Klar a sind wir perfekt für deinen Event.

Klar
Clarastrasse 13

www. klarabasel.ch

a
4058 Basel

So–Do 11–22Uhr
Fr/Sa 11–01Uhr

Inhalt

Warum passt das Klara perfekt für deinen Event?	S.3
Event-Pakete	S.4-7
Unsere 9 Küchen	S.8-9
Unsere Räume im Überblick	S.10
Alle Pakete im Überblick | Preis für die Raum Miete	S.11
Modulares Getränke-System	S.12
Zusatzmodule & Baukasten	S.13
Allgemeine Abrechnung & Gebühren	S.14
Allgemeine Bedingungen | Vorlaufzeit	S.15
FAQ	S.16

Klar
Clarastrasse 13
4058 Basel

www. klarabasel.ch

So–Do 11–22Uhr
Fr/Sa 11–1Uhr



Warum passt das Klara perfekt für deinen Event?

Das Klara ist seit 2017 ein wichtiger Treffpunkt für Basel, wir verbinden Menschen, Kulinarik und Atmosphäre unter einem Dach. Mit neun internationalen Küchen, einer zentralen Bar und vielseitigen Eventflächen entstehen Anlässe, die individuell geplant werden können – vom lockeren Apéro über Workshops bis hin zur exklusiven Abendveranstaltung.

Die grösste Herausforderung bei jedem Anlass: ein Programm, bei dem am Ende wirklich alle zufrieden sind. Bei uns im Klara stellt sich diese Frage nicht mehr.

Unter einem Dach vereinen wir neun Küchen aus aller Welt, von mexikanischen Tacos über thailändische Currys bis zu italienischen Klassikern, tibetischen Momos und vielem mehr. Sowie unsere hauseigene Bar mit breitem, lokalen und kreativen Angebot.
Statt eines einzigen Menüs für alle wählt bei uns jede und jeder frei, worauf sie oder er gerade Lust hat.

Dazu kommt die Atmosphäre: 770m² offener, heller Gastraum, gut gelegen mitten im Kleinbasel. Ob gemütliche Runde ab 8 Personen oder grosse Firmenfeier mit bis zu 400 Gästen – bei uns findet jeder Anlass seinen Platz.

Das macht das Klara organisatorisch zum idealen Ort für euren Anlass. Wir finden die passende Grösse und Form und übernehmen auf Wunsch die Organisation drumherum.

Wir freuen uns auf eure Anfragen!

Bar mit lokalen Produkten	9 Küchen aus aller Welt	Mitten in Basel	Von 8 bis 400 Gästen

Paket S:

«Mittendrin»



Preis-Richtwert:
ca. CHF 45.–
bis 55.–
pro Person

(je nach Getränke- und Raumwahl)
Verrechnung nach effektiver Konsumation

Unkomplizierter Genuss und echte Klara-Atmosphäre im Hauptgeschehen.

Gruppengrösse

8 bis 25 Personen

Ideal für

Geburtstage, Apéros, Teamessen, Friendsrunden

Food

Apéro S:
Ab 8 Personen
Begrüssungshäppchen zum ersten Drink. Zusammengestellt aus dem Angebot unserer 9 Küchen

CHF 9.50 pro Person

Hauptgang:
1x Classic Food-Voucher pro Person

ca. CHF 28.- pro Person
(freie Auswahl an allen 9 Küchen)

Dessert S:
Ab 8 Personen
Exklusives Dessertbuffet direkt im Raum

CHF 9.50 pro Person

Getränke

Via Armband-System
Möglich mit oder ohne Budgetgrenze

Räume

Hauptraum:
Reservierter Tisch mitten im Geschehen

oder

Bananenraum:
Der erhöhte Nischenbereich im Hintergrund für Gruppen bis 25 Personen, die etwas mehr für sich sein wollen

Bei einer exklusiven Miete kostet der Bananenraum CHF 250.-

Infrastruktur & Technik

Auf Anfrage

Paket M:

«Unter uns»



Preis-Richtwert:
ca. CHF 65.–
bis 80.–
pro Person

(je nach Getränke- und Raumwahl)
Verrechnung nach effektiver Konsumation

Exklusiver Raum für private Feiern, Präsentationen oder Firmenanlässe mit kompletter Technik.

Gruppengrösse

30 bis 70 Personen

Ideal für

Weihnachtsessen, Firmenanlässe, Weiterbildungen

Food

Apéro M:
Reichhaltiger Apéro
Zusammengestellt aus dem Angebot unserer 9 Küchen

CHF 18.– pro Person

Hauptgang:
1x Classic Food-Voucher pro Person

ca. CHF 28.- pro Person
(freie Auswahl an allen 9 Küchen)

Dessert M:
Exklusives Dessertbuffet direkt im Raum

CHF 18.– pro Person

Getränke

Via Armbandsystem
Möglich mit oder ohne Budgetgrenze

Räume

Séparée:
Bis zu 70 Sitzplätzen, stehend bis 100 Pers. (gegen Aufpreis). Vom Hauptraum abtrennbar
Miete: CHF 1'000.–

oder

Studio:
Bis 60 Sitzplätze, stehend bis 100 Pers. (gegen Aufpreis
Eigener, abgetrennter Eventraum mit Bar, Beamer, DJ-Setup, Bühne und Games (Tischfussball, Pingpong, Boule-bahn, Flipper)
Miete: CHF 1'500.–

Infrastruktur & Technik

Komplette Nutzung der vorhandenen Raumtechnik inklusive. Funmodule im Studio ebenfalls inklusive



Preis-Richtwert:
ca. CHF 65.–
bis 80.–
pro Person

(je nach Getränke- und Raumwahl)
Verrechnung nach effektiver Konsumation

Paket L: «Grosse Runden»

Die perfekte Lösung für Grossgruppen, die unter sich bleiben möchten. Wir reservieren für euch exklusiv den gesamten hinteren Teil des Klara im dynamischen Food-Festival-Stil.

Gruppengrösse

70 bis 120 Personen

Ideal für

Firmenfeiern, Networking-Events, Vorträge mit anschliessendem Apéro/Dinner

Food

Apéro M:
Reichhaltiger Apéro
Zusammengestellt aus dem Angebot unserer 9 Küchen

CHF 18.– pro Person

Hauptgang:
1x Classic Food-Voucher pro Person

ca. CHF 28.- pro Person
(freie Auswahl an allen 9 Küchen)

Dessert M:
Exklusives Dessertbuffet direkt im Raum

CHF 18.– pro Person

Getränke

Via Armbandsystem
Möglich mit oder ohne Budgetgrenze

Räume

Kombination:
Gemietet wird der komplette hintere Bereich. Dieser setzt sich zusammen aus:

Séparée:
Bis zu 70 Sitzplätzen, stehend bis 100 Pers. (gegen Aufpreis). Vom Hauptraum abtrennbar

Bananenraum & angrenzende Tische:
Bis 70 Sitzplätze. Die offene, erhöhte Nische sowie die Tische direkt vor dem Séparée und Bananenraum dienen als erweiterte Food- und Mingling-Zone/ Begegnungszone

Infrastruktur & Technik

Komplette Nutzung der vorhandenen Raumtechnik inklusive



Individuelle Offerte

Paket XL: «Exklusiv»

Die volle Klara-Erfahrung. Die gesamte Location exklusiv für Grossanlässe.

Gruppengrösse

200 bis 400 Personen

Ideal für

Firmengala, Jubiläen, Grossevents

Food

Apéro M:
Reichhaltiger Apéro
Zusammengestellt aus dem Angebot unserer 9 Küchen

CHF 18.– pro Person

Hauptgang:
1x Classic Food-Voucher pro Person

ca. CHF 28.- pro Person
(freie Auswahl an allen 9 Küchen)

Dessert M:
Exklusives Dessertbuffet direkt im Raum

CHF 18.– pro Person

Getränke

Unlimitierte Drinksflatrate oder mit Budgetgrenze

Räume

Ganzes Klara:
Bis 400 Sitzplätze, 1000 m², 9 Küchen, Bar, Bananenraum, Séparée & Studio mit Bar

Infrastruktur & Technik

Komplettes Event- & Facilitymanagement sowie eigenes Barpersonal inklusive

Unsere 9 Küchen



YOYA Pitabar

Mit der YOYA Pitabar hat auch die Levante Küche einen Platz im Klara gefunden. Die Brüder Qazim und Ali bieten ein vielfältiges, täglich frisches Menü mit verschiedenen Levante Klassikern und mehr. Von feinsten Falafel mit Hummus, heissem Shakshuka bis zu saftigen Shawarma-Pita (im besten Pita Brot der Stadt) kannst du dich bei der YOYA Pitabar immer und immer wieder satt essen.



Bug a Thai

Bei Bug a Thai taucht neben den klassischen Gerichten der thailändischen Küche wie Pad Thai, Pad Krapao und Tom Kha Gai auch immer wieder originelle Thai-Special in der Menükarte auf. Möglich macht dies der Gründer Islam, der seine Kochkünste aus Bangkok und Singapur direkt auf die Tische des Klara bringt – und dabei gekonnt auf die europäische Chili-Phobie eingeht (auf Wunsch kanns aber doch auch feurig scharf werden).



Afrolicious

Bei Afrolicious findest du feinste Speisen aus Äthiopien und Senegal. Mit dem äthiopischen Sauerteigfladen Injera und dem legendären Erdnusseintopf Maffé aus dem Senegal führt dich Gründerin Meaza in die Geschmackswelt der afrikanischen Küche ein – und zeigt auch gerne gleich selbst, wie du die Gerichte traditionell richtig isst.



La Manufacture

La Manufacture interpretiert den Burger neu. Die Brot-Fleisch-Brot Combo ist nämlich längst nicht mehr nur Fastfood, sondern "La finesse française!" – Bei La Manufacture erwartet dich eine saisonale Burgerkarte, die dir vor allem eins zeigt: ein Burger darf und soll raffinierte Küche sein (und mehrstöckig!)



Los Guapos

Der dauerlachende Guto hat unsere Küche 1 zur farbenfrohen Taco Ecke umgebaut und zaubert dir die leckersten mexikanischen Spezialitäten auf den Teller. Tacos, Burritos, Churros - hier gibt's alles! Super authentisch, immer frisch und mit viel viel Liebe zubereitet. Den Mezcal dazu gibts natürlich bei uns an der Bar.



Viento Sur

Viento Sur bringt die leidenschaftliche Küche Südamerikas ins Klara. Mit Milanesas, Empanadas, hausgemachten Ensalades und marinierten Ofenkartoffeln kochen sich Pancho und sein Team direkt in dein Herz. Mit dabei ist immer viel Temperament und eine liebevolle Portion argentinischer Charme.



Tenz Momo

Dank Tenz Momo haben auch die tibetischen Teigtaschen ihren Weg ins Klara gefunden. Ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan (probier mal deep fried), die Tenz Momos sind alle von Hand geformt und mit einer feurigen Chilisauce serviert. Dazu kommen traditionelle Salate und saisonale Spezialitäten. Es gibt also immer mehrere Gründe für ein Essen bei Tenz Momo.



Lamia Pastaria

La Mia Pasteria bringt klassische Italianita in unsere Küche Nr. 8. Über Antipasti, diverse Pinsa's, Pasta Klassiker wie Pasta alla Norma, Pasta al Ragù, Carbonara und vieles mehr. Dann Desserts wie Tiramisu und Panna Cotta. Alles da also für einen kulinarischen Kurztrip nach Italien. Den passenden Wein und Espresso gibt's natürlich an der Bar. Ci vediamo!



Nón Lá

Dank Nón Lá findest du die besten Streetfoods aus Vietnam bei uns im Klara. Sei es ein saftiges Bánh mì Sandwich, herzhafte Pho Nudelsuppe oder eine frische und leichte Bowl Bún chao tôm. Bei Nón Lá findest du all dies und vieles mehr. Und wenn du dazu an einem vollen Abend im Klara die Augen zusammenkneifst bist für einen Moment im Trubel von Hanoi.



Klara Bar

Uns ist wichtig, was du im Glas hast. Wir bieten dir lokal gerösteten Kaffee, traditionelle Schweizer Biere, Weine aus dem Umland und Cocktails – und vergessen dabei nie unsere Werte: lokal, saisonal und innovativ. Bei uns erwartet dich eine zeitgemässe Bar, die immer wieder mit neuen Kreationen überrascht und mit traditionellen Klassikern überzeugt

Unsere Räume im Überblick



Hauptraum

Gruppengrösse	Bis 400 Sitzplätze
Vorteile	Flexibel
Reservations-bedingungen	Einzelner Tisch oder Exklusive Raummiete



Bananenraum

Gruppengrösse	Bis 25 Sitzplätze
Vorteile	mehr Ruhe
Reservations-bedingungen	Miete: CHF 250.-



Séparée

Gruppengrösse	Bis 70 Sitzplätze, 100 Stehplätze
Vorteile	Felxibel
Reservations-bedingungen	Miete: CHF 1'000.-



Studio

Gruppengrösse	Bis 70 Sitzplätze, 100 Stehplätze
Vorteile	mehr Ruhe
Reservations-bedingungen	Miete: CHF 1'500.-

Alle Pakete im Überblick

Paket	Personen	Raum	Exklusivität
Paket S: «Mittendrin»	8-25	Hauptraum oder Bananenraum	nicht exklusiv
		Bananenraum	Exklusiv auf Wunsch möglich
Paket M: «Unter uns»	ca. 30-70	Séparée oder Studio	eigener Raum
Paket L: «Grosse Runde»	ca. 70-200	Kombination	hinterer Bereich
Paket XL: «Exklusiv»	Bis 400	ganze Location	gesamtes Klara

Preis für die Raum Miete

Exklusiver Raum	Raum Miete
Bananenraum	CHF 250.-
Séparée	CHF 1000.-
Studio	CHF 1500.-
Ganzes Klara	individuelle Offerte

Zu jedem Paket buchbar:

Modulares Getränke-System

Um die Getränkekosten für Firmen flexibel und transparent zu halten, nutzen wir das Klara Armbandsystem:

Option 1:
«Budgetdeckel»

Der Veranstalter setzt eine Obergrenze (z. B. CHF 500.–). Ist diese erreicht, informiert das Barpersonal diskret vor Ort. Diese Option ist mit oder ohne «Sortimentsfilter» möglich. Mit Filter wird vorab festgelegt, welche Getränke bestellt werden dürfen.

Option 2:
«Sortimentsfilter»

Es wird vorab definiert, welche Getränke bestellt werden dürfen.

- Basic: Nur Alkoholfreies, Bier & Wein.
- Advanced: Alles ausser harten Spirituosen/Cocktails.
- Open Bar: Gesamtes Barsortiment.

Option 3:
«All-inclusive»

Alle freigegebenen Getränke werden effektiv abgerechnet.

Zu jedem Paket buchbar:

Zusatzmodule & Baukasten

Wähle das passende Paket und pimpe es.

Kategorien	Add-On / Modul	Buchbar für	Richtpreis / Detail
Technik	Beamer & Leinwand	Paket «Unter uns»	in Raummiete inbegriffen
Technik	Mikrofon & Sound-Anlage	Paket «Unter uns»	CHF 80.- Pauschale
Technik	DJ-Setup	Paket «Unter uns» (Buchbar für Studio)	CHF 150.- Pauschale
Food-Upgrade	Apéro S: Begrüssungshäppchen zum ersten Drink	alle Pakete	+ CHF 9.50 pro Person
Food-Upgrade	Apéro M: Reichhaltiger Apéro	alle Pakete	+ CHF 18.- pro Person
Food-Upgrade	Dessert S: Exklusives Buffet direkt im Raum	alle Pakete	+ CHF 9.50 pro Person
Food-Upgrade	Dessert M: Exklusives Buffet direkt im Raum	alle Pakete	+ CHF 18.- pro Person
Service	Eigenes Barpersonal	Bei einer exklusiven Studiomiete	CHF 60.- / Stunde

Allgemeine Abrechnung & Gebühren

Bei Konsumation auf eine Gesamtrechnung / Gruppenrechnung fallen folgende Kommissionen an:

Getränke via Armband-System:

Alle bestellten Getränke gehen auf eine Gesamtrechnung, diese kann am Abend direkt vor Ort oder via Rechnung bezahlt werden.
Bei Zahlung auf Rechnung fällt CHF 1.– Kommission pro Person an.

Food-Voucher

Die Food-Voucher werden nach effektiv eingelöster Anzahl verrechnet. Die Abrechnung erfolgt im Nachgang. Pro eingelöstem Voucher fällt eine Administrationsgebühr von CHF 2.– an.

Zahlungs-konditionen

Zahlbar innert 30 Tagen.

Stornierung

Stornierungen sind möglich müssen im Vorfeld aber zeitig abgesprochen werden, Gebühren und Kosten können anfallen
Weitere Infos findest du in unseren AGBs.

Allgemeine Bedingungen

Einfache Tischreservation

Einfache Tischreservationen werden ab 8 - 28 Personen angenommen.

Ihr seid mehr als 28 Personen? Schreibt uns eine Mail: welcome@klarabasel.ch

Möglichkeiten

Grundsätzlich ist bei uns fast alles möglich. Wir haben 4 Pakete als Insipration für dich zusammen gestellt welche beliebig ergänzt oder verändert werden können.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGB findest du auf unserer Website als Download.

Melde dich bei offenen Fragen oder Wünschen!

welcome@klarabasel.ch
+41 61 557 90 00

Unsere Bürozeiten:
MO - FR 10:00 - 16:00 Uhr

Vorlaufzeit

Art der Anfrage	Benötigte Vorlaufzeit
Einfache Tischreservation	bis 11 Uhr am selben Tag (sofern noch genügend Platz)
Apéro oder Gruppenrechnung	mindestens 3 Werktage (Mo-Fr)
Apéro ab 40 Personen	mindestens 2 Wochen
Exklusivanlass	mindestens 1 Monat

Kurzfristigere Anfragen prüfen wir gerne nach Verfügbarkeit.

FAQ

Bis wann ist die definitive Personenzahl erforderlich?

Apéro oder Gruppenrechnung: Mindestens 3 Werktage (Mo–Fr) im Voraus
Apéro ab 40 Personen: Mindestens 2 Wochen im Voraus
Exklusivanlass: Mindestens 1 Monat im Voraus

Darf externe Technik oder Dekoration mitgebracht werden?

Ja, nach Absprache / allfällige Zusatzaufwände werden verrechnet

Wer übernimmt Schäden?

Für selbstverursachte Schäden gilt die individuelle Haftung

Gibt es eine Garderobe?

Eine Garderobe kann zusätzlich gebucht werden, wir übernehmen jedoch keine Haftung

Welche Ernährungsformen und Allergien können berücksichtigt werden?

Bei uns finden alle etwas passendes - bei Detailfragen stehen wir gerne zur Verfügung

Sind die Preise inklusive Mehrwertsteuer?

Ja, die Mehrwertsteuer ist immer inklusive

Was gilt bei einer Stornierung?

Stornierungen sind möglich müssen im Vorfeld aber zeitig abgesprochen werden, Gebühren und Kosten können anfallen
Weitere Infos findest du in unseren AGBs

Was gilt bei Nichterscheinen?

Bestellte Leistungen werden verrechnet

Bis wann darf Musik gespielt werden?

Während der Öffnungszeiten, bis 00:00 Uhr / 01:00 Uhr

Ist das Studio barrierefrei erreichbar?

Nach Absprache bedingt möglich

Sind Kinder beziehungsweise Minderjährige erlaubt?

Natürlich! bzgl Konsumation gelten die Schweizerischen Alkoholgesetzgebungen