

# Restaurant du cœur

## Unser Konzept

### Die Ideen, die dahinter stehen

#### „Manger sans frontières“

Unser Buffet ist so vielfältig und international wie unsere Mitarbeitenden es sind. Unsere Köch\*innen und Helfer\*innen aus den verschiedensten Ländern zaubern Spezialitäten aus ihren Herkunftsländern.

Auf den Tellern herrscht – bei all dem kulinarisch-kulturellen Mix – völliger Friede.

Das könnte doch eine Vision sein, die zu leben es sich auch im Alltag lohnt!

#### Food waste war gestern, Essen retten ist heute.

Wir arbeiten konsequent mit Food-Sharing-Projekten und retten einwandfreie Lebensmittel vor der Entsorgung.

#### Soziales Engagement

Durch Ihre Spende unterstützen Sie unser Projekt als Beschäftigungsprogramm für Asylsuchende in Basel-Stadt und Basel-Land. Die Einnahmen finanzieren derzeit auch die vom Kanton Basel-Stadt nicht subventionierte Arbeit von Soup&Chill, Treffpunkt und Verpflegungsstelle für Menschen in Not.

#### Wir haben keine festen Preise

Wir arbeiten rein auf Spendenbasis, das heisst, wir nennen Ihnen einen Richtpreis und Sie geben so viel, wie Ihnen richtig erscheint.

**Restaurant du Coeur, Solothurnerstrasse 8, 4053 Basel**

**Tel. 061 271 10 14**

**[restaurant@soupandchill.com](mailto:restaurant@soupandchill.com)**

**<https://www.restaurant-du-coeur.ch/>**



# Restaurant du cœur

## Unser Catering Angebot

Wir offerieren ein orientalisches-/mediterranes Buffet, nach unserem Konzept «Manger sans frontières», mit Spezialitäten aus Ländern rund ums Mittelmeer.

### Kleiner Apéro

7-8 verschiedene Spezialitäten, Richtpreis\* CHF 15.00/Person

### Apéro Moyen

10-12 verschiedene Spezialitäten, Richtpreis\* CHF 20.00/Person

### Apéro Riche

15-16 verschiedene Spezialitäten, Richtpreis\* CHF 25.00/Person, ab 100 Personen CHF 22.00/Person

### Apéro Riche «Manger sans frontières»

15-16 verschiedene Spezialitäten präsentiert auf einer Landkarte des Mittelmeerraumes, Richtpreis\* CHF 25.00/Person, ab 100 Personen CHF 22.00/Person

### 3-Gang Menu

Vorspeisenbuffet, Hauptspeise und Dessert, Richtpreis\* CHF 25.00 – 30.00/Person

### Alkoholische Getränke

Den Biowein beziehen wir bei Delinat, das Bier (Amber und Blond) bei Unser Bier im Gundeli. Richtpreis CHF 5.00/pro Person

\*Im Richtpreis inbegriffen sind: Auf- und Abbau des Buffets, Transport, Zuckerrohrschälchen, Zahnstocher, Becher, Holzbesteck, Servietten, bunte Tücher, Mineral, Sirup  
Aufpreis für echtes Geschirr: 1.00 CHF pro Person



# Restaurant du cœureur

## Unser Sortiment

Die Küche bereitet das zu, was uns zur Verfügung steht: unsere Lebensmittel erhalten wir von der Schweizer Tafel und aus Foodsharing-Projekten und wissen somit nie genau, was wir erhalten. Ausnahme ist Fleisch, das wir immer frisch kaufen. Unsere Spezialitäten sind zum grössten Teil vegetarisch.

Sie interessieren sich ebenfalls für vegane Elemente? Fragen Sie bei uns nach!

### Spezialitäten auf unserem Buffet „einmal rund ums Mittelmeer“

#### (Beispiele)

Tortillas de patatas mit Oliventapenade

Rindfleischköfte mit Tzatziki

Linsenköfte

Spinatroulé

Cigara Börek

Peperoni sott'olio

Pesto-Schnecken

Hummus mit Fladenbrot

Orientalischer Karottensalat

Suppen

Salate

Dessert z.B. Lokum, Maqroudh

#### Hauptspeisen

Linsen Dal mit Reis (vegan)

Tunesischer Couscous mit Fleisch- und/oder Gemüsesauce

Rindfleisch Madagascar mit Ingwer und Vanille und Rauchreis

Türkische Auberbingen mit Joghurt und Bulgur

Und viele weitere Spezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

