



**V**  
HOTEL VICTORIA

# Seminare Tagungen

# Le Grand Salon

Ein Raum - viele Optionen

	Fläche m <sup>2</sup>	Länge m	Breite m	Höhe m	U-Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Bankett
<b>Foyer</b>	108	15,6	6,5	3,60	-	-	-	-	120	60
<b>Salon 1</b>	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
<b>Salon 2</b>	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
<b>Salon 3</b>	53	10,6	5	3,60	20	30	50	24	40	30
<b>Salon 1&amp;2 Oder Salon 2&amp;3</b>	106	10,6	10	3,60	30	50	90		90	70
<b>Salon 1 bis 3 Le Grand Salon</b>	160	10,6	15	3,60	42	90	160		150	120
<b>Le Grand Salon &amp; Foyer</b>	268	17.1	15,6	3,60	-	-	-		270	180





Salon 1 / Setup / Boardroom

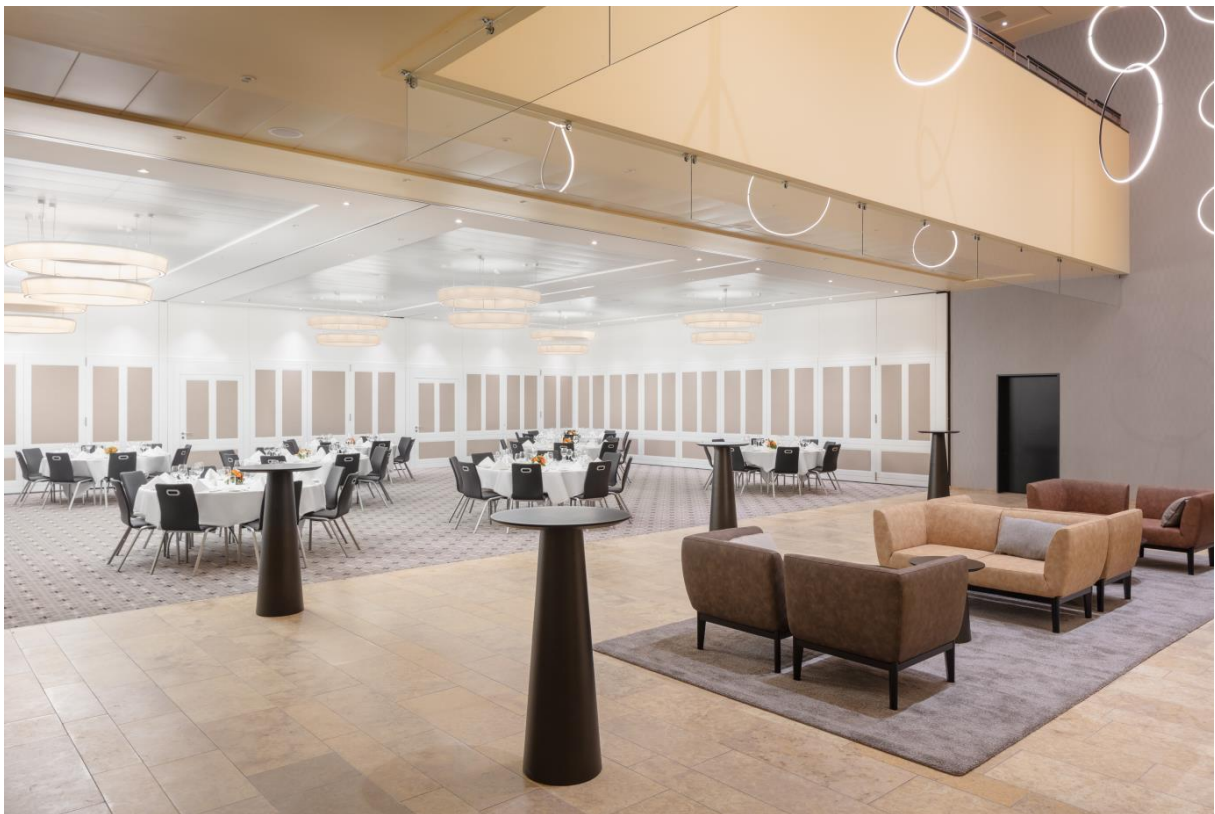


Salon 2+3 / Setup / U-Form





Le Grand Salon / Setup / Theater

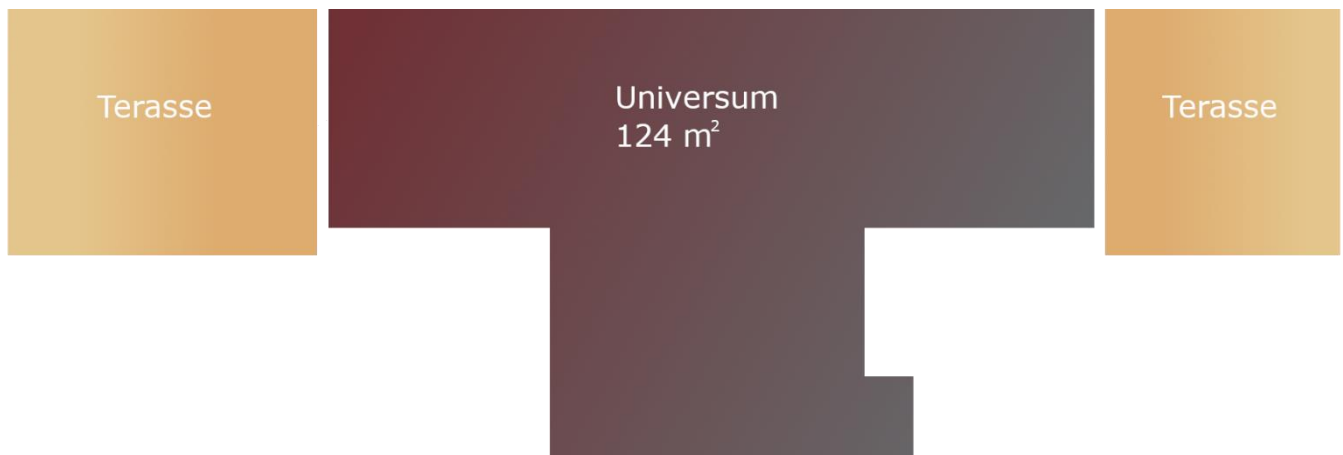


Le Grand Salon + Foyer / Setup / Bankett

# Universum

Über den Dächern von Basel

	Fläche m <sup>2</sup>	Länge m	Breite m	Höhe m	U-Form	Seminar	Konzert	Block	Empfang	Banket
<b>Universum</b>	124	18	12,3	2,90	22	36	70	24	100	70







Setup / Seminar



Setup / Konzert

# Raummieten

Saal		1/2 Tag	1/1 Tag	24 Stunden
<b>Salon 1, 2 oder 3</b>		CHF 400.00	CHF 600.00	CHF 800.00
<b>Salon 1 &amp; 2 oder 2 &amp; 3</b>		CHF 700.00	CHF 900.00	CHF 1'400.00
<b>Le Grand Salon</b>		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'900.00
<b>Le Grand Salon &amp; Foyer</b>		CHF 1'200.00	CHF 1'600.00	CHF 2'400.00
<b>Universum</b>		CHF 900.00	CHF 1'200.00	CHF 1'800.00
Gruppenraum	bis 8 Personen	CHF 200.00	CHF 300.00	
	ab 9 Personen	reguläre Rummieten		

## Tagungspauschalen ab 15 Personen

### All unsere Pauschalen beinhalten:

- Willkommenskaffee
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli und einem Fruchtkorb
- 3 dl Mineralwasser und Kaffee zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gebäck und einem Fruchtkorb
- Mineralwasser im Plenum
- Block und Stift
- Technische Einrichtungen wie ein Beamer mit Leinwand und Flipchart
- Klimatisiertes Plenum
- inkl. Mehrwertsteuer

### Unkomplizierte Tagungspauschale à CHF 85.– pro Person

- Sandwichlunch mit 4 verschiedenen Sandwiches, kalte/warme Suppe und 1 Mini-Pâtisserie

### Klassische Tagungspauschale à CHF 105.– pro Person

- 3-Gang-Mittagessen oder Lunchbuffet ab 20 Personen

### Exklusive Tagungspauschale à CHF 125.– pro Person

- Plenum mit Tageslicht im «Universum» – 6. Stock, mit Dachterrasse
- 3-Gang-Mittagessen oder Lunchbuffet ab 20 Personen

Beamer	inklusive
Ab dem zweiten Flipchart	à CHF 35.00
Pinnwand	à CHF 20.00
White Board	à CHF 20.00
Moderatorenkoffer	à CHF 20.00
Mikrofon	à CHF 50.00

Highspeed-Internetzugang in Seminarräumen kostenlos  
Public Wireless LAN im ganzen Haus kostenlos

# Buffetvorschläge für unsere Tagungspauschalen

## **Buffet I**

Tagessuppe, 3 Salate der Saison  
Saltimbocca vom Kalb  
Spinat – Ricotta Tortellone mit Tomatencoulis  
Schollenfilet auf Lauchgemüse  
Reis, Bratkartoffeln, Saisongemüse  
Praliné-Schokoschnitte, Fruchtsalat, Mini Creme Brulée

---

## **Buffet II**

Tagessuppe, 3 Salate der Saison  
Rindfleisch "Stroganoff"  
Pilzrisotto, Zanderfilet an Rieslingsauce  
Reis, Tagliatelle, Saisongemüse  
Früchteplatte, Mini Creme Schnitte  
Panna Cotta mit Beerencoulis

---

## **Buffet III**

Tagessuppe, 3 Salate der Saison  
Gemüsepfanne an Currysauce  
Poulet Cordon Bleu  
Goldbrasse an Limonensauce  
Kroketten, Reis, Saisongemüse  
Früchteplatte, Mini Creme Brulée,  
Praliné-Schokoschnitte, Amaretti

---

## **Stehbuffet (Fingerfood)**

Cole Slaw und Taboulé  
Melone mit Rohschinken, Crostini mit Coppa, Spanische Omelette Fagottini Pomodoro  
Jalapeños mit Cheddar-Käse  
Zanderknusperli mit Tatarensauce  
Pouletspiessli Curry, Antipastispiessli  
Rindfleischbällchen Sweet & Sour  
Früchteplatte, Panna Cotta mit Beerencoulis  
Brownies, Mini Muffins

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste  
nur ein Buffet pro Tag auszuwählen.*



# Menüvorschläge für unsere Tagungspauschalen

## Menu 1

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

\*\*\*

Spinattortellone mit Basilikumpesto  
Tomatencoulis

\*\*\*

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

---

## Menu 2

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

\*\*\*

Poulardenbrust mit Estragonsauce  
Tagliolini  
Cocobohnen

\*\*\*

Crème Caramel

---

## Menu 3

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Rösti  
Vichykarotten

\*\*\*

Duo vom Schokoladenmousse

---

## Menu 4

Gemischter Salat **oder** Tagessuppe

\*\*\*

Rindspillard mit Schalottenbutter  
Kartoffelkroketten  
Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

*Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie für Ihre Gäste  
nur ein Menü mit einer Vorspeise pro Tag auszuwählen.  
Selbstverständlich halten wir zusätzlich eine vegetarische Alternative für Sie bereit.*

# Unsere Kaffeepausen

(ab 5 Personen / Dauer 30 Minuten)

## **Klassische Kaffeepause vormittags CHF 12.00 pro Person**

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,  
Buttergipfeli und Früchtekorb*

## **Klassische Kaffeepause nachmittags CHF 12.00 pro Person**

*Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser,  
Gebäck und Früchtekorb*

---

# Working Lunch

(ab 5 Personen)

Sie möchten keine lange Pause über Mittag machen, sondern beim Essen weiterarbeiten?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie:

## **Working Lunch Traditionell à CHF 15.50 pro Person**

*Früchtekorb  
Dreierlei Baguettebrötli  
gefüllt mit Käse / Salami oder Schinken / Ei und Gurkenscheiben*

## **Working Lunch Vitafit à CHF 15.50 pro Person**

*Früchtekorb  
Dreierlei Vollkornbrötli  
gefüllt mit Hüttenkäse / Pouletbrust mit Curryquark / Tomaten, Gurken und Ei*

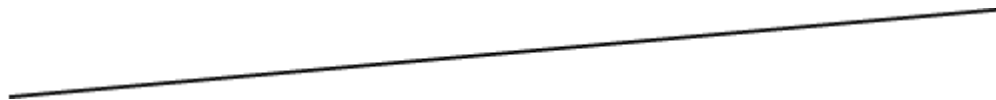
## **Working Lunch Italienisch à CHF 18.50 pro Person**

*Früchtekorb  
Dreierlei Ciabatta  
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum / Parmaschinken & Ruccola  
Bruschetta mit Oliventapenade*

# Apero Cocktail ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Schinken, Käse), Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Tartelette mit Kräuterfrischkäse, Frühlingsrollen, gebackene Krevetten mit Tatarensauce, Albondigas, Antipastispiesschen, Appenzeller Käseküchlein, Basler Rauchwurstli im Blätterteig, Crostinis, Nachos mit Dip

	CHF
6 Einheiten pro Person	24.00
8 Einheiten pro Person	32.00
10 Einheiten pro Person	40.00



## Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Apero

	CHF pro Flasche
Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>Carpenè Malvolti, Conegliano, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler &amp; Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	59.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid, Spanien</i>	43.00

# Apero à la carte

## KALT

CHF

Rohschinken (50g)	5.50	pro Portion
Bündnerfleisch (40g)	5.50	pro Portion
Hobelkäse (50g)	5.50	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse	5.00	pro Stück
Grissini (40g)	3.00	pro Portion
Oliven	3.50	pro Portion
Nachos mit Dip (40g)	3.50	pro Portion
Tomaten-Mozzarellasticks	4.50	3 Stück

## Gefüllte Laugenbrötli

Salami, Beinschinken, Käse	4.50	pro Stück
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Lachs	5.50	pro Stück

## Gefülltes Partybrot (36 Einheiten)

Käse, Schinken	80.00	pro Brot
Rauchlachs, Rohschinken	95.00	pro Brot

## Im Glas serviert

Cremsuppe der Saison	4.00	pro Glas
Krevettencocktail	6.00	pro Glas
Karotten-Orangen-Salat	4.00	pro Glas

## WARM

CHF

Basler Rauchwurstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Flammkuchen	16.00	8 Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g)	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarsauce	3.50	pro Stück
Jalapeños	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen	2.50	pro Stück
Arancini (50g)	4.50	2 Stück

## süss

CHF

Plundergebäck	3.50	pro Stück
Früchtespiess	4.50	pro Stück
Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

## Im Glas serviert

Panna Cotta mit Erdbeercoulis	5.00	pro Glas
Fruchtsalat	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas