



Allgemeine Informationen & Konditionen

Mieten der beiden Cliques Keller Für Anlässe & Veranstaltungen

- ❖ Keller Innere Margarethen 15**
- ❖ Keller Gerbergässli 30**



E Fescht imme Glyggekäller

Wotsch e Geburtstag oder e anders Feschtli in Fasnächtligem Raame fyre denn mach doch das in eim vo de beide Glyggekäller vo dr Fasnachtsgesellschaft Sans Gêne.

- -Bis **36 Persoone** hän im ältische Glygge-Käller vo Basel, **im Gärbergässli 30**, Platz
- -sins meh Lyt denn bisch beschtens im **Glygge-Käller an dr Innere Margrethe 15** ufghobe. Deerte kenne bis **72 Persoone** gmietlig en Obe verbringe.

Mir biete

- E Asprächperson fir die ganz Organisation
- E Grundagebot wo im Mietbryys inbegriffe isch
- E grossi Uswahl an alkoholische- und alkoholfreye Gedrängg ze ginschtige Bryyse
- E grossi Uswahl an Menuvorschleeg

In unsere Leischtige inbegriffe

- E deggte Tisch ohni Deggoration
- E ufmergsami Bedienig
- E Abwäsch- und Reinigungsdienst

S'Agebot in Wort- und Zaahle

Käller - Mieti fire Alass mit Ässe	Fr.	200.00
Käller - Mieti fire Apéro (max. 2 Std)	Fr.	100.00
Zapfegäld pro Fläsche (settisch dr eige Wyy oder Prosecco mitbringe)	Fr.	10.00

- Es wird usschliesslig unser Agebot an Bleederli- und Stillem Wasser sowie Bier konsumiert
- S'Personal wird dure Gascht verköschtigt
- Snacks fire Apéro oder au fir vorem Ässe kenne / derfe vom Gascht mibrocht wärde

Fir wyteri Details und Reservatione kasch dr Käller-Meischter vo dr Sans Gêne afrooge:

Hugo Buchs

Delifon +41 79 639 83 28 (Mobil)

Elegtronischi Poscht: kellermeistersansgene@gmail.com



Getränkge Lyschte

Getränke		Bemerkung	Preis
Bier			
Lagerbier Fläschli 33cl	33cl	Nur Gärbergässlein	3.50
Warteck Bier hell offen 30cl	30cl		3.50
Schlossgold Alkoholfrei 33cl	33cl	Auf Bestellung	3.50
Weine, Sekt & Champagner			
Weiss Yvorne	5dl		18.00
Rot Montepulciano d'Abruzzo DOC	5dl		16.00
Rot Ripasso Valpolicella DOC	7.5dl		28.00
Prosecco Spumante DOC	7.5dl		28.00
Cüpli	1dl		6.00
Mineralwasser / Süssgetränke			
Rhazünser	35cl		3.50
Arkina blau o. Kohlensäure	35cl		3.50
Coca Cola	33cl		3.50
Cola Zero	33cl		3.50
Rivella Rot	33cl		3.50
Schweppes Bitter	20cl		3.50
Orangen Jus	20cl	Auf Bestellung	4.00
Warme Getränke			
Kaffee oder Espresso			3.50
Diverse Tee			3.50
Pflümli f. Kaffee Fertig	2cl		2.50
Rum Ron del Sol für Tee Rum	2cl		2.50
Grappa Fior di Vite für Corretto	1cl		1.50
Sprituosen			
Gordon's Gin	4cl		5.00
Grappa Fior di Vite	4cl		5.00
Calvados	4cl		5.00
Whisky Ballantine's	4cl		5.00
Wodka	4cl		5.00
Rum Baccardi	4cl		5.00
Cognac Rémy Martin	4cl		8.00
Williams Morand	4cl		6.50
Kirsch (Baselbieter)	4cl		5.00



Zem Ässe

Menu Kat. A (Preise inkl. MwSt)

Die Lieferung der Menüs erfolgt durch die Firma Brüderli Partyservice-Catering
Für die Anlieferung wird ein Pauschalpreis von Fr. 50.- erhoben.



Menü A-1	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Gemüse Julienne Riz Casimir mit Poulet oder Schweinefleisch Hausgemachte Crèmeschnitte	Fr.	29.00
Menü A-2	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Einlage Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli Frischer Fruchtsalat	Fr.	37.00
Menü A-3	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Spaghettata mit Bolognese, Pesto, Arrabiatta, Safran- und Carbonara Sauce Mousse au Chocolat	Fr.	28.00
Menü A-4	Saisonsalat in Schüsseln und Basler Ruchbrot Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff Art Spätzli und Saisongemüse Hausgemachte Schwarzwälder Torte	Fr.	29.00
Menü A-5	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Fondue Chinoise (240gr. Fleisch) Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und frische Pouletbrüstli, 5 Saucen, warmer Reis und Chips Crème Brûlée	Fr.	43.00
Menü A-6	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Schweinsfilet-Igel im Blätterteig Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr.	38.00

Fasnachtsgesellschaft Sans Gêne Basel



Menu Kat. B (Preise inkl. MwSt)

Die Lieferung der Menüs erfolgt durch die Firma Brüderli Partyservice-Catering
Für die Anlieferung wird ein Pauschalpreis von Fr. 50.- erhoben.

Betreuung der Zubereitung durch einen Mitarbeiter der Firma Brüderli Partyservice-Catering im Keller



Menü B-1	Saisonsalat mit Basler Ruchbrot Rüeblicerne mit Ingwer Kalbsschulter glaciert (Niedertemperatur) Kartoffelgratin oder Risotto Gemüse Mousse au Chocolat oder Panna Cotta	Fr.	51.00
Menü B-2	Saisonsalat in Schüsseln Basler Ruchbrot Bouillon mit Gemüsejulienne Schweinsfilet zartrosa am Stück gebraten Morchelsauce Butternüdeli oder Risotto, Gemüse Vacheringlace oder Torte nach Wahl	Fr.	60.00
Menü B-3	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit frischen Flädli Roastbeef englisch gebraten Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse Crème Brûlée mit Biscuit	Fr.	65.00
Menü B-4	Saisonsalat in Schüsseln und Basler Ruchbrot Bouillon mit Einlage Lamm- oder Schweinsfilet im Teig Kartoffelgratin und Gemüse garnitur Dessert Teller « Sans Gêne » mit Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, und Mini Patisserie	Fr.	65.00
Zusätzlich:	Es ist möglich die Menüs beim Dessert mit Käse oder einem Dessertbuffet zu erweitern.		
	Menü mit Käse	Port. plus	Fr. 5.00
	Menü mit Dessertbuffet	Port. plus	Fr. 10.00

!! Spezielli Menu - Wunsch uf Afroog !!

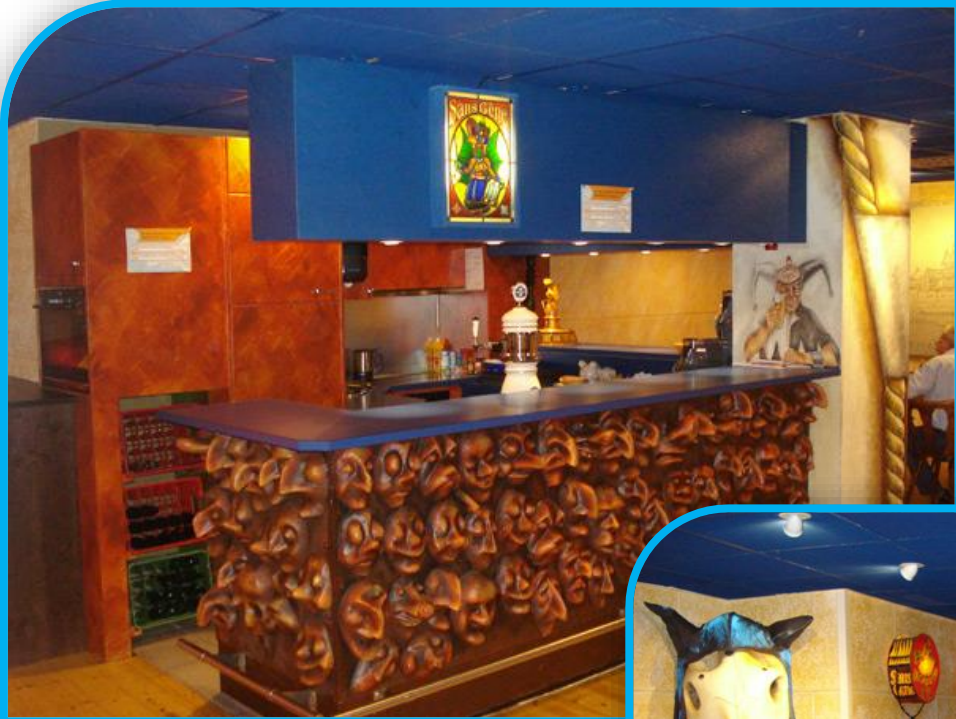
Änderige vorbehalten!

Basel im Juli 2016



Galerie

❖ Käller Inneri Margrethe





Galerie

❖ Käller Gärbergässli





E weneli d'Gschicht vo dr Sans Gêne

Ein "Sans Gêne Club Basel" existierte bereits von 1897 bis 1905, der mit Musik und Hochrädern aktiv an der Basler Fasnacht teilnahm.

Die Gründung der heutigen Fasnachtsgesellschaft Sans Gêne erfolgte am 28. November 1922 durch einen Teil der Mitglieder der im Herbst 1922 aufgelösten Basler Fasnachtsgesellschaft "BFG", die 1920 gegründet worden war und im 1922 mit dem Marsch "d Reemer" am Drummeli auftrat. Der andere Teil der Mitglieder der "BFG" gründeten die "AGB-Alti Glaibasler".

Die Sans Gêne hatte 1923 ihren ersten Auftritt am Drummeli mit dem Marsch "d Appezeller" und nahm an der Fasnacht mit dem Sujet "Herren der Welt" teil. Das erste Vereinslokal war am Fischmarkt in "Roth's Weinstube zu Fischern".

Die Nachwuchsförderung war schon in frühen Jahren ein grosses Anliegen. So absolvierte 1930 ein "Buebezigli" den Cortège, das 1931 mit der Teilnahme eines Zuges unter dem Namen "Junge Sans Gêne" seine Fortsetzung fand. Die offizielle Gründung der heutigen "Sans Gêne Strizzi" erfolgte 1932.

Die "erste" Alte Garde wurde 1955 gegründet. Nach Auseinandersetzungen mit dem Stamm und gerichtlich gelösten Problemen, fand die Alte Garde mit dem kollektiven Ausschluss aller Mitglieder ein Ende. Daraus wurden am 29. August 1955 die "Muggedätscher" gegründet. Die heutige "Sans Gêne Alti Garde" wurde 1982 ins Leben gerufen.

Vereinzelte Frauen nahmen immer wieder an der Fasnacht teil, jedoch vorwiegend im Vortrab oder auf dem Wagen. Die Beteiligung von Frauen am offiziellen Cliquenleben war seit der Gründung ein Dauerproblem, das stufenweise im 1975 mit der Gründung einer Junte "Sans Gêne Wybli", 1992 mit der Erteilung der vollen Mitgliedschaft, 1995 mit der Fusion von Stamm und Wybli und schlussendlich mit der Aufnahme von Frauen in die Alte Garde im Jahre 2000 vollends bereinigt wurde.

Der Sans Gêne Gesellschaftskeller, einer der ältesten Basler Fasnachts- und Cliquenkeller, befindet sich seit der Eröffnung im 1942 am Gerbergässlein 30. Im Keller an der Inneren Margarethenstrasse 15, werden vor allem Übungen abgehalten und die Fasnachtsvorbereitungen durchgeführt.

Die Gesellschaft bezweckt die Förderung und Hochhaltung baslerischer Fasnachtstradition und besteht heute aus den Sektionen „Stamm“ und „Alte Garde“ sowie den „Strizzi“ und den „Luuser“ (Jugendsektionen).

Basel im Juli 2016