



GRACE

RESTAURANT & LOUNGE



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Grace Restaurant & Lounge. Mit seinem überaus eleganten und zugleich gemütlichen Ambiente eignet sich unser über zwei Stockwerke angelegtes Lokal für Bankett-Anlässe bis zu 130 Personen und für Stehaperos bis zu 250 Personen. Machen Sie Ihren Event zu einem ganz besonderem Ereignis - ob festlich, fröhlich oder heiter - wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche.

Unsere Menüs zum Zusammenstellen gelten für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir möchten Sie bitten, ein gleiches, einheitliches Menü bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert für alle Ihre Gäste auszuwählen (vegetarische,- Diät- und Kindermenüs können selbstverständlich zusätzlich bestellt werden). Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder Anpassungen wünschen, lassen Sie es uns wissen.

Auf unserer Homepage finden Sie zudem Anregungen für Ihr Rahmenprogramm. Gerne laden wir Sie ein, unser Restaurant zu besuchen, damit Sie sich vor Ort einen Eindruck über Räumlichkeiten und Ambiente bilden können.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und die hohe Servicekompetenz ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Lassen Sie uns ein Teil des Erfolges Ihres Events werden.

Ihr Team vom Grace Restaurant & Lounge

Marina Scheurer
Event- & Marketingverantwortliche
Tel. 061 261 96 31



UNTERHALTUNG

Machen Sie Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auf unserer Bühne eine Live-Band & Künstler auftreten oder über unsere Musikanlage mit einem DJ eine richtige „Partystimmung“ aufkommen zu lassen! Auf unserer Homepage finden Sie weitere Details zu unseren Partnern. Hier einige Ideen...

SANDMALER

Eine Kunstform der besonderen Art! Schauen, entspannen, staunen, - und lauschen: Bei seiner Sandphony «malt» der Künstler Urs Rudin die Bilder zu speziell von ihm dazu komponierter und getimter Musik. Die Verbindung von Sandmalerei und eigener Musik ist in dieser Art absolut einzigartig!

PHOTOBOOTH

Photobooth sorgt für unvergessliche Momente für Ihre Gäste. Selbstportraits im mobilen Fotostudio sorgen für professionelle Bilder und werden sekundenschnell direkt vor Ort ausgedruckt. Sie sind damit ein einzigartiges „Sofortgeschenk“.

KOMIKER, SCHAUSPIELER UND ZAUBERER

United Nonsense - vier professionelle Schauspieler, Komiker, Comedy Clowns und Regisseure bringen das besondere Etwas in Ihren Anlass. Ob als komische Kellner, ungebetener Gast, als Presse-Team oder Security - Leute.

KARAOKE - LET'S SING

Karaoke soll primär Spass machen. Ein versierter Moderator und DJ animiert die Gäste zum Singen und sorgt für Stimmung und gute Laune. Die grössten Hits in englisch, deutsch, französisch, italienisch, mundart sowie latein-amerikanischen Sprachen sind in den Songlisten zu finden.

CASINO ROYAL

Das Glücksspiel ist fast so alt wie die Menschheit selbst und seit jeher wecken diese Spiele grosse Emotionen. Rot oder Schwarz, Doppeln oder Splitten, All-in oder Fold. Eine Casino Night ist ein Event, der seine Spuren hinterlässt.



APÉRO GENUSS

Geniessen Sie einen entspannten Abend in schönem Ambiente.

Die Apéros finden jeweils im Erdgeschoss an der längsten Holzbar von Basel statt.

Bitte stellen Sie Ihren individuellen Apéro zusammen oder kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch

WARM

- Asiatische Poulet-Spiesschen
- Meatballs mit pikanter Sauce
- gemischte Mini-Chüchlis mit Käse-, Spinat- und Lauchfüllung
- Schinkengipfeli
- Frühlingsrollen vegetarisch
- Jalapenos mit Frischkäse
- Gemüse Samosas

SAISONALES RISOTTO

- Spargeln (Frühling)
- toscanisches Gemüse (Sommer)
- frischen Waldpilzen (Herbst)
- Honig - Kürbis (Winter)

MINI WRAPS

- Tomaten- Feta
- Lachsmousse
- orientalischem Gemüse
- Crevetten
- Poulet und Frischkäse
- Hackfleisch und Mais

MINI APÉRO

3 Stück pro Person
(mit 3 verschiedenen Sorten)
CHF 14.- pro Person

APÉRO GRACE

6 Stück pro Person
(mit 6 verschiedenen Sorten)
CHF 26.- pro Person

GROSSER APÉRO

9 Stück pro Person
(mit 9 verschiedenen Sorten)
CHF 37.- pro Person

STEHLUNCH

12 Stück pro Person
(mit 12 verschiedenen Sorten)
CHF 46.- pro Person

GETRÄNKE SNACKS

Hartkäse wie Parmesan,
le Gruyère, Appenzeller,
schwarze und grüne Oliven,
Nüssli und Chips
CHF 7.50 pro Person

Gültig ab 10 Personen

Herkunft: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8%
Schweizer Mehrwertsteuer.

KALT

- Tomaten-Mozzarella Stick
- Fetawürfel mit Auberginen
- Gemüsesticks & Kräuterquark
- Antipasti Sélection mit Feta
Tomate, Zucchini, Olive und
Balsamicozwiebeln

CROSTINI

- Rindstatar Pure Simmental
- Tomaten und Basilikum
- Oliventapenade
- Rohschinken, Käse & Rucola
- Salami und Gurke
- Camembert und Honigsenf
- Rauchlachs mit Meerrettich

KALTE SUPPEN

- Gazpacho Andaluz
- Gurkensüppchen
- Melonenkaltschale

SÜSSES

- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Brownies
- Passionsfrucht Crème
- Minifruchtsalat



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS

MENU 1

Gemischter Salat - Blattsalat, Gurken, Mais,
Karotten, Tomaten und Radieschen

&

Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

oder

Würziges, rotes Gemüse-Curry
mit Basmatireis

&

Crème Brûlée mit frischen Früchten und Minze

Fleisch: CHF 68.00 / Vegetarisch: CHF 49.50

MENU 2

Mozzarella mit südländischen Tomaten und
frischem Basilikum an Olivenöl & weissem Balsamico

&

Kalbsbraten an Rosmarinjus, serviert mit sämigem
Risotto und mediterranem Gemüse

oder

Säimiges Randen Risotto mit Ziegenkäse, buntem Ge-
müse, Rucola und karamellisierten Kernen

&

Grace Cheesecake mit saisonalem Früchteconfit

Fleisch CHF 62.50 / Vegetarisch: CHF 54.00

MENU 3

Topinamburcrème-Süppchen serviert mit sautierter
Lachspraline und Peperoncinisalsa

&

Irlandisches Rindsfilet Medaillon mit einem Trio von
Peperoni, Süsskartoffeln und Avocadomousse

oder

Gegrillte Trüffelpolenta-Taler auf einem
Grillgemüse-Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen

&

Hausgemachtes Mousse au Chocolat, Schokoladen-
Sandorncrumble mit saisonalen Früchten garniert

Fleisch: CHF 79.50 / Vegetarisch: CHF 56.50

MENU 4

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,
gerösteten Kernen und Nüssen

&

Gebratene Maispouardenbrust an Basilikum -
Champagner - Risotto mit buntem Saisongemüse

oder

Ricotta-Spinat Tortelli an leichter
Rahmsauce mit Rucola garniert

&

Lauwarmes Schoggiküchlein
mit flüssigem Kern und Vanille Glace

Fleisch: CHF 52.50 / Vegetarisch: CHF 47.00

MENU 5

Tomatensuppe
mit Basilikumschaum

&

Brasato della Nonna (Rindsbraten) mit
Champagner - Risotto und mediterranem Gemüse

oder

Buntes, saisonales Gemüse mit Pasta an einem
mediterranen Pesto und gehobeltem Parmesan

&

Frisch geschnittener saisonaler Fruchtsalat

Fleisch: CHF 52.00 / Vegetarisch: CHF 44.50

MENU 6

Nüssliat mit Feigensenfdressing an sautierten
Mischpilzen und knusprigen Croûtons (saisonal)

&

Bœuf Bourguignon - zartes Rindfleisch mit
hausgemachten Spätzli und einem Duo von Karotten

oder

Toskanisches Risotto mit mediterranem
Grillgemüse und gehobeltem Parmesan

&

Hausgemachtes Apfelküchlein
mit Zimtglace und Vanille Sauce

Fleisch: CHF 63.00 / Vegetarisch: CHF 53.50



VORSPEISEN

FRÜHLING

Bunter Blattsalat mit südländischem Spargel an unserem Hausdressing	CHF 14.00
Spargelcrème Suppe mit frischem Spargel	CHF 13.00

SOMMER

Mozzarella mit südländischen Tomaten und frischem Basilikum an Olivenöl & weissem Balsamico	CHF 14.00
Gaspaccio Andaluz - kalte Tomatensuppe mit Peperoni und Gurken	CHF 11.00

HERBST

Nüssliat mit Feigensenfdressing an sautierten Mischpilzen und knusprigen Croûtons	CHF 14.00
Waldpilzcrème Suppe mit frischen Pilzen und Croûtons	CHF 13.00

WINTER

Nüssliat mit Speck, Ei, und Croûtons	CHF 14.00
Kürbiscrème Suppe mit seinen Kernen und bestem Öl aus erster Pressung	CHF 13.00

SALATE

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Nüssen	CHF 9.00
Gemischter Salat - Blattsalat, Gurken, Mais, Karotten, Tomaten und Radieschen	CHF 12.50
Gebratene Crevetten auf süß – sauren Gurkenspaghetti mit Koriander und geröstetem Sesam	CHF 16.00
Vitello Tonato - Kalbfleisch dünn geschnitten an leichter Thunfischsauce	CHF 18.50
Carpaccio - zartes, hauchdünnes Rindfleisch mit Trüffelöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	CHF 24.00

SUPPEN

Toskanische Tomatensuppe mit frischem Basilikum & Parmesan-chips	CHF 11.00
Topinamburcrème-Süppchen serviert mit sautierter Lachspraline und Peperoncinisalsa	CHF 14.00
Champagnercrème Suppe mit gebratenen Poulebruststreifen und geröstetem Sesam	CHF 14.00



SAISONALE HAUPTSPESIEN

FRÜHLING

Kalbsbraten mit frischen Spargeln, Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	CHF 36.00
Spargelrisotto mit frischen Spargeln und Parmesanchips	CHF 26.50

SOMMER

Mixed Grill von Poulet und mediterranem Gemüse, serviert mit Mandel-Basmatireis und Ratatouille	CHF 29.50
Toskanisches Risotto mit mediterranem Grillgemüse und gehobeltem Parmesan	CHF 26.50

HERBST

Bœuf Bourguignon - zartes Rindfleisch an Burgunderwein mit hausgemachten Spätzli und einem Duo von Karotten	CHF 36.00
Waldpilzrisotto mit frischen Pilzen und Parmesanchips	CHF 26.50

WINTER

Englisch gebratenes Roastbeef mit frischen Waldpilzen, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 42.00
Honig - Kürbisrisotto mit einem leichten Curry Schaum	CHF 26.50



HAUPTSPEISEN

KALB

Gourmet Kalbsrückenbraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 45.00
Kalbsteak an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse	CHF 44.00
Kalbsbraten an Rosmarinjus, serviert mit sämigem Risotto und mediterranem Gemüse	CHF 36.00

RIND

Brasato della Nonna (Rindsbraten) mit Champagner - Risotto und mediterranem Gemüse	CHF 31.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 42.00
Irländisches Rindsfilet Medaillon, serviert mit einem Trio von Peperoni, sautierten Süsskartoffeln und Avocadomousse	CHF 51.00

GEFLÜGEL & FISCH

Gebratene Maispoulardenbrust an Basilikum - Champagner - Risotto mit buntem Saisongemüse	CHF 29.50
Schottisches Lachssteak auf saisonalem Gemüse und Champagner Risotto	CHF 34.00
Filet de sole meunière an feiner Zitronen - Buttersauce auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	CHF 42.50

VEGETARISCH

Buntes, saisonales Gemüse mit Pasta an einem mediterranen Pesto und gehobeltem Parmesan	CHF 23.50
Randen Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse, buntem Gemüse und Rucola	CHF 27.50
Gegrillte Trüffelpolenta-Taler auf einem Grillgemüse-Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen	CHF 28.00
Würziges, rotes Gemüse-Curry mit Basmatireis	CHF 23.50
Ricotta-Spinat Tortelli an leichter Rahmsauce mit Rucola garniert	CHF 24.00



DESSERT GLUSCHT

FRÜHLING

Erdbeeren Kreation mit Vanille Glace im Biskuitkörbchen CHF 13.00

SOMMER

Exotische Früchte mit Mango- und Passionsfruchtsorbet CHF 13.00

HERBST

Vermicelle mit Meringue auf Vanilleglace und karamelisierten Marroni CHF 13.00

WINTER

Hausgemachtes Apfelkuchlein mit Zimtglace und Vanille Sauce CHF 13.00

DESSERTS

Crème Brûlée mit kühler Vanille Glace, dekoriert mit saisonalen Früchten CHF 13.50

Lauwarmes Schoggikuchlein mit flüssigem Kern an einem Ragoût von Ananas- und Passionsfrucht mit Vanille Glace CHF 14.00

Hausgemachtes Mousse au Chocolat an Schokoladen-Sanddorncrumble mit saisonalen Früchten CHF 14.50

Grace Cheesecake serviert mit saisonalem Früchteconfit CHF 12.50

Klassisches Tiramisù CHF 12.00

Sorbetvariation mit Früchten der Saison CHF 14.50

Frisch geschnittener saisonaler Fruchtsalat CHF 10.00



WEIN EMPFEHLUNG

WEISSWEINE 75CL

PINOT GRIGIO BORGO MAGREDO 2015	CHF 43.00
LES JAMELLES SAUVIGNON BLANC VIN DE PAYS D'OC 2015	CHF 48.00
CHARDONNAY GRAND ARDECHE 2014	CHF 56.00
ALBO BIANCO COLLE BERETTO TOSCANA 2016	CHF 59.00
ST. - SAPHORIN DUBOIS AOC 2014	CHF 58.00
ARNEIS LANGHE DOC CORDERO DI MONTEZEMOLO 2015	CHF 59.00
SANCERRE AOC DOM. DAULNY 2015	CHF 62.00
APHRODINE PETITE ARVINE AOC VALAIS 2015	CHF 64.00
CHABLIS 1ER CRU AC FOURCHAUME 2013	CHF 68.00
DÉZALEY GRAND CRU L'ARBALÈTE 2015	CHF 72.00

PROSECCO & CHAPAGNER 70CL

PROSECCO	CHF 58.00
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER BRUT	CHF 97.00



WEIN EMPFEHLUNG

ROTWEINE 75CL

COL DI SASSO CASTELLO BANFI 2015	CHF 43.00
PRIMITIVO LUCCARELLI PUGLIA IGP 2015	CHF 48.00
MALBEC ELSA VALENTIN BIANCHI 2016	CHF 53.00
CELESTE 2013	CHF 56.00
AMARANTA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2013	CHF 59.00
CHIANTI CLASSICO COLLE BERETO DOCG 2014	CHF 59.00
LE VOLTE DELL' ORNELLAIA TOSCANA IGT 2014	CHF 64.00
LA ATALAYA 2014	CHF 65.00
TRE TALENTI – 3 SORTEN AUS 3 REGIONEN DER SCHWEIZ 2014	CHF 65.00
BARBERA D'ALBA ELENA LA LUNA DOC 2013	CHF 66.00
RIOJA EGOMEI DOCA 2012	CHF 67.00
CLOS D' AGON VALMANA TINTO 2013	CHF 68.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CHÂTEAU CABRIÈRES 2013	CHF 72.00
SARGET DE GRUAUD LA ROSE 2012	CHF 78.00
ENEO IGT TOSCANA 2011	CHF 79.00
LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA BOLGHERI DOC 2014	CHF 93.00
AMARONE CLASSICO DOC MASI COSTASERA 2011	CHF 94.00
TIGNANELLO TOSCANA IGT 2013	CHF 135.00



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

San Pellegrino (mit Kohlensäure), Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	75cl	CHF 8.50
Orangensaft	100cl	CHF 12.00
Süssgetränke wie Coca Cola / Cola Zero / Eistee / Apfelschorle / Rivella etc. Flaschen	33cl	CHF 5.00

BIER

Feldschlösschen Lager / Panache vom Fass	30cl	CHF 5.00
Grimbergen	25cl	CHF 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	CHF 5.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Tee	CHF 4.50
-------------------------	----------

COCKTAILS & LONGDRINKS

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Spritz	CHF 12.50
Mojito, Caipirinha	CHF 14.50
Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Orange, Whisky Cola	CHF 13.00
Alkoholfreie Cocktails: Coconut Cream Kiss, Virgin Caipi, Peach Virgin Mojito	CHF 11.00



GETRÄNKEPAUSCHALEN

2 GLÄSER WEIN, MINERALWASSER UND KAFFEE

2 Gläser Wein pro Person (weiss: Pinot Grigio Magredo oder rot: Col di Sasso) Mineralwasser San Pellegrino, Acqua Panna mit und ohne Kohlensäure, Kaffee, Espresso und Tee	3 Stunden	CHF 25.00
--	-----------	-----------

WEINE, BIER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Weisswein Pinot Grigio Magredo, Rotwein Col di Sasso,	2 Stunden	CHF 30.00
Feldschlösschen Bier, alkoholfreie Getränke siehe oben	3 Stunden	CHF 38.00
	4 Stunden	CHF 48.00

PROSECCO, WEINE, BIER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Prosecco, Weisswein Pinot Grigio Magredo,	2 Stunden	CHF 45.00
Rotwein Col di Sasso, Feldschlösschen Bier, alkoholfreie Getränke siehe oben	3 Stunden	CHF 50.00
	4 Stunden	CHF 55.00

COCKTAILS, PROSECCO, WEINE, BIER UND SOFTDRINKS

2 Cocktails nach Wahl wie Aperol, Hugo, Mojito, Whiskey Cola, Gin Tonic,	2 Stunden	CHF 55.00
Cuba Libre, Wodka Orange, Prosecco Armani, Weisswein Pinot Grigio Magredo,	3 Stunden	CHF 60.00
Rotwein Col di Sasso, Feldschlösschen Bier, alkoholfreie Getränke siehe oben	4 Stunden	CHF 65.00
	6 Stunden	CHF 70.00

Konsumation für den entsprechenden Zeitraum - Preise jeweils pro Person



GRACE

RESTAURANT & LOUNGE

Elisabethenstrasse 33 - 4051 Basel - 061 271 84 71
info@grace-restaurant.ch - grace-restaurant.ch