



REAL FOOD GOOD MOOD
SINCE 1995

A large, faint, grey background illustration of a person in motion, possibly running or jumping, rendered in a halftone dot pattern. The figure is positioned behind the main title.

BANKETTE

EXKLUSIVE MIETE

Die einzelnen Lokalitäten des Zic Zac Basels,
mit Ausnahme des Gartens, können exklusiv gemietet werden.

Die Miete richtet sich nach Wochentag und Jahreszeit.

Das Zic Zac Basel verlangt bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in
der Höhe von 50 % des zu erwartenden Umsatzes.

Sämtliche Konsumationen werden der Lokalmiete
zu 100 % angerechnet.

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Lokalitäten	4
APÉRO SPECIALS	5
APÉROPAUSCHALEN	5
BUFFETS	
Bella Italia	6
Pasta Basta	6
Zic Zac	7
Foodinseln	7
Zic Zac Pfannenservice	8
Bauernbuffet	8
Kaltes Buffet für heisse Parties	9
Stehcocktail	9
Zic Zac Menu- und Buffetvariationen	10
ZZ' Funbuffet	10
Super Tropper Night	11
Hüttenzauber	11
Oktoberfest	12
MENUS	
BBQ Teller	13
Zic Zac's Rindfleischburger mit Käse	13
Zic Zac Platte	13
Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce	13
Kalbsschnitzel an einer leichten Zitronensauce	14
Rindsschmorbraten an einer Burgundersauce	14
Pouletbrustfilet an einer Curryrahmsauce	14
Schweinsfilet im Teigmantel	14
Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce	15
Gefüllte Weizentortilla mit Gemüse (vegetarisch)	15
LUNCHMENUS	
Zic Zac's Special Burger	16
Clubburger	16
Pouletbrust an einer Champignonrahmsauce	16
Schweinsragout nach Grossmutter Art	17
Heisser Fleischkäse	17
Schweinspiccata Milanese	17
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	17
Steinpilztortelloni an Kräuterrahmsauce (vegetarisch)	17
WEINE, SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER	18
ALLGEMEINE GESC HÄFTSBEDINGUNGEN	19

UNSERE LOKALITÄTEN



Der Saal

Die Einrichtung erinnert an die Zeit von Woodstock, Hot Pants und Easy Rider. Der DJ auf der Kanzel spielt Musik aus den 60er–80er Jahren oder dem Anlass entsprechend. Während der Essenszeit läuft dezente Musik, später sorgt der DJ für gute Stimmung. Der Saal wird oft auch für Grossbankette bis zu 400 Personen, Parties wie Halloween oder Oktoberfest, Fussballübertragungen oder Apéros genutzt.



Das Restaurant

Das Restaurant wird hauptsächlich zum Essen frequentiert. Trend-Food mit grosszügigen Portionen, rasch serviert und bedient von freundlichen und aufgestellten Mitarbeitenden. Die Musik aus den 60–80er Jahren ist dezent als Hintergrundmusik hörbar.



Die Galerie

Von der Galerie aus haben Sie den Überblick über den ganzen Saal und können dem regen Treiben im Saal zuschauen und gleichzeitig ungestört dinieren oder die besten Cocktails der Region Basel geniessen.

Die Bühne

Unter dem Fresko “Abendmahl der Musikerlegenden” lässt sich in kleinerer Gruppe tafeln. Man is(s)t für sich und doch dabei.



Der Garten

Nicht wegzudenken aus dem Zic Zac Basel ist der grosse und gepflegte Biergarten. Unter alten Platanen bieten wir im Sommerhalbjahr bis zu 300 Sitzplätze an.

APÉRO SPECIALS

Bowlen

Früchtebowle ohne Alkohol.....	1 Liter	19.00
Früchtebowle mit Prosecco.....	1 Liter	28.00
Champagnerbowle.....	1 Liter	34.00

Frucht- und Gemüsesäfte

Orangen, Passionsfrucht, Ananas Grapefruit, Tomaten	1 Liter	13.50
--	---------	-------

Bier

Feldschlösschen Original.....	1 Liter	13.80
-------------------------------	---------	-------

Mineral

Rhazünser mit Kohlensäure.....	1 Liter	12.50
Arkina ohne Kohlensäure.....	1 Liter	12.50

Appetizer

Nüssli, Chips, Sticks.....	pro Person	3.50
Blätterteiggebäck.....	pro Kilo	95.00
Gemüsestangen mit Dips.....	pro Person	4.50
Nachos mit Dips.....	pro Person	4.50
Chäschüechli etc.....	pro Stück	3.50

Fingerfood

Chicken Lips	Basket	15.50
Chicken Wings.....	Basket	15.00
Onionrings.....	Basket	15.50
Frühlingsrollen	Basket	15.00
Gebackene Champignons	Basket	15.00
Chnoblitage.....	Teller	9.50
Zic Zac Teller aus Obgenanntem	für 3-4 Personen	29.50

Weitere Appetizer auf Anfrage

APÉROPAUSCHALEN

AB 30 PERSONEN

Apéropauschale “Basic”

Bis 90 Minuten pro Person.....	28.00
Jede weiter halbe Stunde pro Person	7.50

Epesses Cave de l'Hôpital, Feldschlösschen vom Fass, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Nachos überbacken mit Käse, Nüssli und Salzstängeli

Apéropauschale “Superieur”

Bis 90 Minuten pro Person.....	35.00
Jede weiter halbe Stunde pro Person	7.50

Epesses Cave de l'Hôpital, Feldschlösschen vom Fass, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Zic Zac-Teller mit gebackenen Champignons und Zwiebelringen, Frühlingsrollen, Chnoblitage, Chicken Wings und Lips mit verschiedenen Dips, Nachos mit Käse überbacken

Apéropauschale “VIP”

Bis 90 Minuten pro Person.....	39.00
Jede weiter halbe Stunde pro Person	7.50

Prosecco Villa Sandi, Epesses Cave de l'Hôpital, Feldschlösschen vom Fass, Weissbier vom Fass, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke, Lachs-, Tartare- und Spargelbrötli, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Gemüsestangen mit Cocktailsauce, Blätterteiggebäck

Apéropauschale “Bowle”

Bis 90 Minuten pro Person.....	28.00
Jede weiter halbe Stunde pro Person	7.50

Früchtebowle ohne Alkohol, Früchtebowle mit Prosecco, Feldschlösschen vom Fass, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Nachos überbacken mit Käse, Nüssli und Salzstängeli

Apéropauschale “Zic Zac Open Bar”

Bis 90 Minuten pro Person.....	65.00
Jede weiter halbe Stunde pro Person	9.50

Cynar, Campari, Martini, Gin, Scotch, Bourbon, Rum, Epesses Cave de l'Hôpital, Prosecco Villa Sandi, Feldschlösschen vom Fass, Weissbier vom Fass, sämtliche nicht alkoholischen Getränke, Zic Zac Teller mit gebackenen Champignons und Zwiebelringen, Frühlingsrollen, Chnoblitage, Chicken Wings und Lips mit verschiedenen Dips, Nachos mit Käse überbacken

BUFFETS

BELLA ITALIA

AB 30 PERSONEN

Pro Person 52.00

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Grosse Salatauswahl

Zehn unterschiedliche Salate je nach Saison
Serviert mit verschiedenen Salatsaucen
Artischockenbödeli mit Frischkäse, gefüllte Oliven,
Peppadew gefüllt mit Wasabi-Frischkäse

Warmer Hauptgang

Spaghetti, Ravioli mit Spinat gefüllt,
Rindfleischortelloni mit diversen feinen
hausgemachten Saucen wie Pesto,
Carbonara, Bolognese, Funghi und Napoli
Pouletpiccata Milanese
Schweinssaltimbocca auf Balsamicojus
Weissweinrisotto, Pizzen

Käseplatte

Die feinsten Käsesorten aus der Schweiz
und ihren Nachbarländern

Dessertbuffet – 10 Desserts

Früchteplatten, Tiramisù, Heidelbeercreme
und viel, viel "Süßes" mehr

PASTA BASTA

AB 20 PERSONEN

Pro Person 32.00

Gemischter Salat (serviert)

Mit Joghurt-Balsamico Dressing

Pastabuffet

Spaghetti, Ravioli mit Spinat gefüllt,
Rindfleischortelloni mit diversen feinen
hausgemachten Saucen wie Pesto,
Carbonara, Bolognese, Funghi und Napoli

DESSERT (serviert)

Tiramisù



ZIC ZAC

AB 30 PERSONEN

Pro Person 59.50

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Grosse Salatauswahl

Zehn unterschiedliche Salate je nach Saison

Serviert mit verschiedenen Salatsaucen

Warmer Hauptgang

Chicken Wings

Pouletspiessli an Honigmarinade,

Cajun Chicken Lips

Spare Ribs

Frühlingsrollen

Gebackene Champignons

Rindfleischburger

Vegiburger

Baked Potatoes, Pommes Frites

Maiskolben, Spinat

Verschiedene Dips wie BBQ, Sweet & Sour,

Tartare und Sour Cream

Grosses Dessertbuffet

Apple Pie

Brownies

Granny's Chocolate Pie

Fruchtsalat

Glace und andere süsse Köstlichkeiten

FOODINSELN

AB 100 PERSONEN

Pro Person 85.00

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Grosses Salatbuffet – 12 Sorten

Mit verschiedenen Salatsaucen

Von "A" wie Artischocken über Tomaten-Mozzarella bis "Z" wie Zucchini-salat finden Sie auf diesem Buffet alles

Foodinsel Amerika

An diesem Buffet servieren wir Ihnen original Beef-, Chicken- und Vegiburger Gebratener ganzer Turkey Pommes Frites, Kartoffelgratin und Gemüse

Foodinsel Schweiz

Grosse Pfanne mit Schweinsgeschnetzeltem nach Zürcher Art
Rösti und Nudeln

Foodinsel Asia

Red Chicken Curry mit Thai Auberginen, Basmatireis
Grosse Pfanne mit Fried Rice und Asia-Noodles mit Crevetten und Ginger

Foodinsel Italia

Grosses Pasta Buffet mit Spaghetti, Ravioli und Tortelloni
Serviert mit vier verschiedenen Saucen

Dessertbuffet – 10 Desserts

Früchteplatten, Tiramisù, Heidelbeercrème und viel, viel "Süßes" mehr

PFANNENSERVICE

AB 30 PERSONEN

Pro Person 43.50
Mit Kalbfleisch, pro Person 55.00

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Salatbuffet mit grosser Salatauswahl

Zehn unterschiedliche Salate je nach Saison
Serviert mit verschiedenen Salatsaucen

Grosse Pfanne mit Pouletbrustwürfeln

An roter Currysauce mit Thai-Auberginen

Grosse Pfanne mit Schweinsgeschnetzeltem Zürcher Art

Mit Rösti, Nudeln oder Basmatireis

Dessertbuffet

Apple Pie
Brownies
Granny's Chocolate Pie
Fruchtsalat
Glace und andere süsse Köstlichkeiten

BAUERNBUFFET

AB 50 PERSONEN

Pro Person 85.50

Vorspeisenbuffet

Buurebrot, Monsterzopf, Vollkornbrötli
Butter, Margarine
Bauernspeck, Gumpesel, Hobelkäse
Rohschinken, Bündnerfleisch, Wurstsalat mit Alpkäse
Kalte Forellenfilets und Rauchlachs an Meerrettichschaum
Bündner Gerstensuppe
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit diversen Dressings

Hauptgangbuffet

Suure Mogge, Kalbragout nach Bauernart
Heisser Beinschinken im Brotteig
Schweins- und Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Quorngeschnetzeltes mit Waldpilzen
Älplermagronen, Rösti, Kartoffelstock, Händöpfelsalat,
gebratene Polenta, Butternudeln Suurchrut,
glasierte Karotten, Blumenkohl an Käserahmsauce
Broccoli mit Mandeln

Dessertbuffet

Käseplatte, Früchteplatten
Grosses Dessertbuffet mit Schoggibrunnen

KALTES BUFFET FÜR HEISSE PARTIES

AB 30 PERSONEN

Pro Person69.00

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Kalte Gurkensuppe

Grosse Salatauswahl

Kalte Platte

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail,
Roastbeef mit Tartaresauce, Vitello tonnato,
geräuchte Trutenbrust Rohschinken, Bündnerfleisch
Chnolibaguette

Käse- und Früchteplatten

Pâtisserie

STEHCOCKTAIL

AB 50 PERSONEN

Pro Person69.00

Kalt

Rohschinken mit Honigmelone
Bündnerfleisch mit Zwiebelringen
Kaltes Roastbeef mit Tartaresauce
Geräucherte Trutenbrust
Riesengarnelen an einem leichten Chiliblanching
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Gemüsestangen mit verschiedenen Dips
In Olivenöl eingelegte Peperoni, Zucchini und
getrocknete Tomaten
Tomaten-Mozzarella an einem leichten
italienischen Dressing
Chnolibaguette

Warm

Gebratene Hackfleischbällchen mit BBQ-Sauce
Mit Sojasauce und Chili gewürzte Pouletschnecken
Mit Honig und BBQ-Sauce marinierte und
gebackene Pouletflügel
Zanderknusperli mit Remouladensauce
Gebackene Jalapeños gefüllt mit Frischkäse
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
dazu Sweet & Sour Dip

Süss

Brownies
Crèmeschnitten
Hefeschnecken
Blueberry muffins
Zwetschkuchen

MENU- UND BUFFETVARIATIONEN

AB 30 PERSONEN

Pro Person78.00

Avocado- und Crevettencocktail

Serviert mit Toast und Butter

Frische Tomatensuppe mit einer Rahmhaube

Garniert mit frischem Basilikum

Warmer Hauptgang

Chicken Wings, Pouletspiessli an Honigmarinade,

Cajun Chicken Lips Spare Ribs

Frühlingsrollen, gebackene Champignons

Rindfleischburger

Vegiburger

Baked Potatoes, Pommes Frites

Maiskolben, Spinat

Verschiedene Dips wie BBQ, Sweet & Sour,

Tartare und Sour Cream

Käse- und Dessertbuffet

Grosse Käseplatte

Früchteplatten

Jede Menge verschiedene Süssigkeiten

FUNBUFFET

AB 50 PERSONEN

Pro Person88.00

Brotkorb mit diversen Broten

Butter und Margarine

Kürbiscrèmesuppe mit Sonnenblumenkernen

ZZ's kalte Vorspeisen

Roastbeef, geräucherter Lachs, Crevettencocktail

Vitello tonnato, geräucherte Turkey Breast,

Rohschinken, Bündnerfleisch

Chnolibaguette

Tartaresauce und Meerrettichschaum

Grosse Salatauswahl

ZZ's Hauptgänge

Chicken Lips und Chicken Wings, Frühlingsrollen,

Spare Ribs, US Clubburger, Wraps

Baked Potatoes, Pommes Frites, Wedges,

Maiskolben und Spinat BBQ-Sauce,

Sweet & Sour Sauce, Tartaresauce und Sour Cream

Käse- und Früchteplatten

ZZ's Dessertbuffet

Jede Menge süsse Köstlichkeiten

SUPER TROOPER NIGHT

AB 80 PERSONEN

Pro Person, inkl. Apéro, Dinner und Kaffee 87.00

Apéro, Apérosnacks

Früchtebowle mit Prosecco, Früchtebowle ohne Alkohol
Feldschlösschen vom Fass, Mineralwasser mit und
ohne Kohlensäure

Blätterteiggebäck, Gemüsestangen mit Cocktailsauce
Nachos mit Käse überbacken und Sour Cream Dip, Nüssli,
Chips, Salzsticks

Vorspeisenbuffet

Grosse Salatauswahl, Artischockenböden mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten, Oliven, Paprika mit Frischkäse,
Frittierte Seafood- und Gemüsetaschen,
Pouletspiessli an Chilimarinade, Frühlingsrollen,
Onionrings, Chnolibaguette

Hauptgangbuffet

Rindfleischburger mit Käse oder mit Speck, Ananas
und Ei im Sesambun Pouletbrust im knusprigen Ciabatta
mit Cocktailsauce
Gemüseburger im Sesambun, Penne mit Blacktiger-
Shrimps an Kräuterpesto Weizenwrap mit Gemüse und
Currysauce
Weizenwrap mit Rindfleisch, Cayun Chicken Lips,
Louisiana Chicken Wings Pommes Frites, Baked Potatoes

Dessertbuffet

Brownies, Schokoladenkuchen, Donuts Vanille, Donuts
Chocolat, Filly Vanili Donuts, Blueberry Muffin, Vanille
Muffin, Blätterteigschnecken, Mini-Eclairs, Profiterols
mit Rahm, Tobleronemousse, Früchteplatten, Sorbets,
Kaffee, Espresso

Gästeunterhaltung

Super Trooper – Dance – Dekoration,
inkl. DJ 2500.00

HÜTTENZAUBER

AB 80 PERSONEN

Pro Person 69.50

Vorspeisenbuffet

Grosse Brotauswahl, Butter und Margarine
Rohschinken, Bündnerfleisch, Schwarzwälderschink-
en, Kräutersalami Wurstsalat, verschiedene Blatt- und
Gemüsesalate, diverse Dressings Bündner Gerstensuppe

Hauptgangbuffets

Raclette mit Pellkartoffeln, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen
Rindsbraten mit Rotweinjus
Poulet vom Grill
Schweins- und Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Äplermagronen mit Apfelmus
Quorngeschnetzeltes nach Zürcher Art
Rösti, Butternudeln, Pommes Frites
Gemüseplatte

Nachspeisenbuffet

Grosses Dessertbuffet inkl. Früchte- und Käseplatten

Getränke optional

Jagertee	1l	19.50
Glühwein	1l	19.50
Rumpunch alkoholfrei	1l	12.90

Gästeunterhaltung

Dekoration, Spiele, erfahrene Hüttenfest-DJ's
Für Sie verwandeln wir das Zic Zac in eine grosse Festhütte!
[Preis nach Aufwand](#)

OKTOBERFEST

AB 80 PERSONEN

Pro Person69.00

Vorspeisenbuffet

Grosse Brotauswahl
Diverse Blatt- und Feldsalate, Bierrettichsalat,
Radieschensalat Speckkrautsalat, Tomatensalat,
Kartoffelsalat
Kraftbrühe mit Leberknödel

Hauptgangbuffets

Weisswürste mit Brezn und süssem Senf
Grüntaler Wurstsalat, Schinkenspeckplatte,
Schweinswürstel auf Fasskraut
Rindfleischburger "Marienplatz",
Zwölfhunderter Hendl vom Grill mit Pommes Frites
Schweinshaxe mit Kartoffelknödel,
Schweinekrustenbraten mit Kartoffelbrei
Vegetarisches: Steinpilzravioli, Spinatstrudel

Nachspeisenbuffet

Käseplatte, Fruchtkorb, Gebackene Apfelkücherl mit
Vanilleschotensosse Apfelstrudel, Mostcrème,
Schokoladenmousse, Zwetschgendatschi

Mitternachtslunch

Leberkäs abgebräunt mit Brot	Portion	9.50
Gulaschsuppe mit Weissbrot	Portion	9.50
Gemüsesuppe mit Parmesan.....	Portion	6.50

Getränke

Massbier Feldschlösschen Original	1L	13.50
Massbier Schneider Weisse.....	1L	14.50

Gästeunterhaltung

Dekoration, Spiele, erfahrene Oktoberfest-DJs
Für Sie verwandeln wir das Zic Zac in ein Festzelt!

[Preis nach Aufwand](#)



MENUS

Alle Gänge serviert

Damit wir Ihnen einen professionellen Service bieten können, bitten wir Sie, ein einheitliches Menu auszuwählen und zusätzlich ein vegetarisches Menu. Sollte eine Auswahl von verschiedenen Menus erfolgen, verrechnen wir einen Aufschlag von CHF 5.00 pro Person.

MENU 1

Pro Person 62.00

**Caesar's Salad mit
kleinem Chnolibaguette**

Onionrings im Bierteig gebacken

BBQ-Teller

Mit Santa Fe Spare-Ribs, Rindssteak vom Grill und
Louisiana Chicken Wings
Serviert mit Baked Potatoes, Maiskolben und Spinat

Apple Pie mit Vanilleglace

MENU 2

Pro Person 39.00

Nachos mit verschiedenen Dips

Zic Zac's Rindfleischburger mit Käse

Grosser Hamburger mit einem Berg Pommes Frites
Serviert mit einer Salatgarnitur

Granny's Chocolat-Pie mit Vanilleglace

MENU 3

Pro Person 43.00

**Gemischter Salat
an Joghurt-Balsamico Dressing**

Zic Zac Platte (zum Selberschöpfen)

Chicken Wings, Chicken Lips, Spare Ribs, Beefburger
Gebackene Champignons und Oninonrings,
Pommes Frites, Tartare- und BBQ-Dips

New York Brownie mit Vanilleglace

MENU 4

Pro Person 68.00

Caesar's Salad an Parmesandressing
Mit Chnolibaguette

Leichte Rüebliuppe

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüse

Dessertteller Zic Zac

MENU 5

Pro Person 47.00

Gemischter Salat

An Hausdressing

Kalbsschnitzel

an einer leichten Zitronensauce

Trockenreis und Broccoli

Dessertteller Zic Zac

MENU 6

Pro Person 62.00

Caesar's Salad an Parmesandressing

Mit Chnolibaguette

Maiscrème mit Rahmhaube

Rindsschmorbraten

an einer Burgundersauce

Williamskartoffeln und Gemüse garnitur

Dessertteller Zic Zac

MENU 7

Pro Person 37.00

Ohne Suppe Pro Person 33.00

Bunter Blattsalat

Kraftbrühe mit Sherry

Pouletbrustfilet an einer Curryrahmsauce

Serviert mit Jasminreis und Gemüse garnitur

Dessertteller Zic Zac

MENU 8

Pro Person 57.00

Kraftbrühe mit Backerbsen

Nüsslisalat mit Brotcroûtons und Ei

Schweinsfilet im Teigmantel

Herzoginkartoffeln und Gemüse garnitur

Warme Waldbeeren mit Vanilleglace

MENU 9

Pro Person 37.00

Eisbergsalat mit Brotcroûtons

An Hausdressing

Schweinsschnitzel

an einer Champignonrahmsauce

Pommes Frites und glasierte Karotten

Fruchtsalat mit Vanilleglace

MENU 10

(VEGETARISCH)

Pro Person 31.00

Kürbiscrème

Gefüllte Weizentortilla mit Gemüse

Serviert mit einem mexikanischen Tomatensalat

Dessertteller Zic Zac

LUNCHMENUS

Serviert von 11.30 bis 15 Uhr

Damit wir Ihnen einen professionellen Service bieten können, bitten wir Sie, ein einheitliches Menu auszuwählen und zusätzlich ein vegetarisches Menu. Sollte eine Auswahl von verschiedenen Menus erfolgen, verrechnen wir einen Aufschlag von CHF 5.00 pro Person.

LUNCHMENU 1

Pro Person 29.50

Zic Zac's Special Burger
Mit Pommes Frites und Salat

Glace mit Rahm

LUNCHMENU 2

Pro Person 26.50

Clubburger
Mit Pommes Frites und Salat

Fruchtsalat

LUNCHMENU 3

Pro Person 24.50

**Verschiedene Blattsalate an einem
Joghurt-Balsamicodressing**

**Pouletbrust an einer
Champignonrahmsauce**
Serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten

LUNCHMENU 4

Pro Person 25.50
Mit Kalbfleisch pro Person 35.50

Grüner Salat

Schweinsragout nach Grossmutter Art

Serviert mit Kartoffelstock und grünen Bohnen

LUNCHMENU 5

Pro Person16.50

Blumenkohlsuppe

Heisser Fleischkäse

Serviert mit Kartoffelsalat

LUNCHMENU 6

Pro Person 28.50

Gemischter Salat

Schweinspiccata Milanese

Auf einem Tomatenspiegel, serviert mit Spaghetti

Caipirinha-Sorbet

LUNCHMENU 7

Pro Person 39.50
Mit Schweinefleisch Pro Person 29.50

Blattsalat

An einem Zic Zac Dressing

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Serviert mit Butternudeln und Broccoli

Brownie mit Vanilleglace

LUNCHMENU 8

(VEGETARISCH)

Pro Person 23.50

Gemüsesuppe

Steinpilztortelloni

an einer Kräuterrahmsauce

WEIN, SCHAUMWEIN, CHAMPAGNER

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

Domaine de Chantemerle

Grand Cru Réserve, La Côte 35.00

Epesses AOC, Cave de l'Hôpital

Hôpital des Bourgeois de
la Ville de Fribourg..... 42.00

St. Saphorin AOC

J&M Dizerens 44.00

Dézaley Grand Cru AOC

Hôpital des Bourgeois de
la Ville de Fribourg..... 47.00

Aigle AOC

Henri Badoux 51.00

Heida AOC

Alberth Mathier & Fils..... 61.00

Bianco di Merlot DOC

Ciodi Ascona..... 42.00

ITALIEN

Pinot Grigio Grave del Friuli

Boro Magredo 39.00

Roero Arneis DOCG

La Brenta d'Oro, Piemonte 46.00

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Fresobaldi, Toscana 43.00

Pecorino Terre di Chieti IGP

Teruzzi & Puthold, Abruzzo 42.00

FRANKREICH

Sauvignon Blanc IGP

Domaine du Cléray, Vale de Loire 44.00

Sancerre AOC

La Chenaye, Marcel Martin, Vale de Loire 54.00

Chablis AOC

Bouchard Père & Fils, Burgund 59.00

AUSTRALIEN / USA

Semillon Chardonnay

Lindemans, Coonawarra, Australia..... 39.00

FLASCHENWEINE ROSÉ

Rosé Vaudoise

Les Frères Dubois 39.00

Oeil de Perdrix Valais AOC

Albert Mathier & Fils 45.00

Scalabrone, Bolgheri Rosato DOC

Tenuta Guado al Tasso, Antinori 45.00

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Kluser Pinot Noir

Domaine Nussbaumer 46.00

St. Saphorin rouge

J & M Dizerens..... 48.00

Humagne Rouge

Alberth Mathier & Fils..... 53.00

Cornalin AOC

Cordonier & Lamon 53.00

Merlot Baiocca DOC

Guido Brivio 47.00

ITALIEN

Primitivo Lucarelli IGP

Farnese Vini, Puglia..... 40.50

Amarama Primitivo

Puglia, IGT 46.00

Brolo Campofiorin Oro IGT

Rosso del Veronese, Masi 45.00

Il Baciato Monferrato rosso DOC

Braida, Piemonte 42.00

Il Baciato Monferrato rosso DOC

Braida, Piemonte Magnum 84.00

Barbera d'Alba DOC

Fontanafreda, Piemonte 41.00

Barolo DOCG

Antico Monastero, Piemonte 59.00

Le Maestrelle

Santa Cristina, Toscana 39.00

Cannonau di Sardegna DOC

Cantina Vermentino Monti 39.00

Nero D'Avola IGT

Azienda Vinicola Crea, Sicilia..... 35.00

FRANKREICH

Lieu dit St. Genis des Tanyerès

Côtes Catalanes, IGP, Jean Durant 47.00

Tour de Trois Lunes

Bordeaux AOC..... 42.00

Mercurey AOC

Moillard – Grivot 59.00

SPANIEN / PORTUGAL

Sello del Rey Tempranillo

Viñedos y Bodegas Muñoz 45.00

Sello del Rey Tempranillo

Viñedos y Bodegas Muñoz..... Magnum 94.00

Ribera del Duero Crianza DO

Bodegas Balbás..... 52.00

Rioja DOCA Crianza

Bianai 42.00

Rioja DOCA Reserva

La Rioja Bianai..... 57.00

Vinah de Mazouco DOC

Douro, Vinha de Mazouco, Portugal 42.00

AUSTRALIEN / USA

Shiraz Cabernet Sauvignon

Lindemans Australia 39.00

Cabernet Sauvignon

Napa Valley, R. Mondavi Winery 57.00

Cabernet Sauvignon

Twin Oaks, California, R. Mondavi..... 38.00

SCHAUMWEIN

Prosecco Villa Sand DOCG

Villa Sandi, Italia 49.00

Prosecco DOCG Superiore

Symphonaie, Bortolomiol 51.00

CHAMPAGNER

Champagner Château de Boursault Brut

Château de Boursault 75.00

Pommery Brut Apenage

Vranken Pommery 95.00

Moët & Chandon

Imperial Brut 91.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie Küchenavis und Organisationsplan sind integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl gilt einen Werktag vor der Veranstaltung als verbindlich.

Anzahlung

Das Zic Zac Basel verlangt bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50 % des zu erwartenden Umsatzes.

Annulation

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich das Zic Zac Basel, ohne anderslautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die Mieten und den in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten folgende Ansätze:

60–40 Tage vor der Veranstaltung	25%
39–20 Tage vor der Veranstaltung	50%
19–10 Tage vor der Veranstaltung	75%
9–0 Tage vor der Veranstaltung	100%

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Aperitifs auf der Basis von CHF 25.00 pro Person und bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 60.00 pro Person. Wird der annullierte Anlass im entsprechenden Rahmen innert eines Jahres doch im Zic Zac Basel durchgeführt, wird dem Veranstalter die Miete zugeschrieben.

Angebots und Preisänderung

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Bühnentechniker

Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietung ist die Anwesenheit des Bühnentechnikers des Zic Zac Basels vorgeschrieben. Für den Bühnentechniker wird dem Veranstalter ein Stundenansatz von CHF 120.00 verrechnet.

Türwachen

Bei Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Änderung

Es ist untersagt, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Zic Zac Basels erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Zic Zac Basel lehnt als Vermieter jede Haftung ab.

Ruhe und Ordnung

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Den Weisungen der Verantwortlichen des Zic Zac Basels ist Folge zu leisten. Das Zic Zac Basel kann von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Zic Zac Basels gefährdet sind. Dies ist besonders dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht werden.

Sicherheitsvorschriften

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die vom Zic Zac Basel angegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

Informationspflicht

Der Mieter ist dafür verantwortlich, dass die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch den durch den Mieter zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateure usw.) bekannt sind.

Ess- und Trinkwaren

Ess- und Trinkwaren werden ausschliesslich durch das Zic Zac Basel angeboten.

Zusätzliche Bestimmungen

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er dem Zic Zac Basel gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen dem Zic Zac Basel keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter. Beim Rücktritt vom Vertrag behält sich das Zic Zac Basel Schadensersatzforderungen gemäss OR vor. Die Vermieterin kann Vorauszahlungen verlangen.