



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

Ueli Bier, Lager hell, Brauerei Fischerstube AG	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 mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven	CHF 4.80
Poulet-Speck-Terrine mit eingemachten Zwiebeln und Balsamico	CHF 4.80
Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich	CHF 5.20
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Kürbis-Antipasti und Oliven	CHF 6.10
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Gelee von Weissm Glühwein	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 5.90
Roastbeef mit italienischem Brotsalat	CHF 6.10
Hausgemachte Stopfleberterrinen (FR) mit Gelee von Weissm Glühwein und Brioche	CHF 8.40

VEGETARISCH

Birnenbrot mit Tête de Moine	CHF 3.70
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.10
Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen	CHF 3.60
Vegetarisch gefüllte, garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.70

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken	CHF 5.30
Marinierte Riesencrevetten (VN) aus dem Gewürz-Sud mit Fenchel-Orangen-Salat	CHF 4.90
Essigsauer gebeitztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern	CHF 6.90
Hummersalat (GB) 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 Lauch, Speck und Käse	CHF 3.50
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 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 4.50
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

WARMER WINTERSPECIALS

Gratinierte Raclette-Schnitte mit Kartoffeln, Essiggemüse und Raclettekäse	CHF 3.90
Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.80
Lauchsuppe mit grünem Curry und gebratener Riesencrevette (VN)	CHF 5.30
Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 4.30
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 8.90
Gebratenes Forellenfilet mit Zitronensauce und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen	CHF 7.30
Linsensteak mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse (vegetarisch)	CHF 3.90

SÜSS

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade	CHF 4.40
Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue	CHF 3.90
Zwetschgen-Blech Kuchen mit Streuseln	CHF 3.70
Gebrannte Crème	CHF 3.70
Sacherschnitte	CHF 3.70
Toblerone-Mousse mit Nusscrumbel	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 Salami

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

Ein belegtes Brötchen
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

Ein belegtes Brötchen
mit Brie und Dörrobst (vegetarisch)

CHF 17.60 PRO PERSON

NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Gelee vom weissen Glühwein

Birnenbrot mit Tete de Moin

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

Sacherschmitte

CHF 20.10 PRO PERSON

GLASKLAR

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

Poulet-Speck-Terrine mit mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich

Lauchsuppe mit grünem Curry und gebratener Riesencrevette (VN)

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Toblerone-Mousse mit Nusscrumbel

CHF 23.90 PRO PERSON

KLEIN UND FEIN

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken (18 Monate gereift) mit Kürbis-Antipasti und Oliven

Hausgemachte Stopfleberterrine (FR) mit Gelee von weissem Glühwein und Brioche

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

CHF 34.20 PRO PERSON

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

Roastbeef mit italienischem Brotsalat

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

Rolle von Safrancrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und gepickelten Gurken

Zwetschgen-Bleckuchen mit Streuseln

Gebrannte Crème

CHF 27.20 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 Gelee von Weissm Glühwein und Brioche

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

Windbeutel mit Kürbismousse und Cashewnüssen

Lauchsuppe mit grünem Curry und gebratener Riesencrevette (VN)

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus und Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Trifle (Schichtdessert) mit eingelegten Kirschen, Kaffee und Schokolade

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

CHF 49.80 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 mariniertem Kürbis-Antipasti und Oliven

Hummersalat (GB) mit Zitronendressing, Fenchel und Orangen

Roastbeef mit italienischem Brotsalat

Mariniertes Siedfleisch mit eingelegten Randen und Meerrettich

Essigsauer gebeiztes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse, Schmand und Kräutern

Crostini mit hausgemachtem Antipasti und Frischkäse

Cubes mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Käse

Risotto mit Cicorino Rosso, Birnen und Baumnüssen

Fruchttörtchen mit Zitronencreme und Meringue

Gebrannte Crème

Toblerone-Mousse mit Nusscrumbel

CHF 55.50 PRO PERSON

Menü Werkstatt

KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing	CHF 14.50
Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 17.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 23.60
Geflügelleberparfait mit Gelee von weissem Glühwein dazu hausgemachtes Brioche	CHF 16.80
Entenstopfleberterrine mit Gelee von weissem Glühwein, dazu hausgemachtes Brioche	CHF 28.50
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern dazu Antipasti von Kürbis und Kräutersaitlingen mit Rucola (vegetarisch)	CHF 17.60

WARME VORSPEISEN

Garnierte Kürbiswähe mit Kürbiskernen und Cheddar	CHF 11.00
Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 11.50
Rosa gebratene Kalbshälfte und Jus dazu Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 26.50
Gebratenes Saiblingsfilet (IT) mit Zitronensauce dazu Risotto mit Cikorino Rosso, Birnen, Baumnüssen und frischen Kräutern	CHF 21.50
Gebratenes Doradenfilet (GR) mit Martinisauce, Venerereis und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 22.50
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und leichtem Rahmsauerkraut	CHF 23.40

SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbisöl	CHF 9.50
Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	CHF 9.60 +CHF 3.80
Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck	CHF 23.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und frischen Kräutern	CHF 15.00

HAUPTGÄNGE

	PREISE PRO PERSON
Schweinebraten mit Steinpilzcrèmesauce, Serviettenknödel und Rahmwirsing	CHF 29.50
Rindschmorbraten mit Rotweinsauce, Stampfkartoffeln und Rotkraut mit Maroni	CHF 33.50
Gebratene mit Salbei gespickte Pouletbrust dazu Marsalajus, Polenta und cremige Schwarzwurzeln	CHF 28.50
Am Stück medium gegarter Rinderrücken mit Jus, Kartoffelgratin und glaciertem Kohlrabi	CHF 49.00
Am Stück medium gegartes Rindsfilet mit Jus, Bramata und geschmorten Rotweinzwiebeln	CHF 56.00
Am Stück rosa gegarter Kalbsrücken mit Morchel-Rahm-Sauce, Risotto und glacierten Karotten mit frischen Kräutern	CHF 62.00
Vegetarische Lasagne mit Wirsing, Steinpilzen und Gruyère serviert an einer Steinpilzcremesauce	CHF 34.00
Pikante mit Honig, Ingwer, Zitrone und Chili glacierte bunte Rüben serviert mit warmem Mascarpone-Feta-Espuma und Reis-Timbal nach persischer Art mit Granatapfel und Pistazien	CHF 28.50
Vegetarisches „Szegediner Gulasch“ mit geräuchertem Tofu und Sauerkraut serviert mit Kartoffelpüree	CHF 26.50

DESSERT / KÄSE

Dessertvariation von Kirsche, Kaffee und Schokolade	CHF 12.50
Dessertvariation von Zwetschge, Rum und Mandeln	CHF 15.50
Gebrannte Crème	CHF 7.00
Toblerone-Mousse mit Nusscrumbel	CHF 8.50
Panna Cotta mit Mangosauce	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 2.50
Weihnachtsgebäck	3 Stk	CHF 2.70
Christstollen / Stück		CHF 5.70

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

Entenstopfleberterrine
mit Gelee
von Weissm Glühwein
dazu hausgemachtes Brioche

Hummercrèmesuppe (US)
mit Blätterteiggebäck

Gebratenes Zanderfilet
mit Crémant-Sauce,
Salzkartoffeln und leichtem
Rahmsauerkraut

Am Stück rosa gegarter
Kalbsrücken
mit Morchel-Rahm-Sauce,
Risotto
und glacierten Karotten
mit frischen Kräutern

Dessertvariation von Kirsche,
Kaffee und Schokolade

Teegebäck

CHF 151.90 PRO PERSON

EM BEBBI SY FESCHT

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

Kürbissuppe mit Ingwer,
Kürbiskernen und Kürbisöl
serviert mit gebratener
Riesencrevette

Rindschmorbraten
mit Rotweinsauce,
Stampfkartoffeln
und Rotkraut mit Maroni

Toblerone-Mousse
mit Nusscrumbel

CHF 78.90 PRO PERSON

EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse
im Mantel
aus verschiedenen Pfeffern
dazu Antipasti von Kürbis
und Kräutersaitlingen
mit Rucola (vegetarisch)

Schweinebraten
mit Steinpilzcrèmesauce,
Serviettenknödel
und Rahmwirsing

Dessertvariation
von Zwetschge, Rum und
Mandel

CHF 62.60 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