

EINE PRODUKTION VON THOMAS DÜRR UND CLEMENS ZIPSE

THÉÂTRE DU PARADIS

# PALAZZO COLOMBINO

PROGRAMM BASEL 2025/2026



DS AUTOMOBILES



AB SOFORT  
BEI UNS IM  
SHOWROOM

## AUTOMOBILE HAUTE COUTURE FÖRDERT HAUTE CUISINE:

DER NEUE DS N°8 WÜNSCHT IHNEN ELEKTRISIERENDE  
UNTERHALTUNG IM PALAZZO COLOMBINO!



**Emil Frey** Basel-Dreispitz  
[emilfrey.ch/dreispitz](http://emilfrey.ch/dreispitz)

# HEREINSPAZIERT, HEREINSPAZIERT...



Hoch verehrtes Publikum,  
willkommen im PALAZZO COLOMBINO, unserem traditionellen  
Varieté- und Gourmettheater, Basels schönste Seite in der  
Weihnachtszeit. Hochriskant und handgemacht mit natürlicher  
Intelligenz und eigener Kraft, ohne Blase und mit viel Leidenschaft  
und Humor. Nicht kopierbar, nur live erlebbar ohne amerikanische  
Zölle. Unsere Künstler aus vielen Nationen kennen keine Grenzen,  
ihre Kulturen und Sprachen verbinden uns zum Fest der Liebe.  
Sie sind mittendrin, leben Sie und freuen Sie sich mit uns!

Vielen Dank

A handwritten signature in red ink, appearing to read "Thomas Dürr".

Thomas Dürr





# **DAS GOURMET-MENÜ**

## **KALT GERÄUCHERTE GOLD-MAKRELE »MAGHREB ART«**

Peperoni-Hummus / Oliven-Emulsion / Verveine-Gel  
Salzzitrone / Ras el-Hanout / Kroepoek

\* \* \* \*

## **WEISSE TOMATEN-CREME-SUPPE**

Spinat-Pakora / Balsamico-Gel

\* \* \* \*

## **GEBRATENES BLACK ANGUS ENTRECÔTE**

Rotwein-Schalotten-Jus / Kerbel  
Kartoffel-Haselnuss-Püree  
Kürbisragout mit Winteraromen

\* \* \* \*

## **GEEISTER SCHOKOLADEN- PASSIONSFRUCHT-MACARON**

Passionsfrucht / Schokolade

# DAS VEGETARISCHE MENÜ

## KADAIFI-CANNELLONI MIT PEPERONI-HUMMUS

Oliven-Emulsion / Verveine-Gel  
Salzzitrone / Ras el-Hanout / Kroepoek

\*\*\*\*\*

## WEISSE TOMATEN-CREME-SUPPE

Spinat-Pakora / Balsamico-Gel

\*\*\*\*\*

## VEGANES MISCHPILZ ENTRECÔTE

Rotwein-Schalotten-Jus / Kerbel  
Kartoffel-Haselnuss-Püree  
Kürbisragout mit Winteraromen

\*\*\*\*\*

## GEEISTER SCHOKOLADEN- PASSIONSFRUHT-MACARON

Passionsfrucht / Schokolade



Exquisite Kulinarik,  
kreiert von  
Robert Claudio Stöckl  
vom  
LES QUATRE SAISONS  
Catering in Basel

  
*Les Quatre Saisons*  
— CATERING —

# GETRÄNKE-ARRANGEMENTS

Buchen Sie im Vorverkauf oder zu Beginn der Vorstellung das Getränkearrangement Ihrer Wahl:



## GETRÄNKE-ARRANGEMENT **CLASSIC**

### **2 GLÄSER WEISSWEIN**

Weisswein Ticinello Bianco di Merlot DOC  
Vinattieri | Merlot | Tessin

Strohgelbe Farbe im Glas. Der aus Rotweintrauben gewonnene weisse Merlot verströmt den Duft von Äpfeln und blumigen Noten. Ein frischer Genuss mit mineralischen Akzenten und einem angenehmen Finale.

### **1 FLASCHE ROTWEIN**

Ojo de Agua, Malbec Mendoza Argentinien

Mittlere rubinrote Farbe. Dieser typische Malbec ist ein recht konzentrierter, strukturvoller Rotwein. Sein Geschmack ist intensiv und vielschichtig. Im Gaumen ist der Wein von mittlerer Struktur und Dichte.

### **WASSER À DISCRÉTION**

Getränkearrangement Classic buchbar ab zwei Personen für CHF 59.- pro Person.



## GETRÄNKE-ARRANGEMENT **PREMIUM**

### **2 CÜPLI**

Champagne Mandois

### **2 GLÄSER WEISSWEIN**

Weisswein Ticinello Bianco di Merlot DOC  
Vinattieri | Merlot | Tessin

Strohgelbe Farbe im Glas. Der aus Rotweintrauben gewonnene weisse Merlot verströmt den Duft von Äpfeln und blumigen Noten. Ein frischer Genuss mit mineralischen Akzenten und einem angenehmen Finale.

### **1 FLASCHE ROTWEIN**

Ojo de Agua, Malbec Mendoza Argentinien

Mittlere rubinrote Farbe. Dieser typische Malbec ist ein recht konzentrierter, strukturvoller Rotwein. Sein Geschmack ist intensiv und vielschichtig. Im Gaumen ist der Wein von mittlerer Struktur und Dichte.

### **WASSER À DISCRÉTION**

### **2 KAFFEE ODER ESPRESSO**

Getränkearrangement Premium buchbar ab zwei Personen für CHF 82.- pro Person.

# GASTRONOMISCHE LEITUNG



Unser Chef de Cuisine ROBERT CLAUDIO STÖCKL und sein Team kümmern sich heute Abend mit Freude um Ihr kulinarisches Wohlbefinden. Der innovative Küchenchef überzeugt mit raffinierter Kochkunst, marktfrischen Produkten und kreativen Interpretationen.

Beeindruckend: Nur vier Jahre nach seiner Ausbildung zum Koch bereits Chef de Partie Gardemanger im Restaurant „Bareiss“ mit 19 Gault-Millau- Punkten. Ab 2014 Küchenchef unter Peter Moser im „Les Quatre Saisons“ (18 Gault-Millau-Punkte und 1 Stern Guide Michelin) und seit fünf Jahren fliestt sein kulinarisches Wissen in den „Les Quatre Saisons Catering Service“ by BâleHotels ein.

**BON APPÉTIT!**



sss  
*Les Quatre Saisons*  
— CATERING —



# ERSTER GANG

## KALT GERÄUCHERTE GOLD MAKRELE »MAGHREB ART«

Peperoni-Hummus / Oliven-Emulsion / Verveine-Gel / Salzzitrone  
Ras el-Hanout / Kroepoek

### Zutaten für 4 Personen

Makrele, trocken gebeizt:

240 g	Makrele, trocken gebeizt und kalt geräuchert, 4 à 60 g-Tranchen
	Blüten & Kresse
1	Salzzitrone, in feinen Würfeln
1	Peperoni-Kroepoek
80 g	Hummus mit Ras el-Hanout-Pulver

Zitronen-Olivenöl-Emulsion:

40g	Zitronensaft
30 g	Zucker
60 g	Isomalt Zucker, fein
20 g	GlukossSirup
2Bl.	Gelatine oder alternativ Apfel Pektin (Vegan)
140 g	Olivenöl, Olio Verde
40 g	Limettensaft

Verveine-Gel (Eisenkraut):

100 g	Wasser
20 g	Zitronensaft
8 g	Getrocknete Zitronenverbene
50 g	Zucker
2 g	Agar-Agar

### ZUBEREITUNG:

#### Zitronen-Olivenöl-Emulsion

Zitronensaft mit dem Zucker, Isomalt und Glukose aufkochen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben, bei der Verwendung von Pektin alles zusammen aufkochen. Warmen Fond mit dem Olivenöl und Limettensaft aufmontieren. Emulsion in eine Kunststoff-Spritzflasche abfüllen.

#### Verveine-Gel

Zitronensaft und Zucker aufkochen, Verbene hinzugeben und ca. 6 Minuten ziehen lassen. Anschliessend Fond passieren und mit dem Agar-Agar abbinden. Kaltes Gel mixen und in eine Kunststoff-Spritzflasche abfüllen.

### ANRICHTEN:

Makrele in die Mitte des Tellers drapieren und mit Olivenöl und der Salzzitrone marinieren. Verveine-Gel, Hummus und Zitronen-Olivenöl-Emulsion in Tröpfchenform wild auf dem Teller verteilen. Mit dem Peperoni-Kroepoek, den Blüten und Kresse dekorieren.

### DEKOR:

Kresse, Blüten, Peperoni-Kroepoek

# ZWEITER GANG

## WEISSE TOMATEN-CREME-SUPPE

Spinat-Pakora / Balsamico-Gel

Zutaten für 4 Personen

Weisse Tomaten-Creme-Suppe:

1000 g	Freilandtomaten, reif (Berner Rose)
50 g	veganer Rahm
100 g	Gemüsefond
30 g	Olivenöl, Olio Verde
10 Bl.	Basilikum
1	Knoblauchzehe
15 g	Aceto Balsamico, alt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gemüse-Spinat-Pakora:

160 g	Kartoffeln, mehligkochend, geschält, in Würfel geschnitten
60 g	Karotten, geschält, in Würfel geschnitten
60 g	Knollensellerie, geschält, in Würfel geschnitten
20 g	Frühlingszwiebel, gerüstet und in feine Rädchen geschnitten
160 g	Blattspinat
1 kl.	Knoblauchzehe, fein gemahlen
5 g	Olivenöl, Olio Verde
3 g	Kräutermischung italienisch, fein gemahlen
40 g	Kichererbsen Mehl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Frittieren

Balsamico-Gel:

170 g	Portwein, rot
85 g	Aceto Balsamico, alt
50 g	Blütenhonig, klar
1	Saft aus einer Limette
3 g	Agar-Agar

### ZUBEREITUNG:

#### Weisse Tomaten-Creme-Suppe

Tomaten waschen und klein schneiden, im Mixer mit Gemüsefond, Knoblauchzehe, Basilikum und einer Prise Salz gut pürieren. Das Püree in ein Sieb geben und über Nacht den klaren Tomatenfleischsaft in einer Schüssel auffangen. Tomatenfleischsaft aufkochen, veganer Rahm und Olivenöl beigeben und einmal gut durchkochen. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Im Mixer kräftig aufschlagen und mit etwas Aceto Balsamico abschmecken.

#### Gemüse-Spinat-Pakora

Karotten, Knollensellerie, Frühlingszwiebeln und Blattspinat im Salzwasser blanchieren. Kartoffeln im Salzwasser weichkochen, ausdämpfen lassen und anschliessend warm durch die Kartoffelpresse treiben. Alle Zutaten in eine Schüssel gegeben, miteinander vermengen und abschmecken. Pakoras in kleine Quadrate formen und in heissem Öl ausbacken.

#### Balsamico-Gel

Alle Zutaten aufkochen. Masse auskühlen lassen. Kalte und feste Masse mixen und in eine Kunststoff-Spritzflasche abfüllen.

### ANRICHTEN:

Einen grossen Punkt Balsamico-Gel auf den Boden des Suppentellers geben und die Gemüse-Spinat-Pakora darauf drapieren. Weisse Tomaten-Creme-Suppe in den Suppenteller einfüllen. Mit Balsamico-Gel, Blüten und Kresse dekorieren.

### DEKOR:

Kresse und Blüten





# DRITTER GANG

## GEBRATENES BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Rotwein-Schalotten-Jus / Kerbel / Kartoffel-Haselnuss-Püree

Kürbisragout mit Winteraromen

Zutaten für 4 Personen

Black Angus Entrecôte &  
Rotwein-Schalotten-Jus:

600 g Entrecôte vom Black Angus  
30 g Rapsöl  
4 Zweige Thymian  
2 l Salzlake 9% (2l Wasser und 180g Salz  
aufkochen und gut durchkühlen)  
50 g Rotwein  
150 g Schalotten, in feine Würfel  
300 g Kalbsjus

Kartoffel-Haselnuss-Püree:

500 g Kartoffeln, mehligkochend,  
gewaschen, geschält  
20 g Butter, Würfel  
20 g Haselnussöl  
50 g Haselnüsse,  
geröstete, geschält, gemahlen  
75 g Milch  
75 g Vollrahm  
Muskatnuss, frisch gerieben  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kürbisragout mit Winteraromen:

260 g Muskatkürbis, geschält, in feine Würfel  
60 g Weisse Zwiebel, in feine Würfel  
50 g Karottensaft Biotta  
30 g Margarine  
½ Zimtstange  
½ Vanillestange  
2 Nelken  
½ Zitronengrasstange, zerdrückt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG:

#### Black Angus Entrecôte & Rotwein-Schalotten-Jus

Entrecôte parieren, zuschneiden und etwa 10 Minuten je 100 g in die Salzlake legen (bei etwa 500 g, wären das 50 Minuten). Anschliessend aus der Lake nehmen, gut abwaschen und trocken tupfen. Entrecôte mit dem Rapsöl, Thymian kross anbraten und bei 160 °C in den Ofen geben (54 °C Kerntemperatur). Schalotten mit dem Rotwein einkochen und zum Schluss Kalbsjus beifügen.

#### Kartoffel-Haselnuss-Püree

Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben. Milch und Rahm, zusammen erhitzen. Fond zu den Kartoffeln giessen, alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren und mit der Butter, Haselnussöl und Haselnüsse aufmontieren. Wenn das Kartoffelpüree zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

#### Kürbisragout mit Winteraromen

Muskatkürbis, Zwiebeln, Zitronengras, Nelke, Zimt, Vanille und Margarine in einen Topf geben und farblos dünsten. Anschliessend den Ansatz mit Karottensaft ablöschen. Den Ansatz leicht köcheln lassen, bis der Kürbis leicht in sich zerfällt. Aromaträger herausnehmen und abschmecken.

### ANRICHTEN:

Luftiges Kartoffel-Haselnuss-Püree und Kürbisragout auf den Teller dressieren, darauf eine Tranche vom Entrecôte geben. Rotwein-Schalotten-Jus angießen und obenauf einen Kerbel-Zweig setzen.

### DEKOR:

Kerbel

# VIERTER GANG

## GEEISTER SCHOKOLADEN-PASSIONSFRUCHT-MACARON

Passionsfrucht / Schokolade

Zutaten für 4 Personen

Macaron Boden und Deckel mit Passionsfruchtsorbet:

125 g	Mandelmehl, fein
125 g	Puderzucker, gesiebt
10 g	Kakao-Pulver, dunkel
50 g	Eiweiss
43 g	Eiweiss
2 g	Eiweisspulver (Sosa)
100 g	Zucker
25 g	Wasser
240 g	Passionsfruchtsorbet

Schokoladen-Passionsfrucht Cremeux:

90 g	Schokolade, dunkel 65 %
50 g	Rahm
50 g	Milch
100 g	Passionsfruchtsaft, ohne Zucker
2 Stk.	Eigelb
20 g	Zucker

Schokoladen-Biskuit:

80 g	Mandelmehl, fein
80 g	Zucker
10 g	Mehl
10 g	Kakao-Pulver, dunkel
4 Stk.	Eier

Passionsfrucht-Vanille-Gel:

150 g	Passionsfruchtsaft, ohne Zucker
70 g	Zucker
30 g	Wasser
50 g	Portwein, weiss
1	Vanillestange, halbier und Mark gelöst
3,5 g	Agar-Agar

### ZUBEREITUNG:

#### Macaron Boden und Deckel mit Passionsfruchtsorbet

Sämtliche Zutaten für den Macaron abwiegen. Mandelmehl und Puderzucker miteinander vermengen. Eiweiss und Kakao Pulver hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse -errühren. Eiweiss und Eiweisspulver mit einem Handrührgerät anschlagen. Zucker mit Wasser auf 121 C° erhitzen. Heisse Zucker-Wasser-Lösung unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät in die angeschlagene Eiweiss-Masse geben, diese steif schlagen.

Zum Schluss die steif geschlagene Masse unter die Kakao-Masse heben. Fertigen Macaron-Teig in einen Dressiersack geben und auf eine Backmatte aufdressieren. Macarons bei 180 C°, 6 Minuten bei geschlossenem Zug und darauf 3 Minuten bei offenem Zug backen. Macaron mit Passionsfruchtsorbet befüllen und einfrieren.

#### Schokoladen-Passionsfrucht Cremeux

Rahm, Milch und Passionsfruchtsaft aufkochen. Heisser Fond mit dem Eigelb und Zucker zur Rose abziehen. Masse passieren. 200g der passierten Masse, heiss über die Schokolade geben. Zu einer homogenen Masse verrühren. Mindestens 24h kaltstellen. Cremeux in einem Dressiersack abfüllen.

#### Schokoladen-Biskuit

Alle Zutaten abwiegen und miteinander mixen. Masse in einen Rahmbläser abfüllen. Masse aus dem Rahmbläser in einen Café-to-go-Becher abfüllen und in der Mikrowelle backen. Biskuit auskühlen lassen.

#### Passionsfrucht-Vanille-Gel

Alle Zutaten aufkochen. Vanillestange herausnehmen und Masse auskühlen lassen. Kalte und feste Masse mixen und in eine Kunststoff-Spritzflasche abfüllen.

### **ANRICHTEN**

Schokoladen-Macaron mittig auf den Dessertteller dressieren. Auf den Deckel den Biskuit, die Cremeux und Passionsfrucht-Gel anrichten. Mit Schokolade, Blüten und Kresse.

### **DEKOR:**

Schokolade, Blüten und Kresse





WIR SORGEN FÜR  
**LICHTBLICKE**



[audiorentclair.com](http://audiorentclair.com)

AudioRent Clair GmbH | Industriestr. 111 | CH- 4147 Aesch | +41 61 756 98 00

Intelligent, clownesque, urkomisch – so lässt sich die Show der beiden kanadischen Künstler **Emile Carey** und **Marie-Claude Chamberland** beschreiben. Das Liebespaar bietet eine einzigartige Mischung aus Jonglage und Oper, wo Fantasie, Absurdität und Selbstironie im Mittelpunkt stehen.

Emile ist Absolvent der National Circus School of Montreal und seit über zwanzig Jahren international mit hochkarätigen Jongliernummern, unter anderem im Cirque du Soleil, erfolgreich.

Marie-Claude studierte Theater und klassischen Gesang, bevor sie die Kunst des Clowns erlernte.

Die Show ist ein sensibles und verspieltes Zusammenspiel – und nichts für schwache Blasen.

CONFÉRENCE/COMEDY KANADA

# LA BANDE ARTISTIQUE



sss  
*Les Quatre Saisons*

CATERING

Die exquisite Küche von  
Claudio Stöckl kann man nicht nur  
im Palazzo Colombino geniessen,  
sondern auch privat bestellen.

Für jeden Anlass  
und für jedes Budget haben  
wir das passende Angebot.

Les Quatre Saisons Catering by BâleHotels

Clarastrasse 43 | CH-4005 Basel

+41 (0)61 690 87 40

[info@lesquatresaisons.ch](mailto:info@lesquatresaisons.ch) | [lesquatresaisons.ch](http://lesquatresaisons.ch)



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS  
BASEL EUROPE

Das Pullman Basel Europe  
ist Ihr perfekter Rückzugsort  
mit exklusivem Flair  
im Zentrum Kleinbasels.

Our World is your playground!

**PULLMAN BASEL EUROPE by BâleHotels**  
CLARASTRASSE 43 - POSTFACH - 4005 BASEL  
+41 (0)61 690 80 80  
[HOTEL-EUROPE@BALEHOTELS.CH](mailto:HOTEL-EUROPE@BALEHOTELS.CH)  
[PULLMAN-BASEL-EUROPE.COM](http://PULLMAN-BASEL-EUROPE.COM)

**AERIAL HOOP KANADA**

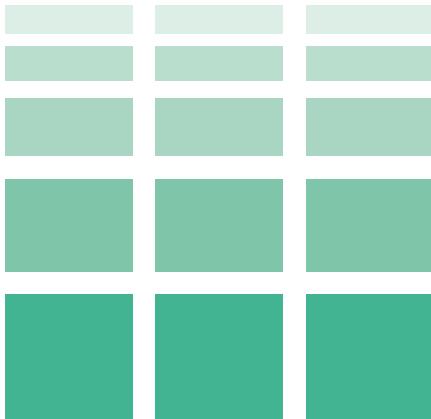
# **JULIA STEWART**



**Julia Stewart** ist eine leidenschaftliche Zirkuskünstlerin, die kühne Körperkunst mit berührendem Storytelling verbindet.

Ausgebildet an der National Circus School in Montreal, spezialisierte sie sich auf Aerial Hoop, tritt aber auch in Duo-Akrobatik, Banquine, „3 Highs“ und Tanz auf. Engagements führten sie zu Compagnien wie Palazzo, Krystallpalast, The 7 Fingers, Virgin Voyages und Circus Monti.

Ihre Auftritte zeichnen sich durch technische Präzision, emotionale Präsenz und ansteckende Authentizität aus. Bekannt für ihre Positivität, Anpassungsfähigkeit und ihren Teamgeist begeistert sie solo wie im Ensemble mit einer Kunst, die mutig, poetisch und unvergesslich ist.



# K T B

## Ihre Adresse für

- Buchhaltungen
- Steuererklärungen
- Betriebsberatungen
- Revisionen
- Liegenschaftsverwaltungen

## KTB-Treuhand

Eulerstrasse 54  
4009 Basel  
Tel.: 061 271 88 55

10

12

Ihre Kultur –  
unser Service!

Plakataushang  
Flyer Service  
Eventpersonal  
**kulturservice.ch**

**S.E.A.** [www.kulturservice.ch](http://www.kulturservice.ch) – [sea@kulturservice.ch](mailto:sea@kulturservice.ch)  
Belchenstrasse 2a | 4011 Basel | +41 (0)61 271 26 06

# **HAND AUF HAND KUBA** **DUO** **LOYALTY**

Rosanna Ruiz Herrera und Nguyen Rosa Rosete zeigen eine Hand-auf-Hand-Nummer, die Köpfe verdreht und Herzen schneller schlagen lässt. Kubanische Power trifft präzise Perfektion, Kraft verschmilzt mit graziöser Leichtigkeit – eine Performance für die Sinne, die Shows zum Glitzern bringt.

Nähe, Vertrauen und akrobatische Brillanz – stets mit einer Prise Mut, die das Publikum mitreisst. Ihr Stil verbindet technische Spitzenleistung mit echter Gefühlstiefe und macht jede Nummer zu einem unvergesslichen Moment.



# JETZT UMSTEIGEN AUF DAB+

## BASILISK

### DIE BESCHTE HITS

DAS RADIO FÜR DIE REGION AM BESTEN  
AUF DAB+, ONLINE UND IN DER APP



BASILISK APP



Seit 1838 bringt Maison Deutz die Eleganz und Authentizität der Champagne weltweit zum Ausdruck. Der Deutz Brut Classic verkörpert diese Qualität mit seiner sorgfältig ausgewählten Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Diesen Champagner sowie das vollständige Sortiment von Deutz und auch weitere weltbekannte Weine finden Sie im Online-Shop von [casadelvino.ch](http://casadelvino.ch)



Proudly presented by  
**CASA**  
del**VINO**

**SÄNGERIN UKRAINE**

# **SUNNY ZHURBA**

**Sunny Zhurba** bringt mit Retro-Ästhetik und Pin-up-Stil eine unverwechselbare Ausstrahlung auf die Bühne. Sie überzeugt mit starkem Gesang, Charisma und direkter Publikumsverbindung – ihre Shows sind stilvoll, charmant und atmosphärisch.

Als Songwriterin und Gründerin ihres Projekts „Zhurba“ veröffentlicht sie eigene Songs und führte Regie bei ihren Musikvideos. Der Clip zu „Secret Places“ erreichte über 100.000 YouTube-Aufrufe.

Mehr als elf Jahre war sie Mitglied der Frauenband „Freedom Jazz“, Finalistin beim ukrainischen Eurovision-Vorentscheid 2019 und trat mit Stars wie Alicia Keys, Lionel Richie und Thomas Anders auf.



# Die Welt aus Basler Perspektive.

Darüber spricht die Region.



Basel **jetzt**

Das Newsportal von Telebasel

# EPOS

"Mit Leidenschaft und Teamgeist – Ihr Event, unser Handwerk"

EPOS Schweiz AG

| info@epos-schweiz.ch

| +41 44 222 00 44



**Pavel Stankevich** gehört zu den talentiertesten, fleissigsten und aussergewöhnlichsten Künstlern im Reich der Equilibre. Seine Kunst besticht durch eine unverwechselbare Schönheit und Präzision in jeder Bewegung, die nahezu magisch wirkt.

Er war Teilnehmer der Show „Das Supertalent“ und Bronzemedallengewinner beim Festival Mondial du Cirque de Demain in Paris. Obwohl er erst mit 15 Jahren als Artist begann, wurde sein akrobatisches Talent schnell entdeckt. Pavel Stankevich präsentiert eine herausragende Equilibre-Nummer, die Kraft, Eleganz, Konzentration und Schönheit vereint. Jede Bewegung zelebriert Präzision und ästhetische Kraft – ein Reiz für Augen und Sinne gleichermaßen. Wer diese Performance erlebt, wird von der Dramatik des Augenblicks mitgerissen und erhält das Gefühl, Zeuge einer überwältigenden Kunstform zu sein.

Männer, haltet eure Frauen fest: In seiner Nähe wird selbst der Atem zum Applaus. Fantastisch, einfach fantastisch.

**EQUILIBRE UKRAINE**  
**PAVEL**  
**STANKEVICH**

# AUCH FLORISTEN SIND ARTISTEN

WIR SIND  
UMGEZOGEN!

TWINTEN ...  
und liefern lassen!



Jetzt bequem per  
Whatsapp bestellen!



FLORISTIK IM GELLERT  
[mail@blumen-eric.com](mailto:mail@blumen-eric.com)

**Eric**  
[www.blumen-eric.com](http://www.blumen-eric.com)

AUCH SONNTAGS GEÖFFNET  
+41 (0) 61 681 34 34

**ROLLA BOLLA UKRAINE**

# **OLEG TIURIN**

**Oleg Tiurin** ist Spezialist für Rolla-Balance-akte. Mit mehr als einem Jahrzehnt internationaler Erfahrung beeindruckt er durch die Verbindung von technischer Präzision und kreativer Erzählkunst. Jede Darbietung ist sorgsam kuratiert, um Aufmerksamkeit zu fesseln und emotionale Momente durch die Kunst des Gleichgewichts zu schaffen.



# **Schenken Sie Sicherheit!**

Schenken Sie Mobilität und Bequemlichkeit.  
Schenken Sie Taxi-Fahrten.

**Taxi-Gutscheine können Sie bestellen  
unter Telefon: 061 690 70 22.**

Überraschen Sie Ihre Lieben  
mit unseren Taxigutscheinen  
in von Ihnen gewünschter Höhe.



**061 222 22 22**

**Taxi-Zentrale AG Basel**

**JONGLAGE NIEDERLANDE**

# **ELENA GAMBI**

**Elena Gambi** verbindet ihre Ballettausbildung mit Jonglage zu einer einzigartigen Darbietung. An der Royal Academy of Dance begann ihre Laufbahn, bevor sie ihre Jonglierfähigkeiten perfektionierte.

In ihrer Show verschmelzen die Anmut des Balletts und die technische Komplexität des Jonglierens. Fliessende Bewegungen und tänzerische Eleganz machen ihren Auftritt zu einem visuellen Erlebnis.



**DAS BUSINESS-  
NETZWERK  
MIT STARKEN  
IMPULSEN,  
DEN RICHTIGEN  
PARTNERN UND  
UNVERGESSLICHEN  
EVENTS.**



**EINRAD/SCHALEN PAGODE CHINA**

# **GUO JINGJING**

Die junge chinesische Artistin  
**Guo Jingjing** begeistert mit akrobati-  
schem Können auf dem Hochstuhl.

Sie bringt traditionelle chinesische  
Akrobatik einem Weltpublikum nahe –  
eine Mischung aus Können, Kraft und  
Eleganz mit Elementen klassischer  
darstellender Künste.



# 11 Palazzi in Basel und Riehen.

Wir sind überall in Ihrer Nähe. Ob als Privatkundin oder -kunde, im Private Banking oder als Institutionelle – bei uns sind Sie immer an der richtigen Adresse. Von Basel. Für Basel. Seit 1899.

[www.bkb.ch](http://www.bkb.ch)



## IM HERZEN DER STADT



SIEBE  
DUPF  
WEINE

Ihr Genuss  
ist unsere Passion



Champagne Mandois  
exklusiv bei Siebe Dupf Weine

Liestal

Siebe Dupf Kellerei AG  
Kasernenstrasse 25  
4410 Liestal  
+41 61 921 13 33  
[info@siebe-dupf.ch](mailto:info@siebe-dupf.ch)

Basel

ENOTHEK Siebe Dupf  
Grenzacherstrasse 62  
4058 Basel  
+41 61 261 40 50  
[basel@siebe-dupf.ch](mailto:basel@siebe-dupf.ch)

[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)



# SCHWANENSEE

„KLASSISCHE  
BALLETTKUNST  
IN IHRER  
REINSTEN FORM“

PRÄSENTIERT VOM

## Kyiv Classic Ballet

03.01.2026 BASEL MUSICAL THEATER  
04.01.2026 ZÜRICH KONGRESSHAUS  
05.01.2026 BERN BERNEXPO FESTHALLE



Tickets und Infos:  
[WWW.ACTNEWS.CH](http://WWW.ACTNEWS.CH)

**STRAPATEN UKRAINE**

# **DUO SATELLITE**

Angelina Prokhorova und Roman Kronzhko schweben, schwingen und tanzen an den Strapaten durch die Luft. Ihre Performance kombiniert Kraft, Körperbeherrschung und choreografische Raffinesse mit einzigartigen Tricks, von denen viele ihre eigenen Kreationen sind.

2024 gewannen sie Bronze beim Internationalen Festival in Almaty. Angelina ist ausgebildete Sportlerin, moderne Tänzerin und Choreografin mit umfangreicher Bühnenerfahrung, die auch unterrichtet und choreografiert.





reddot winner 2024

## Die intelligente Art Wäsche zu trocknen.

Mit dem original secomat Raumluft-  
Wäschetrockner.



[secomat.ch](http://secomat.ch)



# DAS PALAZZO COLOMBINO SHOW- BALETT

Das **Palazzo Colombino** Show-Ballett setzt sich aus internationalen Tänzerinnen und Tänzern zusammen, die es bestens verstehen, ihre Körper meisterhaft in Szene setzen.

Unter der Leitung der russischen Choreographin **Julia Eseeva** verzaubern sie das Publikum temperamentvoll, sinnlich, anmutig, frech und erotisch.

Feurige Rhythmen, farbenprächtige Kostüme und leidenschaftliche Tänzeinlagen machen ihre Show zu einem festen Bestandteil des Palazzo Colombino.





# PEUGEOT

## 3008 4X4

AUSSERGEWÖHNLICH.  
FASZINIEREND.  
UNVERGESSLICH.

AB SOFORT  
BEI UNS IM  
SHOWROOM



WIR WÜNSCHEN IHNEN SPEKTAKULÄRE  
UNTERHALTUNG IM PALAZZO COLOMBINO!



**Emil Frey** Basel-Dreispitz  
[emilfrey.ch/dreispitz](http://emilfrey.ch/dreispitz)

# MUSIK & REGIE

PIANO POLEN

**TOMASZ  
KROL**



Der in Lodz geborene Pianist **Tomasz Krol** zeigte schon früh seine aussergewöhnliche Begabung. Nach seinem Studium an der Musikhochschule Lodz arbeitet er für polnisches Fernsehen und Radio, begleitet bekannte Sänger und tourte mit Al Martino.

Seit Jahrzehnten begeistert er das Publikum im Palazzo Colombino, wo er zur Weihnachtszeit regelmässig auftritt.

CHOREOGRAPHIE RUSSLAND

**JULIA  
ESEEEVA**



Bereits im Alter von vier Jahren war **Julia Eseeva** klar, dass Tanz und rhythmische Bewegung ihr Leben bestimmen würden. Mit viel Leidenschaft und Temperament schlug sie schon sehr früh den Weg einer professionellen Tänzerin und späteren Choreographin ein und reiste durch die ganze Welt.

2010 kam sie nach Deutschland und konnte sofort ihr kreatives Können erfolgreich unter Beweis stellen. Mehrere Jahre leitete Julia erfolgreich das Europapark-Ballett sowie diverse andere Galas und Shows.

REGIE DEUTSCHLAND

**MORITZ  
HAUG**



Früh entdeckte **Moritz Haug** seine Leidenschaft für das Varieté und den Zirkus.

Mit einem Studium der Theater- und Filmwissenschaften sowie der Erfahrung als Regisseur, Co-Regisseur und Produktionsleiter bringt er Kreativität und Vielseitigkeit ins Palazzo Colombino.



So erstklassig wie die Unterhaltung im **Palazzo Colombino** sind auch die über 2500 digitalen und analogen Werbeflächen in der Stadt Basel.

Jetzt entdecken  
[apgsga.ch/basel](http://apgsga.ch/basel)

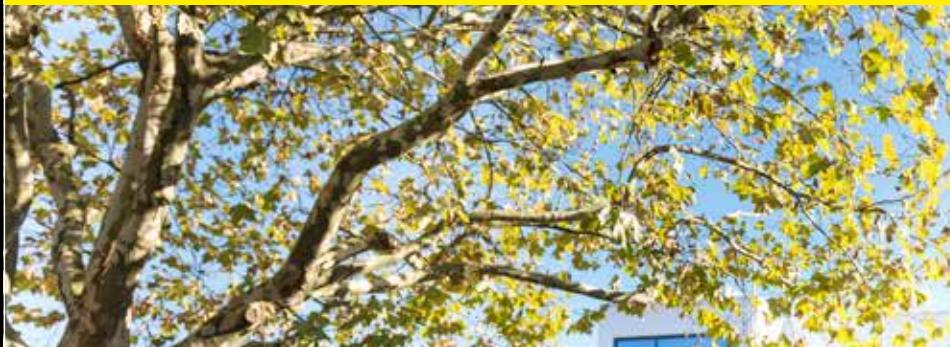
 **APG|SGA**  
Out of Home Media

**K. Schweizer AG**  
Hagmattstrasse 11, 4123 Allschwil  
+41 61 699 37 37, [www.ksag.ch](http://www.ksag.ch)

**K. Schweizer** 

## Ihr Elektro-Partner vor Ort

Installationen, Services, Telematik, Informatik, Automation



360° Schweizer Elektrotechnik



Ein Unternehmen der **Burkhalter**  
Group

# FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Feiern Sie den Jahreswechsel  
im Spiegelpalast!

## Silvester im Palazzo Colombino

Rutschen Sie gemeinsam mit Freunden und der Familie sowie den Künstlern des Palazzo Colombino stilyvoll ins Neue Jahr – bei Musik, Tanz, einem delikaten Mitternachtsbuffet und edlen Getränken.

Stärken Sie sich mit unserem Silvester-Gourmet-Menü mit einen besonderen Extra-Gang für eine lange Silvesternacht.

Traditionsgemäss legt ein Top-DJ auf und lässt Sie mit den besten Hits von heute und morgen ins Neue Jahr tanzen.

### ALS BESONDEREN MITTERNACHTS-SNACKS SERVIEREN WIR IHNEN:

#### Austern

Tatar vom Black Angus Rind  
auf einem Brioche Tale  
Parmesan / Balsamico / Hummus  
Crevette im Wasabi-Mantel / Soja-Mayo  
Gebackenes Mini-Wintergemüse  
im Tempura / New Roots-Kräuter-Creme  
Mini Variation Canapés  
Mini Flammkuchen Classic / Griechisch  
Feingebäck

## Exklusiv-Tische

Geniessen Sie den Abend in vollen Zügen nur unter sich.

Buchen Sie einen Exklusivtisch zzgl. CHF 20.- pro Person.

## Rendez-Vous- Tische

Geniessen Sie einen romantischen Abend in Zweisamkeit.

Buchen Sie einen exklusiven Tisch für zwei Personen im Innenraum mit bester Sicht auf die Bühne zzgl. CHF 30.- pro Person.

## Geburtstag im Palazzo Colombino

Tauchen Sie ein in die glitzernde Welt des nostalgischen Spiegelpalasts, lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie das Geburtstagsdessert – ein vergnüglicher Abend für alle Sinne wartet auf Sie.

### TICKETS ERHÄLTLICH UNTER

[www.palazzocolombino.ch](http://www.palazzocolombino.ch)

per E-Mail an

[palazzobs@actertainment.ch](mailto:palazzobs@actertainment.ch)

oder telefonisch unter

+41 (0)61 226 90 09





16.12.2026 BERN FESTHALLE  
17.12.2026 ZÜRICH HALLENSTADION  
18.12.2026 BASEL ST. JAKOBSHALLE

**act**  
ENTERTAINMENT Tickets und Infos:  
[WWW.ACTNEWS.CH](http://WWW.ACTNEWS.CH)

30 ATEMBERAUBENDE JAHRE



02.03.2027 ZÜRICH HALLENSTADION  
03.03.2027 GENF ARENA

**act**  
ENTERTAINMENT Tickets und Infos:  
[WWW.ACTNEWS.CH](http://WWW.ACTNEWS.CH)



WÜRBURGER AG



WIR  
SCHAFFEN  
**RAUM**  
UND NEHMEN  
**SCHWERES**  
LEICHT

[www.wuerzburger.ch](http://www.wuerzburger.ch)  
 [info@wuerzburger.ch](mailto:info@wuerzburger.ch)



**W** BÜROPAVILLON

**W** SCHULE / KITA



**W** BAUSTELLEN

**W** EVENTS



**W** WÜRBURGER AG  
RAUMEINHEITEN

Langenhagstrasse 72 [www.wuerzburger.ch](http://www.wuerzburger.ch) +41 (0)61 378 91 11  
CH-4127 Birsfelden [info@wuerzburger.ch](mailto:info@wuerzburger.ch)

# XL bei Komfort, Platz, Reichweite und Infotainment:

Der neue **Citroën C5 Aircross** wünscht  
Ihnen XL Unterhaltung im Palazzo Colombino!

AB SOFORT  
BEI UNS IM  
SHOWROOM



**Emil Frey** Basel-Dreispitz  
[emilfrey.ch/dreispitz](http://emilfrey.ch/dreispitz)



**CITROËN**

# FÜR IHREN FIRMENANLASS

## EXKLUSIV- UND GRUPPENBUCHUNGEN

Der Spiegelpalast kann auch exklusiv für Firmen-/Gruppenanlässe gebucht werden.

Sie ermöglichen Ihnen Geschäftspartnern, Mitarbeitern oder Freunden ein unvergessliches Erlebnis und geben Ihrem Abend eine persönliche, unverwechselbare Note.

**Bei Exklusivbuchungen sind folgende Zusatzleistungen möglich:**

- Integration Ihrer Wünsche in die Show
- Ihre persönliche Ansprache vor und nach dem Programm
- Persönliche Betreuung vor, während und nach der Veranstaltung
- Bereitstellung der vorhandenen Haustechnik
- Getränke- & Menükarte mit individuellem Logo
- ... und vieles mehr

## ZELTVERMIETUNG

Der Spiegelpalast kann auch tagsüber für Seminare, Konferenzen und sonstige Anlässe gemietet werden.

Für kulinarische Köstlichkeiten steht Ihnen unsere Küchenmannschaft gerne zur Verfügung und auch unsere Künstler treten auf Wunsch gerne auf.

Unser Spiegelpalast kann das ganze Jahr über auch für eigene Anlässe gemietet werden.



**Kontakt: act entertainment AG, Telefon: +41 (0)61 226 90 09 | E-Mail: [palazzobs@actentertainment.ch](mailto:palazzobs@actentertainment.ch)**

Fordern Sie unsere Broschüre für die Zeltvermietung unverbindlich an! Wir beraten Sie gerne.

# DAS PALAZZO COLOMBINO - TEAM BASEL

**Veranstalter**  
act entertainment ag

**Produktion**  
Thomas Dürr  
Clemens Zipse

**Regie**  
Moritz Haug

**Choreografie**  
Julia Eseeva

**Musikalische Leitung**  
Tomasz Krol

**Künstlerische Leitung / Booking / Casting**  
Ursula Haug  
Clemens Zipse

**Künstler**  
Dmitro Biliak  
Emile Carey  
Marie Claude Chamberland  
Elena Gambi  
Rosanna Ruiz Herrera  
Sandra Arroyo Hurtado  
Guo Jingjing  
Yana Kapusta  
Tomasz Krol  
Tefiana Lotiuk  
Oleksandra Maliuta  
Anzhelika Mosiichuk  
Mathias Payen  
Angelina Prokhorova  
Roman Kronzhko  
Nguyen Rosa Rosete  
Pawel Stankevych  
Julia Stewart  
Oleg Tiurin  
Oleksandra Zhurba

**Gastronomische Leitung**  
Björn Ambrosch

**Küchenchef**  
Claudio Stöckl

**Küche**  
Alexander Baral  
Ozan Bingöl  
Johannes Herr  
Beatrice Lauber  
Alexander Maier  
Detlef Vogt

**Operative Leitung**  
Erika Kuba

**Stv. Leitung**  
Carmen Nuzzo

**Chef de Service**  
David Mylius

**Service**  
Samia Belhaj  
Patrizia Buchheimer  
Antje Burkard  
Michaela Eveno  
Antonino Gambino  
Mauro Henriques  
Niko Katsamanis  
Anna Masic  
Mantao McLean  
Rohit Mohanty  
Tanguy Rozzi  
Mariola Schürch  
Kocsis Valentina

**Chauffeur/Allrounder**  
Mario Juric  
Robert Krstevski

**Office Service**  
Karagiannis Ioannis  
Kostopoulos Panagiotis  
(Panos)

**Abendspielleitung**  
Darwin Zulkifli

**Stv. Abendspielleitung**  
Sara De Mattia

**Stagemeager**  
Valentino Wittmer

**Technischer Dienst**  
Marco Muscará  
Cajus Ohrem

**Lichtdesign**  
Marc Hoffman

**Licht und Ton**  
Alban Früh

**Garderobe**  
Julie Berli

**Security**  
Bernhard Denzinger

**Marketing**  
Stefano Cester

**Grafik**  
Andreas Hamann

**Druck**  
Gabi Furtwängler

**Menüfotos**  
Tobias Sutter

## VIELEN DANK AN UNSERE PARTNER

### MEDIENPARTNER

**teleBasel**

**BASILISK**  
DIE BESCHTE HITS

 **APG|SGA**  
Out of Home Media

**THIS IS  
BASEL**

 **WÜRZBURGER**  
RAUMEINHEITEN

**061 222 22 22**  
Taxi-Zentrale AG Basel

  
**Les Quatre Saisons**  
CATERING

Seien Sie wieder unser Gast vom

**20.11.2026 BIS ZUM 10.01.2026**

Freuen Sie sich jetzt schon auf eine komplett neue Show und exzellente Menükreationen.

**WWW.PALAZZOCOLOMBINO.CH**

Besuchen Sie das Palazzo Colombino auch auf Facebook und Instagram  

# JAPANISCHE HANDWERKSKUNST, ÄSTHETIK UND PERFORMANCE:



Der neue Mazda6e wünscht Ihnen vollendeten  
Kunstgenuss im Palazzo Colombino!

AB SOFORT  
BEI UNS IM  
SHOWROOM



Emil Frey Basel-Dreispitz

[emilfrey-baseldreispitz.mazda.ch](http://emilfrey-baseldreispitz.mazda.ch)

