



Wie bereits erwähnt findet in diesem Jahr die Herbstmesse in Basel Corona-bedingt nicht statt. Im Normalfall betreiben wir in dieser Zeit zusammen mit der Firma Wirth's Huus GmbH das Fondue- und Raclette-stübli auf dem Petersplatz.

Damit wir unseren Kunden etwas Petersplatz-feeling bieten können, haben wir uns entschlossen den Eventkeller Anggefass während der Herbstmessezeit vom 24.10.2020 bis voraussichtlich 14. 11.2020 auch für kleinere und gemischte Gesellschaften auf Vorbestellung unter folgenden Vorgaben zu öffnen:

Einhaltung der aktuellen Hygienevorgaben und gemäss unserem Hygienekonzept. Kein öffentlicher Zugang. Nur auf Reservation. Registrierung aller Gäste. Tische für jeweils für 4-6 Personen welche für Gruppen/Einheiten in einem oder mehreren Blöcken zusammengestellt werden. Mindestabstand zu anderen Gruppen 150 cm oder Spuckschutz zwischen den angrenzenden Tischen wo der Mindestabstand von 150 cm nicht eingehalten werden kann. Bei Anlässen mit mehreren Gruppen muss die Maske bis zum/zu den reservierten Tisch(en) getragen werden. Ebenso für die Benützung der Toiletten oder zum Raucherplatz. Bei der Konsumation von Fondue gelten folgende Regeln: Das Fonduebrot ist in halbe Brotscheiben geschnitten. Pro Person wird am Tisch 1 Teller, 1 Fonduegabel sowie je 1 Messer und 1 Essgabel eingedeckt. Die Tischgemeinschaft entscheidet ob mit der Fonduegabel gerührt und gegessen wird oder ob nach dem Rühren mit der Fonduegabel im Fondue Caquelon der Käsemocken mit dem separaten Besteck konsumiert wird.

Damit man sich im Anggefass wohlfühlt und damit wir kostendeckend arbeiten können brauchen wir pro Anlass/Mittag/Abend mindestens Reservationen für 20 Personen. (zum Beispiel 5 diverse Gruppen zu 4 Personen oder 1 Gruppe zu 12 Personen und 2 weitere Gruppen zu 4 Personen usw.) Es sind pro Anlass Reservationen für maximal 48 Personen möglich. Eine definitive Bestätigung der Reservation erhalten Sie unsererseits 1 Woche vor dem Reservationsdatum.

Bei genügend Reservationen pro Anlass bestehen folgende Blockzeiten:

Mittags	von 11.45 Uhr bis 14.30 Uhr
Abends	von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Zahlung Bar oder mit Karte oder im Ausnahmefall mit Rechnung. Preise/Sortiment gemäss aktueller Preisliste wie beim Fondue und Raclette-stübli Petersplatz.

Es ist uns eine grosse Hilfe, wenn wir bereits bei der Reservierung wissen was man als Vorspeise und als Hauptgang konsumieren möchte. Wir werden dies bei der Reservation erfragen.

Falls Vorspeise:	Bündner Teller oder Raclette oder nichts
Zum Hauptgang:	Nur Raclette oder nur Fondue oder beides zusammen

Alles Weitere: Dessert/Getränke gemäss Karte respektive nach Lust und Laune vor Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und stellen uns der Herausforderung, die für uns alle unter neuen Gegebenheiten stattfinden wird.

F. + E. Zimmermann AG  
Eventlokal zem Anggefass  
Haltingerstrasse 94  
4057 Basel

Walo Zimmermann

+41 79 356 03 78

[www.eventlokal-basel.ch](http://www.eventlokal-basel.ch)