französischem und italienischem Dressing  
Brot-Croutons, Sonnenblumenkerne  
Brotkorb

### Hauptgerichte

Wärschafter Schweizer Kalbsbraten  
Rindsragout ticinese  
Steinpilzrisotto  
Käsepätzli  
Frisches Marktgemüse

### Dessert

Versch. feine Torten  
Frischer Fruchtsalat  
Caramelköpfl  
Tiramisu  
Käseplatte mit Chutney und Birnenbrot

68.00

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person exkl. MWST.

### Getränke ohne Alkohol

Mineralwasser mit Kohlensäure	5dl	4.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5dl	4.20
Diverse Süssgetränke	3.3dl	4.20
Orangensaft	2dl	5.00
Red Bull	2.5dl	5.00

### Bier

Feldschlösschen	3.3dl	4.50
Feldschlösschen ohne Alkohol	3.3dl	4.50

### Warme Getränke

Kaffee		3.50
Espresso		3.50
doppelter Espresso		4.50
diverse Tee		3.50

### Diverse Getränke

Prosecco Cüppli	1dl	7.00
Prosecco	7dl	40.00
Diverse Spirituosen	0.25dl	12.00

### Diverse Getränke





## Rotwein

Giornico Oro, Ticino DOC, Gialdi Vini SA Schweiz, Tessin, 2007, Merlot	7dl	46.00
Malanser AOC Spätlese Barrique von Salis Schweiz, Malans, 2008, Pinot Noir	7dl	46.00
Zweigelt, Wohlmuth Österreich Südsteiermark, 2006, Zweigelt	7dl	40.00
Anarkos Rosso Publia IGT Italien, Apulien, 2007, Accademia dei Racemi Negroamaro, Primitivo, Malvasia	7dl	30.00
Rocca Rubia, Carignano del Sulcis Riserva Santadi, Italien, Sardinien, 2006, Carignano	7dl	49.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Giaretta, Italien, VValpolicella, 2005, Corvina Corvionone Rondinella	7dl	71.00
Corvina, Corvionone, Rioja Cantos de Valpiedra Cosecha DOC Martinez Bujanda, Spanien, Rioja, Tempranillo	7dl	41.00
2006, Finca Antigua Crianza Martinez Bujanda, Spanien, La Mancha DO, 2005/06, Tempranillo CS, Merlot, Syrah	7dl	41.00

Grüner Veltliner Federspiel, Knoll Österreich, Wachau, 2007, Grüner Veltliner	7dl	46.00
St. Saphorin AOC, Roche Ronde, Testuz Schweiz, Waadt, 2007, Testuz, Chasselas	7dl	41.00
Malanser AOC, von Salis Schweiz, Malans, 2008, Pinot Blanc	7dl	50.00
Cabreo La Pietra Toscana IGT, Tenimenti Folonari Italien, Toscana, 2005/07, Chardonnay	7dl	86.00
Basa Blanco, Rueda DO, Telmo Rodriguez Spanien Rueda 08 Spanien, Rueda, 2007/08, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc	7dl	35.00
BIN 65, Chardonnay, Lindemans Coonawarra/South Eastern, 2007, Australien, Chardonnay	7dl	35.00
Sauvignon Blanc Classic, Casa Lapostolle Chile, Santa Cruz/Rappel Valley, 2007, Sauvignon Blanc	7dl	35.00

Weisswein





## Einrichtung/Personal

### Gedecke

Gedeck Teller-Service	9.00
Gedeck 2-Gang-Menü	11.00
Gedeck 3-Gang-Menü	16.00
Gedeck 4-Gang-Menü	22.00

### Mobiliar

Bankett-Tisch, 1.80 x 0.80 m	18.00
Bankett-Tisch, rund, 1.80 m	24.00
Festbank-Garnitur, 2.20 x 0.60 m, 2 Bänke	15.00
Bankett-Stuhl, Kunststoff, weiss	11.00
Hussen, div. Farben	18.00
Garderobe	55.00
Bühnenelement, 2.0 x 1.0 m	18.00
Barelemente	auf Anfrage
Lounges	auf Anfrage
Dekorationen	auf Anfrage

### Küchengeräte

Wir bemühen uns, die Preise für die Kücheneinrichtung so niedrig wie möglich zu halten. Die Ausrüstung ist sehr stark vom Ort und den von Ihnen gewählten Speisen abhängig.

Der effektive Preis wird Ihnen auf einem individuellen Angebot offeriert.

### Personal

Eventleiter, pro Stunde	90.00 / h*
Service, pro Stunde	57.00 / h*
Küche, pro Stunde	47.00 / h*
Office, pro Stunde	40.00 / h*

\*Von 23 00 bis 6 00 Uhr wird ein Nachzuschlag von 25% verrechnet.

### Transport

PKW, pro Km	0.80
Lieferwagen, pro Km	1.50
LKW, pro Km	4.00

### Abfallentsorgung

Pauschale pro Person	1.50
----------------------	------

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Einheit exkl. MWST.

**Pagoden** (Preise für ein Wochenende)

3.0 x 3.0 m	450.00
4.0 x 4.0 m	450.00
5.0 x 5.0 m	550.00
6.0 x 6.0 m	650.00

**Festzelte** (Preise für ein Wochenende)

10.0 x 10.0 m	1'800.00
10.0 x 15.0 m	2'100.00
10.0 x 20.0 m	2'200.00
15.0 x 15.0 m	2'800.00
15.0 x 20.0 m	2'950.00
15.0 x 25.0 m	3'100.00
15.0 x 30.0 m	3'400.00

**Circus-Zelte / Spezial-Zelte**

Wir verfügen auch über Circus-Zelte und Spezial-Zelte in verschiedenen Ausführungen. Bitte verlangen Sie eine Offerte.

**Transport**

Transport ab Pratteln BL 4.00 / Km

**Auf- und Abbau**

Richtmeister, pro Stunde 96.00 / h

Monteure, pro Stunde 54.00 / h

Der Zeltauf- und Abbau wird pro Stunde und Person berechnet. Je nach Zeltgrösse, Ort und speziellen Begebenheiten werden 4-6 Monteure und ca. 6-10 Stunden benötigt. Vom Auftraggeber ist während der gesamten Auf- resp. Abbauphase ein Teleskop-Stapler zur Verfügung zu stellen.

**Holzboden / Teppich**

Holzboden, verlegt und nivelliert 19.00 / m2

Teppich, verlegt 11.00 / m2

Zeltvermietung





**Imbiss - Wagen**

**Pizza-Wagen Imperial**

6 verschiedene Sorten Pizza.  
Die Pizzen werden an Ort fortlaufend, beginnend mit dem Teig bis zum Belag mit frischen Zutaten zubereitet und gebacken in original italienischen Pizza-Öfen. Entgegen anderen Anbietern bieten wir KEINE aufgetragene Tiefkühlware, sondern dauernd frisch gemachte Pizzen an!

Länge x Tiefe	11.5-13.5 x 4.0 m
Stromanschluss	380 V / 80 A
Wasseranschluss	1
Kühlwagen	1

**Pizza-Wagen**

6 verschiedene Sorten Pizza.  
Wie im grossen Pizza-Wagen werden auch im kleineren Pizza-Wagen die Pizzen an Ort fortlaufend mit frischen Zutaten zubereitet und in original italienischen Pizza-Öfen gebacken. Wir bieten KEINE aufgetragene Tiefkühlware an!

Länge x Tiefe	8.0 x 2.5 m
Stromanschluss	380 V / 40 A
Wasseranschluss	1
Kühlwagen	1

**Grill-Wagen**

Hamburger, Hot-Dog, Würste, Grilladen. Das extravagante Design gepaart mit frischen Waren, wie etwa unseren dänischen Hot-Dog ziehen unsere Kunden in der ganzen Schweiz seit Jahren an!

Länge x Tiefe	7.5 x 2.5 m
Stromanschluss	380 V / 40 A
Wasseranschluss	1
Kühlwagen	1

**Party-Grill**

Hamburger, Hot-Dog, Würste, Grilladen. Das kompakte Design und unsere frischen Waren, wie etwa unsere speziell für uns in der Schweiz hergestellte XXL-Wurst überzeugen unsere Kunden in der ganzen Schweiz!

Länge x Tiefe	5.0 x 2.5 m
Stromanschluss	220 V / 16 A
Wasseranschluss	1
Kühlwagen	1

einfach gut

# Bistro Gasser

Gasser-Wolf



**the swiss - event company**