



Rahmenprogramme im Teufelhof Basel



Inhalt

Der Teufelhof Basel.....	2
Weindegustationen.....	3
Entdecken Sie die Stadtmauer Brauerei.....	5
Bier-Degustation.....	6
Gin-Degustation.....	7
Cocktail mixen.....	8
Bier-Cocktails mixen.....	9
Läckerli Backkurs.....	10





Der Teufelhof Basel



Willkommen

Herzlich willkommen im einzigartigen Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel», wo Gastronomie, Hotellerie, Theater und Kunst unter einem Dach eine aussergewöhnliche Kombination bilden. Das Haus liegt mitten in der Basler Altstadt, in zwei zusammengelegten, historischen Stadthäusern aus dem 18. Jahrhundert. Als beliebter Treffpunkt verbindet das Haus Geschichte und Tradition mit einem kunstvollen, modernen und somit urbanen Ambiente.

Werte

«Bei uns ist der Gast das Zentrum unseres täglichen Schaffens, er gibt dem Haus seine Daseinsberechtigung. Wir alle, die 68 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Teufelhofs, legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Das Wohl unserer Gäste ist uns das wichtigste Anliegen und wir alle übernehmen die Verantwortung dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen». Schön, dass Sie da sind! Raphael Wyniger

Der passende Team Event für Sie

Wünschen Sie sich einen abwechslungsreichen Team-Event nach einem intensiven Sitzungstag? Sind Sie mit Familie und Freunden unterwegs und möchten zusammen etwas Spannendes unternehmen? Dann sind Sie bei uns richtig! Wir bieten verschiedene Rahmenprogramme an, welche wir auch gerne für Sie personalisieren. Degustieren, Cocktail Mixen, Lächerli Backen oder Malen? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und zusammen finden wir die Aktivität, die Ihnen gefällt.



Weindegustationen



Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an verschiedenen Degustationsthemen im Bereich Wein an. Nachfolgend eine Auflistung unserer Standardangebote:

Degustation «free style»

Von der 450 Positionen umfassenden Weinkarte werden 6 verschiedene Weine aus Europa verköstigt und im Detail vorgestellt. Dabei entscheiden Sie, aus welchen Regionen die Weine herkommen sollen.

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 55.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 550.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

 Weindegustation

 Dossier zu den verköstigten Weinen

 Zertifikat

Degustation «Classic and traditional»

„Pinot Noir und Burgund“, „Sangiovese und Toscana“, „Riesling und Mosel“: Gewisse Traubensorten sind von ihren Weinbauregionen nicht wegzudenken. Diese werden seit mehreren Jahrhunderten angebaut und entsprechen der Weintradition der Ortschaft. Die sogenannten Klassiker eben. Wir stellen Ihnen 6 davon vor.

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 45.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 450.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

 Weindegustation

 Dossier zu den verköstigten Weinen

 Zertifikat



Weindegustation «Same same but different»




Der Klimawandel, die immer grössere Konkurrenz und die Vielfältigkeit der Nachfrage haben dazu geführt, dass Winzer Neues ausprobieren: Rebsorten, die in der Region nie angepflanzt worden sind und neue Anbau- sowie Ausbaumethoden. Die 6 präsentierten Weine erfüllen alle diese Kriterien. Neugierig geworden? Erfahren Sie mehr über die neuen Trends der Weinwelt.

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 49.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 490.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  Weindegustation
-  Dossier zu den verköstigten Weinen
-  Zertifikat

Degustation «Schokolade und Wein»





Haben Sie schon mal ein Glas Wein zusammen mit einem Stück Schokolade degustiert? Jene, welche dies wagen, werden eine neue Leidenschaft entdecken, denn die Schokolade lässt sich wie grosse Weine degustieren. Zu Beginn erwartet Sie ein Glas Prosecco, danach verköstigen Sie 4 köstliche Weine mit jeweils einem Stück hochwertiger Schokolade.

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 49.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 490.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  Ein Glas Prosecco pro Person (oder Orangensaft)
-  Wein- und Schokoladendegustation
-  Dossier zu den verköstigten Weinen und Schokoladensorten
-  Zertifikat

Degustation «Wein und Käse»





Käse und Wein sind harmonische Partner, die unterschiedlich kombiniert werden können. Zu Beginn erwartet Sie ein Glas Prosecco, danach werden 4 Weine mit 4 Käsesorten degustiert.

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 49.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 490.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  Ein Glas Prosecco pro Person (oder Orangensaft)
-  Wein- und Käsedegustation
-  Dossier zu den verköstigten Weinen und Käsesorten
-  Zertifikat





Discover the Stadtmauer Brauerei



Echtes Brauhandwerk zwischen den historischen Stadtmauern Basels erleben!





Unsere Braumeister kreieren aus den naturbelassenen Zutaten Hopfen, Malz, Wasser und Hefe einzigartige und regionale Biere. Entdecken Sie die historischen Gemäuer und schnuppern Sie Brauerei-Atmosphäre mit allen Sinnen. Nach einer kurzen Führung und spannenden Anekdoten zur Entstehung unserer Stadtmauer Brauerei, geniessen Sie unsere Biere direkt ab dem Zapfhahn. Dazu servieren wir Ihnen frische Brezel und weitere feine Häppchen, welche Sie bei schönem Wetter auch in unserem lauschigen Vorgarten geniessen können.

Dauer: ca. 1 bis 1 ½ Stunden

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 30 Personen

Kosten: CHF 25.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 250.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  Degustation unserer Stadtmauer Brauer Biere
-  Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
-  Orangensaft
-  Brezel und weitere Apérohäppchen





Degustation «Schweizer Biere»






Die Bierwelt hat in den letzten Jahren immer mehr an Anerkennung und Interesse gewonnen. Der Ruf nach individuellen Bierstilen wird immer wie lauter, so dass grosse wie auch kleinere Brauereien sich spezialisieren und ihre ganz eigenen Sorten kreieren, oft mit viel Einfallsreichtum. Auch in unserem Land entstehen immer wie mehr Brauereien. Kommen Sie vorbei, um eine Bierreise durch die Schweiz zu erleben. Unter Anleitung degustieren Sie 7 verschiedene Biere und erfahren dabei auch so einige, interessante Details.

Dauer: ca. 1 ½ Stunden

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 30 Personen

Kosten: CHF 55.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 550.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  Degustation von 7 verschiedenen Biere
-  Dossier zu den verköstigten Biere
-  Zertifikat



Gin-Degustation



Alle Welt trinkt Gin. Und auch wir finden, dass dieses spannende Getränk viel zu lange ignoriert worden ist. Denn beim Gin gibt es viele verschiedene Sorten, von grossen und kleinen Anbietern, im Geschmack klassisch oder verspielt, am besten pur oder mit Tonic.




Degustieren Sie mit uns 6 verschiedene Gins. Dabei erzählen wir Ihnen ein paar spannende Anekdoten über die Geschichte und Herstellung dieses Kultgetränks und wer weiss? Vielleicht ist ja auch Ihr neuer Favorit dabei!

Dauer: ca. 1 Stunde

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 50 Personen

Kosten: CHF 80.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 800.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:





-  Degustation von 6 verschiedenen Gins
-  Dossier zu den verköstigten Ginsorten
-  Zertifikat

Cocktail mixen



Tauchen Sie und Ihre Gäste in die spannende Welt der Cocktails ein! Erfahren Sie, woher das Wort „Cocktail“ kommt, welche Utensilien an einer Bar verwendet werden, und erstellen Sie in Teams verschiedene Cocktails. Die Rezepte geben wir Ihnen gleich mit, so dass Sie diese zu Hause nachmachen können.

Wir bieten vier verschiedene Varianten an. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!




-  Ladies' Night – Geniessen Sie und Ihre Freundinnen eine lockere und unterhaltsame Schulung mit Apéro-Charakter und einem Hauch von Sex in the City.
-  Gentlemen's Night – „Geschüttelt, nicht gerührt“! Wir zeigen Ihnen und Ihren Kollegen klassische Long und Short Drinks in einer lockeren und unterhaltsamen Atmosphäre.
-  Classic – Sie möchten mehr über das Handwerk eines Barkeepers erfahren? Dann ist diese Variante genau richtig. Lernen Sie verschiedene Utensilien und Handgriffe kennen und anwenden.
-  Tropical – Sommer, Sonne und Schirmchen! Wir zeigen Ihnen einfache, tropische Cocktails und zaubern mit Ihnen schöne Früchtedekorationen. Gute Laune ist garantiert!

Dauer: ca. 1 bis 1 ½ Stunden

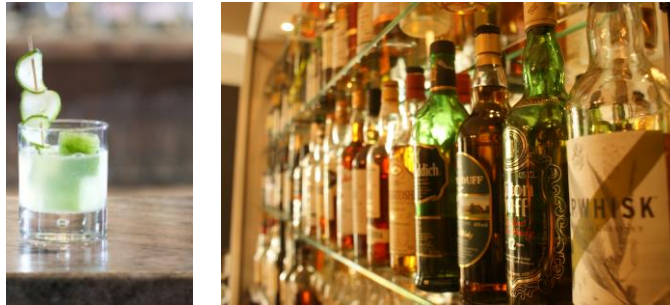
Anzahl Teilnehmer: 10 bis 20 Personen

Kosten: CHF 55.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 550.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

-  6 Cocktails zum selber mixen und degustieren
-  Rezepte
-  Zertifikat

Mixing beer cocktails



Die Regel, entweder Bier oder Cocktail-Trinker zu sein gilt bei uns nicht.

Unser Barteam und die Braumeister aus unserer Stadtmauer Brauerei vereinen die tollen Getränke zu einem spannenden und erfrischenden Bier-Cocktail.

Entdecken Sie einzigartige Kreationen mit unseren verschiedenen hauseigenen gebrauten Bieren.

Erlernen Sie wie Sie die Bier-Cocktails auch zu Hause für Ihre Freunde und Gäste herstellen können.

Vor dem Cocktail mixen öffnen wir für Sie die Tore zu unserer Brauerei und erzählen Ihnen spannende Anekdoten zu deren Entstehung. Während dem Kurs servieren wir Ihnen einen kleinen Apéro mit frischen Brezeln und weiteren feinen Häppchen.

Dauer: ca. 1 bis 1 ½ Stunden

Teilnehmer: 10 bis 20 Personen

Kosten: CHF 60.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 600.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

🍹 6 Cocktails zum selber mixen und degustieren

🍹 Rezepte

🍹 Zertifikat

Läckerli Backkurs



In Teams werden Basler Läckerli gebacken. Ein toller Teamworkshop, um die Gruppendynamik zu fordern und zu fördern.

Dauer: ca. 1 - 1 ½ Stunden


Anzahl Teilnehmer: 10 bis 20 Personen

Kosten: CHF 55.00 pro Teilnehmer / pauschal CHF 550.00 pro Gruppe bei weniger als 10 Personen

Inklusive:

 ein Glas Prosecco pro Person (oder Orangensaft)

 Schürze

 die Läckerli werden verpackt und können nach dem Anlass mitgenommen werden

 Rezept

 Zertifikat

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.