

CATERING & EVENTS

Die Kunst der Genüsse beginnt mit Leidenschaft – und genau diese leben wir für Sie. In unserer Wyniger Gruppe verwandeln wir jeden Moment in ein kulinarisches Erlebnis, das Ihre Sinne verzaubert und Ihre Erwartungen übertrifft.

Unsere Philosophie ist einfach: Höchste Qualität, persönliche Betreuung und die Freude am Detail. Wir verstehen Catering nicht als Dienstleistung, sondern als Kunst, die Emotionen weckt und Erinnerungen schafft. Jeder Bissen erzählt eine Geschichte, jedes Menü ist eine Reise.

Mit jahrelanger Erfahrung und vielen erfolgreich gestalteten Veranstaltungen sind wir mehr als nur ein Caterer – wir sind Ihre kulinarischen Geschichtenerzähler. Ob in einer von Ihnen gewählten Umgebung oder in unserer hauseigenen Eventlocation, dem Klybeck 610: Wir sind dort, wo Sie uns brauchen, und gestalten Momente, die in Erinnerung bleiben.

Unsere Frühlingskarte

«vom 21. März bis zum 20. Juni 2025»



Apéro Variationen

Wenn die Tage länger und die Abende milder werden, ist der perfekte Moment für einen stilvollen Apéro gekommen. Unsere Frühlingsvariationen laden zum Geniessen, Verweilen und Austauschen ein – ob als Auftakt zu einem festlichen Anlass oder als eigenständiges Highlight.

«Kleiner Hunger»

Nüssli

Chips

Salzstangen

CHF 8.5 pro Person

«Einfach & Nobel»

Chorizo

Parmesanwürfel

Getrocknete Tomaten

CHF 12 pro Person

«Brotzeit»

Speck Gugelhupf

Riesenbrezeln belegt

Vesperplatte | Käse | Salami
Rohschinken | eingelegte
Pickles

CHF 16.50 pro Person



Apéro Packages

Entdecken Sie die ersten Frühlingsknospen der Genusskunst. Unsere sorgfältig komponierten Apéro-Pakete sind eine Liebeserklärung an die erwachende Natur und ihre zarten, frischen Aromen.

«Light»	«Classic»	«Premium»
<u>4 Items</u>	<u>6 Items</u>	<u>8 Items</u>
Cubes Bärlauch Speck Pekannüsse Käse Focaccia Cherrytomaten Rosmarin Trockenfleisch Frischkäse Windbeutel Ricotta-Erbсен- Mousse Pinienkerne Wrap Hummus Rucola Radieschen (vegan) <i>CHF 18 pro Person</i>	Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Windbeutel Geflügellebermousse Quitten-Apfelwein-Gelee Tarte Tatin Schalotten Ziegenkäse Cubes Spargel Steinpilze Kräuter Crostini hausgemachte Antipasti Salsa Verde (vegan) Mini Muffins <i>CHF 27 pro Person</i>	Garniertes Rindstatar Brot Chip Asia Eigelb gebeizt Poulet-Speck-Terrine Sauerrahm-Kräuter- Dip marinierter Spargel Kräutercrêpes-Rolle Rauchlachs (NO) Meerrettich marinierte Pfälzer Karotten Zucchinirolle gefüllt mit Frischkäse, Walnuss Wrap geräucherter Tofu Avocado Tarte Tatin Zwiebel Ziegenkäse Schokoladenbrownie Panna cotta Himbeersauce <i>CHF 39.50 pro Person</i>

«Individuelle Beratung»

Sie haben besondere Wünsche oder Vorstellungen? Unser erfahrenes Team berät Sie gerne persönlich und entwickelt massgeschneiderte Lösungen, die Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Apéro Riche

Die Frühlingsküche erwacht mit einer Symphonie von Aromen und Texturen. Mit unseren Apéro Riche-Variationen begeben Sie sich auf eine kulinarische Wanderung durch blühende Gärten und geniessen frische Inspirationen.

»Schlemmer- werkstatt«	»Genussoase«	»Feinschmecker- paradies«
<u>6 Items</u>	<u>7 Items</u>	<u>9 Items</u>
Cubes Bärlauch Speck Pekannüsse Käse Windbeutel Ricotta-Erbsen- Mousse Pinienkerne Tarte Tatin Zwiebel Ziegenkäse Crostini hausgemachte Antipasti Salsa Verde (vegan) Mini Burger Pulled Pork BBQ Sauce Coleslaw Salat Quorn lauwarmer Kartoffelsalat CHF 29.50 pro Person	Poulet-Speck-Terrine Sauerrahm-Kräuter-Dip marinierte Spargeln Windbeutel Geflügellebermousse Quitten-Apfelwein-Gelee Wrap Hummus Rucola Radieschen (vegan) Rinderschulter Rotweinjus Rosmarin-Polenta Spargel-Morchel-Arancini Quinoa-Steak Joghurt-Dip (vegan) Mini Muffins CHF 37.50 pro Person	Garniertes Rindstatar Brot Chip Asia Eigelb gebeizt Wrap «Club» Ei Coleslaw Salat Poulet Speck Cube Spargel Steinpilz Kräuter Windbeutel Ricotta Erbsen Mousse Pinienkerne Kalbs-Involtini Spargel- Morchel-Risotto Poulet Tandoori Kartoffel- Erbsen-Curry Mini Burger gebratene Pilze Tzatziki (vegan) Macaron Erdbeerencreme Pistazien Crumble CHF 46 pro Person

«Individuelle Beratung»

Sie haben besondere Wünsche oder Vorstellungen? Unser erfahrenes Team berät Sie gerne persönlich und entwickelt massgeschneiderte Lösungen, die Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Menü Werkstatt

Der Frühling ist mehr als eine Jahreszeit: Er ist ein Gefühl, das auf Ihren Tellern lebendig wird.

«Primavera»

3-Gang-Menü

Gemischter Salat | Ei | Crouton

Gebratene Pouletbrust
Thymianjus | Bärlauch-Spätzli
Frühlings-Gemüse
Vegi-Option: Kohlrabi Cordon
Bleu | Bärlauch-Spätzli
Frühlings-Gemüse

Aprikose Streuselkuchen
Vanillerahm

CHF 44.50 / CHF 40

pro Person

«Blütenpracht»

3-Gang-Menü

Poulet-Speck-Terrine | Bärlauch Pesto
Spargel Salat
Vegi-Option: Spargel-Bärlauchterrinen Pesto
Spargel Salat

Brasato di manzo | Barolosauce | Rosmarin-
Polenta | Peperonata
Vegi-Option: Zucchini Piccata
Tomatensauce | Rosmarin-Polenta
Peperonata

Panna Cotta Patisserie
Himbeercoulis

CHF 60.50 / CHF

52.50 *pro Person*

«Frühlingserwachen»

3-Gang-Menü

Spargel Duo | Sauce
Hollandaise

Rosa gebratener Kalbsrücken
Steinpilzsauce | Risotto
glasierte Rüebli

Vegi-Option: Gebratener Quorn
Steinpilzsauce | Risotto
glasierte Rüebli

Duett von der Schokolade
Mousse & Brownie

CHF 72.50 / 48.50

pro Person

«Frühlingsgefühle»

4-Gang-Menü

Gebratenes Zanderfilet | Weissweinsauce
Kartoffel-Erbsen-Püree

Vegi-Option: Quornschnitzel im
Baumnussmantel | Kartoffel-Erbsen-Püree
Kerbelöl

Spargelsuppe | Riesengarnele
Bärlauch-Schaum

Rinderrücken | Jus | Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln | Spargel

Vegi-Option: Weissler | grüner Spargel
Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln

Pistazienfinancier

CHF 86 / CHF 70.50

pro Person

Fischgänge

FrISChe Fischkreationen. Gerne können Sie die Menüs mit unseren Fischgängen ergänzen oder kombinieren.

«Zander»

Gebratenes Zanderfilet |
Weissweinsauce |
Kartoffel-Erbsen-Püree

CHF 19.50 pro Person

«Jakobsmuschel»

Gebratene Jakobsmuschel | Lardo
Sauerkraut à la crème |
Kräuteröl

CHF 24 pro Person

Buffets

Der Frühling bringt frISChe Farben und neue Aromen auf den Tisch. Unsere Buffets vereinen Leichtigkeit, FrISChe und saisonale Vielfalt. Ideal für genussvolle Anlässe in der erwachenden Jahreszeit.

«Italienisches Pastabuffet»

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Fleisch: Spaghetti Bolognese
Reibkäse | frischen Kräutern

Vegi: Spaghetti | Vegi Bolognese
Reibkäse | frischen Kräutern

CHF 34 pro Person

Buffet «Pfalz»

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Fleisch: Rindsschmorbraten |
Rotweinjus | Bärlauch Spätzli
Frühlings-Gemüse

Vegi: Kohlrabi Piccata | Sauce
Hollandaise | Bärlauch Spätzli
Frühlings-Gemüse

CHF 48 pro Person



Buffet **«Mediterran»**

Salatbuffet: Verschiedene Blattsalate | 3 angemachte Salate | 2 Dressings | 3 Salat Toppings

Fleisch: Gebratene Pouletbrust | Thymianjus | Gnocchi | grüne Bohnen

Vegi: Quarktäschli | Bärlauchsauce | Gnocchi | grüne Bohnen

CHF 42.50 pro Person

Buffets «Around the World»

Entdecken Sie unsere Frühlingskreationen **für Veranstaltungen ab 200 Personen.**

«von Bangkok bis Bern»

2.8 Items p. P.

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

Thai: Gaeng Goong | rotes Curry
Crevetten | gebratener Reis

Pad Thai | Poulet | gebratener
Reis

Spanien: Paella | Poulet &
Meeresfrüchten

Paella de Verdura

Schweiz: Spargel-Risotto
Bündnerfleisch

Walliser Cholera

Dessertbuffet «Blütenzauber»

CHF 55 CHF pro Person

«von Manhattan bis Rom»

4.2 Items p. P.

Salatbuffet: Verschiedene
Blattsalate | 3 angemachte
Salate | 2 Dressings | 3 Salat
Toppings

USA: Pulled Pork | Burger
| Coleslaw Salat | BBQ Sauce |
Röstzwiebeln

Pilz Burger | Frühlingsgemüse-
Pickles | Chimichurri-Mayonnaise

India: Poulet Tandoori |
Kartoffel-Erbсен-Curry

Linsen Daal | Gemüse |
Frühlings-Spinat

Italia: Brasato di manzo
Barolosauce | Polenta

Lasagne Verdura

Dessertbuffet «Frühlingswiese»

CHF 84 CHF pro Person

Dessertbuffets

Süsse Träume vom Frühling für einen besonderen Abschluss. Gerne kreieren wir auch Ihre individuelle Hochzeits- oder Geburtstagstorte. Sprechen Sie uns einfach an.

«Blütenzauber»

2.4 Items

Frisch, blumig und leicht – unser Dessertbuffet «Blütenzauber» spiegelt die erfrischende Süsse des Frühlings wider.

CHF 12.50 pro Person



Alle Preise inkl. MwSt.

Überzeugt? Lassen Sie uns in Kontakt treten!

Wir freuen uns über Ihr Interesse. Gerne stehen wir für Fragen oder Planungen bereit. Unser Team freut sich darauf, Ihnen ein unvergessliches Event zu kreieren.

Klybeck 610 | Wyniger Catering & Events | Ryago AG | Gärtnerstrasse 2 | 4057 Basel

T +41 61 560 60 60 | info@klybeck610.ch | info@wynigerevents.ch