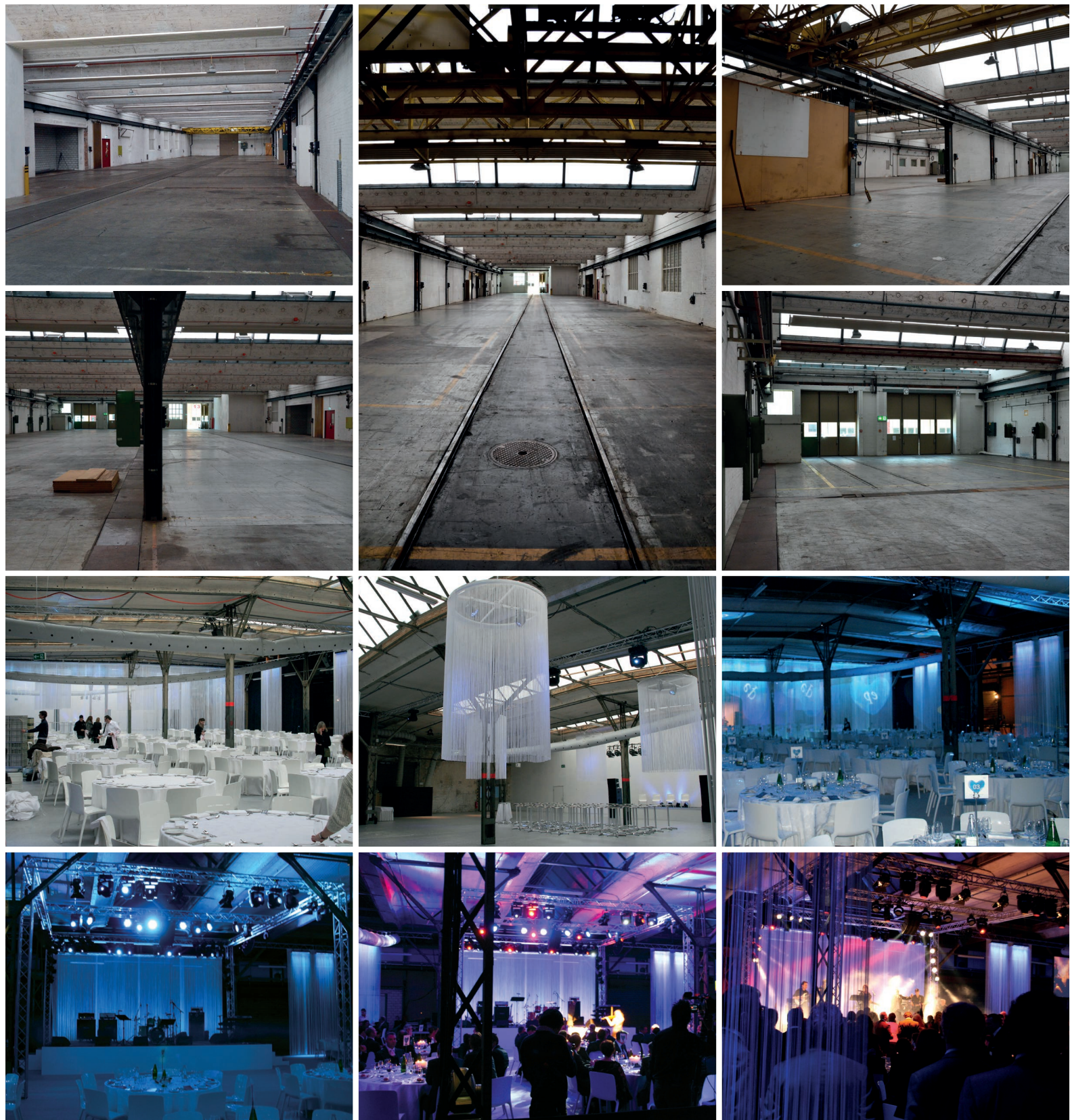


E-HALLE



„Space for People & Space for Emotions“ E-Halle New Space | CH-4133 Basel-Pratteln | Güterstrasse 74
Halle 1.2 & Halle 1.3 | Christian Range | Marc de Puechredon | Mobil: +41 79 129 52 52 | E-Mail: office@e-halle.ch

„Space for People & Space for Emotions“

E-Halle Basel New Space

Gesamtgrösse 1800 qm

Halle 1.2 = 900 qm

Halle 1.3 = 900 qm

Güterstrasse 74

CH-4133 Basel-Pratteln



Referenz: E-Halle im NT Areal Event & Catering 400 Personen

E-Halle Basel New Space

Halle 1.2 = 900 qm & Halle 1.3 = 900 qm

Das Konzept "Space for People & Space for Emotions" steht für die Entfaltung und Revitalisierung von kulturhistorischen Gebäuden. Einst vergessene Strukturen sollen in neuem „Glanz“ erstrahlen und mit ihrer überwältigenden und unbestechlichen Atmosphäre ihre Gäste verzaubern.

Wir finden Geschichte sollte gelebt werden, gerade das Areal spiegelt für Basel-Land einen Teil der Geschichte wieder und sollte aus dem Grund zu neuem Leben erweckt werden, um auch in Zukunft für die heutige Generation in Erinnerung bleiben.

Ab 2016 findet sich in den Hallen neuer Raum für Kultur, Kunst, Kulinarik & Catering. Die ehemaligen Fabrikhallen liegen inmitten eines Stadtteils mit für Pratteln einmaliger Atmosphäre an urbaner Dichte.

Wo die Industrie produzierte und das Areal sich etablierte, steht mit den Fabrik-Hallen ein historisches Industriedenkmal für verschiedene Projekte bevor.

Die 2 Hallen mit je 900 m² sind mit ihren Dimensionen, Charakteristik und ihrer Atmosphäre einmalig. Die innovative Location bietet Firmen, Organisationen, Vereinen und Privaten, Raum für Event & Convention und der Förderung von Kunst, Kultur & Kulinarik in der Region.

Die Architektur der Industriehallen ist absolut einzigartig in der Region Basel, und wird nur mit den notwendigsten baulichen Umbauten vollzogen.



Referenz: E-Halle im NT Areal Event & Catering 400 Personen

NUTZUNGSDATEN

Inklusive Strom | Reinigung

- Hochzeiten
- Firmenanlässe
- Kader-Event & Workshop
- Corporate & Exhibition Events
- Geburtstage & Apéros
- Produktpräsentationen-Road Show
- Mitarbeiter & Kundenanlässe
- Weihnachts & Jahresabschluss Dinner

Halle 1.2 individuelle Nutzung

Garderobe | Lounge | Bar | Stehtische

Halle 1.3 komplett ausgestattet

Mobiliar (runde Tische, Polsterstühle)

Lounge | Stehtische | VA-Technik,
inkl. Licht & Video | Dekoration | usw.

1 Halle unterteilt in Halle 1.2 & Halle 1.3 (miteinander verbunden)

Gesamtgrösse	1800 qm
Halle 1.2	900 qm
Halle 1.3	900 qm
Raumhöhe	7.60 m
UK Shettdach	4.60 m
UK Kranbahn	3.60 m
Bodenbelastung	500 kg/qm
Mietzins pro Tag	ab 4500 CHF

Exklusive

Heizung (max. 500 CHF) | Mietzins
richtet sich nach Saison, Eventdauer, Ausstattung



DATEN & FAKTEN

1. Architektur Fabrikhalle absolut einzigartig in der Region
2. Ebenerdige Anlieferung
3. Kran Bahn bis 2500 KG
4. Kapazität 50 bis 2000 Personen
5. grosses Aussenareal
6. Tramhaltestelle
Pratteln Lachmatt 100 m
7. Bahnhof SBB 15 min,
Badischer Bahnhof 20 min
8. Autobahnanschluss 1000 m
9. Parkplätze < 50
10. Hotel 500 m
11. Top Referenzen der ehemaligen E-Halle Basel im NT Areal
12. vorhandenes Netzwerk
13. Qualifikation alles aus 1 Hand
14. Produktionsküche
15. Externer Caterer nach Absprache
16. Modulares Mobiliar von A-Z
17. Veranstaltung & Lichttechnik
18. Top Personal + Techniker von A-Z
19. Special Events: Segway Parcour, Weihnachtsmarkt, Poker-Night, Märchenwald, u.v.m.
20. 24 Stunden Logistik & Implementation
Event/Catering 360 Grad Service



INFRASTRUKTUR

Ausstattung

- + Produktionsküche
- + Tische
- + Stehtische
- + Hussen
- + Terrasse
- + Heizung & Lüftung
- + Kühlschränke
- + Rauchen gestattet
- + Lounge
- + mobile Bar-Elemente
- + Eiswürfelmaschine
- + Getränke & Weinlieferant
- + Besteck
- + Teller
- + Stühle
- + Garderobe
- + Gläser
- + Kaffeemaschine
- + Lavabo
- + Toilette
- + Chillout Area
- + Dekoration
- + Crush Ice Maschine

Technische Ausstattung

- + Komplette VA-Technik
- + Internetzugang
- + Lichtanlage
- + Radio | TV | W-LAN
- + Rednerpult
- + Beamer
- + Flexible Bühnenelemente
- + Video
- + Rigging/Truss
- + Leinwand
- + Mikrophon
- + HDMI Kabel
- + Strom
- + Projektionsfläche
- + TV Screens
- + iPad | Laptop

Optional Personal

Eventleiter | Hostessen | Servicemitarbeiter
Techniker | Auf- & Abbauhelfer | Reinigungskräfte

Optional Zusatzleistungen

Zelt für Aussen-Areal | Moderation | Acts
Walking Acts

REFERENZLISTE

Event & Catering:

- + Roche
- + Novartis
- + Bulgari
- + Manor
- + BAK Basel
- + BMW Mini
- + IWC
- + Porsche
- + Basel Area
- + Basel Stadt
- + Basler Hofmann Zürich
- + Messe Basel
- + Persol Manufaktur Italien
- + Blickfang Design Messe
- + Jet Aviation
- + Maersk Jade Weser Port
- + Tim Lüdin GmbH
- + u.v.m.

**Kurzfristige Events/Caterings werden auch innerhalb 24 Stunden komplett implementiert ...
360 Grad Service**



E-Halle im NT Areal Event & Catering



E-Halle im NT Areal Event & Catering 600 Personen

Apéro **PROLONGÉ**

Inklusive

Personal | Dekoration | Reinigung | 18-21 Uhr

- + Bruschetta mit Paprika-Mousse, Oliventapenade
- + Satay Poulet-Spiesse auf Som Tam
- + Thailändische Meatballs mit Zitronengras

- + Gratinierte Zucchini Burger mit Frischkäse
- + Tomaten-Focaccia gefüllt mit Bresaola, Rucola, Grana
- + Bresaola-Röllchen gefüllt mit Rucola und Grana

- + Thunfisch-Steak Mango-Limetten Chutney
- + schottisches Rauchlachs-Carpaccio mit Senf-Sabayone
- + warmer Kaisergranat frischer Avocadomousse

- + Hausgemachte Friandises
- + Frischer Fruchtsalat mit Grand Manier
- + Mousse au Chocolat

50 bis 100 Personen ab CHF 160 / p.P.
ab 101 Personen ab CHF 145 / p.P.

... weitere Budget-Optionen auf Anfrage.

Apéro **RICHE**

Inklusive

Personal | Dekoration | Reinigung | 18-21 Uhr

- + gefüllte hausgemachte Champignons
- + Crevetten-Cocktail Avocadomousse
- + grüne Oliven & schwarze Oliven

- + Gemüse-Sticks mit Dipp
- + Tomate Büffel-Mozzarella
- + Canapés Beef Tartar / Lachs

- + Vitello Tonnato
- + gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- + Satay Poulet Spiesse frischem Sweet/Chili Dipp
- + Flamm Waie mit Frühlingslauch und Mozzarella

50 bis 100 Personen ab 85 CHF / p.P.
ab 101 Personen ab 75 CHF / p.P.

Unser Credo

Regionalität & Frische, Fleischdeklaration (Schweiz)

Exklusiv

Location Miete | Heizung | Getränke | Mwst.



Buffet Variationen ab 50 Personen

Sie wählen & wir machen Ihnen eine Offerte ab 89 CHF / p.P.

Inklusive

Personal | Dekoration | Reinigung | 18-23 Uhr

Vorspeisen

- + Salat-Buffer mit verschiedenen frischen Rohkost- und Blatt-Salaten
- + Antipasti mit Schinken, Salami, Paprika, Oliven, Aubergine
- + Tomate Büffel Mozzarella mit frischen Basilikum
- + Hausgemachte Satay-Poulet & Som Tam
- + Hausgemachte Sweet Honey Mustard Wings
- + Räucherlachs mit Meerrettich-Mousse
- + Melone mit Rohschinken
- + Calamares Ringe mit Aioli
- + Sashimi vom Thunfisch
- + Frische gefüllte Weinblätter
- + Frische gefüllte Champignons
- + Vitello Tonnato vom Kalb
- + Parmaschinken mit Melonenchutney

Dessert

- + Schoggi-Brunnen – frische Früchte
- + Joghurt-Mousse mit frischer Minze
- + hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
- + Mousse au Chocolat

Hauptgang

- + Rosa gebratenes Roastbeef/Kalberrücken oder Lamm mit Kräuterkrust
- + Gegrillte Black Tiger Crevetten in Rosmarin
- + Seeteufel mit Erbsen-Mousse
- + marinierter Lachs in Honig-Soja
- + gegrilltes Zanderfilet mit Lavendel
- + Schweine-Krustenbraten Oregano-Senfkruste
- + marinierter Spanferkelrücken
- + Brasato de Manzo Rinderschmorbraten
- + Entenbrust karamellisiert mit Feigen
- + Boef Stroganoff mit Paprika
- + Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons

Beilagen

- + Teigwaren + Risotto + Reis + Kartoffelgratin
- + Rösti Spätzle + Frisches Marktgemüse nach Saison + Frischer Spargel (Saison) + Pfifferlinge (Saison) + Steinpilze (Saison)

Unser Credo

Regionalität & Frische, Fleischdeklaration (Schweiz)

Exklusiv

Location Miete | Heizung | Getränke | Mwst.

... weitere Budget-Optionen auf Anfrage.



Dinner Variationen ab 50 Personen

Inklusive

Personal | Dekoration | Reinigung | 18-23 Uhr

Menü 1 165 CHF / p.P.

- + Mariniertes Lachs-Sellerie Carpaccio, gebratene Jakobsmuschel
- + Gebratener Wolfsbarsch, Linsen-Spinat Curry, frischer Joghurt
- + Rindshohrückenstück an Merlot-Sauce, Darphin-Kartoffeln & Marktgemüse
- + Mousse au Chocolat

Menü 2 175 CHF / p.P.

- + Ricotta-Limone Ravioli an Salbeibutter
- + Orangensorbet Prosecco & Grapefruitstreifen
- + Kalbs-Steak la Crème de Cerise, Gratin Dauphinois, Vanille Carottes
- + Gebrannte Crème mit Lavendel

Menü 3 145 CHF / p.P.

- + Taboulé mit Minze, gebratene Gambas an Kräutervinaigrette
- + Tom Kha Gai, Pouletstreifen, Zitronengras, leicht scharf
- + Lammragout frischer Koriander, Risotto & frisches Marktgemüse
- + Joghurt-Limetten Mousse mit frischer Honigmelone

Unser Credo

Regionalität & Frische, Fleischdeklaration (Schweiz)

Exklusiv

Location Miete | Heizung | Getränke | Mwst.

... weitere Budget-Optionen auf Anfrage.



Kontakt Vermietung & Catering

Was soll man abschließend sagen; uns fällt nur eine Sache ein „Zufriedene Kunden sind das Wichtigste“. Wir würden uns sehr freuen, Sie in unserer E-Halle New Space wieder begrüßen zu dürfen und Sie kulinarisch und architektonisch zu verwöhnen. Glauben Sie mir, es wird ein absolutes Highlight.

Christian Range

Güterstrasse 74

CH-4133 Basel-Pratteln

Mobil +41 79 129 52 52

E-Mail office@e-halle.ch



E-Halle im NT Areal Event & Catering



E-Halle in NT Areal Event & Catering

1. Reservation

Getätigte Reservationen von den Räumlichkeiten sind verbindlich. Gestellte Offerten müssen während der Gültigkeitsdauer unterschrieben retourniert werden. Durch den Kunden freigegebene Kapazitäten werden weiterverkauft. Provisorische Reservationen sind grundsätzlich möglich, müssen bei Nachfrage jedoch definitiv entschieden werden.

2. Preise / Personenanzahl

Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Die Preise verstehen sich pro Person und Einheit, oder pauschal und werden gemäss Offerte so benannt. Personenzahlen werden schriftlich festgelegt. Die 3 Werktage im Voraus gemeldeten Personen sind verbindlich und werden verrechnet. Nachmeldungen werden nachbelastet. Minimierungen können nach dieser Frist nicht berücksichtigt werden. In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer nicht enthalten.

3. Nutzungsdauer

Die Nutzung kann zeitlich festgelegt werden. Ausserhalb dieser Zeiten kann die E-Halle GmbH über die Räumlichkeiten verfügen.

4. Material

Dem zur Verfügung gestellten Material und Räumlichkeiten ist Sorge zu tragen. Um Beschädigungen der Wände und des Inventars vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationen und sonstigen Gegenständen stets mit der E-Halle GmbH abzustimmen. Evtl. entstandene Schäden können zum Wiederbeschaffungswert verrechnet werden.

5. Drittleistungen

Die E-Halle GmbH handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um Dritten technische und sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt der E-Halle GmbH von Ansprüchen frei.

6. Speisen & Getränke

Speisen und Getränke sind vom der E-Halle GmbH zu beziehen. In Sonderfällen kann hierfür auch eine Servicegebühr bzw. Zapfengeld erhoben werden, oder Provision verhandelt werden.

7.a Annulation Catering:

Annulationen haben stets schriftlich durch den Kunden zu erfolgen. **Es gelten folgende Konditionen:**

- bis 30 Tage vor Anlass ohne Storno Gebühren
- 30 bis 15 Tage, 25 % der Leistungen und des veranschlagten Umsatzes
- 14 bis 7 Tage, 50 % der Leistungen und des veranschlagten Umsatzes
- 7 bis 3 Tage, 75 % der Leistungen und des veranschlagten Umsatzes, unter 3 Tage vor Anlass, 100% der Leistungen und des veranschlagten Umsatzes

7.b Annulation Mietvertrag:

- Mietverträge sind nach Unterschrift und A-Konto Zahlung gültig
- Stornierungen bis zu 90 Tage vor dem Termin ohne Kosten, nach dieser Frist, werden 80% der vereinbarten Miete fällig.

8. Versicherungen

Die E-Halle lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

9. Verrechnung

Die 72 Stunden vorher gemeldete Personenzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung. Zusätzliche Teilnehmer werden zu den vereinbarten Konditionen verrechnet.

Für unsere Leistungen stellen wir Ihnen eine Rechnung in Schweizer Franken und danken für Ihre Zahlung innert 10 Tagen. A-Konto Zahlungen können bis zu einer Höhe von 80% in Schweizer Franken ausgestellt werden. Der Mietvertrag hat erst dann Gültigkeit, wenn die A-Konto Zahlung eingegangen ist.

E-Halle

Christian Range

Anfahrt
So finden Sie zu uns ...

E-HALLE



„Space for People & Space for Emotions“ E-Halle New Space | CH-4133 Basel-Pratteln | Güterstrasse 74
Halle 1.2 & Halle 1.3 | Christian Range | Marc de Puechredon | Mobil: +41 79 129 52 52 | E-Mail: office@e-halle.ch