



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
- 🕒 Apero 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 Antipasti von roter und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 5.40
„Vitello tonato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und frischen Kräutern	CHF 4.70
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Antipasti von Zucchetti und Tomate	CHF 5.90
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und Portweinreduktion	CHF 6.50
Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 5.30
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Cassis-Wein-Gelee	CHF 3.80
Garniertes Rindtatar mit Brotchip	CHF 5.90

VEGETARISCH

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.10
Büffelmozzarella mit gemischtem Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 4.00
Auberginenrollen mit Frischkäse-Baumnuss-Füllung	CHF 4.50
Crostini mit hausgemachten Antipasti und Frischkäse	CHF 3.10
Windbeutel mit Erbsenmousse und Pekannüssen	CHF 3.60
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt	CHF 2.70

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrepes, Raumlachs (NO), Frischkäse, gelber und roter Peperoni	CHF 5.30
Pochiertes Forellenfilet (IT) mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat	CHF 5.70
Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel	CHF 6.80

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 Zucchetti, Cherrytomaten, geräuchertem Speck und Gruyère	CHF 3.80
Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten, Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)	CHF 3.70
Cubes mit Broccoli, Gorgonzola und Baumnüssen (vegetarisch)	CHF 3.70
Cubes mit Blattspinat, Cherrytomaten, Feta und Mandeln (vegetarisch)	CHF 3.50

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
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
Tomaten und Büffelmozzarella (vegetarisch)	CHF 5.50
Humus und Auberginen (vegan))	CHF 4.90

WARME SOMMERSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.80
Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu gebratene Riesencrevette (VN)	CHF 5.70
Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)	CHF 4.60
Risotto mit Avocado und Erbsen mit rosa gegarter Kalbshälfte und Jus	CHF 8.90
Risotto mit Avocado und Erbsen mit gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce	CHF 7.70
Kichererbsensteak mit Petersiliensauce und Peperonata	CHF 4.10

SÜSS

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala, Maraschino und Meringue	CHF 4.20
Fruchttörtchen mit Erdbeeren	CHF 4.70
Fruchttörtchen	CHF 3.90
Vanillecrème mit Cassis-Sauce und Pistazien-Crumbel	CHF 4.50
Johannisbeeren-Blechkuchen mit Streuseln	CHF 3.60
Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln	CHF 3.60
Sacher-Schnitte	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 Rauchlachs

Ein belegtes Brötchen mit Kochschinken

Ein belegtes Brötchen
mit Kräutern und Ei (vegetarisch)

Antipasti und Büffelmozzarella (vegetarisch)

CHF 21.30 PRO PERSON

NICE AND EASY

EIN REIN KALTES ANGEBOT, FINGERFOOD.

Rolle von Kräutercrepes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und roter Peperoni

Windbeutel mit Geflügellebermousse und Cassis-Wein-Gelee

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Windbeutel mit Erbsenmousse und Pekannüssen

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln

CHF 20.40 PRO PERSON

GLASKLAR

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

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti von roter und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Sülze vom Rindssiedfleisch mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu gebratene Riesencrevette (VN)

Risotto mit Avocado und Erbsen

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala, Maraschino und Meringue

CHF 25.20 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 Melone und Portweinreduktion

«Vitello tonato» Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und frischen Kräutern

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud

mit Orangen-Kumquat-Nage und Fenchel

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 28.60 PRO PERSON

Ryago.

CATERING

raffiniert geniessen

DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

EIN UMFANGREICHES, REIN KALTES ANGEBOT.

Poulet-Speck-Terrine mit Antipasti
von roter und gelber Peperoni
dazu Rucola-Pesto mit Baumnüssen

„Vitello tonato“ Kalbsfleisch
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und
frischen Kräutern

Windbeutel mit Erbsenmousse
und Pekannüssen

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse
und gelber und roter Peperoni

Kirschen-Blechkuchen mit Streuseln

Vanillecrème mit Cassis-Sauce
und Pistazien-Crumbel

CHF 27.10 PRO PERSON

SKY IS THE LIMIT

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

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Melone und
Portweinreduktion

Garniertes Rindstatar mit Brotchip

Schottischer Label Rouge Lachs aus dem Wurzelsud
mit Orangen-Kumquat-Nage
und Fenchel

Windbeutel mit Erbsenmousse
und Pekannüssen

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch dazu
gebratene Riesencrevette (VN)

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus
und Risotto mit Avocado und Erbsen

„Zuppa Inglese“ Schichtdessert
mit frischen Früchten, Beeren, Vanille, Marsala,
Maraschino und Meringue

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 50.40 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 Antipasti von roter
und gelber Peperoni dazu Rucola-Pesto
mit Baumnüssen

„Vitello tonato“ Kalbsfleisch
mit Thunfischsauce, Limette, Tomaten, Kapern und
frischen Kräutern

Sülze vom Rindssiedfleisch
mit Meauxsenf-Sauerrahm-Dip
und Belugalinsensalat

Schweizer Grand-Cru-Rohschinken
mit Melone und Portweinreduktion

Pochiertes Forellenfilet (IT)
mit süss-sauer marinierten Gurken und Brotsalat

Crostini mit hausgemachtem Antipasti
und Frischkäse

Büffelmozzarella mit Tomaten-Antipasti
und Rucola-Pesto mit Baumnüssen

Cubes mit Aubergine, getrockneten Tomaten,
Cashew-Nüssen und Käse (vegetarisch)

Risotto mit Avocado und Erbsen

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

Vanillecrème mit Cassis-Sauce
und Pistazien-Crumbel

Sacher-Schnitte

CHF 55.90 PRO PERSON

Menü Werkstatt

KALTE VORSPEISEN

	PREISE PRO PERSON
Sommerlicher grüner Salat	CHF 9.50
Grüner Salat mit Ei, Speck und Croutons	CHF 11.50
Gemischter Sommer-Salat mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Salzmandeln, Ei, Kräutern und Croutons	CHF 12.50
Poulet-Terrine mit Speck dazu Sauerrahmdip, Belugalinsensalat und Antipasti	CHF 17.50
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern	CHF 15.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 23.50
Geflügelleberparfait mit eingelegten Kirschen und Kirscheelee dazu hausgemachte Brioche	CHF 16.50
Entenstopfleber (FR) mit eingelegten Kirschen und Kirscheelee dazu hausgemachte Brioche	CHF 30.50
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Portweinreduktion und Melonenrose	CHF 20.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola-Pesto mit Baumnüssen	CHF 13.90

WARMER VORSPEISEN

Hausgemachte Wähe mit Auberginen, Cherrytomaten, Cashewnüssen und Käse (vegetarisch)	CHF 13.50
Risotto mit Avocado und Erbsen (vegetarisch)	CHF 12.80
Risotto mit Avocado und Erbsen, gebratenem Forellenfilet und Zitronensauce	CHF 19.70
Risotto mit Avocado und Erbsen, rosa gebratener Kalbsnuss und Jus	CHF 27.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) mit Weissweinsauce, Kartoffeln und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse	CHF 22.00

SUPPEN

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	CHF 9.50
Kalte Apfel-Gurken-Suppe	CHF 9.50
Erbsensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	CHF 9.60 +CHF 3.80
Hummercrèmesuppe (US) mit Blätterteiggebäck	CHF 23.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 15.00

HAUPTGÄNGE

	PREISE PRO PERSON
Schweinebraten mit Kümmel-Bier-Sauce, Serviettenknödeln und gebratenem Weisskraut mit Speck und Zwiebeln	CHF 29.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Polenta und glaciertem Kohlrabi mit frischen Kräutern	CHF 33.50
Gebratene, mit Salbei gespickte, Pouletbrust dazu Marsalajus, gebratene Kartoffeln und grüne Bohnen	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, Randen und rote Zwiebeln	CHF 56.00
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit einer Kruste von Mandeln, getrockneten Tomaten und Kräutern dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm und im Ofen gebackene Auberginen	CHF 37.50
Rigatoni mit Tomaten-Ricotta-Sauce, Basilikum-Pekannuss-Pesto und gehobeltem Sprinz	CHF 22.00
Gebackenes Blätterteigkissen mit Mandeln gefüllt mit einem Ragout von frischen Pfifferlingen und Quorn dazu Erbsen und Erbsenpüree	CHF 26.50
Gebratener mariniertes Tofu mit Sesam und Honig dazu Soja-Jus, Duftreis und pikantes Pak-Choi-Karotten-Gemüse mit gerösteten Erdnüssen	CHF 28.50

DESSERT / KÄSE

Dessertvariation von Kirschen, Kaffee und Schokolade	CHF 14.80
Dessertvariation von Pfirsich, Vanille und Himbeere	CHF 14.80
Vanillecrème mit Pfirsichsauce und Pistazien-Crumbel	CHF 8.50
Zwetschgenblechkuchen mit Streuseln und Zimtsauce	CHF 9.50
Weisses Schokoladenmousse mit Cassis-Sauce	CHF 8.50
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 Kirschen und
Kirschgelee
dazu hausgemachte Brioche

Kalte Apfel-Gurken-Suppe mit
gebratener Riesencrevette
(VN)

Rosa gebratener Lammrücken
mit einer Kruste
von Mandeln,
getrockneten Tomaten
und Kräutern
dazu Jus, Kartoffelgratin
und im Ofen gebackene
Auberginen

Dessertvariation von Pfirsich,
Vanille und Himbeere

Teegebäck

CHF 98.60 PRO PERSON

EM BEBBI SY FESCHT

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

Gazpacho mit gebratener
Riesencrevette

Rindsschmorbraten
mit Rotweinsauce, Polenta und
glaciertem Kohlrabi
mit frischen Kräutern

Weisses Schokoladenmousse
mit Cassis-Sauce

CHF 78.80 PRO PERSON

EINFACH GUT

Kuhmilchfrischkäse
im Mantel
aus verschiedenen Pfeffern
(vegetarisch)

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

Dessertvariation
von Kirschen, Kaffee
und Schokolade

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