noohn

Restaurant | Sushibar | Lounge | Rooftop



Ein Ort. Viele Möglichkeiten.

FEIERN. ERLEBEN. GENIESSEN.

Das noohn vereint moderne Kulinarik, stilvolles Ambiente und flexible Räumlichkeiten für Anlässe jeder Art – von eleganten Dinners über lockere Apéros bis hin zu exklusiven Firmen- und Privatfeiern.



ROOFTOP BAR

HOCH ÜBER DEN DÄCHERN BASELS

- bis 100 Personen
- Apéros | Sommerfeste | exklusive Events
- ca. 120 m²
- Panoramablick



GARTEN

URBAN. GRÜN. BESONDERS

- bis 150 Personen
- Apéros | Grill-Events | Sommerfeste
- ca. 150 m²
- Gartenatmosphäre



RESTAURANT

STILVOLLER GENUSS

- bis 400 Personen
- Bankette | gesetzte Dinner | geschäftliche Anlässe
- ca. 400 m²
- Modern | flexibel nutzbar



BAR & LOUNGE

ENTSPANNT. VIELSEITIG. URBAN

- bis 300 Personen
- Steh-Apéros | Flying Dinner | After-Work-Events
- ca. 200 m²
- Lounge-Atmosphäre

noohn | Henric Petri-Strasse 12 | 4051 Basel | events@noohn.ch | 061 281 14 14

noohn

Restaurant | Sushibar | Lounge | Rooftop



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

VIELSEITIG. MODERN. UNVERGESSLICH.

Diese Auswahl dient als Inspiration und lässt sich flexibel durch zahlreiche weitere Kreationen ergänzen.

APÉRO & VORSPEISE

CHF 35.- p.P. sharing oder flying



Warm:

- Panko prawns
- Gyoza Gemüse
- Frühlingsrolle Vegi
- Frühlingsrolle Poulet
- Poulet Satay

Kalt:

- Hosomaki
- Uramaki
- Futomaki
- Lachs Nigiri

SHARING PLATES

CHF 65.- p.P.



- Rindskrapao
- Massaman Poulet Curry
- Rotes Curry mit Tofu (Vegi)
- Udon Nudeln mit Gemüse
- Teriyaki-Lachs mit Wok-Gemüse

Beilage: Jasminreis

NOOHN BUFFET 3-GANG

CHF 120.- p.P. ab 100 Personen



Vorspeise

Panko prawns | Gyoza Gemüse | Poulet Satay | Hosomaki | Uramaki | Futomaki | Lachs Nigiri

Hauptgang

Rindskrapao |
Massaman Thai Curry mit Gemüse & Tofu
Red Thai Cury mit Krevetten |
Ofengemüse | Phat Thai Vegi

Dessert

Matcha Tiramisu | Daifuku mit Sesam

NOOHN 3-GANG MENÜ

CHF 89.- p.P.



1. Gang

Jungblattsalat mit gebratenen Lachswürfeln

2. Gang

Rindsfilet | Chili-Limetten-Butter | Wasabi-Kartoffelpüree | Wok-Gemüse

3. Gang

Sharing Dessert mit diversen Mochi
Coconut-Cheesecake & Matcha Mousse im Tartelette

NOOHN 4-GANG MENÜ

CHF 120.- p.P.



1. Gang

Tom Kha Suppe mit Gemüse

2. Gang

Noohn Salat mit gebratenen Lachs- oder Tofuwürfel | Sesamdressing

3. Gang

Rindsfilet mit Riesengarnele | Sakejus | Wasabi-Kartoffelpüree | Wok-Gemüse

4. Gang

Trio aus Matchacrème im Tartelette |
Coconut-Cheesecake | Mango Mochi

FOOD MARKET

CHF 120.- p.P. ab 200 Personen



1. Stand

Sushiband

2. Stand

Bao Bun mit pulled Pork oder Vegi mit mariniertem Tofu

3. Stand

Massaman Poulet Curry | Jasminreis
Vegi Massaman Quorn Curry | Jasminreis

4. Stand

Gebratener Lachs mit Wok-Gemüse

5. Stand

Rindsfiletgeschnetzeltes-Krapao

GETRÄNKE PACKAGES

CLASSIC

CHF 45.- p.P. (4h)
extra Stunde 10.-p.P./h

- Prosecco
- Weisswein
- Rotwein
- Bier m/o Alkohol
- Wasser
- Softdrinks



SPRITZ

CHF 65.- p.P. (4h)
extra Stunde 15.-p.P./h

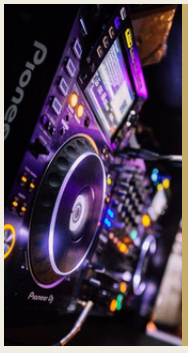
- Prosecco
- Aperol |Campari | Lillet etc.
- Weisswein
- Rotwein
- Bier m/o Alkohol
- Wasser
- Softdrinks

LONGDRINKS

CHF 85.- p.P. (4h)
extra Stunde 20.-p.P./h

- Prosecco
- Aperol | Campari | Lillet etc.
- Longdrinks
- Weisswein
- Rotwein
- Bier m/o Alkohol
- Wasser
- Softdrinks

TECHNIK - PACKAGES



KOMPLETT
CHF 350.-

DJ-Pult | Sound-Anlage
Spotlights | Mikrofon mit Kabel

Einzelteile:

- CHF 50.- Mikrofon
- CHF 150.- via Funkmikrofon
- CHF 250.- DJ-Pult mit Anlage
- CHF 120.- Spotlights

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.