



9 Küchen | 1 Bar | X Varianten für deinen Anlass in der KLARA



Wer ist KLARA?

Kulinarik aus aller Welt und lokale Getränkekultur – in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Kleiderdiscounters bereichert die Klara seit 2017 als Foodtempel und Szene-Lokal das Matthäus-Quartier. Ideal gelegen zwischen Messeplatz und dem Rhein, mit direkter Verbindung zum Bahnhof SBB, zum Badischen Bahnhof und zum Flughafen bietet das Lokal Platz für 300 Menschen und zahlreiche Möglichkeiten für deinen Anlass.

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

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

Und an der Bar, mit ihrem handverlesenen Sortiment gilt stets das Moto:

Je näher, desto besser!

Alle unsere Biere und Softgetränke sind von Schweizer Hersteller*innen. Und auch Spirituosen und Weine kommen, wo möglich, aus der Schweiz. Die 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!

Entdecke unsere vielfältigen und kombinierbaren Mietangebote.



Öffnungszeiten Bar & Gastraum:
Montag – Sonntag: 11.30 – 24.00 Uhr

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

Unser Angebot für PriVat- und Firmenanlässe

Ob Geburtstagsfest oder After-Work, Spieleabend oder Weiterbildung, Hochzeitsapéro oder Generalversammlung. Ob mit oder ohne Grund, die Klara bietet dir vielfältige und individuell kombinierbare Miet-Möglichkeiten.



Apéros, After-Work, Spieleabende, Familienessen, ...

Ohne Warten zum Tisch: Für Gruppen ab 5 Personen reservieren wir gerne einen Tisch für dich und deine Freund*innen oder Arbeitskolleg*innen!

Geeignet für 5–12 Personen



Geburtstagsfeste, Apéros, Weiterbildungen, Workshops, ...

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

Geeignet für 15–40 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.

Geeignet für 40–80 Personen



Hochzeiten, Abschlussfeiern, GVs, Firmenjubiläen, ...

Exklusiv: Miete die 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. 3.!

Geeignet für 150–300 Personen

Modalitäten und Preise

Flying Dinner

Ein 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. 7-16) zusammenzustellen!

Bestellt und Abgeholt

Ob Tisch, Bereich, Séparée oder exklusiv: du und deine Gäste haben die Auswahl aller 9 Küchen zu den gewohnten Öffnungszeiten. Lese die Karte, bestelle an der Küche und wenn der Buzzer blinkt und surrt, gehe unkompliziert und ohne weitere Wartezeit deinen Food abholen. Die Abfall- und Recyclingstation freut sich nach dem Essen auf dein Geschirr.

Die Getränke können individuell über die Bar bezogen werden. Nach Wunsch stellt unser Service-Personal auch vorbestellte Getränke in den Bereich oder das Séparée.

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? -, das bleibt ganz dir überlassen und können wir gerne im persönlichen Gespräch definieren.



Business Lunch-Paket

Verbinde das Nützliche mit dem Angenehmen und profitiere von unserem Business Lunch-Paket. Für pauschal 27.- CHF erhältst du ein Getränk an der Bar, ein Menü nach Wahl und einen Kaffee. Dank unserer Tischreservation wirst du bestimmt wieder rechtzeitig im Büro sein, wenn du das willst...



Weitere wichtige Fakten

Infrastruktur

Auf Wunsch kann die Klara zusätzliche Infrastruktur bereitstellen:

Beamer, Leinwand, Pointer, Bose-PA mit 2 Aktiv-Boxen, Licht, Tische & Bestuhlung, Flipchart, W-Lan, Rednerpult. Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um die Organisation von zusätzlich benötigtem Material.



Selbst mitgebrachte Getränke und Speisen

Die Klara ist ein Restaurant und akzeptiert in der Regel keine selbst mitgebrachten Speisen und Getränke. Wenn dich unser Angebot (siehe S. 5) aber nicht vollends überzeugt, dann finden wir im persönlichen Gespräch 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.

Die Klara verfügt über keine eigenen Parking-Möglichkeiten. Die Fahrzeuge müssen in den nahe gelegenen Parkhäusern abgestellt werden.

KLARA liegt im Zentrum des Kleinbasels und 2min von der Tramstation «Claraplatz» entfernt. Wir empfehlen deshalb wärmstens die Anreise mit dem ÖV oder dem Velo. Alles andere ist kompliziert.

Saalplan & 360* Panorama

Einen Saalplan findest du auf S. 7 und state of the art kannst du auf unserer Website www.klarabasel.ch die Klara mit einem digitalen 360°-Rundgang besichtigen.

Mobilität

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

unser Küchen

La Taqueria

Der lockere Vibe eines Strassenshops mit Thekenservice wird hier genauso gepflegt wie die Perfektion wenn es um die richtigen Zutaten geht: Kein industrielles Maismehl, sondern frischgemahlene Maiskörner kommen in den Teig, die Saucen sind hausgemacht, die Tortilla Chips natürlich auch. Das Resultat kommt daher, wie es in einer richtigen Taqueria eben sein sollte: serviert wie der Blitz und authentisch im Geschmack. Tipp: Ihre Tacos al Pastor sind schweizweit einzigartig.

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!

BUG A 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 „Thaifood“ auf dem Menüplan. Und wer ganz freundlich bittet, bekommt für Anlässe auch ein Cateringangebot mit Insekten offeriert.

YOYA

YOYA bringen uns die vielfältige israelische Küche mit viel Herz und Hummus ins Haus. Vegi-Klassiker wie Pita, Falafel und Shakshuka, oder auch ein wunderbar saftiges Malawach. YOYA-Kopf Yacki hat sein Handwerk in den Strassenküchen Tel Aviv's erlernt, seine familiären Wurzeln liegen im Orient; beste Voraussetzungen also, um traditionelles abendländisches Gewürzwissen und innovative Kochkunst zu verbinden.

Gianila

Gianila's indische Köstlichkeiten sind für Basler nichts Neues: Schon seit über fünf Jahre erfreuen uns Nilam & Giovanni an ihrem Stand im Hafen mit Samosas, Curries, Lassis und Chapatis. Eine indo-neapolitanische Lovestory, angereichert mit dem Support der Mütter beider Seiten, die ihre Rezepte und Gewürzmischungen der nächsten Generation weitergegeben haben. So viel Grosszügigkeit ist zu geniessen!

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 Argentiniens 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.

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 Reisnudelgerichte 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 miệng 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-Rheinschwimm oder andere Aktivitäten integrieren lassen?

Unser Vanita Vanilla steht dir für alle Fragen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns über deine Kontaktaufnahme und erstellen dir gerne eine unverbindliche Offerte für deinen Anlass in der Klara.

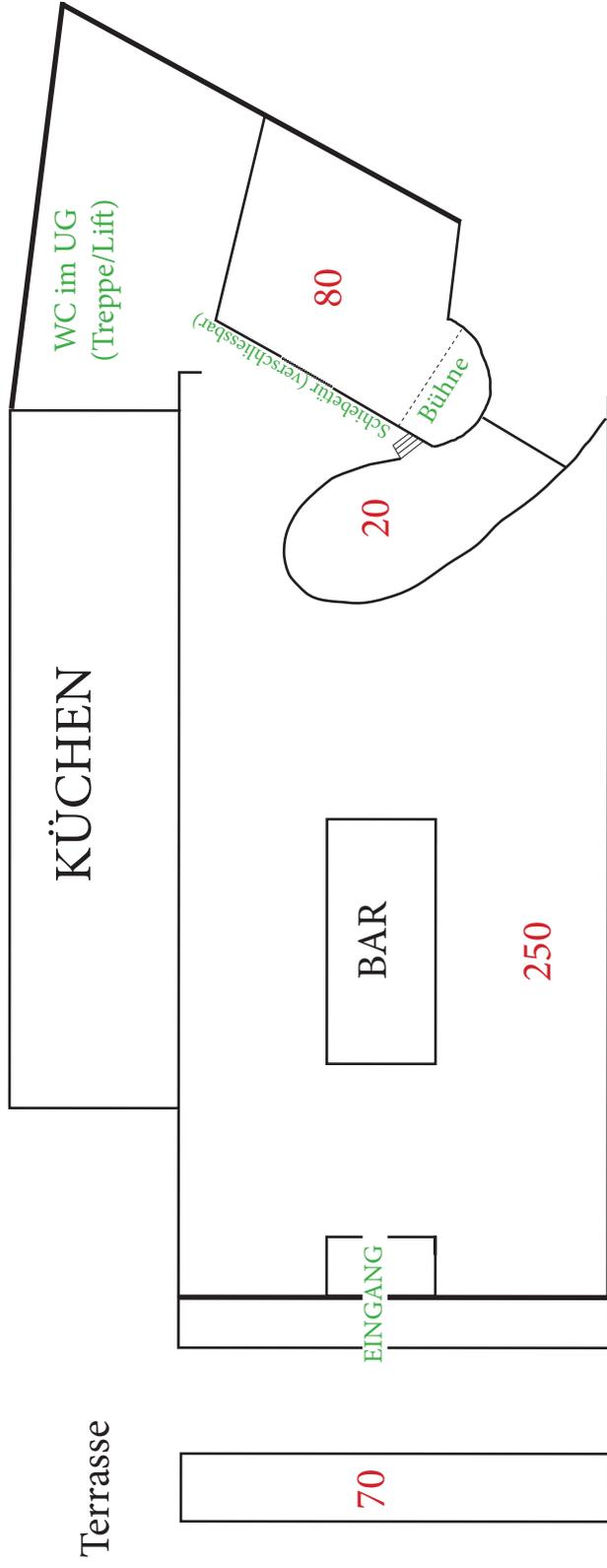


Vanita Vanilla
+41 61 557 90 00
vanita@klarabasel.ch

Klara Büro
welcome@klarabasel.ch
www.klarabasel.ch



Raumschema



Kapazität KLARA Innenraum:
350 Personen