

petit apéro		apéro riche		sandwiches		bier		dl	
<u>der kleine</u>	18	<u>orient</u>	45	je nach tagesangebot	9.5	<u>unser bier</u>			5.5
gruyère, nüsse, oliven, tortilla		rotelinsenbällchen, süßkartoffelchips und kräuterdipp, humus mit dinkelbaguette, feta garniert mit trockenfrüchten und kapernäpfeln, minibrownie oder glace		oder auf anfrage		blond & amber bio			
<u>der vegane</u>	18			dessert		getränke kalt			
humus, antipasti, dinkelbaguette				cantuccini, kokosmakrone, amaretti, mandelecke, walnussbrownie		mineralwasser appenzell	10	9	
<u>der glutenfreie</u>	22	<u>bergwiese</u>	32	auf wunsch zaubert ihnen unsere konditorin jede nur erdenkliche torte		orangensaft demeter, bio	7.5	12	
tortilla chips, guacamole, ofen-champignons, mais, antipasti, mexikanischer tomaten dip		grosszügige käseplatte, oliven, getrocknete tomaten, tapenade, antipasti saisonal, dazu baumnussbrot				süßmost demeter, bio	10	10	
<u>apéro by pedro limao</u>	22	<u>paradies</u>	32	anlässe der besonderen art für individuelle kulinarische wünsche kommen sie einfach auf uns zu. gerne entwerfen wir im gemeinsamen gespräch die speisekarte, speziell für ihren anlass.		apfelmangosaft demeter, bio	7.5	12	
gewürzte butter der saison, hausgemachte pickles, baguette, fermentierte pilze		rüblilachs mit meerrettichcrème auf glutenfreien wraps und rote beete humus				cassissaft demeter, bio	7.5	12	
		<u>mediterran</u>	32			getränke warm			
		foccacia mit oliven, datteln im veganen speckmantel und artischockenherzen				espresso			4.2
						café crème			4.9
						cappuccino			5.8
						latte macchiato			6
						heisse schoggi			5.8
						tee, diverse sorten			5.2

preise in chf inkl. 7.7 mwst.

#### kontakt + reservation

charlotte böttger

unternehmen mitte

gerbergasse 30 4001 basel schweiz

charlotte@mitte.ch +41 61 262 20 60

#### allgemeine geschäftsbedingungen

##### menüvorschläge

unsere menüvorschläge sind auf 20 personen ausgerichtet. gerne unterbreiten wir alternativen für veganerinnen, allergikerinnen oder gäste, die eine diät einhalten müssen.

##### service

für die bereitstellung bei anlässen mit apéro-buffet stellen wir einmalig chf 150 rechnung. service während des anlasses wird zusätzlich verrechnet.

##### detailbesprechung und menüwahl

bitte melden sie sich frühzeitig, spätestens zwei wochen vor dem anlass für eine besprechung an.

##### raummiete

für ihren anlass vermieten wir ihnen gerne unsere räume. preise und geschäftsbedingungen für die räumlichkeiten entnehmen sie bitte unserem raumangebot: [www.mitte.ch/raumvermietungen](http://www.mitte.ch/raumvermietungen)

**UM**

gestaltung chasper würmli

rotwein	flasche	
<u>sp68 rosso</u>	52	
arianna occhipinti		
italien/sizilien		
naturnah		
traube: nero d'avola, frappato, wunderbare noten von dunklen beerenfrüchten mit leichten würzigen komponenten		
<u>faugères</u>	49	
domaine binet & jacques		
frankreich/languedoc		
demeter		
traube: carignan, grenache, mourvèdre, syrah, intensive dunkle frucht gepaart mit einladender würze		
<u>santa tresa</u>	28	
rina russa		
italien / sizilien		
bio		
traube: frappato, fruchtig, leicht, würzig, mit feinen tanninen		
sekt		
<u>mangolfiera prosecco brut</u>	46	
althea		
italien/veneto		
naturnah		
traube: glera, feine perlage, dezente frucht		

weisswein	flasche	
<u>grauer burgunder</u>	46	
wittmann		
deutschland/rheinessen		
naturnah		
traube: grauburgunder, nussig und floral, zarter schmelz und vollmundig im abgang mit leichter säure		
<u>schiefer riesling</u>	46	
van volxem		
deutschland/saar		
naturnah		
traube: eleganter riesling mit feinfruchtigen noten und angenehmer säure		
<u>l'amoureuse rosé</u>	45	
majas		
spanien/pyrenäen, katalonien		
biodynamisch		
traube: merlot, syrah, angenehmer frischer rosé, easy drinking		
<u>grüner veltliner</u>	28	
diwald, österreich		
bio		
traube: grüner veltliner, charmant einladender wein, würzig, cremig und doch leichtfüssig		

