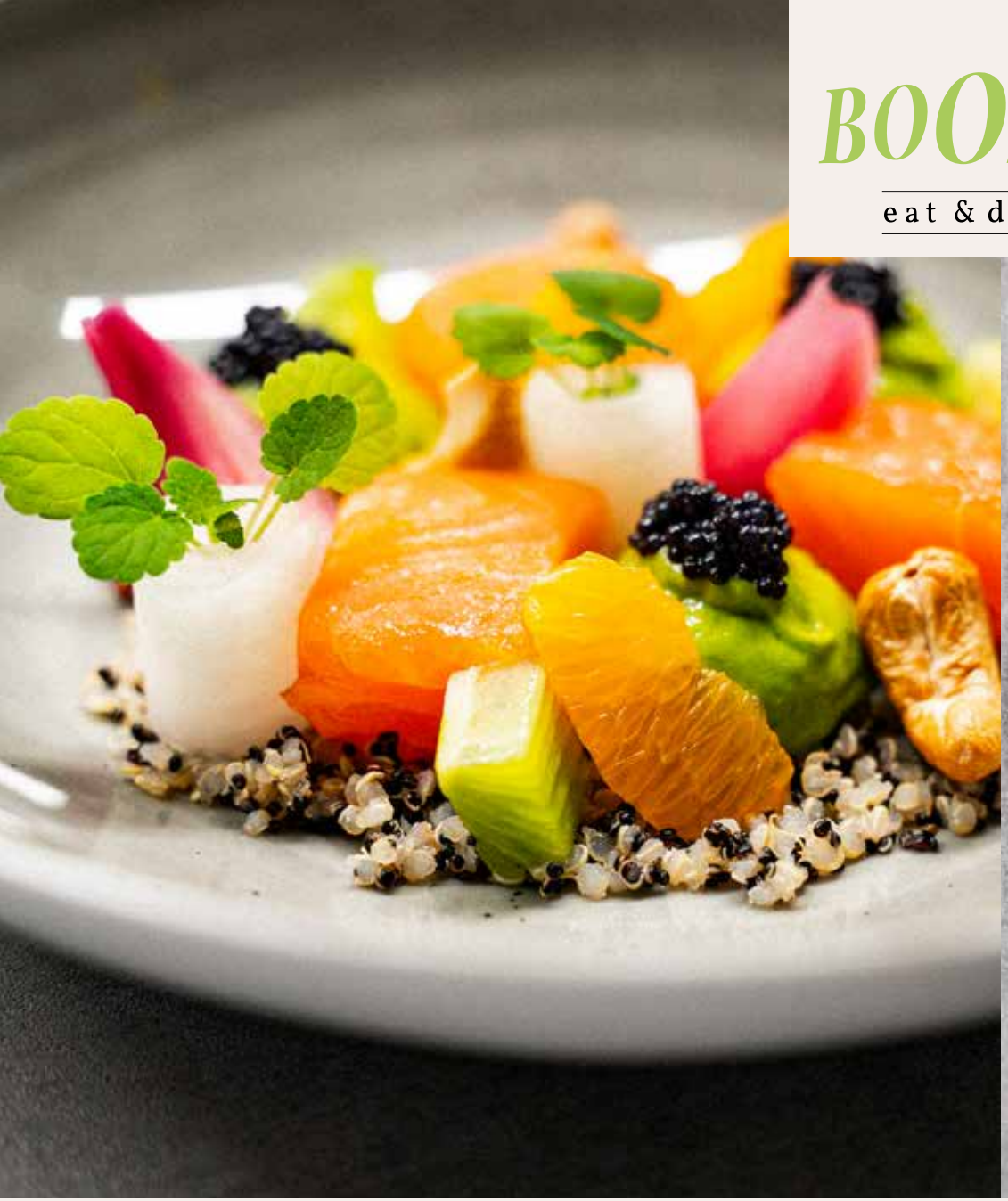

BOOST

eat & drink

Dokumentation Bankette, Apéros, Flying Service

Gastronomie im HDW – Weltküche im Baselbiet

HAUS DER WIRTSCHAFT
BASEL-LANDSCHAFT

BOOST eat & drink – Weltküche im Baselbiet

**Regionale, frische und saisonale Zutaten ohne Zusatzstoffe prägen das moderne Gastronomiekonzept im Haus der Wirtschaft.
Die Lieferanten kommen aus der Region und erfüllen höchste Qualitätsstandards.
BOOST eat & drink steht für eine fortschrittliche, authentische und gesunde Küche.**

Food Bar

Die Food Bar im attraktiven Foyer des HDW bietet ein vielfältiges Angebot für den kleinen und den grösseren Hunger. Eine breite Auswahl an Poke Bowls, Sandwiches, Salaten, Müesli und Snacks gehören genauso zum Standardangebot wie die asiatische Nudelsuppe Ramen und ein vielfältiges Getränkesortiment.
Im Wechsel werden wöchentlich saisonale Tagesmenüs und -suppen sowie Gerichte von spezifischen Themenwochen angeboten, die auf eine kulinarische Reise über die ganze Welt einladen. Geniessen Sie die einmalige Atmosphäre neben dem plätschernden Kalksteinbrunnen und der naturnah gestalteten und begrünten Umgebung. In der warmen Jahreszeit steht zudem die Outdoor Impulse Lounge als Aussenbereich zur Verfügung.

Öffnungszeiten BOOST Food Bar:

Montag bis Freitag 7 bis 16 Uhr

Catering

In Eigenregie oder Zusammenarbeit mit Premium Cateringpartnern bietet BOOST eat & drink Bankette, Frühstücksangebote, Apéros, Cocktails und Flying Dinners für kleinere und grössere Gruppen im Haus der Wirtschaft an und organisiert die kulinarische Begleitung von Events. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen Angebot in dieser Broschüre inspirieren. Sehr gerne stellen wir Ihnen jedoch auch ein gastronomisches Angebot nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

OFF the record Bar

In der OFF The Record Bar kann ein intensiver Tag ein wunderbares Ende finden. Bei einem Cocktail, einem Long Drink, einem Bier oder einem Soft Drink geniessen Sie die lockere Atmosphäre, pflegen alte Freundschaften, schliessen neue und kommen ins Gespräch.
Die Location funktioniert nach dem «Rent-a-bartender»-Konzept und kann individuell gebucht werden.

Das Team

Das Team von BOOST eat & drink spiegelt das Motto der Gastronomie im Haus der Wirtschaft: Weltküche mitten im Baselbiet. Unsere Mitarbeitenden stehen für Internationalität, Weltoffenheit und viele kulinarische Einflüsse und sind trotzdem stark in unserer Region integriert.

Unsere Leiterin Gastronomie

Marina Krasteva hat ihre Wurzeln in Bulgarien und ist vor 15 Jahren durch ihre Mutter, die Chemikerin ist und in der Region Basel eine Anstellung fand, in die Schweiz gekommen. Als Absolventin des Tourismusgymnasiums in Bulgarien war es schon immer ihr Wunsch, in der Gastronomie zu arbeiten. Ab 2008 belegte sie die dreijährige Ausbildung zur Hotelfachfrau an der Allgemeinen Berufsschule in Zürich und erlangte 2019 das Diplom Hôtelière-Restauratrice HF an der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern. Sie arbeitete unter anderem im Gasthof Mühle in Aesch, im Goldenen Sternen in Basel und in der Fondation Beyeler in Riehen, ehe sie 2020 die Aufgabe übernahm, die Gastronomie im Haus der Wirtschaft in Pratteln, wo sie mit ihrer Familie auch wohnhaft ist, aufzubauen und zu leiten. Mit ihrer reichen Erfahrung, ihrer Herzlichkeit und Zielstrebigkeit kann sie den vielfältigen gastronomischen Anforderungen im HDW gemeinsam mit ihrem qualifizierten Team gerecht werden.

Unser Küchenchef

Bob Mengi kommt aus der Demokratischen Republik Kongo und ist in der Hauptstadt Kinshasa geboren. In der Schweiz hat er zunächst als Küchengehilfe gearbeitet. Schnell wurde sein Potenzial ersichtlich und er belegte die Ausbildungen zum Koch und Küchenchef. Während elf Jahren hat er als Küchenchef bei der Fondation Beyeler in Riehen gearbeitet. Seine ruhige, korrekte und ehrliche Art, verbunden mit seiner kulinarischen Kreativität, machen ihn zu einem Chef, dem die Teamarbeit sehr wichtig ist und der grossen Wert darauflegt, dass alle Teller, die seine Küche verlassen, perfekt aussehen.
In Riehen hat er jeweils bis zu 250 Gäste bei Vernissagen von Kunstausstellungen kulinarisch verwöhnt. Diese Erfahrung ist im Haus der Wirtschaft, wo neben dem Tagesgeschäft an der Food Bar auch viele Events, Bankette und Apéros stattfinden, von immensem Vorteil.

Bankette

Sie planen einen Event im Tagungs- und Eventcenter (TEC) im Haus der Wirtschaft und möchten Ihre Teilnehmenden und Gäste kulinarisch verwöhnen? BOOST eat & drink bietet Ihnen verschiedene Optionen in drei Gängen. Falls Ihnen einer der folgenden Menüvorschläge zusagt, freuen wir uns.

Gerne beraten wir Sie aber auch und machen Ihnen ein auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmtes Angebot. Wir sind für Sie da!

Menü 1

Pilzsuppe | Sbrinz-Kroketten | Trüffelöl

* * *

Rehgeschnetzeltes | Spätzli | Rotkraut
Marroni | Pfifferlinge

* * *

Vanille-Bavaroise | Birne | Kaffee
Pistazien

CHF 81.00

Menü 2

Wintersalat | Ziegenkäse | Focaccia | Orangen

* * *

Schweizer Lachs | Risotto al Barolo | Wirsing | Speck

* * *

Warmes Schokoküchlein | Kirschen
Früchtekompott

CHF 69.00

Menü 3

Nüsslisalat | Feigen | Ei | Nüsse
Kürnis-Dressing

* * *

Pouletbrust | Buchweizen-Nudeln | Taleggio-Käse | Gemüse

* * *

Tarte Tatin | Vanilleglace

CHF 69.00

Menü 4

Kürbiscremesuppe | Wildtrockenfleisch | Mascarpone

* * *

Rindsfilet Tournedos Rossini | Pommes allumettes | Birnen-Zwiebeln-Confit

* * *

Marroni-Cheesecake | Brownies | Rote Beeren

CHF 91.00

Apéros und Cocktails

Sie planen einen Event im Tagungs- und Eventcenter (TEC) im Haus der Wirtschaft und möchten Ihre Teilnehmenden und Gäste zur Begrüssung, in der Pause oder danach mit einem feinen Apéro, einem kleinen Cocktail-Empfang oder einem Afternoon Tea verwöhnen? BOOST eat & drink bietet Ihnen eine breite Auswahl (ab 10 Personen) an, die Sie je nach Geschmack, Zeitfenster und Budget individuell zusammenstellen können.

Fleisch

Kalt

Roastbeef-Wraps | Gorgonzolacreme | Äpfel | Nüsse

Focaccia | Trüffelschinken | Dörrtomaten | Rucola

Crostini-Rindertatar | Eigelb | Kapern | Rote Zwiebeln

Warm

Asiatische Rindsspiessli | Teriyaki-Sauce

Pikanter Hackfleisch-Pie | Kidneybohnen | Cheddar

Orientalische Fleischbällchen | Joghurt | Minze | Ras El Hanout

Fisch

Kalt

Pfannkuchen | Räucherlachs | Honig | Senf

Riesenkrevetten-Salat | Reisnudeln | Avocado Ingwer

Vol au vent | Thunfisch-Rilettes | Äpfel | Meaux-Senf

Warm

Fisch-Kohlrouladen | Mango | Miso-Sauerrahm

Mini-Quiche | Rotbarsch | Spinat | Chorizo | Manchego

Tintenfische in Tempura | Kokos | Limetten | Chili-Mayo-Sauce

Vegetarisch

Kalt

Griechischer Joghurt | Auberginen | Granatapfel Streusel

Pita-Brot | Hummus | Hokkaido-Kürbis | Krautsalat

Geräucherte Randen | Birne | Ziegenkäse Walnüsse

Warm

Schwarzwurzel | Ingwersuppe

Linsentasche | Spinat | Paneer

Schwedische Köttbullar | Hummus | Zaatar

Dessert

Macarons

Mini Cheesecake

Apfel-Tatin | Spekulatius | Mascarpone

Panna Cotta | Marinierte Waldbeeren

Variante 1

Apéro Standard
4 Einheiten pro Person CHF 20.00
Apéro Premium
6 Einheiten pro Person CHF 30.00
Apéro Riche
8 Einheiten pro Person CHF 40.00

Individuelle Zusammenstellung der Häppchen pro Einheit CHF 5.00

In dieser Variante werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

Variante 2

45 Minuten pro Person CHF 45.00
3 kalte oder warme Häppchen | Wein (oder Prosecco), Wasser, Bier und Kaffee inklusive *

90 Minuten pro Person CHF 69.00
3 kalte Häppchen | 3 warme Häppchen | 1 Dessert | Wein (oder Prosecco), Wasser, Bier und Kaffee inklusive *

* Die Weinauswahl wird von uns getroffen. Zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Flying Service

Bei dieser Form eines Stehlunches werden Ihre Gäste vom Servicepersonal des BOOST eat & drink direkt an ihren Standorten mit leckeren Häppchen versorgt. Das Angebot ist ab einer Gruppengrösse von 10 Personen buchbar.

Kalt

Falafel | Quinoa | Rotkohlsalat | Orangen

Jakobsmuscheln | Asiatische Randen | Erdnüsse | Eingelegter Ingwer

Roastbeef | Panner | Azuki-Bohnen | Avocado | Römersalat | Goma-Dressing

Geräucherter Lachs | Gemüse | Kalamata-Oliven | Feta | Rote Zwiebeln

---

Warm

Alpine Käsenudelpfanne | Birnen | Speck

Croque-Monsieur Pulled Pork | Raclettekäse

Linsensuppe | Onsenei | Schiitake | Miso

Rinds Bulgogi | Jasminreis | Sesamgemüse | Frühlingszwiebeln

Dessert

Zitronen-Tiramisù

Klassisches Baba au rhum | Früchte

Quinoa-Pudding | Beeren | Kürbis | Streusel

Nougatmousse | Madarinen | Meringue | Rosmarin

CHF 65.00 / Person | CHF 5.50 / Stück

Brunch

Im BOOST eat & drink kann der Tag schon früh beginnen – mit unseren Brunch-Angeboten machen Sie den Morgen zu einer kraftvollen Angelegenheit. Geniessen Sie unsere umfangreiche Frühstückspalette und wählen Sie aus: Vom einfachen Gipfeli bis zu Optionen aus dem «English Breakfast» stellen wir Ihnen den passenden Brunch zusammen.

Kalt

Brötchen | Zopf | Gipfeli

Konfitüre | Butter | Birchermüesli

Hummus (mit Olivenöl, frischem Käse und Zahtar)

BOOST Bowls (mit Bio Kokos Joghurt, Kürbis, Beeren Coulis und Granola)

Fleischplatten
(Bauernschinken, Scharfe Salami)

Käseplatten
(Käse aus der Region)

Warm

Speck und Rührei

Kalbswürstchen aus der Region

Ofen-Bratkartoffeln

Griechische Joghurt Sauce

Verschiedene Arten von Süssigkeiten

Diverse warme Getränke und Fruchtsäfte

CHF 39.50 pro Person

Getränke

Das BOOST eat & drink bietet eine kleine, aber feine Getränkeauswahl an. Kalt oder heiss? Mit oder ohne Alkohol? Wie es beliebt! Geniessen Sie neben dem Baselbieter Mineralwasser Eptinger auch den hausgemachten Eistee oder unsere Zobo-Getränke. Die Weinkarte lädt ein auf eine schöne Reise: ob aus Baselbieter Produktion in Maisprach oder aus Spanien, Frankreich oder Italien – für jeden Gaumen gibt es die passende Lösung.

Soft Getränke

	cl	CHF
Eptinger Mineralwasser still oder laut	33	4.00
Eptinger Mineralwasser still oder laut	100	9.00
Ramseier Apfelschorle	33	4.00
Zobo Ginger / Zobo Sorell Ingwer oder Hibiskus	27	5.20
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33	4.00
Gents Tonic Water	20	5.00
Eistee, hausgemacht	30	5.20

Heissgetränke

Kaffee	4.70
Espresso / Ristretto	4.00
Espresso Macchiato	4.00
Latte Macchiato	5.50
Doppio	5.50
Cappuccino	5.20
Flat White	5.50
Heisse Schokolade	5.60
Tee Sirocco, diverse Sorten	5.00
Frischer Ingwer-Minztee	5.30

Weiss

	cl	CHF
Riesling Silvaner	10	6.00
Weingut Markus & Bernadette Graf | Maisprach BL | 2020	75	45.00
Riesling Silvaner		
Pouilly-Fuissé AC	75	67.00
Domaine Saumaize-Michelin | Bourgogne | 2018		
Chardonnay		
Chablis AC	75	52.00
Domaine Alain Geoffroy | Bourgogne | 2019		
Chardonnay		
Juan Gil Blanco	75	49.00
Bodega Juan Gil | Jumilla | 2020		
Moscatel		

Rot

	cl	CHF
Pinot Noir	10	6.00
Weingut Markus & Bernadette Graf | Maisprach BL | 2020	75	45.00
Pinot Noir		
Dolcetto d'Alba DOC	75	49.00
Luciano Sandrone | Piemont | 2019		
Dolcetto		
Barbera d'Alba DOC	75	53.00
Luciano Sandrone | Piemont | 2018		
Barbera		
Le Rocchette, Barbera d'Asti Superiore DOCG	75	53.00
Tenuta Olim Bauda | Piemont | 2016		
Barbera		
Juan Gil Silver Label	75	54.00
Bodega Juan Gil | Jumilla | 2019		
Monastrell		

Schaum

	cl	CHF
Bosco di Gica Brut	10	9.00
Adami | Prosecco Superiore	75	52.00
Glera · Chardonnay		
R de Ruinart	10	13.50
Ruinart | Champagne	75	99.00
Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier		

Bier

Birra Moretti	33	5.50

Wir schenken keinen Wein, Bier oder Apfelwein an unter 16-Jährige aus und keine Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.

Die Preisangaben sind in Schweizer Franken inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer – Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Anfahrt

Anfahrt und Parkmöglichkeiten
Sie erreichen das HDW einfach und rasch sowohl mit öffentlichen Verkehrsmitteln als auch mit Auto, Motorrad und Velo. Es stehen genügend Parkplätze (Parkhaus, Kurzparkplätze) zur Verfügung.

Öffentliche Verkehrsmittel
Folgende Haltestellen sind in unmittelbarer Nähe des HDW:

S1 / S3 / 80 / 82 / 83 Bahnhof SBB, Pratteln (350 Meter): 5 Minuten Gehweg.

80 / 83 Pratteln Grüssen (300 Meter): 5 Minuten Gehweg.

14 / 82 Bahnhofstrasse (600 Meter): 10 Minuten Gehweg.

Planen Sie Ihre Anfahrt mit sbb.ch,

Auto, Motorrad
Bitte beachten Sie bei der Anfahrt mit einem Navigationsgerät:
Die Zufahrt zum Parkhaus des HDW erfolgt über die Salinenstrasse (Höhe Salinenstrasse 45 C).

Die Zufahrt über den Kunimattweg ist ausschliesslich für Lieferanten.

Von der Autobahn A2/A3: Nehmen Sie die Ausfahrt «Pratteln». Fahren Sie auf der Salinenstrasse geradeaus in Richtung Pratteln. Die Einfahrt zum HDW und zum Parkhaus befindet sich rund 100 Meter nach dem Kunimatt-Kreisel, auf der rechten Seite.

Kontakte

BOOST eat & drink
Haus der Wirtschaft (HDW)
Hardstrasse 1
CH-4133 Pratteln

Informationen und Reservationen
boost@hdw.ch
+41 61 927 65 92
boosteatdrink

Für persönliche Beratungen steht Ihnen zur Verfügung:
Leiterin Gastronomie
Marina Krasteva
m.krasteva@kmu.org
+41 61 927 65 58