



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 Kürbis-Antipasti und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen	CHF 5.40
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti	CHF 6.40
Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 5.30
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Quitten-Apfelwein-Gelee	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 5.90
Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche	CHF 8.80

VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit gemischtem Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.10
Windbeutel mit Kürbismousse und Kürbiskernen	CHF 3.60
Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung	CHF 4.50
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.10
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.70

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und Kürbis-Antipasti	CHF 5.30
Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und marinierten Pfälzer Rüben	CHF 6.80
Geräucherter Aal (NL) mit Meerrettich und Apfel-Randen-Salat	CHF 7.90
Hummersalat (US) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen	CHF 9.40

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 Kürbis, Kürbiskernen und Cheddar (vegetarisch)	CHF 3.70
Cubes mit Lauch, Morcheln und Käse (vegetarisch)	CHF 4.90
Cubes mit Zwiebeln, Speck und Käse	CHF 3.60
Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse	CHF 3.80

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 DARAUFG, UNSER BROTFÜR 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
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
Hummus und Kürbis (vegan)	CHF 4.90

WARME HERBSTSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.80
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern	CHF 4.60
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit rosa gegarter Kalbshüfte und Jus	CHF 8.90
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit gebratenem Forellenfilet und Orangensauce	CHF 7.70
Gratinierte Raclette-Schnitten mit Essiggemüse, Kartoffeln und Raclettekäse	CHF 3.90
Kürbissuppe mit Ingwer und gebratener Riesencrevette (VN)	CHF 6.10
Pastinakensuppe mit gerösteten Baumüssen und gebratener Riesencrevette (VN)	CHF 6.10
Liniensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse	CHF 3.90

SÜSS

„Mont Blanc“ Törtchen mit Maroni-Püree und Schlagrahm	CHF 4.40
Maronen-Kirschen-Schnitte	CHF 3.70
Mandarinen-Pralinen-Schnitte	CHF 3.70
Zwetschgen-Streusel-Blechkuchen	CHF 3.70
Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen und Crumbel	CHF 4.40
Sacherschnitte	CHF 3.70
Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce	CHF 4.30

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 Rauchlachs

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

Ein belegtes Brötchen
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

Ein belegtes Brötchen
mit Brie und Dörrobst (vegetarisch)

CHF 19.80 PRO PERSON

NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO),
Frischkäse und Kürbis-Antipasti

Windbeutel mit Geflügellebermousse
und Quitten-Apfelwein-Gelee

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Windbeutel mit Kürbismousse
und Kürbiskernen

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

CHF 20.50 PRO PERSON

GLASKLAR

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

Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-
Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Kürbissuppe mit Ingwer
und gebratener Riesencrevette (VN)

Risotto mit Kürbis, Maroni
und frischen Kräutern

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

CHF 25.70 PRO PERSON

KLEIN UND FEIN

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

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR)
mit Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken
mit Kürbis-Antipasti

Garniertes Rindstatar
mit Brotchip

Hummersalat (US) mit Zitronendressing,
Fenchel und Orangen

„Mont Blanc“ Törtchen mit Maroni-Püree
und Schlagrahm

CHF 34.90 PRO PERSON

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit Kürbis-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

Sülze vom Rindssiedfleisch
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip
und Belugalinsensalat

Windbeutel mit Kürbismousse
und Kürbiskernen

Schottischer Label Rouge Lachs
aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage
und marinierten Pfälzer Rüben

Zwetschgen-Streusel-Bleckuchen

Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen
und Crumbel

CHF 29.20 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 Quitten-Apfelwein-Gelee und Brioche

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Hummersalat (US) mit Zitronendressing,
Fenchel und Orangen

Windbeutel mit Kürbismousse und Kürbiskernen

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen
und gebratener Riesencrevette (VN)

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Jus
und Risotto mit Kürbis, Maroni und Kräutern

Maronen-Kirschen-Schnitte

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangosauce

CHF 54.80 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 Kürbis-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Kürbiskernen

Windbeutel mit Geflügellebermousse
und Quitten-Apfelwein-Gelee

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Sülze vom Rindssiedfleisch
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip
und Belugalinsensalat

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO),
Frischkäse und Kürbis-Antipasti

Crostini mit hausgemachten Antipasti
und Frischkäse

Büffelmozzarella mit gemischten Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Cubes mit Sauerkraut,
Waadtländer Saucisson und Käse

Risotto mit Kürbis, Maroni
und frischen Kräutern,
mit rosa gegarter Kalbshüfte und Jus

Mandarinen-Pralinen-Schnitte

Kaffeecrème mit eingelegten Kirschen
und Crumbel

Sacher-Schnitte

CHF 57.40 PRO PERSON

Menü Werkstatt

KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Herbstlicher grüner Salat	CHF 9.50
Gemischter herbstlicher Salat mit Blattsalat, Cicorino Rosso, Kürbis, gerösteten Baumnüssen, frischen Kräutern, Feta und Orangen-Dressing	CHF 12.50
Poulet-Terrine mit Speck, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 17.50
Ziegenfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 15.50
Kuhmilchfrischkäse, dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 15.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 23.50
Geflügelleberparfait mit eingelegten Birnen und Quittengelee dazu hausgemachtes Brioche	CHF 16.50
Entenstopfleber mit eingelegten Birnen und Quittengelee dazu hausgemachtes Brioche	CHF 30.50
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti	CHF 19.80

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Wähe mit Kürbis, Kürbiskernen und Cheddar	CHF 11.00
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern	CHF 12.80
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit rosa gebratener Kalbsnuss und Jus	CHF 27.50
Risotto mit Kürbis, Maroni und frischen Kräutern, mit gebratenem Forellenfilet und Martinisauce	CHF 19.80
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce und cremigen Belugalinsen	CHF 23.50

SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen und Kürbisöl	CHF 9.50
Pastinakensuppe mit gerösteten Baumnüssen	CHF 9.60
mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	+CHF 3.80
Gratinierte Hummersuppe mit Blätterteiggebäck	CHF 23.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 15.00

HAUPTGÄNGE

Schweinebraten mit Kümmel-Bier-Sauce, Serviettenknödeln und gebratenem Weisskraut mit Speck und Zwiebeln	CHF 29.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Rotkohl mit Maroni	CHF 33.50
Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus, Polenta und glacierte Karotten	CHF 28.50
Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 49.00
Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata und geschmorten Rotweinzwiebeln und Randen	CHF 56.00
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit Baumnuss-Petersilien-Kruste, Risotto und Stücke vom im Ofen gebackenen Kürbis	CHF 37.50
In der Baumnuss-Panade gebratenes Sellerieschnitzel mit Petersilien-Cremesauce, Stampfkartoffeln und glacierten Karotten	CHF 26.50
In der Kürbiskern-Panade gebratener Quorn mit Zitronen-Sauce, Kartoffel-Gratin und im Ofen gebackenem Butternusskürbis mit Ingwer, Curry und Chili	CHF 28.50
Mit Thymian und Zitronenschale gebackener Randen serviert mit Feta, Baumnüssen, Orangen und Pumpernickel-Croutons	CHF 28.50

DESSERT / KÄSE

	PREISE PRO PERSON
Dessertvariation von Mandarinen und Schokolade	CHF 14.80
Dessertvariation von Apfel, Karamell und Vanille	CHF 14.80
Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce	CHF 9.50
Mostcrème nach Thurgauer Art mit Baselbieter Most	CHF 6.50
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 2.50
-------------------------	--------	----------

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 eingelegten Birnen
und Quittengelee
dazu hausgemachte Brioche

Hummercrèmesuppe (US)
mit Blätterteiggebäck

Rosa gebratener
neuseeländischer
Lammrücken
mit Baumnuss-Petersilien-
Kruste, Risotto und Stücke
vom im Ofen
gebackenen Kürbis

Dessertvariation
von Mandarinen
und Schokolade

Teegebäck

CHF 108.30 PRO PERSON

EM BEBBI SY FESCHT

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

Kürbissuppe mit Ingwer,
Kürbiskernen
und gebratener
Riesencrevette (VN)

Rindsschmorbraten
mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree
und Rotkohl mit Maroni

Mostcrème nach Thurgauer
Art mit Baselbieter Most

CHF 76.80 PRO PERSON

EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse
im Mantel aus verschiedenen
Pfeffern
mit Belugalinsensalat
und Antipasti

Schweinebraten
mit Kümmel-Bier-Sauce,
Serviettenknödeln
und gebratenem Weisskraut
mit Speck und Zwiebeln

Dessertvariation von Apfel,
Karamell und Vanille

CHF 59.80 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
