

# NOMAD



*„Life should not only be lived,  
it should be celebrated.“*

OSHO

**NOMAD**  
BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL  
+41 61 690 91 60, [INFO@NOMAD.CH](mailto:INFO@NOMAD.CH)  
[WWW.NOMAD.CH](http://WWW.NOMAD.CH)

# NOMAD'S EATERY & BAR



## DIE MODERNE BEIZ

*Die lebendige Eatery ist das Herz des Nomad. Hier trifft man sich in unkomplizierter Atmosphäre für ein gemütliches Abendessen, einen abwechslungsreichen Business-Lunch oder reichhaltigen Brunch. Mit 110 Plätzen finden ruhige Ecken ebenso ihren Platz wie der Event mit Livemusik. Die breite Fensterfront durchflutet den Raum mit viel Licht und ist bei schönem Wetter komplett geöffnet. Dann verschmilzt die Eatery mit dem sonnigen Boulevard, auf dem bei schönem Wetter auch serviert wird.*

*Die Speisekarte besteht aus Lieblingsgerichten aus aller Welt, die der urbane Nomade auf seinen Reisen genossen hat. Unser internationales Küchenteam stellt die köstlichsten kulinarischen Reiseerinnerungen zusammen und stillt das Fernweh durchgehend von mittags bis abends. Den Cocktail nach dem Essen mixen dir die Bartenders an der langen Bar mitten in der Eatery.*



## DER URBANE TREFFPUNKT

*Die lange Bar mit Lounge und Boulevard ist der Basler Afterwork-Hotspot für urbane Kosmopoliten mitten im belebten Geschäftsviertel. Signature Drinks unseres internationalen Barteams begleiten dich in den Feierabend und verleiten dich zu einer Runde mehr als gewohnt.*

# NOMAD'S APERÓ LOCATION

*Bar Bereich Eatery mit Barsäulen,  
Bistrotischen oder Lounge*

*Aussenbereich im Durchgang  
oder Boulevard*



# NOMAD'S APERO FOOD

## FOOD TO SHARE

### KAROTTEN MUTABBAL

Ein cremiger, orientalisches inspirierter Karottendip mit ausgewogenen, leicht süsslichen und würzigen Aromen.

### ROASTED CAULIFLOWER PURÉE

Ein cremiges Blumenkohlpuée aus geröstetem Blumenkohl mit nussigen, leicht süssen Aromen.

### AJVAR

Ein traditioneller, leicht rauchiger Paprika-Aufstrich aus dem Balkan, auch bekannt als „Balkan-Kaviar“.

### FAST KIMCHI

Eine schnelle, sehr pikante & nicht fermentierte Variante des koreanischen Klassikers Kimchi mit Karotten, Chinakohl und Frühlingszwiebeln, frischer & würziger Geschmack.

### SALTY CORN RIBS 6 STK.

Knusprig frittierte Maisstreifen im „Rippchen“-Stil, inspiriert vom mexikanischen Streetfood Elote und modernen Food-Trends.

### PATAcón MIT GUACAMOLE 5 STK.

Knusprige, frittierte Kochbananen aus Lateinamerika, serviert mit Guacamole.

### CHANA PURI 4 STK.

Knusprige Teigkugeln aus der indischen Streetfood-Kultur, gefüllt mit würziger Kichererbsenmasse.

### CHICKEN POPS MIT MISO MAYO (CH) 4 STK.

Hausgemachte, knusprige Pouletbällchen im Panko-Mantel, serviert mit einer Knoblauch-Miso-Mayonnaise.

### GYOZAS MIT PONZU-SAUCE 3 STK.

Gyozas mit Rindfleisch oder Schweinefleisch (GB)

### MIT FLADENBROT - JE CHF 10.00

### NUSSMISCHUNG 7

mit Chili & Sesam

### OLIVEN 7

Knoblauch & Kräuter

### NACHOS 17

mit Cheddar, Salsa Roja, Jalapenos & Guacamole

## NOMAD APÉRO PACKAGE 47 ( FÜR 4-5 PERSONEN )

Unser Aperó Package wird serviert mit Fladenbrot und besteht aus folgenden Komponenten:

KAROTTEN MUTABBAL  
ROASTED CAULIFLOWER PURÉE  
PATAcón MIT GUACAMOLE 5 STK  
CHANA PURI 4 STK  
CHICKEN POPS MIT MISO MAYO 4 STK

# NOMAD'S LUNCH & DINNER LOCATION

*Eatery im hinteren Bereich*

*Aussenbereich im Durchgang  
oder Boulevard*



# NOMAD'S MENÜVORSCHLÄGE

Festideen gibt's genug, Gründe dafür auch. Aber es gibt nur einen Ort, wo beides Hand in Hand geht.

Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus.  
Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.

## TRAVELLER'S MENÜ 82 TO SHARE

Alle Gerichte werden im "Tavolata Stil" in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.  
Stell dir pro Gang je 3 Gerichte zusammen.

### STARTERS

SALAT (V) (VG) (GF)  
Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken,  
Oliven, Sonnenblumenkernen,  
Kürbiskernen & Hausdressing

ÇIĞ KÖFTE (V) (GF)  
Bulgur, Knoblauch, Petersilie,  
Eisbergsalat & Granatapfelsirup

TUNA CEVICHE (V) (GF)  
Tuna (VNM), Cherry Tomaten,  
gepickelte Zwiebeln, Limetten,  
Passionsfrucht & Tortilla Chips

SALMOREJO  
Andalusische kalte Tomatensuppe,  
Olivenöl & Rohschinken Chips (CH)

POKÉ BOWL (V) (GF)  
(kalt serviert)  
Sushireis, Mais, gepickelter Rotkohl,  
Radieschen, Gurken, Edamame,  
Ponzu Dressing & Passionsfrucht

SMØRREBRØD  
hausgemachtes Sauerteig-Dinkel Brot,  
geräucherter Lachs (NOR), Kräuterfrischkäse,  
gepickelte Zwiebeln & Senfkörner

LEMONGRASS BEEF SKEWER (GF)  
Rinderhüfte (CH) medium gebraten,  
Zwiebeln, Peperoni,  
asiatischer Nudelsalat &  
Erdnuss-Sesam Dressing

### MAINS

PASTA CRUDAIOLA (V)  
Orecchiette, Cherry Tomaten,  
Blattspinat, Kapern, Zucchini,  
Aubergine, Burrata & Basilikumöl

GRILLED CHICKEN  
Mit Joghurt mariniertes Poulet (CH),  
libanesischer Knoblauch Dip,  
Auberginen, Zucchini, Spitzpaprika &  
Fladenbrot

SAMAK SAYADEYA  
Traditionelles ägyptisches Street Food,  
gebratene Dorade (TUR), Tahini-  
Zitronen Sauce, Safranreis mit Erbsen  
& geröstete Zwiebeln

FALAFEL (V) (GF)  
(auch als Vorspeise erhältlich)  
hausgemachte Falafel aus Kichererbsen,  
Ezme, Labneh, Baumnüssen  
& Brunnenkresse

### SWEETS

PAVLOVA (V) (GF)  
Baiser, Schlagrahm, frische Beeren,  
Waldbeersauce & Minze

SCHOKOLADENKUCHEN (V)

ZITRONENCAKE (V)

PASTEL DE NATA (V)  
Blätterteig, Vanillecrème & Puderzucker

SCHOKOLADENMOUSSE (V) (GF)

# NOMAD'S

## 3 GANG TELLERSERVICE

Inspiziert vom Leben bringen wir die Welt auf deine Teller.  
Triff deine Auswahl, unkompliziert & lustvoll aus den untenstehenden Gerichten.  
Lass deiner Kreativität freien Lauf und kombiniere die Gerichte, die dir am besten gefallen!  
Bitte beachte jedoch für alle ein einheitliches Menü zusammen zu stellen - ausgenommen Vegetarisch & Vegan

Die Preise für das Menü ergeben sich ganz einfach durch die Auswahl der einzelnen Speisen.

### STARTERS

#### SALAT 11

mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen & Hausdressing

#### SALMOREJO 14

Andalusische kalte Tomatensuppe, Olivenöl & Rohschinken Chips (CH)

#### ÇİĞ KÖFTE 13

Bulgur, Knoblauch, Petersilie, Eisbergsalat & Granatapfelsirup

#### BAO BUN 16

Gedämpftes Brötchen, Pork Belly, Fast Kimchi, Sesam & Frühlingszwiebeln

#### TUNA CEVICHE 21

Tuna (VNM), Cherry Tomaten, gepickelte Zwiebeln, Limetten, Passionsfrucht & Tortilla Chips

#### SMØRREBRØD 18

Hausgemachtes Sauerteig-Dinkel Brot, geräucherter Lachs (NOR), Kräuterfrischkäse, gepickelte Zwiebeln & Senfkörner

#### FALAFEL 26\*

Hausgemachte Falafel aus Kichererbsen, Ajvar, Labneh, Baumnüssen & Portulak

\*auch als Hauptgang erhältlich

### MAINS

#### BIG NOMAD 33

Angus Beef (CH), Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, gepickelte Gurke & French fries  
+CHEDDAR CHEESE +4  
+COLESLAW +4

#### LEMONGRASS BEEF SKEWER 39

Rinderhüfte (CH), Zwiebeln, Peperoni, asiatischer Nudelsalat & Erdnuss-Sesam Dressing

#### GRILLED CHICKEN 33

Mit Joghurt mariniertes Poulet (CH), libanesischer Knoblauch Dip, Auberginen, Zucchini, Spitzpaprika & Fladenbrot

#### SAMAK SAYADEYA 36

Traditionelles ägyptisches Street Food, gebratene Dorade (TUR), Tahini-Zitronen Sauce, Safranreis mit Erbsen & geröstete Zwiebeln

#### VEGAN BURGER 30

Patty aus Kichererbsen, Linsen & roter Peperoni, Bun, Coleslaw, gepickelte Gurke, Maple BBQ & French fries

#### PASTA CRUDAIOLA 29

Orecchiette, Cherry Tomaten, Blattspinat, Kapern, Zucchini, Aubergine, Burrata & Basilikumöl

#### POKÉ BOWL 26

Sushireis, Mais, gepickelter Rotkohl, Radieschen, Gurken, Edamame, Ponzu Dressing & Passionsfrucht  
+ GERÄUCHERTEM TOFU +9  
+ CRISPY SHRIMPS (VNM) +11  
+ TUNA (VNM) +13

### SWEETS

#### PAVLOVA 14

Baiser, Schlagrahm, frische Beeren, Waldbeersauce & Minze

#### PASTEL DE NATA 7

Blätterteig, Vanillecrème & Puderzucker

#### EIS & SORBET 4.50

nach Tagesauswahl

#### SCHOKOLADENKUCHEN 7.50

#### ZITRONENCAKE 6.50

#### SCHOKOLADENMOUSSE 10

## BEER & CIDER

### DRAFT

<b>LAGER 0.3/0.5</b>	BS	6/9.20
<i>Unser spritziges Helles, Untergärig, 4.8%</i>		
<b>SEASON IPA 0.3/0.5</b>	BS	7/10.20
<i>wechselndes Angebot vom Volta Bräu</i>		
<b>SEASON ALE 0.3/0.5</b>	BS	7/10.20
<i>wechselndes Angebot vom Volta Bräu</i>		
<b>BIÈRE PICON 0.3/0.5</b>	BS/FR	9.50/12.50
<i>Volta Bräu Lager mit Picon (Bitterorangenlikör)</i>		

### BOTTLE

<b>PAULANER HEFE-WEISSBIER 0.5</b>	DE	11
<i>Obergäriges, naturtrübes Weizenbier, 5.5%</i>		
<b>WESTMALLE TRIPLE 0.33</b>	BE	10
<i>Blondes Trappisten-Dreifachbier, 9.5%</i>		
<b>TANNENZÄPFLE 0.33</b>	DE	7.50
<i>Charakterstarkes Pils vom Schwarzwald, 5.1%</i>		
<b>KIRIN ICHIBAN 0.33</b>	JPN	8
<i>helles Malzbier, 5.0%</i>		
<b>THATCHERS GOLD CIDER 0.5</b>	GB	12
<i>Medium dry, 4.8%</i>		
<b>TANNENZÄPFLE ALKOHOLFREI 0.33</b>	CH	7.50
<i>Alkoholfreies &amp; vollmundiges Bier 0.5%</i>		
<b>KIRIN ICHIBAN 0.33</b>	JPN	8
<i>Alkoholfreies &amp; malziges Bier 0.5%</i>		
<b>LOLA BIER 0.33</b>	CH	7.50
<i>Alkoholfreies IPA, Obergärig, 0.3%</i>		
<b>PAULANER HEFE-WEISSBIER 0.5</b>	DE	11
<i>Alkoholfreies Weizenbier, 0.5%</i>		

## GIN RECOMMENDATIONS

<b>VOLTA BRÄU GIN</b>	40% CH	17
<i>mit Gents Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		
<b>BROCKMANS ORANGE KISS</b>	40% GB	14
<i>mit Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		
<b>ELEPHANT LONDON DRY GIN</b>	45% DE	18
<i>mit Fever-Tree Indian Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		
<b>PORTOFINO DRY GIN</b>	43% IT	17
<i>mit Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		
<b>COPPERHEAD THE ALCHEMIST LONDON DRY</b>	40% BEL	18
<i>mit Fever-Tree Indian Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		
<b>SILENT POOL</b>	43% GB	15
<i>mit Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>		
<i>+6.50</i>		

## HOMEMADE

### LIMOS

<b>ZITRONEN LIMONADE</b>	3 DL/5 DL/1 L	6.50/10.50/16
<i>Basler Wasser, Zucker, Zitrone</i>		
<b>PASSIONSFRUCHT-INGWER LIMO</b>		6.50/10.50/16
<i>Basler Wasser, Passionsfrucht, Ingwer, Limette, Zucker</i>		

### ICE TEA

<b>FRUIT TEA</b>	3 DL/5 DL/1 L	6.50/10.50/16
<i>Früchtetee, Ahornsirup, Zitrone</i>		
<b>APFEL-MINZE ICE TEA</b>		6.50/10.50/16
<i>Minzetea, Apfelsaft</i>		
<b>VANILLA ICE TEA</b>		6.50/10.50/16
<i>Schwarztee, Rooibos-Vanille Tee, Brauner Zucker, Zitrone</i>		

## SOFT DRINKS

<b>LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO 0.27</b>	6.80
<b>ALMUDLER 0.35</b>	6.80
<b>COCA COLA, ZERO 0.33</b>	6.80
<b>FEVER TREE GINGER ALE 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE GINGER BEER 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE BITTER LEMON 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE TONIC WATER 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE TONIC MEDITERRANEAN 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE TONIC ELDERFLOWER 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE TONIC PINK GRAPEFRUIT 0.2</b>	6.80
<b>FEVER TREE TONIC RASPBERRY &amp; RHUBARB 0.2</b>	6.80
<b>GENTS SWISS ROOTS TONIC 0.2</b>	6.80
<b>ELMER CITRO 0.3</b>	5.80
<b>SAN BITTER 0.1</b>	5.80
<b>FRITZ RHABARBER 0.33</b>	6.80
<b>FRITZ ORANGE 0.33</b>	6.80
<b>LORI'S COLD BREW ROASTED MATE 0.33</b>	6.80

## JUICES

<b>SÜSSMOST VOM NUSSHOF 0.3/0.5/1</b>	5.50/7.50/12.50
<b>LUFRTUTTA ORANGE 0.2</b>	6.50
<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0.2</b>	9.50
<b>MICHEL ANANAS 0.2</b>	6.50
<b>MICHEL CRANBERRY 0.2</b>	6.50
<b>MICHEL ROTE TRAUBE 0.2</b>	6.50
<b>MARACUJA NEKTAR 0.2</b>	6.50
<b>GRANINI TOMATE 0.2</b>	7.50

## OFFEN

<b>BASLER WASSER</b>	3 DL/5 DL/1 L	4.80/6.80/9.80
----------------------	---------------	----------------

mit und ohne Kohlensäure



In Partnerschaft mit WASSER FÜR WASSER (WfW)  
servieren wir Trinkwasser lokalster Herkunft und unterstützen  
die Umsetzung von Wasser-, Hygiene- und Bildungsprogrammen.

## COFFEE

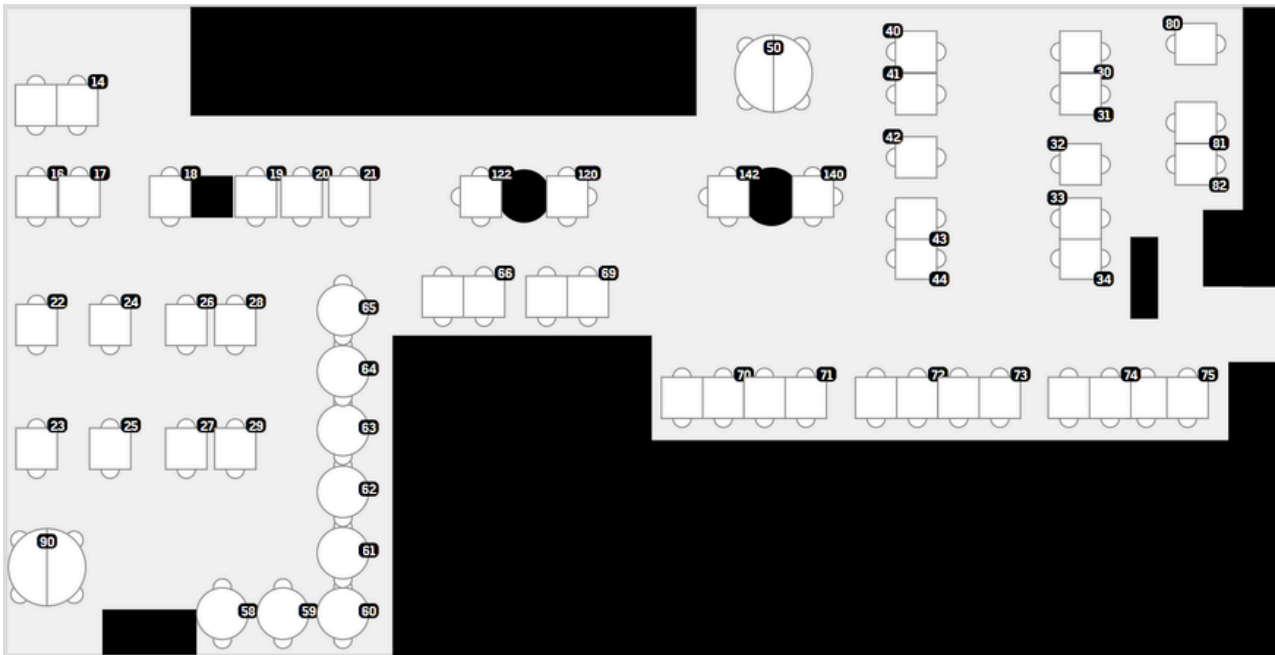
<b>CAFE CRÈME</b>	5.50
<b>ESPRESSO</b>	5.50
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	5.50
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	7
<b>CAPPUCCINO</b>	6.80
<b>LATTE MACCHIATO</b>	7.50
<b>SCHALE</b>	7
<b>FLAT WHITE</b>	7.50
<b>ICED AMERICANO</b>	6
<b>LATTE FREDDO</b>	7.50
<b>SCHOGGI, OVO</b>	7.50
<b>CHAI LATTE</b>	7.50
<b>MATCHA LATTE</b>	8.50

## TEA

<b>„TEEGARTEN MINIATURES“</b>	6.50
<i>Darjeeling / Earl Grey / Assam / English Breakfast</i>	
<i>Pai Mu Tan / Jasmin</i>	
<i>Verveine / Minze / Kräuter</i>	
<i>Rooibos Vanille / Rooibos Lemon Ginger</i>	
<i>Rote Clara</i>	
<i>Frische Minze</i>	
<i>Frischer Ingwer +1</i>	

Alle Preise in CHF inkl 8.1% MwSt

# NOMAD'S KAPAZITÄTEN



## LOCATION

Eatery Complet

Eatery hinten

Eatery vorne

Eatery vorne & Barbereich  
(inkl. Säulen)

Lounge

Barsäule: Die Barsäulen  
können nicht miteinander  
verbunden werden

Barbereich  
(1 Barsäule & Hochtische)

Aussenbereich nach  
individueller Absprache

## LUNCH/DINNER

110–130 Gäste

60–80 Gäste

## APÉRO (RICHE)

max. 250 Gäste

60–80 Gäste

40–64 Gäste

65–80 Gäste

30 Gäste

15 Gäste pro Barsäule

30 Gäste

# NOMAD'S FOOD

In Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiseerinnerungen in köstlichen Menü Vorschlägen.

## DEIN LUNCH

11:30–14:00 UHR

### 2-GANG LUNCH MENU AB CHF 28

Suppe oder Salat  
Hauptgang (Fleisch, Fisch oder vegetarisch)  
nach Tagesangebot

### ODER À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)

Unsere aktuelle Mittagskarte:  
[www.nomad.ch/eatery](http://www.nomad.ch/eatery)

## DEIN DINNER

TÄGLICH 18:00–22:00  
À LA CARTE (BIS 12 PERSONEN)

Unsere aktuelle Abendkarte:  
[www.nomad.ch/eatery](http://www.nomad.ch/eatery)

# SERVICES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## RECHNUNGEN

*Du kannst die Rechnung vor Ort oder per Einzahlungsschein innerhalb von 30 Tagen begleichen. Bitte beachte, dass wir keine Rechnungen ins Ausland verschicken.*

## DIENSTLEISTUNGEN

### **BLUMEN & SONSTIGE TISCHDEKORATION**

*Darf der Anlass durch einen schönen Blumenschmuck abgerundet werden? Gerne vermitteln wir die Kontaktdaten unseres Blumenlieferanten, damit der passende Schmuck persönlich ausgesucht werden kann.*

*Es darf auch gerne eigene Dekoration mitgebracht werden, dies ist uns aber immer im Voraus mitzuteilen. Je nach Aufwand, erlauben wir uns, eine Pauschale für den Auf- und Abbau der Deko zu berechnen. Diese beträgt pro angefangener Stunde und Mitarbeiter CHF 50.*

*Sollte das Dekorationsmaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit. Liegegebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.*

### **MENUKARTEN**

*Gerne drucken wir bei Abendessen Menükarten, damit alle Gäste gespannt das Menü mitverfolgen können und ein Andenken an den tollen Anlass haben. Die Menükarten sind offeriert.*

### **ZAPFENGELD**

*Falls du deinen eigenen Wein mitbringen möchtest, beträgt das Zapfengeld CHF 40.- pro Flasche (7,5 dl). Für mitgebrachten Kuchen/Dessert verrechnen wir pro Person CHF4.50*

### **BLUMEN/DEKORATION**

*Dekoration und Blumen kannst du gerne, nach Rücksprache mit uns, selber mitbringen oder wir geben dir unsere Kontaktdaten. Sollte das Dekomaterial erst nach dem Anlass bei uns abgeholt werden, bitten wir um Angabe der entsprechenden Kontaktperson sowie der Abholzeit.*

*Liegegebliebenes können wir leider nicht aufbewahren und wird nach dem Anlass entsorgt.*

### **MUSIK**

*Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist Musik (Live-Musik oder DJ) bis Mitternacht möglich. Die Lead bezüglich der Lautstärke liegt jederzeit bei der Restaurantleitung.*

### **KÜNSTLER, DJ, LIVE-MUSIK**

*Gerne sind wir dir bei der Organisation jeglicher Art von Unterhaltung behilflich.*

### **TECHNIK**

*Gerne kannst du unser DJ Pult zum Preis von CHF 350 für deinen Anlass dazu mieten.*

### **VERLÄNGERUNG**

*Pro Mitarbeiter, der nach 00.00 Uhr für dich im Einsatz ist, fällt ein Nachtzuschlag von CHF 50 pro Stunde an.*

### **GARDEROBEN**

*Die vorhandenen Garderoben sind unbedient und unbewacht.*

## **MINDESTKONSUMATION**

Falls eine Mindestkonsumation vereinbart wurde, muss diese in jedem Fall bezahlt werden. Wird der vereinbarte Betrag nicht erreicht, wird dieser dennoch in voller Höhe in Rechnung gestellt. Die Differenz kann nicht in Naturalien bezogen werden.

Die Mindestkonsumation gilt ausschliesslich für konsumierte Food-&-Beverage-Leistungen (F&B). Sämtliche weiteren Leistungen, Zusatzangebote und Extras (z. B. Technik, Personalaufwand, Dekoration, Spezialbestellungen oder externe Leistungen) werden unabhängig von der Mindestkonsumation zusätzlich in Rechnung gestellt und erhöhen die Gesamtsumme entsprechend.

### Mindestkonsumation Sonntag bis Mittwoch

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. einer Barsäule CHF 5'000

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. zwei Barsäulen und zwei Hochtische CHF 7'500

Mindestkonsumation F&B für das ganze Restaurant exklusiv CHF 10'000

### Mindestkonsumation Donnerstag bis Samstag

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. einer Barsäule CHF 6'000

Mindestkonsumation F&B für den hinteren Bereich inkl. zwei Barsäulen und zwei Hochtische CHF 9'000

Mindestkonsumation F&B für das ganze Restaurant exklusiv CHF 12'000

## **KINDER**

Wenn die Kinder das Bankettmenü essen, werden wir dies wie folgt berechnen:

- 0-5 Jahre: kostenlos
- 6-14: 50% vom Bankettmenüpreis
- ab 15 Jahren 100% vom Bankettmenüpreis

## **BEAMER & LEINWAND**

Sofern die Raumkapazität dies zulässt, besteht die Möglichkeit, einen Beamer sowie eine Leinwand zu mieten. Die einmaligen Kosten hierfür betragen CHF 50. Diese Option steht jedoch nur zur Verfügung, wenn uns dies mindestens drei Tage im Voraus gemeldet wurde. Am Veranstaltungstag vor Ort kann dieser Service nicht mehr gewährt werden.

## **WEIN- & MENÜDEGUSTATIONEN**

Wir führen nach Bestätigung des Anlasses gerne eine Weindegustation durch, um den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden. Hinweis: Es werden ausschliesslich ganze Weinflaschen zum Degustieren geöffnet und diese Kosten entsprechend in Rechnung gestellt.

Ebenso bieten wir Menüdegustationen an. Diese Degustationen werden vollständig in Rechnung gestellt, unabhängig von der späteren Menüwahl.

Termine für Weindegustationen und Menüdegustationen sind ausschliesslich nach Vereinbarung möglich; spontane Termine können nicht berücksichtigt werden.

# NOMAD'S TERMS & CONDITIONS

## **GÜLTIGKEIT DES ANGEBOTS**

Sofern nicht anders vereinbart, ist unser Angebot 14 Tage ab Ausstellungsdatum gültig. Geht innerhalb dieser Frist keine Rückmeldung bei uns ein, erlischt das Angebot automatisch und wir können die angegebenen Preise sowie die Verfügbarkeit nicht weiter garantieren. Die Reservation gilt erst als definitiv, sobald uns Ihre schriftliche Bestätigung vorliegt. Änderungen der Teilnehmerzahl oder Leistungen können zu Anpassungen des Angebots führen.

## **PERSONENANZAHL & NO SHOWS**

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens 7 Arbeitstage im Voraus mit. Gerne nehmen wir kleinere Personenzahländerungen von 10% bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen. Diese Zahl ist dann verbindlich und gilt als Basis für die effektive Berechnung. Eine höhere Reduktion der Personenanzahl bis 24 Stunden vor dem Event, wird zu 100% in Rechnung gestellt.

Bei Personenzahlverringerungen nach diesen 24 Stunden sowie bei No Shows erlauben wir uns, 100 % der bestätigten Leistung in Rechnung zu stellen. Ist die effektive Personenzahl am Anlass in der Folge kleiner, so gilt die ursprünglich vereinbarte oder nachträglich gemeinsam angepasste Teilnehmerzahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die effektive Personenanzahl am Anlasse höher, wird die tatsächlich erschienene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

## **MENÜWAHL**

Bitte teilen Sie uns Ihre Apéroauswahl, einheitliche Bankett-Menüwahl – inklusive Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstigen Unverträglichkeiten – bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mit.

Für Bankette welche ausschliesslich ein Mittagmenü gebucht haben, benötigen wir die Auswahl und Anzahl Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan und sonstige Unverträglichkeiten – bis 3 Tage vor dem Anlass.

Sollte bis zum festgelegten Stichtag keine Auswahl getroffen worden sein, werden wir mit der Küche Rücksprache halten um noch mögliche Optionen zu prüfen und informieren Sie über die verbleibenden Optionen.

## **ANNULLATIONSBEDINGUNGEN**

Sollte die Bankettbuchung kurzfristig komplett abgesagt werden, so werden wir folgende Kosten in Rechnung stellen:

Individuelle Bankette / Mittagessen / Apéros

Bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos

59 bis 15 Tage vor dem Anlass 50% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen

14 bis 7 Tage vor dem Anlass 75% der vertraglich vereinbarten Leistungen für Technik und Speisen

6 bis 10 Tage vor dem Anlass 100% des offerierten Gesamtumsatzes

**SOWEIT IN DER SCHRIFTLICHEN OFFERTE KEINE KONKRETEN ANGABEN ZU DEN KOSTEN FÜR DIE VEREINBARTEN LEISTUNGEN FÜR SPEISEN & GETRÄNKE ENHALTEN SIND, GELTEN NACHFOLGENDE ANSÄTZE:**

Apéritivanlässe: CHF 15 pro Gast

Mittagessen: Essen CHF 25 pro Gast + Getränke CHF 10.- pro Gast

Abendessen: Essen CHF 40 pro Gast + Getränke CHF 25.- pro Gast

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich (oder per E-Mail) zu erklären.