

Das Les Garecons kommt zu Ihnen...

Das Les Gareçons Basel ist nicht nur Restaurant, Bar, Café und Lounge, sondern bringt seine ausgewählte Küche auch zu Ihnen:

Sie wünschen ein Dinner am Ende der Welt? Dann sind sie leider bei uns fehl am Platz.

Aber in der näheren Umgebung in und um Basel krönen wir gerne jedes Fest und jeden Anlass, nicht nur mit unserem hervorragenden Essen sondern auch mit kreativen Getränken offensiv-freundlichem Personal und jeder Menge Know-how .

Kurz – wir bieten Ihnen auf Wunsch das Rundum – Sorglos – Paket und kümmern uns um den Ablauf Ihrer Veranstaltung - Schliesslich sollen Sie Ihren Anlass geniessen.

Das fängt bei der Garderobe und der passenden Dekoration an und hört bei unserem individuellen Speisen- und Getränkeangebot noch lange nicht auf.
Ganz so wie SIE es wünschen.

Egal ob im kleinen Rahmen oder in ganz grossem Stil, sprechen Sie mit uns. Wir sind Ihnen gerne mit unserer Erfahrung behilflich.

Gerne führen wir auch Ihre Veranstaltung zum Erfolg.
Wie?

Ganz einfach:

**Wählen Sie +41 61 681 84 89 oder
mailen Sie an restaurant@lesgarecons.ch**



Apero - Pakete (ab 10 Personen)

Die Aperovorschläge sind in Absprache individuell kombinier- und veränderbar.

Wir stellen unsere Fingerfoods immer frisch für Sie her. Daher ist eine Vorbestellung erforderlich. Da die Produktion sehr arbeitsintensiv ist gelten diese Apéro Pakete erst ab einer Mindest-Gästepersonenanzahl von 10 Personen.

Die Preise gelten in unserem Restaurant und sind inklusive Service.

Artikel

Feuer- und Flamme Snack - Apéro

Tappasauswahl auf den Tisch

Grissinis auf den Tisch

Flammkuchen Crème fraîche Speck

Flammkuchen Vegi

Paketpreis 14,80 CHF/Person

Easy Going Snack - Apéro

Mini Blätterteigstängeli

Mini Crostini mit Pesto Rosso / Manchegokäse

Mini Crostini mit Oliventabenade / Rauchlachs

Mini Gemüsefocaccia / Basilikumfrischkäse

Wrap mit Linsenköfte / Hummus / Bio-Salat / Minze / Petersilie

Paketpreis 18,50 CHF/Person

Artikel

Super Bowl-Snack Apero

Bio Tortilla Chips / Salsa Roja

Gemüse Samosa / Raita

Schafskäsewrap / Avocadofrischkäse / gegrillte Papparika
Petersilie, Bio-Salat

Chili Chicken Wrap / Balisatay / Mango Chutney /
Koriander / Biosalat

Empanada / Black Tiger Crevetten

Empanada / Rote Bohnen

Double-Sticky-Chickenball / Miso Zwetgensauce / Sesam

Paketpreis 41,50 CHF/Person

Modern Swiss

Saisonales Minisüppchen

Empanada mit Appenzellerkäse / Apfelchutney

Mini-Tartelettes mit Tomaten Frito / Stracchino

Mini-Tartelettes mit Spinat / Käse und Speck

Mini-Tartelettes mit Rande / Ziegenkäse / Orange

Gesottenes Rind / warmer Kartoffelsalat /
Schnittlauchvinaigrette / Meerrettich

In Craftbier geschmorter Schweinsbrustspitz /
Rahmsauerkraut

Saisonales Risotto / geschmorte Tomate / Pecorino

Schmorlammgigot-Bowl / Berberpaste / Polenta /
Granatapfel / Chutney

Dark Schoggimousse-Kardamom / Himbeercouli

Paketpreis 57,00 CHF/Person

Artikel

Beautiful - Asia

Crispy Tofu Roll / Ingwer / Wasabi / Avocado /
Crème Fraîche / Kokos / Tamago

Crispy Roll mit Rauchlachs / Ingwer / Wasabi / Avocado /
Crème Fraîche / Kokos / Tamago

Lachsteriyaki-Bowl / Wasabikartoffelstampf / Sesam / Koriander

Mini-Baoburger mit pulled Beef Bulgogi / Sweet Soja / Chili /
Ingwer / Knoblauch

Mini-Baoburger mit Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf

Poulet-Satayspiess / Erdnussdip

Momo mit Bio-Shitake / Aubergine / Tamarinde /
Preiselbeer / Thaibasilikum

Kalte Reispapierspringroll / Quorn / "Kra Pao"

Mini Apfelspringroll / Karamelldip

Paketpreis 53,60 CHF/Person

Sunny Mediterran

Bruschetta / Tomate / Basilikum

Bruschetta / Pilze / Pecorino

Bio-Gamba / Piri Piri (*MSC-Mangrovenzucht*)

Lammfilet / Melissen-Salmorigliopaste

Cecina de Leon / Dikon / Tomate / Basilikum

Gazpacho Rosso

Bio-Orangen-Fetasalat / Minze / Salmoriglio

Brokkoli Arancini (*italienische Reisbällchen*) / Kräuterdip

Empanada mit roter Bohnenfüllung / Salsa Roja-Dip

Melonenminzsalat* / Meersalz

Panna Cotta / saisonales Früchtekompott

Paketpreis 61,50 CHF/Person

Artikel

Modern Delight (vegetarisch)

Bio-Orangen-Fetasalat / Minze / Salmoriglio
Hummus / geschmorte Aubergine / Tahini / Olivenöl /
Berberitze / Petersilie / Pitabrot
Bio Broccoli-Aranchini / Kräuterdip
Kalte Reispapierspringroll / Quorn / "Kra Pao"
Crispy Tofu Roll / Ingwer / Wasabi / Avocado / Crème
Fraîche / Kokos / Tamago
Mongolian Bioland Tofu / Bio Jasminreis / Bio
Gemüsefrittis / Koriander / Sesam
Momo mit Bio-Shitake / Aubergine / Tamarinde /
Preiselbeer / Thaibasilikum
Mini-Baoburger mit Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf
Dark Schoggi-Kardamom-Mouse / Himbeercouli
Lemon-Curd-Tartelette / Baiser / Pfeffer

Paketpreis 58,00 CHF/Person

Exquisit

Crispy Roll mit Bio-Gamba / Avocado / Kokos / Crème
fraîche / Tamago / Teriyakimayo
Steinpilzessenz / Trüffel-Ricotta-Profiterol
Gebeiztes Rindstartar / Ponzouei / Kirschbalsam
Natura Beef Tataki / Ponzouei / Apfel / Zwiebelpickels
Knoblauchcrunch
Bio-Gamba Cocktail / Salsa de Tierra / Kokosnuss / Koriander
Geflämmte Jacobsmuschel-Ceviche / Erbsenhumus
Lachspastrami / Apfel-Koriandersalat
Lemon Curd Tartelette / Baiser / Pfeffer
Schwarzwälder Kirsch Crêpe-Roll

Paketpreis 71,40 CHF/Person

“FLYING BUFFET - APÉRO (ab 10 Personen)






Die Aperovorschläge sind in Absprache individuell kombinier- und veränderbar.

Wir stellen unsere Fingerfoods immer frisch für Sie her. Daher ist eine Vorbestellung erforderlich. Da die Produktion sehr arbeitsintensiv ist, gelten diese Apéro Pakete erst ab einer Mindest-Gästeszah von 10 Peronen.





Die Preise gelten in unserem Restaurant und sind inklusive Service.

Preis/Stck.



APÉRO SNACKS: (Portionsweise auf den Tischen)

● Nussmischung Rosala 90g		CHF 6,50
● BIO Tortilla Chips mit hausgemachter Mojo		CHF 6,50
● Blätterteigstängeli		CHF 6,50
● Grissini l'Originale - handgemacht		CHF 6,50
● Oliven		CHF 6,50
● Tappasauswahl 125g / frisches Brot		CHF 8,00








CROSTINI MIT:

		klein	grösser
● Pesto Rosso / Manchegokäse		CHF 3,50	CHF 5,20
● Oliventapenade / Rauchlachs		CHF 3,50	CHF 5,20
● Auberginenmousseline / frittierter Basilikum		CHF 3,50	CHF 5,20
● Basilikumfrischkäse / Randenfritta		CHF 3,50	CHF 5,20

APÉRO SPECIALS (TO SHARE)

● Flammkuchen Klassisch (Speck) in 12 Stücke Portioniert		CHF 19,50
● Flammkuchen Vegetarisch in 12 Stücke Portioniert		CHF 20,50

APÉRO ITALIANO

● Foccaccia Romana vegetarisch belegt (in 30 Stck. geschnitten)		CHF 49,00	
● Foccaccia Romana mit Salami Pikante (in 30 Stck. geschnitten)		CHF 54,00	
● Foccaccia Romana mit Pancetta (in 30 Stck. geschnitten)		CHF 54,00	
● Gemüsefocaccia / Basilikumfrischkäse		CHF 3,50	CHF 5,20
● Bruschetta / Tomate / Basilikum		CHF 5,50	
● Bruschetta / Pilze* / Pecorino		CHF 5,50	
● Grissini / Serranoschinken / Basilikumpesto		CHF 5,90	

● = Kalt, ● = warm

*saisonal

Preis/Stck.

MINI-TARTELETTES: mit

- | | | |
|---|---|----------|
| ● Lachs / Dill |  | CHF 3,50 |
| ● Spinat / Feta |  | CHF 3,50 |
| ● Käse / Speck |  | CHF 3,50 |
| ● Rande / Ziegenkäse / Orange |  | CHF 3,50 |
| ● Curry / Lauch / Sesam |  | CHF 3,50 |
| ● Tomaten Frito / Stracchino (= italienischer Frischkäse) / Majoran |  | CHF 3,50 |

SUPPEN: 100 ml

Die Auswahl unseres Suppenangebotes hängt davon ab, was wir saisonal am Markttag bekommen.

- | | | |
|--|---|----------|
| ● Kürbiscrèmesuppe / Steirisches Kürbiskernöl (<i>August-Februar</i>) |  | CHF 5,00 |
| ● Gerauchte Kartoffelcremesuppe |  | CHF 5,00 |
| ● Rüeblilaksa (<i>malaysische Festtagssuppe</i>) / Kokosmilch |  | CHF 5,00 |
| ● Süsskartoffel- Kokosmilchsuppe |  | CHF 5,00 |
| ● Sauerkrautcremesuppe / Lauchasche |  | CHF 5,00 |
| ● Steinpilzessenz / Trüffel-Ricotta-Profiterol |  | CHF 6,50 |
| ● Gazpacho Rosso (<i>klassisch</i>) |  | CHF 5,00 |
| ● Gazpacho Verde / Avocado / Gurke / Peperoni |  | CHF 5,00 |
| ● Melonen-Chili Gazpacho / Rosmarin / Ingwer (<i>Juni - September</i>) |  | CHF 5,00 |
| ● Kalte Gurken-Avocadosuppe / Ingwer / griechischem Joghurt / Gewürze |  | CHF 5,00 |
| ● *Kalte Rhabarber-Tomatensuppe mit Prosecco, Tasmanischem Pfeffer und Vanille (<i>April - Juni</i>) |  | CHF 6,50 |

VEGETARISCH:**SALAT IN DER MINI-BOWL:** ca. 150 g



Die Auswahl unseres Salatangebotes hängt davon ab, was wir saisonal am Markttag bekommen.

● Couscous Taboulé (Weizen) / Joghurt / Mandeln / Bio-Dörrcranberries		CHF 6,00
● Indischer Linsensalat / Koriandergrün / Joghurt Granatapfel		CHF 6,00
● Nordischer Bio-Kartoffelsalat / Schnittlauch / Apfel / Essiggurke / Joghurt		CHF 6,00
● *Bio-Gemüse Gado-Gado (indonesische Gemüsesalat)		CHF 6,00
● Frischer Bio-Gemüse Jardin / Bio-Grapefruit / Olivenöl / Djah Oftadeh (nordafrikanische Gewürzmischung) / Mandeln / Bio-Avocado		CHF 6,00
● Bio-Orangen-Fetasalat / Minze / Salmoriglio (kalte italienische Sauce aus Knoblauch Petersilie, Meersalz und Zitrone)		CHF 6,00
● Pastasalat / Tomatensugo / Oliven / Grana Padano / Oriccette Bio-Kirschtomaten / Basilikum		CHF 6,00
● Tomatensalat / Büffelmozzarella / Olivenöl / Fleur de Sel / Pesto		CHF 6,00
● Hummus / geschmorte Aubergine / Olivenöl / Tahini / Berberitze / Petersilie / Pitabrot		CHF 6,00
● *Tomatensalat / Pfirsich / Feta (Juli-Oktober)		CHF 6,00




VEGETARISCHE FINGERFOODS:

● Gemüse-Samosa (indische Teigtasche) / Raita (indische Joghurtgewürzsosse)		CHF 5,20
● Bio-Gemüse-Pakorras in Raita		CHF 5,20
● Bio-Brokkoli Arancini (italienische Reisbällchen) / Kräuterdip		CHF 5,20
● Bio-Rösti Okonomiyaki (japanisches Omlette / Kartoffel / Ei / Soja)		CHF 5,20
● Orientalische Zucchini-Balls (2 Stck.) in Tomatenfrito / Orange / Minze / Cashewnuss		CHF 5,50
● Bio-Dörrtomaten-Chili-Arancini		CHF 5,20
● Rote-Linsenköfte / Joghurt / Petersilie / Minze		CHF 5,50
● Saisonales Risotto / geschmorte Tomate / Pecorino		CHF 7,50
● Mongolian Bioland Tofu / Bio-Jasminreis / Bio-Gemüsefrittas / Koriander / Sesam		CHF 6,50
● Momo (tibetanische, gedämpfte Teigtaschen) / Bio-Shitake / Aubergine / Tamarinde / Preiselbeere / Thai Basilikum		CHF 6,50
● *Gerillter Stangenspargel / Parmesanespuma (April -Juni)		CHF 5,20

VEGETARISCH / FLEISCH:**MINI SPRINGROLLS:**

- Kalte Reispapier-Springroll / Mango-Chilichicken / Koriander / Sprossen  CHF 6,50
- Kalte Reispapier-Springroll / Quorn "Kra Pao" / Knoblauch / Ei / Scharfer Basilikum / Sojalimettendip  CHF 6,50
- Kalte Reispapier-Springroll / Tofu Creol Style / Minze / Petersilie / Gemüse / Chilisauce / Limette  CHF 6,50
- Kalte Reispapier-Springroll / Enten "Kra Pao" / Chili / Knoblauch / Ei / Scharfer Basilikum / Soylimettendip  CHF 6,50
- Kalte Reispapier-Springroll / Poulet Creol Style / Minze / Petersilie / Gemüse / Chilisauce / Limette  CHF 6,50
- Kalte Reispapier-Springroll / Pastrami / Kapern / Büffelmozzarella / gegrillter Paprika / Zitrone  CHF 6,50

CRISPY SUSHI: Die Anzahl der Stücke sollte Produktionstechnisch immer durch 8 teilbar sein








- Crispy Tofu Roll / Ingwer / Wasabi / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago (jap. gebratenes Ei ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett)  CHF 5,00
- Crispyroll / Bio-Gamba / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago  CHF 5,80
- Crispyroll / Rauchlachs / Avocado / Crème Fraîche / Kokos / Tamago  CHF 5,80

WRAP:

- Schafskäsewrap / Avocadofrischkäse / Gegrillte Paprika / Petersilie / Bio-Salat  CHF 6,00
- Linsenköfte / Hummus / BIO Salat / Minze / Petersilie  CHF 6,00
- Chili-Chickenwrap / Balisatay / Mangochutney / Koriander / Bio-Salat  CHF 7,00
- Lemon-Chickenwrap / Chimichurri (argentinische Grillsauce) / Ricotta / Bio-Sala  CHF 7,00
- Lamm-Duccawrap / Ajvar (Paprika-Gemüsesauce -Balkan) / Minze / Koriander / Bio-Sala  CHF 7,00
- Gaucho Beefwrap / Chermoula (arabische Gewürzsauce) / geschmorte Peperoni / Bio-Sala  CHF 7,00

Preis/Stck.






MINI-BAOBURGER *mit*

- Bio-Tempeh / Chili / Koriander / grober Senf   CHF 5,80
- Tamago / Gemüse Kim Chi / Soya Mayo / Koriander   CHF 5,80
- Pulled Schaufele / Chili / Koriandergrün / grober Senf  CHF 6,00
- Pulled Beef Bulgogi / Sweet Soja / Chili / Ingwer / Knoblauch  CHF 6,00
- Pulled Chicken "Laab Gai - Style" / gerösteter Klebreis / Fischsauce / Chili / Minze / Thaibasilikum / Limette  CHF 6,00

EMPANADA *mit*

- Roten Bohnen / Salsa Roja Dip   CHF 5,00
- Spinat / Salsa Roja Dip   CHF 5,00
- Aubergine - Thymian / Salsa Roja Dip   CHF 5,00
- Appenzellerkäse / Apfel - Chutney   CHF 5,20
- Ribelmais - Poularde  CHF 5,20
- Black Tiger Crevetten  CHF 5,20

POULET:





- Poulet-Satayspiess / Erdnussdip  CHF 5,50
- Poulet-Spiess mit Honig / Koriander / Teriyaki  CHF 5,50
- "Sticky Chicken Ball" (1 Stck/30gr) / Miso-Zwetschgensauce / Sesam  CHF 5,50
- Ingwer-Honig Poulet Bowl / Kokosmilch / Koriander / Jasminreis  CHF 7,50
- Tandoori-Chicken-Bowl / Grünes Taboulé / Estragon / Basilikum / Datteln  CHF 7,50

Preis/Stck.







RIND: *Natura*

- Gebeiztes Rindstartar / gehobeltes Freilandeigelb / Kirschbalsam  CHF 7,00
- Rinderonglete-Spiess / marokkanischer Berberpaste / Limette  CHF 6,50
- Gesottenes Natura-Rind-Bowl / warmer Kartoffelsalat / Schnittlauchvinaigrette / Meerrettich  CHF 7,50
- Cecina De Leon (*luftgetrockneter, leicht geräucherter spanischer Rinderschinken*) / Daikon / Tomate / Basilikum  CHF 6,50
- Natura Beef „Tataki“ / Ponzu / Apfel / Zwiebel Pickels / Knoblauchcrunch  CHF 6,50
- Mongolian Natura Beef Ball (*1 Stck/30gr*) / Koriander / Sesam  CHF 5,20

SCHWEIN:

- Wildschwein-Momo (*tibetanische gedämpfte Teigtasche*) / süsser Basilikum / Maroni / Chili *  CHF 6,50
- Gegrillter Stangenspargel* mit Serranoschinken (*April - Juni*)  CHF 6,50
- In Craftbier geschmorter Schweinsbrustspitz / Rahmsauerkraut  CHF 7,50
- Schweinsrippli Bowl / Tandoori / Honig / Biryanireis / Joghurt  CHF 7,50

LAMM:

- Indischer Lammkebab am Spiess / Geissenkäse / Minz-Gurkenraita  CHF 6,50
- Lammhuft-Spiess / Melissen-Salmorigliopaste  CHF 6,50
- Lammkebab “Jerusalem” am Spiess / Za atar / BIO Sultaninen / Petersilie / Tahini / Joghurt  CHF 6,50
- Lammkötfe-Bowl “Jerusalem” / Za atar / BIO Sultaninen / Petersilie / Tahini / Joghurt / Baba Ganoush  CHF 7,50
- Lamm Tajine-Bowl / Safran-Joghurt / Rollgerste / Minze / Petersilie / Cashewnuss  CHF 7,50
- Schmorlammgigot-Bowl / Berberpaste / Polenta / Granatapfel / Chutney  CHF 7,50

FISCH:

● Bio-Gamba-Spiess / Red Curry (<i>Mangrovenzucht</i>)		CHF 6,00
● Bio-Gamba-Spiess / Piri Piri (<i>Mangrovenzucht</i>)		CHF 6,00
● Bio-Gamba Cocktail / Salsa de Tierra / Kokosnuss / Koriander		CHF 6,80
● Bacalau Falafel (1 Stck. = 30 gr) / Grüne Sauce / Salzzitrone		CHF 6,20
● Gegrillter Pulpo-Spiess / Salsa Verde		CHF 6,50
● Gegrillte Jacobsmuschel-Bowl / Blumenkohl / Pienienkerne		CHF 7,50
● Lachsteriyaki-Bowl / Wasabikartoffelstampf / Sesam / Koriander		CHF 7,50
● Lachspastrami-Bowl / Apfel-Koriandersalat		CHF 7,50
● Geflämmte Jacobsmuschel-Ceviche-Bowl / Erbsenhumus		CHF 7,50
● Bio-Gamba-Bowl (<i>Mangrovenzucht</i>) / Blumenkohl-Koriandermousseline / Bio-Knoblauchkrokant		CHF 7,80
● Gegrillter Pulpo-Spiess / Chorizo / Limetten Mayo		CHF 6,50
● Pulpo-Bowl / Kartoffelsalat / Avocado / Kapernäpfel / Anchovis / Salsa Verde		CHF 7,80
● Hausgebeizter Swiss Saibling / Rande / Yuzu Kosho / Creme Fraiche / Knäckebrötc crunch		CHF 6,50
● „Green Fish and Chips“: Grün panierte Fischstäbchen / Tomatenchutney / BIO-Kartoffel / Limettenmayo		CHF 7,50

DESSERT:

● Früchtespiess / Schokoglasur <i>(nicht im Sommer)</i>	CHF 5,20
● Apfeltrifle im Glas / Mascarponecreme / Crumbles	CHF 5,50
● Apfelspringroll / Carameldip	CHF 5,50
● Melonen-Minzsalat-Bowl* / Meersalz	CHF 4,00
● Pots du Crème im Glas / Fleur de Sel / Granola	CHF 6,50
● Crème Caramel im Glas / Kokosmilch / Kaffirlemon	CHF 6,50
● Panna Cotta im Glas / Himbeer-Tonkabohnen-Couli	CHF 6,00
● Dark Schoggi-Panna Cotta im Glas / frittiertes Ingwer	CHF 6,50
● Dark Schoggimousse-Kardamom im Glas / Himbeercouli	CHF 6,50
● New York Cheese Cake im Glas / Butterkeksstreusel / Blaubeerkompott	CHF 6,50
● Natto Pot du Creme	CHF 6,50
● Griechischer Joghurt / Waldhonig / Granola	CHF 5,00
● Lemoncurd Tartelettes / Baiser / Pfeffer	CHF 4,00
● White Chocolate Ganash-Tartelettes / karamalisierte Haselnüsse	CHF 4,00
● Apple Pie "Apple-Rose" gebacken / Zimt / Vanille	CHF 5,00
● Schwarzwälder-Kirsch Crepes Roll	CHF 4,00
● *Gebackenes Rhabarberkompott / Buttercrumble	CHF 5,00
● Feingebäck auf Etageren	CHF 4,50
● Pralinen auf Etageren	CHF 2,00

FLEISCHHERKUNFT:

Poulet	Schweiz
Rind / Kalb	Natura Fleisch, Baselland
Schwein	Natura Fleisch, Baselland
Ente	Frankreich
Lamm	Schweiz
Seranoschinken	Spanien
Cecina de Leon	Spanien

FISCHHERKUNFT:

Lachs (frisch)	Zucht Schweiz
Wolfsbarsch	Zucht Frankreich
Bio-Gambas	Bio-Mangrovenzucht Vietnam
Pulpo	Spanien
Bacalao	Nordatlantik
Jacobsmuscheln	USA
Raumlachs	Zucht/Norwegen

KONTAKT

Telefon Büro: +41 (0) 61 681 84 89

restaurant@lesgarecons.ch

www.lesgarecons.ch

IHRE ANSPRECHPARTNER



Markus Hollerbach
Veranstaltungsplanung
Leiter Restaurant

restaurant@lesgarecons.ch



Jan Rötzel
Administration
Leiter Verwaltung

verwaltung@lesgarecons.ch



Saithan Kopp
Veranstaltungsassistentin

restaurant@lesgarecons.ch

