



9 Küchen | 1 Bar | x Varianten
für deinen Anlass im Klara

Was ist Klara?

Kulinarik aus aller Welt und lokale Getränkekultur – in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Kleiderdiscounters bereichert das Klara seit 2017 als Foodcourt und Szenelokal das Clara-Quartier.

Ideal gelegen zwischen Messeplatz und dem Rhein, mit guter Verbindung zum Bahnhof SBB, zum Badischen Bahnhof und zum Flughafen bietet das Lokal Platz für rund 350 Menschen und zahlreiche Möglichkeiten für deinen Anlass.

Ob privat oder geschäftlich, gross oder klein – im 770 Quadratmeter grossen, offen und hell gestalteten Gasträum finden wir für beinahe jede Eventidee die passende Lösung.

Unsere neun Küchen suchen in der Stadt ihresgleichen: Von Tacos bis zu Pitas, von Burger bis zu senegalesischem Maffé und von Momos bis zu Pasta und argentinischem Grill. Einer Reise um die Welt steht nichts im Weg.

Alle unsere Biere, Weine und Softgetränke sind von Schweizer Hersteller*innen. Wir erarbeiten hauseigene Kreationen für unsere Drinks und Cocktails, ob mit oder ohne Alkohol. und sind auf der ständigen Suche nach neuen, spannenden Produkten auf dem nationalen und internationalen Markt. Immer mit einem Auge auf kurze Transportwege und regionale Wurzeln. Unsere neun Küchen kochen ihre Spezialitäten täglich frisch und verwenden dazu regionale Zutaten und ausschliesslich Schweizer Fleisch. Zudem achten wir darauf, dass unsere Produkte biologisch angebaut und fair gehandelt werden!



Öffnungszeiten Bar & Gasträum:
Montag – Sonntag: 11.00 – Spät

Öffnungszeiten Küchen:
Montag – Sonntag: 12.00 – 14.00 Uhr &
18.00 – 22.00 Uhr

Unsere Räumlichkeiten

Ob Geburtstagsfest oder After Work, Spieleabend oder Weiterbildung, Hochzeitsapéro oder Generalversammlung. Das Klara bietet dir vielfältige und individuell kombinierbare Mietmöglichkeiten.



Apéros, AfterWork, Spieleabende, Familienessen, Friendsrunde

Ohne Warten zu Tisch: Für Gruppen ab 8 Personen reservieren wir gerne einen Tisch für Dich und deine Freund*innen oder Arbeitskolleg*innen!

Geignet für 8-15 Personen



Geburtstagsfeste, Weiterbildungen, Workshops...

Unter sich und doch mittendrin: Reserviere einen von Dir definierten Bereich mit mehreren Tischen (oder auch gar keinen) innerhalb des Gastraumes.

Bis ca. 25 Personen



Feste unter Freunden, Weihnachtsessen, Events mit Kund*innen, Weiterbildungen...

Ungestört hinter der Türe: Reserviere das rund 80 m² grosse Séparée am hinteren Ende des Gastraumes mit Bühne und individueller Bestuhlungsmöglichkeit.

40-80 Personen



Exklusiv: Hochzeiten, Abschlussfeiern, Firmenjubiläen...

Miete das ganze Klara für deinen einzigartigen Geschäfts- oder Privatanlass! 770 m², 9 Küchen und 1 Bar nur für euch. Empfohlen in der Flying Dinner-Variante (Details S. 4)

200-350 Personen

Bestellen und Abholen

Du und deine Gäste haben die Auswahl aller 9 Küchen zu den gewohnten Öffnungszeiten. Bestelle an der Küche und wenn dein Buzzer blinkt, gehe ohne weitere Wartezeit dein Essen abholen. Die Recyclingstation freut sich nach dem Essen auf dein Geschirr.

Die Getränke können individuell über die Bar bezogen werden.

Ob jeder Gast an der Bar oder an den Küchen individuell bezahlt oder keine*r von ihnen, weil alles auf eine Rechnung geht – vielleicht auch nur bis zu einem von dir bestimmten Betrag? Im folgenden findest du verschiedene Optionen, die wir gerne im persönlichen Gespräch genauer definieren.



Reservationsoptionen für Gruppen

Classic:

- 1 Blanco Voucher pro Person, freie Auswahl.
- Self Service.
- Gesamtrechnung folgt nach Abrechnung.
- Durchschnittlicher Preis pro Person (Erfahrungswert) ca. CHF 28.-

Service:

- Vorbestellung nach Menu, Service am Tisch.
- Service Personal nach Gruppengrösse (55/h)
- Mind. 14 Tage Vorlaufzeit.

Apéro:

- Auswahl von Häppchen unserer Küchen, zusammengestellt nach vereinbarten Präferenzen. Klein 8.-/Gross 15.-
- Am Tisch serviert zur vereinbarten Zeit.
- Mind. 5 Tage Vorlaufzeit.

Drinks:

- Gesamtlimite an der Bar, Gäste erhalten Armbändchen und haben freie Wahl, bis die Limite erreicht ist. Limite kann laufend angepasst werden.
- Getränkebuffet (Servicezuschlag).

Flying Dinner (ab 80 Personen)

Kein Essen ist so dynamisch und trotzdem so entspannt wie fliegende Häppchen! Während des Flying Dinners versorgt euch unser Service-Team laufend mit Gerichten in kleineren Portionen. Du nimmst, was dir gefällt und lässt weiterfliegen, was Dir gerade nicht entspricht. Gerne helfen wir Dir, eine bestmögliche Auswahl aus dem Angebot der 9 Küchen (siehe S. 6) zusammenzustellen. Preis nach Vereinbarung, inkl. Service Personal nach Gruppengrösse (55/h), sowie Event und Facility Management. Mind 14 Tage Vorlaufzeit.



Weitere wichtige Fakten

Infrastruktur

Auf Wunsch kann das Klara zusätzliche Infrastruktur bereitstellen:

Beamer, Leinwand, Pointer, Musikanlage, DJ-Pult, Mikrophon, Tische & Bestuhlung, Flipchart, W-Lan, Rednerpult. Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um die Organisation von zusätzlich benötigtem Material.



Selbst mitgebrachte Getränke und Speisen

Das Klara ist ein Restaurant und akzeptiert in der Regel keine selbst mitgebrachten Speisen und Getränke. Ein eigener Kuchen am Geburtstagsfest darf natürlich gerne mitgebracht werden, wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von 2.-/Person, dafür gibts dann von uns Teller und Besteck. Wenn es ein ganz spezieller Prosecco sein soll oder sonst etwas, das wir nicht im Sortiment haben, lasst es uns wissen, wir finden sicher eine Lösung.



Anfahrt, Anlieferung & Parking

Die Anlieferung erfolgt über den Claramattweg 8 (siehe Anfahrt). Aus logistischen Gründen ist die Materialanlieferung in der Regel nur am Veranstaltungstag möglich.

Das Klara verfügt über keine eigenen Parkplätze. Die Fahrzeuge müssen in den nahe gelegenen Parkhäusern abgestellt werden. (Claramatte, Europe Parking)

Das Klara liegt im Zentrum des Kleinbasels und 2min von der Tramstation «Claraplatz» entfernt. Wir empfehlen deshalb die Anreise mit dem ÖV oder dem Velo.

Saalplan & 360° Panorama

Einen Saalplan (Schema) findest du auf S. 8 und du kannst auf unserer Website www.klarabasel.ch das Klara auf einem digitalen 360°-Rundgang besichtigen.

Mobilität

Sämtliche Bereiche des Klara (inklusive Küchen, Bar und Toiletten/Wickeltisch im UG) sind rollstuhlgängig.

Unsere Küchen

LOS GUAPOS

Gusto & Cesar, unsere zwei Spezialisten des mexikanischen Gaumens, präsentieren in unserer Küche 1 ihr Taco-, Burrito-, und Churro-Handwerk.

Mit Authentizität, besten Zutaten und ganz viel Charme bieten Los Guapos eine breite Palette von Gerichten. Einzelne Tacos für den kleinen Hunger gibts genauso wie den prall gefüllten Teller. Und bloss keine falschen Hemmungen beim Essen, denn es gilt: „It's ok if you fall apart sometimes. Tacos fall apart and we still love them.“

LA MANUFACTURE

La Manufacture liefern den regelmässigen Beweis, dass Burger mehr sind als eine müde Brot-Fleisch-Brot Combo. Sie bauen Kunstwerke aus erlesenen Zutaten, mit architektonischer Finesse; ohne Statik-Diplom gibt's hier offenbar keinen Zugang zur Küche. Neben den Classics überzeugen die wechselnden vegetarischen Varianten aus Gemüse oder Hülsenfrüchten, die hausgemachten Buns, die Classic- oder Süsskartoffel-Pommes und die eigenen Saucen. Dekadenz darf so schön sein.

TENZ MOMO

Tenzin bedeutet auf tibetisch so viel wie «Erhalter der Lehren». Und ein Lehrstück in Sachen Kulinarik ist auch die Erfolgsstory rund um Lobsang, Chimey und – eben – Tenzin «Tenz». So kurz der Kosenamen auch klingt, umso länger sind jeweils die Schlangen vor ihrem Momo-Stand an Street Food Festivals. Die handgemachten Teigtaschen werden frisch mit saftigen Füllungen gedämpft und mit einer feurigen Chilisauce serviert. Eine Erfolgsgeschichte ganz nach unserem Geschmack!

BUGA THAI

Islam stammt aus Bangladesch und hat sich seine Sporen in den berühmten Strassenküchen Bangkoks und Singapurs verdient. Er und sein Team nehmen Rücksicht auf unsere europäische Chili-Phobie und holen das Beste aus Satay, Pad Thai oder Pad Si Ew heraus. Aber hier landet auch immer wieder mal ein Special jenseits des wohlbekannten „Thai-food“ auf dem Menuplan. Und wer ganz freundlich bittet, bekommt für Anlässe auch ein Cateringangebot mit Insekten offeriert.

AFROLICIOUS

schlägt euch auf dem Teller eine Brücke zwischen der afrikanischen West- und Ostküste. Zum Beispiel mit einem Maffé, dem herzhaften senegalesischen Erdnusseintopf, serviert auf äthiopischen Injera-Fladen: herrlich! Oder auch: Kelewele (frittierte Bananen), Key Wot (ein deftiges Rindsragout) oder Poulet Yassa (Poulet mit Zitronensauce). Wer einmal hier war, kommt zurück!

VIENTO SUR

Erlebt Viento Sur und die prickelnde Leidenschaft Argentinien und Südamerikas mit Milanesas, Empanadas & der berühmten Sandwicheria. Ob ein gutes Stück Fleisch vom Grill, vielfältiges Grillgemüse, köstlich marinierte Ofenkartoffeln nach argentinischer Art oder hausgemachte Ensaladas – in der Küche von Pancho findest du alles! Zubereitet werden die Gerichte von Pancho und seinem Team mit viel Temperament und argentinischem Charme.

LA MIA PASTARIA

Pasta, Antipasti & Dolci: Das Dreiergespann von Mia Pasteria bringt klassische Italianita in unsere Küche 8. Die Brüder Hoang und Hoa stammen aus einer Gastronomie-Familie und haben sich hinter und vor dem Kochherd ein breites Wissen als Restaurateure angeeignet. Ergänzt werden sie im Backoffice und an der Front durch Phuong Dung Tran's langjährige Erfahrung in der Gastronomie.

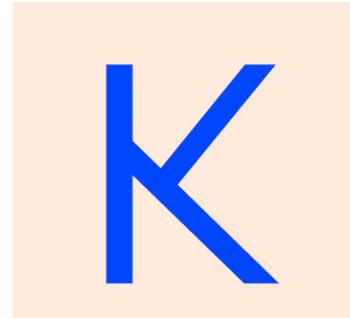
NÓN LÁ

Dong und sein Team betreiben die «Vietnamese Kitchen» beim Spalenbrunnen, den «Vietnamese Street Food» in der Markthalle und den «Vietnamese Corner» in unserer Küche 9. Auf den Tisch kommen Frühlings- und Sommerrollen, diverse delikate Reismüchelgerichte und das legendäre «Banh Mi»: ein beliebtes Sandwich im, Achtung, Baguette. Mit Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilzen und asiatischer Würze veredeln sie die Weissbrotlanze unserer Nachbarn kurzerhand zu ihrer ganz eigenen Spezialität. Ăn ngon miêng nhé!

Fragen & Kontakt

Du würdest gerne das eine mit dem anderen Angebot kombinieren? Einen Bereich hier und einen Tisch am anderen Ende? Du hast Fragen zu den Preisen, zur Anfahrt oder zur Herkunft unserer Biere? Du suchst noch nach einem DJ oder möchtest wissen, wie sich ein Team-Rhein-Schwimm oder andere Aktivitäten integrieren lassen?

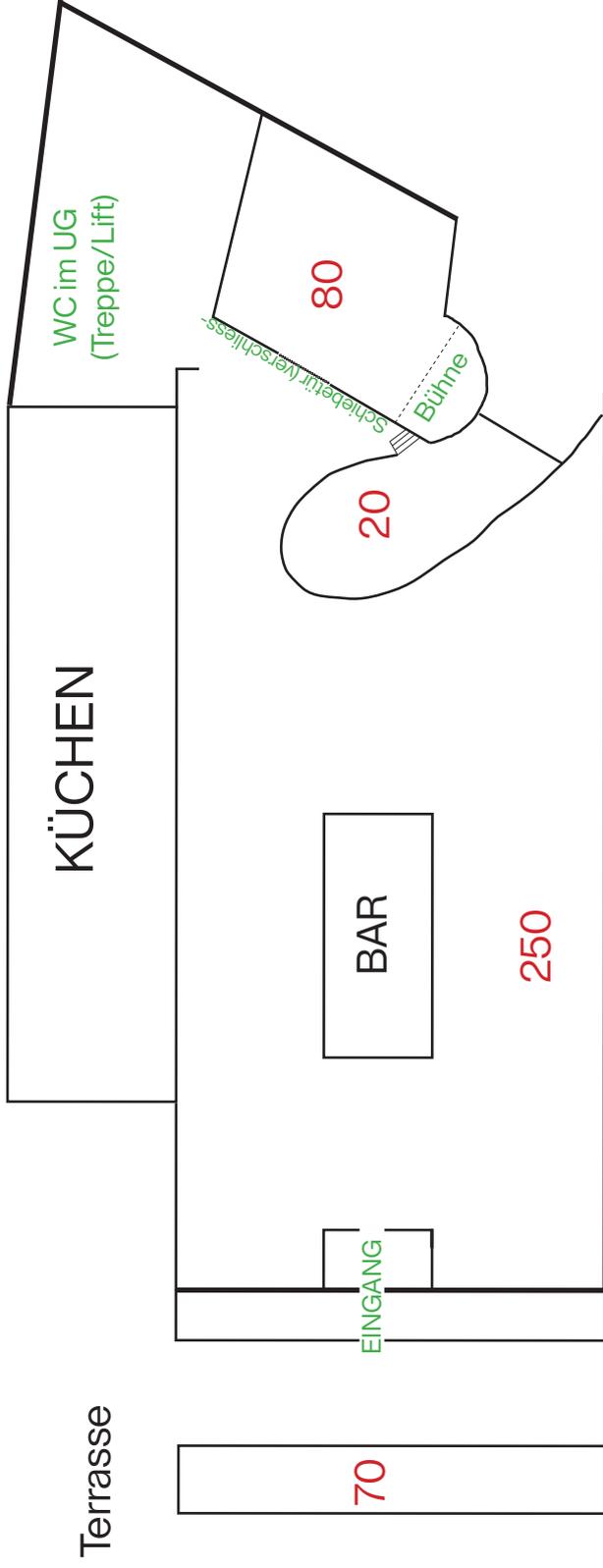
Unser Büro steht dir für alle Fragen zur Verfügung. Wir freuen uns über deine Kontaktaufnahme und erstellen dir gerne eine unverbindliche Offerte für deinen Anlass im Klara.



Klara Büro
+41 61 557 90 00
welcome@klarabasel.ch
www.klarabasel.ch



Raumschema



Kapazität KLARA Innenraum:
350 Personen