



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 Extra Dry "Nudo" DOC Italien, Colli del Soligo (Glera)	0.75 L	CHF 43.00
Spumante Rosato Extra Dry "Nudo" IGT Bio Italien, Fasoli Gino (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	0.75 L	CHF 44.00
Blanc de Blanc Sekt brut – Gut Hermannsberg	0.75 L	CHF 55.00
Champagne Brut Prestige AOC Frankreich, Pierre Mignon	0.75 L	CHF 60.00

Weisswein

Sauvignon Blanc AOC 2020 Schweiz, Weingut Jauslin (Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 53.00
Bacchus AOC 2020 Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 50.00
Assemblage Blanc "Bleu de Bleu" VdP 2020 Schweiz, Cave de Genève (Chasselas, Sauvignon Gris)	0.75 L	CHF 42.00
Bianco del Ticino DOC 2019 Schweiz, Smith & Smith Wine Company (Merlot)	1.0 L	CHF 51.00
Roero Arneis DOC 2020 Italien, Enrico Vaudano & Figli (Roero Arneis)	0.75 L	CHF 39.00
Pinot Grigio delle Venezie DOP 2020 Italien, Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio)	0.75 L	CHF 42.00
"Just" Riesling trocken 2019 Deutschland, Gut Hermannsberg (Riesling)	0.75 L	CHF 48.00
Weisser Burgunder "vom Kalkstein" 2019 Deutschland, Weingut Claus Schneider (Weissburgunder)	0.75 L	CHF 46.00
Grüner Veltliner Federspiel "Steinwand" 2020 Österreich, Schmelz (Grüner Veltliner)	0.75 L	CHF 48.00
Chardonnay IGP 2020 Frankreich, Le Pic des Seigneurs (Chardonnay)	0.75 L	CHF 44.00
Chablis "Vieilles Vignes" AOC 2019 Frankreich, Guy Robin et Fils (Chardonnay)	0.75 L	CHF 54.00
Le Bouquet VdF 2020 Frankreich, Laporte (Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 45.00
K-Naia DO 2020 Spanien, Naia (Verdejo, Sauvignon Blanc)	0.75 L	CHF 42.00

Rosé

Rosé "Chemin en Provence" Bio 2020 Frankreich, Le Cellier de l'Amitié (Grenache, Syrah, Cabernet)	0.75 L	CHF 46.00
--	--------	-----------

Rotwein

La Tour Réserve AOC 2019 Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 52.00
Lion Rouge AOC 2019 Schweiz, Weingut Jauslin	0.75 L	CHF 57.00
Cuvée Rouge "Väterchen Frost" VdP 2019 Schweiz, Herter Wein (Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc)	0.75 L	CHF 50.00
Rosso del Ticino DOC 2017 Schweiz, Smith & Smith Wine Company (Merlot)	1.0 L	CHF 43.00
Spätburgunder "vom Kalkstein" 2017 Deutschland, Weingut Claus Schneider (Spätburgunder)	0.75 L	CHF 46.00
Merlot IGP 2019 Frankreich, Le Pic des Seigneurs (Merlot)	0.75 L	CHF 42.00
Château Croix de Mai AOC 2018 Frankreich, Château Croix de Mai (Merlot, Petit Verdot, Malbec)	0.75 L	CHF 52.00
Côtes du Rhône Rouge AOC 2018 Frankreich, Clos St, Antonin (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	0.75 L	CHF 46.00
Gigondas "Aux Lieux-Dits" AOC Bio 2018 Frankreich, Santa Duc (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	0.75 L	CHF 57.00
Valpolicella Ripasso Classico Sup. "Pojege" DOP 2018 Italien, Guerrieri Rizzardi (Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara)	0.75 L	CHF 46.00
Barbera d'Alba DOC 2020 Italien, Fratelli Revello	0.75 L	CHF 40.00
Chianti Classico DOCG 2019 Italien, Riecine (Sangiovese)	0.75 L	CHF 51.00
Bolgheri Rosso "Principe" DOC 2019 Italien, Podere Roseto (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75 L	CHF 52.00
Aria di Caiarossa IGT Bio 2015 Italien, Caiarossa (Cavernet Franz, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)	0.75 L	CHF 59.00
Salice Salentino "Passamante" DOC 2019 Italien, Masseria Li Veli (Negroamaro)	0.75 L	CHF 44.00
Romanico DO 2018 Spanien, Teso La Monja (Tempranillo)	0.75 L	CHF 45.00
La Social DO 2018 Spanien, Telmo Rodriguez (Tempranillo)	0.75 L	CHF 48.00
Protocolo Tinto "Organico" VdT Bio 2019 Spanien, Dominio de Eguren (Tempranillo)	0.75 L	CHF 42.00
Remelluri Reserva DOCa 2013 Spanien, Remelluri (Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano)	0.75 L	CHF 57.00

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

Häppchen Variationen

VEGETARISCH

	PREISE PRO PERSON
Spargelsalat mit Erdbeeren	CHF 5.50
Windbeutel mit Karotten-Ingwer-Mousse und Cashewnüssen	CHF 3.60
Crostini mit hausgemachtem Antipasti und Frischkäse	CHF 3.20
Gefüllte garnierte Eier aus Schweizer Freilandhaltung	CHF 3.20
Gemischtes Blätterteigkonfekt (Belag Mandeln, mit Mohn und Grana Padano)	CHF 2.80

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rolle von Kräutercrêpes, Rauchlachs (NO), Frischkäse und mariniertes Pfälzer Rübe	CHF 6.30
Pochiertes Forellenfilet (IT) mit Meerrettich, Safranblini und eingelegtem Randen	CHF 6.70
Marinierte gebratene Riesencrevette mit eingelegtem Rettich	CHF 5.20

FLEISCH

Poulet-Speck-Terrine mit Sauerrahm-Kräuter-Dip und mariniertem Spargel	CHF 6.20
Poulet-Speck-Terrine mit Meaux-Senf-Sauerrahm-Dip und Belugalinsensalat	CHF 5.20
Siedfleischsalat mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Karotten	CHF 5.20
Schweizer Grand-Cru-Rohschinken mit Balsamico-Reduktion und Spargel-Erdbeer-Salat	CHF 8.50
Windbeutel mit Geflügellebermousse und Holunderblüten-Weisswein-Gelee	CHF 3.80
Garniertes Rindstatar mit Brotchip	CHF 6.90
Roastbeef mit Koriander-Chili-Limetten-Mayonnaise und grünem Spargel mit Sesam	CHF 8.50
Hausgemachte Stopfleberterriner (FR) mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee und Brioche	CHF 9.60

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 3.90
Cubes mit Spargel, Tomaten, Kräutern und Käse (vegetarisch)	CHF 5.50
Cubes mit Spargel, Morcheln und Käse (vegetarisch)	CHF 5.80
Cubes mit Lauch, Speck und Käse	CHF 3.60

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 7.50
Salami	CHF 4.60
Rauchlachs (NO)	CHF 7.50
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 6.20
Humus und Kürbis (vegan)	CHF 4.90

WARMER FRÜHLINGSSPECIALS

Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 4.90
Spargel-Morchel-Risotto	CHF 7.70
Spargelsuppe	CHF 5.20
Rosa gegarter Kalbshälfte und Jus mit Spargel-Morchel-Risotto	CHF 9.70
Gebratenes Forellenfilet mit Petersiliensauce und Safran-Risotto	CHF 6.20
Linsensteak mit Meerrettichsauce und Karotten	CHF 4.30

SÜSS

Trifle (Schichtdessert) mit Rhabarber, Erdbeeren und Vanille	CHF 4.40
Fruchttörtchen mit Erdbeeren	CHF 4.90
Vanillecrème mit Erbeersauce und Pistazien-Crumble	CHF 4.60
Gebrannte Crème	CHF 3.90
Sacherschnitte	CHF 3.90
Rhabarberblechkuchen mit Streuseln	CHF 3.70

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 Kräutercrêpes, 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 20.80 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 Erbeersauce
und Pistazien-Crumble

CHF 27.90 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 36.10 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 Erbeersauce
und Pistazien-Crumble

CHF 31.90 PRO PERSON

SKY IS THE LIMIT

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

Hausgemachte Stopfleberterrinen (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 52.80 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 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 Erbeersauce
und Pistazien-Crumble

Sachertorte

Fruchttörtchen mit Erdbeeren

CHF 57.90 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 18.50
Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Apfel-Meerrettich, Safranblinis, eingelegten Gurken und Randen	CHF 25.00
Geflügelleberparfait mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee, Rhabarber und hausgemachtem Brioche	CHF 17.00
Hausgemachte Entenstopfleberterrine (FR) mit Holunderblüten-Weisswein-Gelee, Rhabarber und hausgemachtem Brioche	CHF 31.00
Kuhmilchfrischkäse im Mantel aus verschiedenen Pfeffern dazu mariniertes Spargel mit Erdbeeren (vegetarisch)	CHF 19.00

WARME VORSPEISEN

Haugemachte garnierte Wähe mit Lauch und Morcheln (vegetarisch)	CHF 16.50
Risotto mit Morcheln und frischen Kräutern (vegetarisch möglich)	CHF 22.00
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Jus und Risotto mit Morcheln und frischen Kräutern	CHF 29.50
Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Petersiliensauce und Safran-Risotto	CHF 19.50
Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Weissweinsauce, Kartoffel-Erbсен-Püree und Holunderblüten glacierte Karotten	CHF 23.50

SUPPEN

Spargelsuppe mit Einlage und Kräutern	CHF 12.50
Erbсensuppe mit grünem Curry und Kokosmilch mit gebratener Riesencrevette (VN) als Suppeneinlage	CHF 9.90 +CHF 5.00
Hummersuppe mit Blätterteiggebäck	CHF 24.00
Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	CHF 15.00

HAUPTGÄNGE

Am Stück rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Risotto und glacierte Karotten mit Erbsen	CHF 66.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Polenta und glaciertem Kohlrabi mit frischen Kräutern	CHF 36.50
Ossobucco mit Zitrone und Petersilie dazu Stampfkartoffeln mit Olivenöl und Brüssler mit Orangen	CHF 39.90
Rosa gebratener neuseeländischer Lammrücken mit Bärlauchkruste, Jus, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	CHF 42.00
Am Stück medium gebratenes Rindsfilet mit Jus, Hollandaise, neuen Kartoffeln und Spargel	CHF 63.50
Gebratene Pouletbrust mit Jus, Hollandaise, Kratzete und Spargel	CHF 44.50

DESSERT / KÄSE

	PREISE PRO PERSON
Dessertvariation von Rhabarber, Erdbeere und Vanille	CHF 14.80
Vanillecrème mit Erdbeersauce und Pistazien-Crumble	CHF 8.50
Osterfladen mit Rum und Rosinen	CHF 8.90
Rhabarber-Himbeer-Kuchen mit Meringue und Vanillesauce	CHF 12.70
Weisses Schokoladenmousse mit grünem Pfeffer und Erdbeeren	CHF 8.70
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 9.20
Käseteller als Zwischengang	CHF 11.00
Dessertbuffet nach Absprache ab 40 Personen	CHF 17.50
Dessertbuffet nach Absprache mit Käse ab 40 Personen	CHF 22.50
Torte für Spezialanlass	ab CHF 6.70
Hochzeitstorte	ab CHF 8.90

TEEGBÄCK

Hausgemachtes Teegebäck	3 Stk.	CHF 2.70
Hausgemachter Osterfladen mit Rum und Rosinen		CHF 3.70

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

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 152.80 PRO PERSON

EM BEBBI SY FESCHT

Hausgebeizter schottischer
Label Rouge Lachs
mit Apfel-Meerrettich,
Safranblinis, 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 86.10 PRO PERSON

EINFACH GUT

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

Rindsschmorbraten
mit Rotweinsauce, Polenta
und glaciertem Kohlrabi
mit frischen Kräuter

Rhabarber-Himbeer-Kuchen mit
Meringue
und Vanillesauce

CHF 68.20 PRO PERSON

Preise & Dienstleistungen

Mitarbeiter- und Logistik

Unsere Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Logistikkosten, sofern der Anlass im Umkreis von Basel-Stadt stattfindet. 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

Für Speisen und Getränke, die durch uns geliefert werden, wird für das Geschirr, das Besteck sowie die Tischwäsche eine Materialpauschale verrechnet. Die Höhe der Materialpauschale richtet sich nach ihren individuellen Wünschen bezüglich des Geschirrs von Standard bis Superior.

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. 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 72 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 sind. 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