



CATERING & EVENTS

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt. Wir bieten Lebensfreude und unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Eingebettet ist unsere Unternehmung in die in Basel verankerte Wyniger Gruppe. Aus Überzeugung folgen wir der Philosophie der Gruppe und setzen auf Qualität in jeglicher Hinsicht. Wir haben die Formulierung unseres Angebotes bewusst einfach und verständlich gehalten. Genügend Informationen für Sie, um zu wissen was wir Ihnen bieten können und genügend Spielraum für uns, um Sie zu überraschen und zu überzeugen. Selbstverständlich aber planen wir jedoch auch Ihren Event massgeschneidert mit weitergehenden Angeboten. Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen.

Durch jahrelange Erfahrung mit vielen zufriedenen Kunden können wir uns, dies mit gutem Gewissen, als starken Partner für Ihren Anlass anbieten. Wir unterstützen Sie massgeschneidert und nach Bedarf in Ihrer Rolle als Gastgeber oder übernehmen diese auf Ihren Wunsch komplett. Ob Seminar, Firmenfest, Privatanlass, Vereins- oder Kulturveranstaltung: Wir sind gerne für Sie da, dort wo Sie uns brauchen. Weit über tausende jährlich organisierte Veranstaltungen in der Gruppe dienen uns als Referenz.

Inhaltsübersicht

🕒 Getränke Vorschläge

- 🕒 Alkoholfreie Getränke
- 🕒 Bier
- 🕒 Schaumweine
- 🕒 Weissweine
- 🕒 Roséweine
- 🕒 Rotweine

🕒 Häppchen Werkstatt

- 🕒 Häppchen Variationen
- 🕒 Aperó Packages

🕒 Menu Werkstatt

- 🕒 Vorspeisen
- 🕒 Hauptgänge
- 🕒 Dessert
- 🕒 Menus

🕒 Preise & Dienstleistungen

🕒 Stornierungsbedingungen

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1 L	CHF 7.00
Softgetränke	0.33 L	CHF 4.00
Orangensaft	1 L	CHF 8.00
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF 7.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF 18.50
Kaffee / Espresso	1Tasse	CHF 4.00
Tee	1Tasse	CHF 4.00

Bier

Heller Engel – Stadtmauer Brauer	0.33 L	CHF 6.00
----------------------------------	--------	----------

Schaumwein

Prosecco Nudo Extra Dry DOC Italien, Colli del Soligo (Glera)	0.75 L	CHF 46.00
Crémant d'Alsace AOC Brut Prestige Frankreich, Valentin Zusslin (Pinot Blanc)	0.75 L	CHF 51.00
Champagne AOC Brut Prestige Frankreich, Pierre Mignon (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	0.75 L	CHF 81.00

Weisswein

Roero Arneis DOCG 2018 Italien, Enrico Vaudano & Figli (Roero Arneis)	0.75 L	CHF 36.00
Pinot Grigio DOP delle Venezie 2018 Italien, Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio)	0.75 L	CHF 41.00
Grauer Burgunder Weiler Schlipf 2016 Deutschland, Weingut Schneider (Grauer Burgunder)	0.75 L	CHF 43.00
Riesling AOC Bollenberg, 2016 Frankreich, Valentin Zusslin (Riesling)	0.75 L	CHF 43.00
Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2015 Frankreich, Domaine Olivier et Corinne Merlin (Chardonnay)	0.75 L	CHF 53.00
Baselbieter Kerner VdP 2018 Schweiz, Kellerei Siebe Dupf (Kerner)	0.75 L	CHF 44.00
Sauvignon Blanc AOC 2018 Schweiz, Weingut Jauslin (Sauvignon blanc)	0.75 L	CHF 53.00
Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2018 Österreich, Schmelz (Grüner Veltliner)	0.75 L	CHF 44.00

Rosé

Languedoc AOC L'Orée Rosé 2018 Frankreich, Domaine de Fabrègues (Cinsault, Grenache, Syrah)	0.75 L	CHF 37.00
--	--------	-----------

Rotwein

Rioja Egomei DOCa 2015 Spanien, Finca Egomei (Graciano, Tempranillo)	0.75 L	CHF 52.00
Gigondas AOC 2016 Frankreich, Mas des Restanques (Grenache, Syrah)	0.75 L	CHF 47.00
Langhe DOC Sito Moresco 2016 Italien, Angelo Gaja (Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon)	0.75 L	CHF 79.00
Puro Malbec 2017 Argentinien, Dieter Meier (Malbec)	0.75 L	CHF 47.00
Barbera d'Alba DOC 2017 Italien, Revello (Barbera)	0.75 L	CHF 41.00
Spätburgunder Weiler Schlipf CS 2016 Deutschland, Weingut Schneider (Pinot Noir)	0.75 L	CHF 43.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG 2013 Italien, Luigi Righetti (Corvina, Rondinella)	0.75 L	CHF 67.00
Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2018 Schweiz, Weingut Jauslin (Pinot Noir)	0.75 L	CHF 48.00
Pinot Noir AOC Hohle Gasse 2018 Schweiz, Weingut Jauslin (Pinot Noir)	0.75 L	CHF 69.00
Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2017 Schweiz, Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet)	0.75 L	CHF 44.00
Nectar Dei IGT 2014 Italien, Fattoria Nittardi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)	0.75 L	CHF 81.00
Médoc AOC Croix de Mai 2015 Frankreich, Château Croix de Mai (Merlot, Petit Verdot, Malbec)	0.75 L	CHF 57.00
Languedoc AOC L'Orée rouge 2015 Frankreich, Domaine des Fabrègues (Mourvèdre, Cinsault)	0.75 L	CHF 34.00
Ad Astra IGT 2016 Italien, Fattoria Nittardi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc)	0.75 L	CHF 50.00
Toro DO Romanico 2017 Spanien, Teso la Monja (Tempranillo)	0.75 L	CHF 44.00
Ribera del Duero DO Parada de Atauta 2016 Spanien, Dominio de Atauta (Tempranillo)	0.75 L	CHF 50.00

Dies ist ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge bei Bedarf.

Häppchen Variationen

FLEISCH

	PREISE PRO PERSON
Poulet-Speck-Terrine mit Sauerrahm-Kräuter-Dip und mariniertem Spargel	CHF 5.60
Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 4.70
Siedfleischsalat mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Karotten	CHF 5.00
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Balsamico-Reduktion und Spargel-Erdbeer-Salat	CHF 7.30
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Holunderblüten-Weisswein-Gelee	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 5.90
Roastbeef mit Koriander-Chili-Limetten-Mayonnaise und grünem Spargel mit Sesam	CHF 7.60
Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee und Brioche	CHF 8.80

VEGETARISCH

Spargelsalat mit Erdbeeren	CHF 4.90
Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse und Cashewnüssen	CHF 3.60
Crostini mit hausgemachtem Antipasti und Frischkäse	CHF 3.10
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt (Belag Mandeln, mit Mohn und Grana Padano)	CHF 2.70

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und mariniertes Pfälzer Rüben	CHF 4.90
Pochiertes Forellenfilet (IT) mit Meerrettich, Safranblini und eingelegtem Randen	CHF 5.50
Marinierte gebratene Riesencrevette mit eingelegtem Rettich	CHF 4.70

CUBES

UNSERE GÄSTE, KUNDEN UND MITARBEITER SCHÄTZEN DIE KOMPLETT HAUSGEMachten WÄHEN ZU JEDER JAHRESZEIT SEHR. DER TEIG FÜR DEN BODEN WIRD MIT BASELBIETER GETREIDE AUS DER GRAFMÜHLE MAISSPRACH FRISCH IM HAUS HERGESTELLT UND VERARBEITET. FÜR APÉROS SCHNEIDEN WIR DIE WÄHEN IN KLEINE VIERECKE, DIE «CUBES».

Cubes mit Lauch, Pekannüssen und Käse (vegetarisch)	CHF 3.40
Cubes mit Spargel, Tomaten, Kräutern und Käse (vegetarisch)	CHF 4.90
Cubes mit Spargel, Morcheln und Käse (vegetarisch)	CHF 4.90
Cubes mit Lauch, Speck und Käse	CHF 3.40

ARTISAN-BRÖTLI WERKSTATT

IN FRANKREICH KENNZEICHNET SICH JEDER BÄCKER DER SEIN BROT NOCH SELBST FRISCH VOR ORT BÄCKT ALS „ARTISAN BOULANGER“. JEDER ANDERE BACKSHOP DARF SICH NUR „DEPOT DU PAIN“ NENNEN. WIR SIND STOLZ DARAUF UNSER BROT, FÜR DIESES ANGEBOT, SEIT 2015 FRISCH AUS BASELBIETER GETREIDE VON DER GRAFMÜHLE MAISSPRACH SELBST IM STEINOFEN ZU BACKEN UND FÜR SIE NACH WUNSCH ZU BELEGEN.

	PREISE PRO PERSON
Kochschinken	CHF 4.50
Luftgetrockneter Schweizer Grand-Cru-Schinken	CHF 6.60
Salami	CHF 4.60
Rauchlachs (NO)	CHF 6.70
Brie und Dörrobst (vegetarisch)	CHF 4.40
Ei mit Kräutern (vegetarisch)	CHF 4.20
Ei mit Curry (vegetarisch)	CHF 4.20
Antipasti und Büffelmozzarella (vegetarisch)	CHF 5.90
Humus und Kürbis (vegan)	CHF 4.90

WARME FRÜHLINGSSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.80
Spargel-Morchel-Risotto	CHF 6.90
Spargelsuppe	CHF 4.90
Rosa gegarter Kalbshüfte und Jus mit Spargel-Morchel-Risotto	CHF 8.90
Gebratenes Forellenfilet mit Petersiliensauce und Safran-Risotto	CHF 5.60
Linsensteak mit Meerrettichsauce und Karotten	CHF 3.90

SÜSS

Trifle (Schichtdessert) mit Rhabarber, Erdbeeren und Vanille	CHF 4.20
Fruchttörtchen mit Erdbeeren	CHF 4.70
Vanillecrème mit Erdbeersauce und Pistazien-Crumbel	CHF 4.40
Gebrannte Crème	CHF 3.60
Sacherschmitte	CHF 3.60
Rhabarberblechkuchen mit Streuseln	CHF 3.60

Apéro Packages

IM FOLGENDEN FINDEN SIE ZUSAMMENGESTELLTE ANGEBOTE. GERNE BERATEN WIR SIE AUCH INDIVIDUELL.

ARTISAN BOULANGER

EIN REIN KALTES ANGEBOT MIT BELEGTEN BRÖTCHEN.
ES IST EINFACH, GUT UND UNKOMPLIZIERT ALS
FINGERFOOD ZU GENIESSEN.

Ein belegtes Brötchen mit Salami

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

Ein belegtes Brötchen
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

Ein belegtes Brötchen
mit Brie und Dörrobst (vegetarisch)

CHF 17.70 PRO PERSON

NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO),
Frischkäse und mariniertes Pfälzer Rübchen

Windbeutel mit Geflügellebermousse
und Holunderblüten-Weisswein-Gelee

Gefüllte garnierte Eier
aus Schweizer Freilandhaltung

Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse
und Cashewnüssen

Sacherschnitte

CHF 19.10 PRO PERSON

GLASKLAR

EIN KALT- WARMES ANGEBOT MIT KLEINEN
GERICHTEN DIE IM ODER AUF GLAS SERVIERT
WERDEN.

Siedfleischsalat mit Frühlingszwiebeln,
Radieschen und Karotten

Poulet-Speck-Terrine
mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip
und Belugalinsensalat

Spargelsuppe

Spargel-Morchel-Risotto

Vanillecrème mit Erdbeersauce
und Pistazien-Crumbel

CHF 25.90 PRO PERSON

KLEIN UND FEIN

EIN KLEINES, REIN KALTES ANGEBOT BEI DEM WIR NUR
DAS EXKLUSIVSTE AUS UNSEREM ANGEBOT
SERVIEREN.

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken
mit Balsamico-Reduktion
und Spargel-Erdbeer-Salat

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR)
mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee
und Brioche

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Pochiertes Forellenfilet (IT) mit Meerrettich,
Safranblini und eingelegtem Randen

Trifle (Schichtdessert) mit Rhabarber, Erdbeeren
und Vanille

CHF 31.70 PRO PERSON

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Roastbeef mit Koriander-Chili-Limetten-Mayonnaise und grünem Spargel mit Sesam

Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse und Cashewnüssen

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und mariniertes Pfälzer Rübe

Rhabarberblechkuchen mit Streuseln

Vanillecrème mit Erdbeersauce und Pistazien-Crumbel

CHF 28.80 PRO PERSON

SKY IS THE LIMIT

UNSER GRÖSSTES (VORGEFERTIGTES) ANGEBOT AN EXKLUSIVEN KALTEN UND WARMEN GERICHTEN FÜR DIE BEGLEITUNG IHRES APERITIFS.

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee und Brioche

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Roastbeef mit Koriander-Chili-Limetten-Mayonnaise und grünem Spargel mit Sesam

Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse und Cashewnüssen

Spargelsuppe

Rosa gegarter Kalbshüfte und Jus mit Spargel-Morchel-Risotto

Trifle (Schichtdessert) mit Rhabarber, Erdbeeren und Vanille

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 48.60 PRO PERSON

FLYING ALL YOU MAY CAN EAT

UNSER GRÖSSTES UND UMFANGREICHSTES KALT-WARMES ANGEBOT. IDEAL FÜR DEN AUSGELASSENEN, UNGEZWUNGENEN UND LANGEN ABEND.

Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Holunderblüten-Weisswein-Gelee

Siedfleischsalat mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Karotten

Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse und Cashewnüssen

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Balsamico-Reduktion und Spargel-Erdbeer-Salat

Cubes mit Lauch, Speck und Käse

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Spargel-Morchel-Risotto

Vanillecrème mit Erdbeersauce und Pistazien-Crumbel

Sacherschmitte

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 53.30 PRO PERSON

Menü Werkstatt

KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.50
Poulet-Speck-Terrine mit Sauerrahm-Kerbel-Dip und Spargelsalat	CHF 18.60
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 23.60
Geflügelleberparfait mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee, Rhabarber und hausgemachtem Brioche	CHF 16.80
Hausgemachte Entenstopfleberterrine (FR) mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee, Rhabarber und hausgemachtem Brioche	CHF 28.50
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern dazu marinierter Spargel mit Erdbeeren (vegetarisch)	CHF 17.60

WARME VORSPEISEN

Haugemachte garnierte Wähe mit Lauch und Morcheln (vegetarisch)	CHF 15.90
Risotto mit Morcheln und frischen Kräutern (vegetarisch möglich)	CHF 21.60
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Jus und Risotto mit Morcheln und frischen Kräutern	CHF 27.80
Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Petersiliensauce und Safran-Risotto	CHF 19.40
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce, Kartoffel-Erbсен-Püree und Holunderblüten glacierte Karotten	CHF 23.40

SUPPEN

Spargelsuppe mit Einlage und Kräutern	CHF 12.40
Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch	CHF 9.60
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+CHF 3.80
Hummersuppe mit Blätterteiggebäck	CHF 22.80
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 14.50

HAUPTGÄNGE

Am Stück rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Risotto und glacierte Karotten mit Erbsen	CHF 62.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Polenta und glaciertem Kohlrabi mit frischen Kräuter	CHF 34.50
Ossobucco mit Zitrone und Petersilie dazu Stampfkartoffeln mit Olivenöl und Brüssler mit Orangen	CHF 38.90
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit Bärlauchkruste, Jus, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	CHF 37.50
Am Stück medium gebratenes Rindsfilet mit Jus, Hollandaise, neuen Kartoffeln und Spargel	CHF 61.00
Gebratene Pouletbrust mit Jus, Hollandaise, Kratzete und Spargel	CHF 42.50
Pappardelle mit Morchel-Rahm-Sauce, feinen Wurzelgemüsewürfeln, frischer Petersilie und gehobeltem Sprinz	CHF 34.00
Kohlrabi-Cordon-Bleu gefüllte mit Epaisse serviert mit Zitronenschnitz, hausgemachter Tomaten-Chutney und neuen gebratenen Kartoffeln mit geschmolzenen Zwiebeln und frischen Kräutern	CHF 28.50
Spargel nach polnischer Art mit gerösteten Butterbröseln, gehacktem Ei und frischer Petersilie dazu Salzkartoffeln	CHF 43.00

DESSERT / KÄSE

	PREISE PRO PERSON
Dessertvariation von Rhabarber, Erdbeere und Vanille	CHF 14.80
Vanillecrème mit Erdbeersauce und Pistaziencrumbel	CHF 8.70
Osterfladen mit Rum und Rosinen	CHF 8.90
Rhabarber-Himbeer-Kuchen mit Meringue und Vanillesauce	CHF 12.90
Weisses Schokoladenmousse mit grünem Pfeffer und Erdbeeren	CHF 8.90
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 8.90
Käseteller als Zwischengang	CHF 10.50
Dessertbuffet nach Absprache ab 40 Personen	CHF 16.50
Dessertbuffet nach Absprache mit Käse ab 40 Personen	CHF 21.50
Torte für Spezialanlass	ab CHF 6.70
Hochzeitstorte	ab CHF 8.90

TEEGBÄCK

Hausgemachtes Teegebäck	3 Stk.	CHF 2.60
Hausgemachter Osterfladen mit Rum und Rosinen		CHF 3.60

Menu Packages

GRUNDSÄTZLICH DÜRFEN SIE DAS MENU WIE AUFGEFÜHRT SELBST ZUSAMMENSTELLEN. INSPIRATIONEN WIE DAS AUSSEHEN KÖNNTE, AUCH IM SINNE EINER EMPFEHLUNG, FINDEN SIE NACHFOLGEND: GERNE BERATEN WIR SIE AUCH INDIVIDUELL.

ALL IN

Hausgemachte
Entenstopfleberterrine (FR)
mit Holunderblüten-
Weisswein-Gelee,
Rhabarber und
hausgemachtem Brioche

Hummercrèmesuppe (US)
mit Blätterteiggebäck

Gebratenes Forellenfilet
mit Petersiliensauce
und Safran-Risotto

Am Stück medium
gebratenes Rindsfilet
mit Jus, Hollandaise,
neuen Kartoffeln
und Spargel

Dessertvariation
von Rhabarber, Erdbeere
und Vanille

Teegebäck

CHF 149.10 PRO PERSON

EM BEBBI SY FESCHT

Hausgebeizter schottischer
Label Rouge Lachs
mit Apfel-Meerrettich,
Safranlinis, eingelegten
Gurken und Randen

Spargelsuppe
mit Einlage und Kräutern

Ossobucco mit Zitrone
und Petersilie dazu
Stampfkartoffeln
mit Olivenöl
und Brüssler mit Orangen

Weisses
Schokoladenmousse
mit grünem Pfeffer
und Erdbeeren

CHF 83.80 PRO PERSON

EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse
im Mantel
aus verschiedenen Pfeffern
dazu mariniertes Spargel
mit Erdbeeren (vegetarisch)

Rindsschmorbraten
mit Rotweinsauce, Polenta
und glaciertem Kohlrabi
mit frischen Kräuter

Rhabarber-Himbeer-Kuchen
mit Meringue
und Vanillesauce

CHF 65.00 PRO PERSON

Preise & Dienstleistungen

Mitarbeiter- und Logistik

Unsere Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Logistikkosten.
Die Dienstleistung unserer Köche als auch die Kosten der Anlassorganisation sind im Preis enthalten, die Servicemitarbeiter werden zusätzlich verrechnet. Dabei verrechnen wir pro Service-Mitarbeiter und Stunde CHF 45.— inklusive MWST sowie für die Serviceleitung vor Ort CHF 60.—pro Stunde

Gedeck

Wenn die Speisen und die Getränke durch uns geliefert werden, dann sind Geschirr, Besteck und Tischwäsche in den Preisen inbegriffen. Sollten die Getränke durch Sie gestellt werden, dann verrechnen wir für Gläser (Weisswein-, Rotwein-, Prosecco-, Bier- und Wassergläser) ein Materialpauschale von CHF 2.50 pro Person.

Dekoration und Blumen

Es besteht die Möglichkeit, Dekorationen durch uns organisieren zu lassen. Dabei verrechnen wir jeweils einen Pauschalpreis je nach Aufwand.

Mindestkonsumation

Der Mindestbestellwert pro Anlass beträgt in der Regel CHF 1000.—

Mobiliar

Wenn die Speisen und Getränke durch uns geliefert werden, dann ist das Mobiliar, welches zur Bewirtung nötig ist, Buffettische etc., inbegriffen. Pro Anlass können wir zudem 6 Stehtische kostenlos zur Verfügung stellen. Weiteres Mobiliar kann zu gemietet werden und wird in diesem Fall direkt vom Zulieferer in Rechnung gestellt. Gerne übernehmen wir die Koordination.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihre Menukarten, diese sind in einer Standardversion kostenlos. Speziellere oder farbige Menukarten belaufen sich auf Kosten von CHF 2.00 pro Stück.

Verlängerungskosten

von 24.00 – 01.00 Uhr	CHF 120.00
von 24.00 – 02.00 Uhr	CHF 280.00
jede weitere Stunde	CHF 280.00

Personenanzahl / No Show

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl 24 Stunden vor dem Anlass mit. Abweichungen von mehr als 5% von dieser gemeldeten Anzahl werden in Rechnung gestellt.

Bemerkungen

Bitte teilen Sie uns mit, ob ein Stromanschluss und Kücheninfrastruktur in der Nähe vorhanden ist. Befinden sich Parkmöglichkeiten am Veranstaltungsort?

Preise

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Stornierungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass das Buchen eines Caterings einen gegenseitigen Vertrag darstellt.
Die Stornierungsgebühren lauten wie folgt:

Bis 10 Tage vor dem Catering	Kostenlos
9 - 4 Tage vor dem Catering	50% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl
3 Tage vor dem Catering	100% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl
