





# EVENTS IN BASEL

Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Catering  
tibits Basel | Stänzlergasse 4, 4051 Basel  
events.bs@tibits.ch | 061 205 39 99 | [www.tibits.ch](http://www.tibits.ch) |    

tibits 

# WILLKOMMEN



## EVENTS IM TIBITS

Egal ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder sogar Filmproduktion – wir bieten euch den perfekten Tapetenwechsel abseits des Büros. Mit gesundem Genuss und modernster Technik sorgen wir dafür, dass euer Anlass rundum gelingt.

## FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei tibits dreht sich alles um Genuss: Freut euch auf eine bunte Vielfalt hausgemachter vegetarischer und veganer Köstlichkeiten. Wir kochen täglich frisch, lassen uns von der Saison inspirieren und setzen auf naturbelassene Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe.

## STANDORT

Stänzlergasse 4  
4051 Basel

## KONTAKT

Das Team in Basel steht euch mit Herz und Expertise zur Seite und unterstützt euch gerne persönlich bei der Planung eures Anlasses.

events.bs@tibits.ch  
www.tibits.ch  
061 205 39 99

[Individuelle Event-Anfrage](#)

[AGB](#)

## TIBITS CATERING

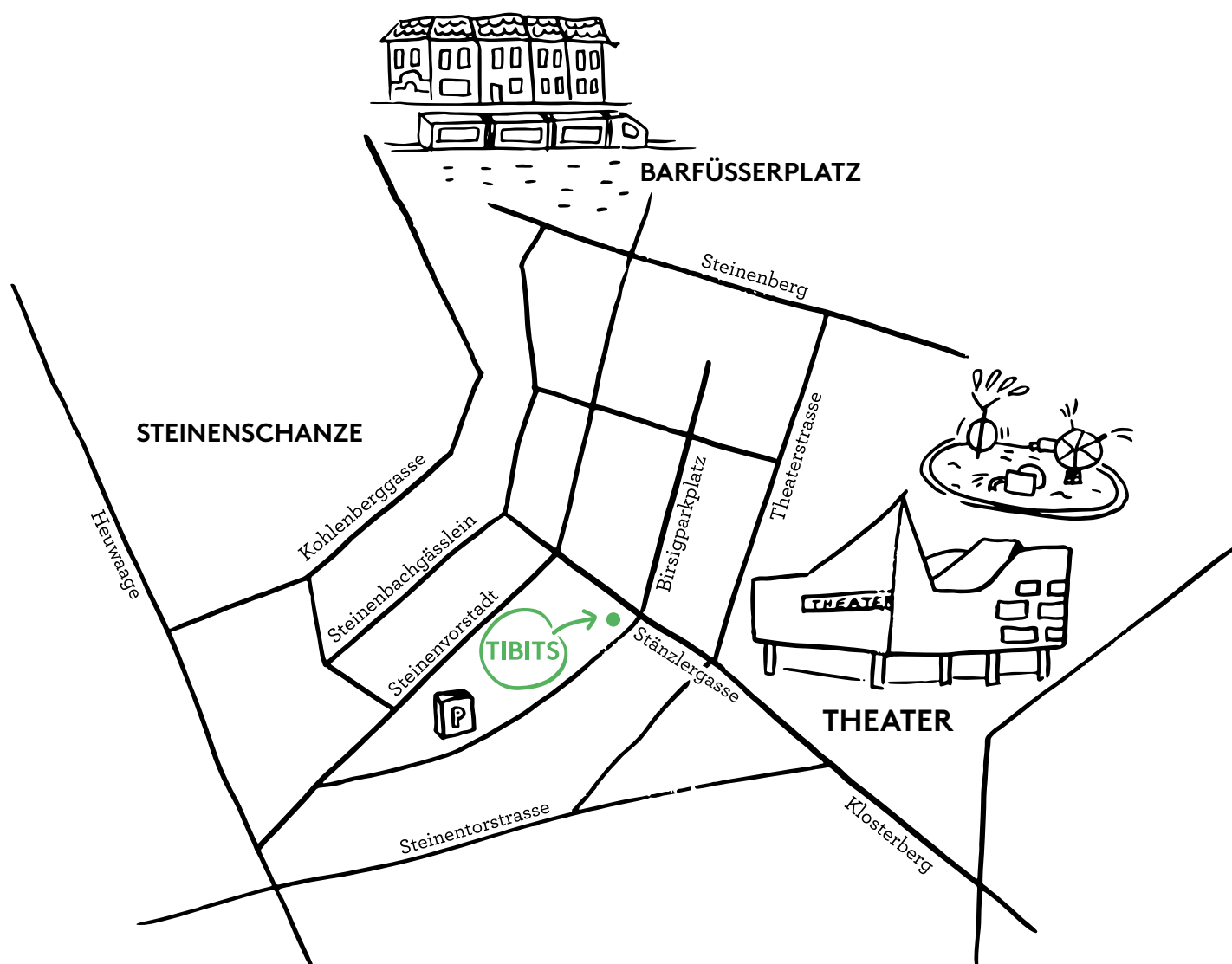
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

Das tibits Catering ist ideal für verschiedenste Anlässe. Sei es ein Business-Lunch, Apéro, eure Geburtstagsfeier oder die diamantene Hochzeit – wir beliefern euren Event mit gesunder Energie. Stellt euch euer Wunschbuffet aus unserem grossen Angebot an heissen Gerichten, frischen Salaten, Sandwiches, Finger-Food und feinen Desserts zusammen – bequem per Kurier geliefert oder zum selber Abholen.

[Anfrageformular](#)

# AN BESTER LAGE


Stänzlergasse 4, 4051 Basel

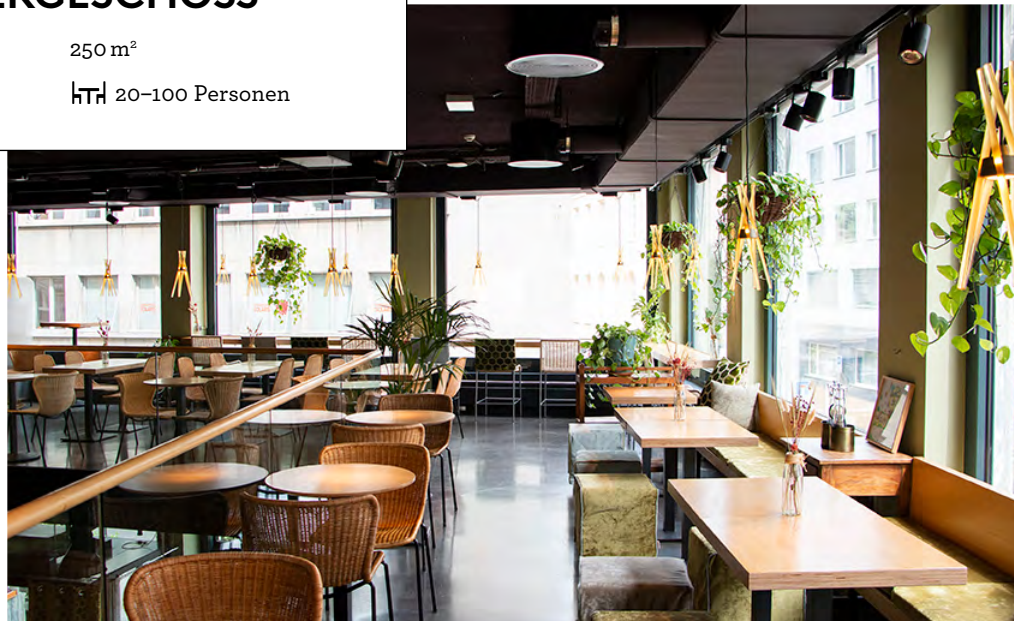


# RÄUMLICHKEITEN

Das erste Obergeschoss des tibits bietet Platz für bis zu 100 Personen.  
Die Verbindung von der modernen Architektur und dem verspielten Interior-Design schaffen eine inspirierende Atmosphäre.

## ERSTES OBERGESCHOSS

Fläche 250m<sup>2</sup>  
Kapazität  20-100 Personen



## INDIVIDUELLE ANFRAGE?

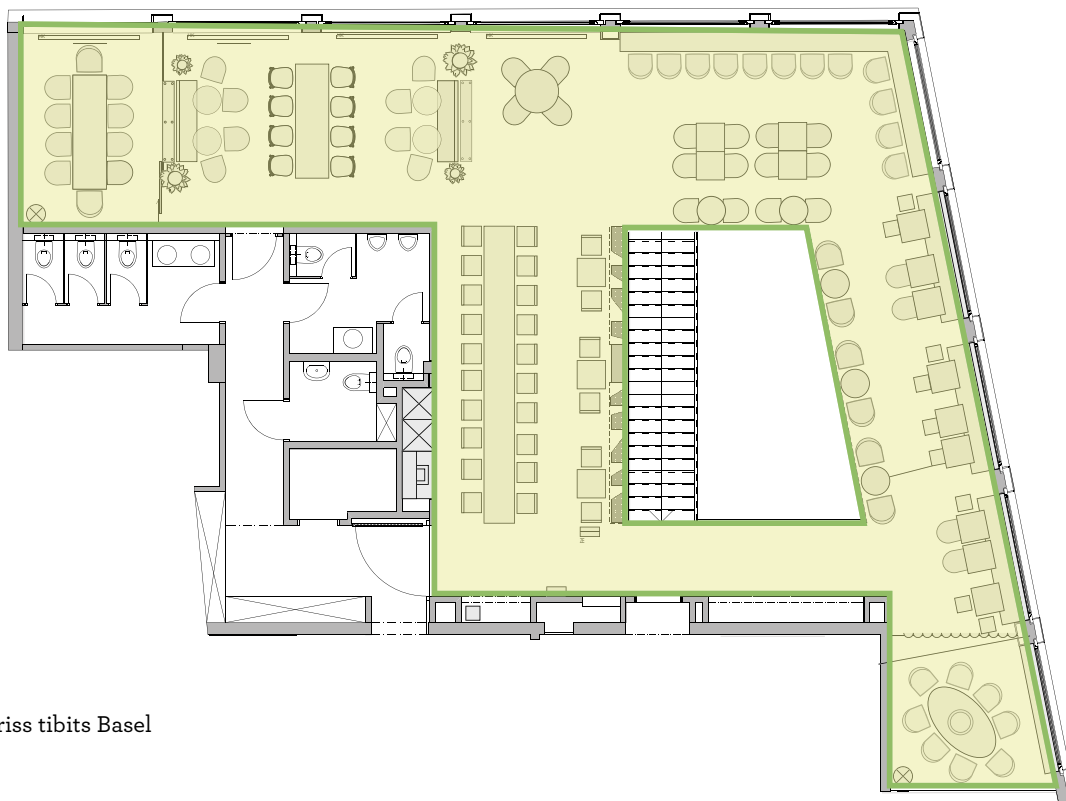
Wir freuen uns, euch persönlich zu beraten und euren Anlass mit euch zu planen.

Gerne erstellen wir eine unverbindliche Offerte.  
Tel. 061 205 39 99

[events.bs@tibits.ch](mailto:events.bs@tibits.ch)

# KONDITIONEN

Im ersten Obergeschoss bieten wir Raum für euren Anlass:  
Egal ob klein & fein oder gross & ausgedehnt, mit leichtem Snack  
oder festlichem Bankett – gerne verwöhnen wir euch bei uns.



Grundriss tibits Basel

## PREISE

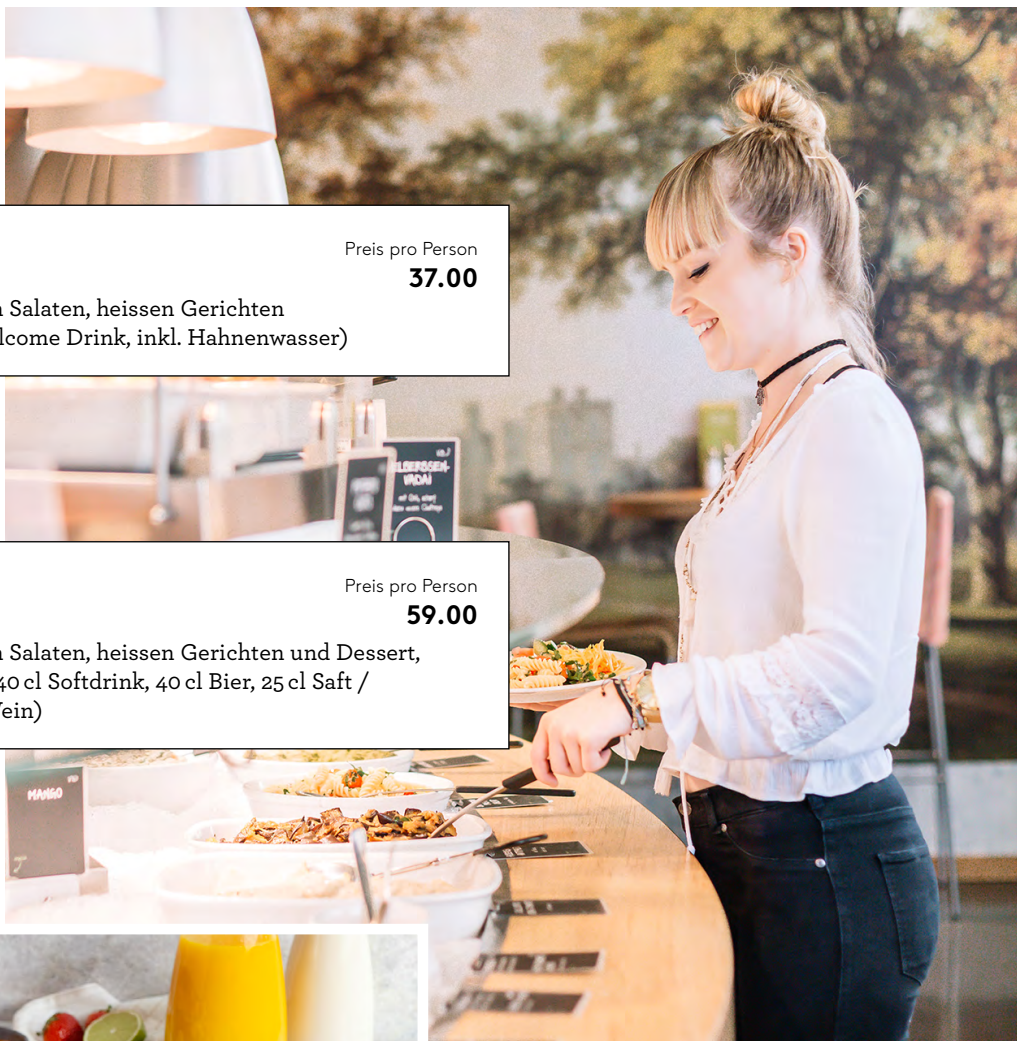
	bis 4h	ganzer Tag
<b>ERSTES OBERGESCHOSS</b>	CHF 200*	CHF 400*
<small>* Ab einer Konsumation von CHF 400.- entfällt die Raummiete.</small>		
<b>WLAN</b>		inklusive
<b>Schreibblock &amp; Stift</b>		inklusive
<b>Flipchart</b>		CHF 50
<b>Screen</b>		CHF 100
<b>Mikrofon &amp; Audio</b>		CHF 100

## TECHNIK & EQUIPMENT auf Anfrage

Unser Team unterstützt euch gerne bei den Vorbereitungen und steht euch auch während des Anlasses für die technische Unterstützung zur Verfügung.

# TIBITS À DISCRETION

Ihr bedient euch nach Lust am grossen tibits Buffet im Restaurant im Erdgeschoss. Wir bieten täglich mehr als 40 hausgemachte warme und kalte vegetarische und vegane Leckerbissen zur Auswahl.



## Lunch

Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert (ohne Welcome Drink, inkl. Hahnenwasser)

Preis pro Person

**37.00**

## All you can Dine

Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert, inkl. Welcome Drink (40 cl Softdrink, 40 cl Bier, 25 cl Saft / 10 cl Prosecco / 10 cl Wein)

Preis pro Person

**59.00**



## All you can brunch

Sonntags gibt's bei uns ein komplettes Brunchbuffet, jeweils bis 14.30 Uhr.  
**Buffet à discrétion** inkl. Gipfel, Heissgetränke, Prosecco, Eistee, Limos & Säfte à discrétion

Kinder bis 12 Jahre zahlen nur ihr Alter x2.  
Das Angebot gilt bis zum Ende der Brunch-Zeit 14.30 Uhr.

Preis pro Person

**68.00**

# ZMORGE & SNACK PACKAGES

Beginnt euren Morgen genussvoll mit unserer Auswahl an frischen Gipfeli, herzhaften und süssen Köstlichkeiten. Dazu sorgen frisch gepresste Fruchtsäfte für den perfekten Vitamin- und Energieschub! Ihr könnt ganz bequem zwischen einem Pauschalpreis und Preis pro Person wählen.

## Kleines Zmorge

- Kaffee / Espresso / Cappuccino / Tee
- Frisch gepresster Saft (10 cl)
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)

- Zusätzliche Portion Birchermüesli

Preis pro Person

**13.00****+4.50**

## Genusspause

- Kaffee / Espresso / Cappuccino / Tee
- Frisch gepresster Saft (10 cl)
- Bio-Patisserie
- tibits Nussmischung oder Olivenmix

Preis pro Person

**15.00**

# APÉRO

Für den Empfang eurer Gäste oder für den genussvollen Abschluss nach dem Seminar. Wählt das Apéro-Angebot, das am besten zu eurem Anlass passt.

## Apéro Snack

- Oliven-Mix oder tibits Nussmischung
- 2 Häppchen Varianten

Preis pro Person  
**10.00**



## Apéro Riche

- Oliven-Mix
- tibits Nussmischung
- 2 kalte Häppchen
- saisonaler Salat im Weck-Glas
- 2 unterschiedliche warme Snacks & Dips

Preis pro Person  
**26.50**

# APEROPLATTEN

Eine Platte mit hausgemachten Apérohäppchen eignet sich für rund 10 Personen.



**Mediterrane Aperiplatte** **159.00**

- Mini Pastetli mit saisonaler Füllung
- Blätterteigrolle mit mediterraner Füllung
- Soft White auf Hafer-Sesam Brötli mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- Sweet'n'Sour Hackbällchen- Ananas-Spiess
- Kebab-Rolle



**Klassische Aperiplatte** **144.00**

- Tofu-Basilikum-Cherrytomaten-Spiess
- Tatar-Brötli auf glutenfreiem Baguette
- Gefüllte Tartelette mit Rüebli-Meerrettich-Mousse
- Gefüllte Dattel mit Soft White mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- Antipasti-Gemüse-Spiess



**Bao Bun Platte** **159.00**

- Bao Buns mit tibits Tatar
- Bao Buns mit Ayayay
- Bao Buns mit Falafel und Hummus
- Bao Buns mit Kebab