

Fact-Sheet Tower 8, Basel

Summary

Im Wasenboden 8, 4056 Basel

- **360 m² exklusiv** nur für Sie und Ihr Team
 - **84 m² Seminarraum** für bis zu 25 Gäste
 - Seminarbestuhlung mit Tischen und Stühlen für bis zu 16 Gäste
 - Blocktisch Meeting bis zu 16 Gäste
 - Hufeisen Meeting bis zu 15 Gäste
 - Kreis (Stühle) für bis zu 20 Gäste
 - Konzert- und Vortragsbestuhlung für bis zu 25 Gäste
 - **200 m² Plenum / Restaurant inklusive Showküche** für bis zu 50 Gäste
 - Restaurant-Bestuhlung an 8er Tischen für bis zu 50 Gäste
 - Workshop mit 4er Tischen für bis zu 50 Gäste
 - Seminarbestuhlung mit Tischen und Stühlen für bis zu 24 Gäste
 - Blocktisch Meeting bis zu 28 Gäste
 - Hufeisen Meeting bis zu 28 Gäste
 - Konzert- und Vortragsbestuhlung für bis zu 60 Gäste
- plus 25 m² separate Garderobe
- plus 20 m² moderne Sanitäranlagen
- plus 60 m² Foyer


Erreichbarkeit via **Bahnhof St. Johann** oder **Busstation «Im Wasenboden»**

- mit Bus 50 ab Basel SBB in 18 Minuten
- mit Bus 36 ab Schifflande in 8 Minuten
- mit Tram 11 ab Barfüsserplatz bis Voltapplatz in 16 Minuten

8 Packages im Überblick

- Meeting + Kochevent: ein ganzer Tag mit viel Arbeit und Grund zum Feiern
 - ganzer Tag
 - ½ Tag
 - Short-Meeting
- Classic Seminar: Tapeten- und Ortswechsel für neue Ideen in einem kreativen Umfeld
 - ganzer Tag
 - vormittag
 - nachmittag
- Kochevent: 5 Stunden Empowerment für Ihr Team
 - Lunch
 - Dinner

Unsere Alleinstellungsmerkmale

- Nadja Hoffer, die Chefin, eine versierte, herzliche und charmante Gastgeberin
-  13 Punkte Gault-Millau
- ein seit 15 Jahren eingespieltes Team
- Location in bestem Zustand mit exklusiver Nutzung durch Sie und Ihr Team
- volle Bewegungsfreiheit auf 360 m²

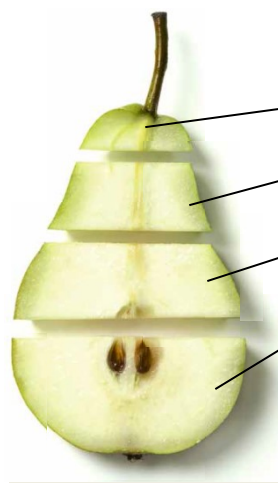
Seminar

- Einzigartige, hochwertige, frische, regionale und saisonale Verpflegung
- Schweizer Marken-Kaffee von «amici», ohne Aluminium
- Schweizer Premium-Mineralwasser aus der eleganten Glasflasche
- Unaufdringlicher mindestens stündlicher Refresh aller Getränke und der Seminarverpflegung im Raum

Kochevent

- Top moderne, grosse Küche mit perfekter Ausstattung
- Unsere ganz persönliche, nicht kopierbare Leidenschaft fürs Kochen
- Spass und Empowerment für Ihr Team
- Kostenkontrolle dank «Kitchen-Cosmos-Pauschale»

Unser Beitrag



- < 1 % Welt (Gewürze)
- 20 % Nachbarländer
- 25 % Schweiz national
- 65 % Schweiz regional <50 km
- zero Foodwaste
- 100 % frisch und dadurch nahezu keine Verpackungsabfall

Unsere Preismodelle

Preismodelle "Tower 8, Basel"

Meeting + Kochevent: schlicht einzigartig

Classic Seminar

Kochevent

(Die Zeiten sind Beispiele zur besseren Orientierung.)

	ganzer Tag 08.00-22.00	1/2 Tag 14.00-22.00	Short Meeting 16.00-22.00	ganzer Tag 08.00-17.00	vormittag 08.00-12.00	nachmittag 14.00-17.00	Lunch 10.00-15.00	Dinner 17.00-22.00
Welcome-Coffee oder Welcome-Breakfast mit hausgemachter Marmelade, frischem Brot, 5 Sorten Müsli und healthy Power-Drinks	08.00-08.20			08.00-08.20	08.00-08.20			
die ganze Location als Seminarraum, volle Bewegungsfreiheit auf 360 m2, davon 128 m2 Seminarraum plua 200 m2 Plenum / Restaurant und Showküche als Creative Working Space (bis cirka 16 Uhr) plus 60 m2 Foyer	08.00-17.00	14.00-17.00	14.00-17.00	08.00-17.00	08.00-12.00	14.00-17.00		
Hochwertige und gesunde Seminar-Power-Verpflegung , Müesli-Riegel, Nüsse und frisches Obst elegant filetiert	09.00-17.00	14.00-17.00	14.00-17.00	09.00-17.00	09.00-12.00	14.00-17.00		
3-Gang Business Lunch exklusiv, serviert oder vom Buffet Menü nach Ihren Wünschen und Ideen	11.30-13.00			11.30-13.00	optional 11.30-13.30	optional 11.30-13.30		
Nachmittags-Break / Tea-Time	15.00-15.20	15.00-15.20	15.00-15.20	15.00-15.20		15.00-15.20	10.00-10.20	
Apero mit saisonalen hausgemachten Häppli, Prosecco, Weisswein und 4 Sorten "Unser Bier"	17.00-17.30	17.00-17.30	17.00-17.30	16.45-17.15		16.45-17.15		17.00-17.30
Kochevent mit "Kitchen-Cosmos-Pauschale" Alle Details zur Pauschale siehe nächste Seite.	17.30-22.00	17.30-22.00	17.30-22.00				10.20-15.00	17.30-22.00
Abendessen ihres selbst gekochten Menüs	19.00-21.00	19.00-21.00	19.00-21.00				12.30-14.30 Lunch	19.00-21.00
Veranstaltungsende	22.00/22.15	22.00/22.15	22.00/22.15	17.15/17.30	13.30/13.45	17.15/17.30	15.00/15.15	22.00/22.15
Preis ab 10 Gäste, pro Person, exkl. MWSt	240.00	215.00	195.00	68.00	38.00	38.00	175.00	185.00
					58.00 mit Option Business-Lunch	58.00 mit Option Business-Lunch		
Mindestpreis und zugleich Preisbeispiel mit 10 Gästen	2'400.00	2'150.00	1'950.00	680.00	960.00	960.00	1'750.00	1'850.00
Preisbeispiel mit 25 Gästen	6'000.00	5'375.00	4'875.00	1'700.00	2'400.00	2'400.00	4'375.00	4'625.00
Preisbeispiel mit 40 Gästen	9'600.00	8'600.00	7'800.00	2'720.00	3'840.00	3'840.00	7'000.00	7'400.00

Miete "Tower 8" ohne Dienstleistung

ohne Küche

mit Küche

(Die Zeiten sind Beispiele zur besseren Orientierung.)

	ganzer Tag 08.00-22.00	vormittag 08.00-12.00	nachmittag 13.00-17.00	abend 17.30-23.00	ganzer Tag 08.00-22.00	vormittag 08.00-12.00	nachmittag 13.00-17.00	abend 17.30-23.00
die ganze Location als Seminarraum, volle Bewegungsfreiheit auf 360 m2, davon 128 m2 Seminarraum plua 200 m2 Plenum / Restaurant und Showküche als Creative Working Space plus 60 m2 Foyer	08.00-22.00	08.00-12.00	13.00-17.00	17.30-23.00	08.00-22.00	08.00-12.00	13.00-17.00	17.30-23.00
Nutzung der Showküche zum Kochen					08.00-22.00	08.00-12.00	13.00-17.00	13.00-17.00
persönliche Begrüssung vor Ort, Schlüsselübergabe, Übergabeprotokoll	08.00-08.10	08.00-08.10	13.00-13.10	17.30-17.40	08.00-08.10	08.00-08.10	13.00-13.10	17.30-17.40
Veranstaltungsende	22.00/22.15	12.00/12.15	17.00/17.15	23.00/23.15	22.00/22.15	12.00/12.15	17.00/17.15	23.00/23.15
grobe Reinigung durch Veranstalter ("besenrein") Schlüsselrückgabe anhand Übergabeprotokoll	22.00-22.15	12.15-12.30	17.15-17.30	23.15-23.30	22.00-22.15	12.15-12.30	17.15-17.30	23.15-23.30
Endreinigung durch uns	22.15-22.30	12.30-12.45	17.30-17.45	23.30-23.45	22.15-22.30	12.30-12.45	17.30-17.45	23.30-23.45
Preis ab 12 Gäste, pro Person, exkl. MWSt	95.00	68.00	68.00	88.00	95.00	68.00	68.00	88.00
plus Nutzung der Showküche zum Kochen, inklusive ein Mitarbeiter von uns vor Ort und inkl. Abfall-Entsorgung					500.00	300.00	300.00	500.00
Mindestpreis und zugleich Preisbeispiel für bis zu 12 Gäste	1'140.00	816.00	816.00	1'056.00	1'640.00	1'116.00	1'116.00	1'556.00
Preisbeispiel mit 25 Gästen	1'710.00	1'224.00	1'224.00	1'584.00	2'210.00	1'524.00	1'524.00	2'084.00
Preisbeispiel mit 40 Gästen und zugleich Maximalpreis	2'090.00	1'496.00	1'496.00	1'936.00	2'590.00	1'796.00	1'796.00	2'436.00

Die Seminar-Pauschale beinhaltet:

- Miete der gesamten **360 m²**
- alle im «Preismodell» beschriebenen Leistungen
- gesunde, frische und innovative Verpflegung auf Level 13 Punkte Gault-Millau
- Schweizer **Premium-Mineralwasser** in der Glasflasche
- **Marken-Kaffee** von «amici», charmant serviert durch unsere Mitarbeiter*innen
- 3 Flipcharts, 3 Pinnwände, Seminarkoffer

Die «Kitchen Cosmos»-Pauschale bei Ihrem Kochevent beinhaltet:

- Ausarbeitung der Rezepte durch Nadja Hoffer, 13 Punkte Gault-Millau
- Rezepte gedruckt auf FCS-Papier
- alle Rezepte in einladendem Layout und in charmant unkomplizierter Sprache
- regionaler **Einkauf aller Lebensmittel** bei den Lieferanten unseres Vertrauens
- alle Zutaten aus der Schweiz und ihrer Nachbarländer
- **Miete** der für Ihren Kochevent passenden Location
- professionelle und gastfreundliche Vorbereitung der Location
- **Vorbereitung aller Zutaten**, Portionierung und Bereitstellung in Ihrer Location
- persönliche **Begrüssung** Ihrer Gäste
- kalter Prosecco mit frischen Häppchen zum Apero
- elegante schwarze Schürzen mit «Nadja's Kitchen Cosmos»-Logo zum Gebrauch
- professionelle Küche mit hochwertigem Equipment
- edle Papierservietten, Besteck, Gläser und saisonale Tisch-Dekoration
- kompetente, herzliche Betreuung und Unterstützung während des Events
- das Vermitteln unserer ganz persönlichen Leidenschaft fürs Kochen
- gemeinsames Kochen als Team-Building-Event mit Erfolgserlebnis-Garantie
- mit 16 Jahren Erfahrung und einem eingespielten Team
- **Empowerment**, Team-Building und ein unvergessliches Vergnügen für Ihr Team
- aufs Menü abgestimmter **Weisswein und Rotwein** (½ Flasche pro Gast)
- «Unser Bier», das Privatbier aus Basel in den Varianten «hell», «Amber», «3.8» und «Winterbier» (0.33 l pro Gast)
Weitere Weine und weiteres Bier wird nach effektivem Verbrauch verrechnet.
- Schweizer Premium-Marken-**Mineralwasser**
- **Kaffee** und Espresso von «amici»
- «Gute Fee» im Hintergrund zum Abwaschen
- elegante **Rezeptmappen** mit allen Rezepten des Abends zum mit nach Hause nehmen für jeden Gast

Individuelle buchbare up-grades für Ihre Teilnehmer

- Mit Teilnehmer-Name und Ihrem **Firmenlogo** bedruckte Schürze pro Schürze 60.-
- Mit Namen der Teilnehmer **bedruckte Schürze** pro Schürze 40.-
- eine kleine Flasche Prosecco als Give-Away zum Abschluss des Kochevents
 - kleine Flasche Prosecco **in Kombination mit Schürze** 10.-
- frische saisonale Blumendekoration pauschal 125.-
- weisse Tischwäsche und Stoffservietten pro Gast 12.-
- Digestiv (Grappa, Single Malt Whisky, hausgemachte Liköre...) 2 cl 12.-
- als Give-Away: hausgemachte Chutney, Pesto oder Konfitüren pro Glas 12.-

Corona-Schutzkonzept

Durch die alleinige Nutzung der gesamten Location haben Sie keinen Kontakt mit anderen Gruppen. Das Ansteckungsrisiko ist genau so gering, wie bei Ihnen im Unternehmen.

Trotzdem benötigen alle Teilnehmer ein in der Schweiz gültiges elektronisches Covid-Zertifikat in der «Covid Cert»-App des BAG und einen gültigen Lichtbildausweis.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, die Gültigkeit des Zertifikates vor Ort mit der «Covid Check»-App des BAG zu prüfen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass ein Screen-Shot des Zertifikats und ein Ausdruck auf Papier mit der «Covid Check»-App nicht immer gescannt werden können. Wenn die App das Zertifikat nicht erkennt, dürfen wir dem Gast keinen Zutritt zum Event gewähren.

Unsere Mitarbeiter sind geimpft und tragen während des Events einen Mund-Nasen-Schutz.

Ich freue mich auf einen schönen Event und bin sicher, dass Sie und Ihre Gäste begeistert sein werden.

Gastfreundliche Grüsse



Nadja Hoffer
Nadja's Kitchen Cosmos



Kochevents mit Empowerment | Hochzeits-Catering | At-Your-Home-Cooking
Klassisch modern, raffiniert einfach, schlicht einzigartig.

Impressionen von Menüs, Ambiente und Stimmungen auf

- LinkedIn
- Facebook
- instagram und
- google