

Was verstehen wir unter Partyservice?

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was wir darunter verstehen. Bei allfälligen Unklarheiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Die verschiedenen Möglichkeiten

1. Sie wählen Ihr Essen, nennen uns Zeitpunkt und Ort und wir bringen Ihnen Ihr gewünschtes Menu fast an jeden beliebigen Ort.
2. Sie bestellen bei uns, was Sie benötigen und können das Gewünschte bei uns abholen.
3. Wir kochen nicht nur für Sie. Nein wir stellen Ihnen unser Personal, Geschirr, Grill, Tische, etc., ja bis hin zu den Rauchwaren alles zur Verfügung. Auch sind wir Ihnen gerne behilflich bei der Suche eines Lokales oder Orchesters.
4. Als umfangreichste Leistung:
Wir organisieren Ihnen Ihr Fest von A - Z. Das heisst von den Einladungen bis hin zur Dekoration der Räumlichkeiten, Transport der Gäste und all Ihren Wünschen wird alles von uns erledigt.

Eines können wir Ihnen versichern, wie Sie sich entscheiden, wir werden uns die grösste Mühe geben, Ihnen beim Gelingen Ihres Festes behilflich zu sein. Falls Sie nicht durch eine Empfehlung auf unsere Firma gestossen sind, können wir Ihnen gerne eine klangvolle, wie auch umfangreiche Referenzliste zusenden.

Dürfen wir mit der Hilfe beginnen?

Folgende Fragen sind offen:

- Haben Sie geeignete Räumlichkeiten?
- Sind genügend Tische, Gedecke vorhanden?
- Wer serviert oder macht den Abwasch?
- Welche Getränke, Desserts, Kaffee, Spirituosen etc.?
- Wollen Sie Musik zur Unterhaltung?
- Für alle wichtigen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Wichtigste aber: Was wollen Sie an Ihrem Fest essen?

Beachten Sie bitte!!!!

Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer. Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

- 1. Satz 2.5%** Waren abgeholt oder nur geliefert.
- 2. Satz 8%** Lieferung inklusive Serviceleistungen.
Satz 8% Für Alkohol und Dienstleistungen wie Service, Transportkosten und Geschirr.

Bestellungsaufnahme:

Besteller (Name, Adresse):.....

Telefon und Fax:

E-Mail-Adresse

Tag, Datum, Zeit:

Personenzahl:

Anlass:

Lieferziel:

Rechnungsadresse:

Bestellung:

Apéro:

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Getränke:

Geschirr:

Personal:

Material/Tischwäsche:.....

Transport:

Musik:

Diverses:

Aperitifs, Snacks

Kalt :

Amuse Bouches und Baguettes Spéciales	Stk.	Fr.	2.30
Canapés	Stk.	Fr.	3.00
Mini-Partypastete	Tran.	Fr.	2.30
Gemüse Dipp	Port.	Fr.	4.50
Zucchettiröllchen mit Frischkäse- oder Lachsfüllung	Stk.	Fr.	2.30
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	Fr.	2.30
Oliven-Feta-Spiessli	Stk.	Fr.	2.30
Käse-Igel gross (kleine Käsestücke zu einem Igel gesteckt)	1 kg	Fr.	60.00
Silserli- und Laugenbrötli gefüllt	Stk.	Fr.	3.50
Laugenknöpfe gefüllt	Stk.	Fr.	3.00
Gefülltes Brot (mit kleinen Sandwichs ausgelegt, reicht ca. für 15 Personen)	Stk.	Fr.	125.00
Gefülltes Brot ¼ mit Lachs	Stk.	Fr.	135.00
Speckgugelhopf gross (ca. 15 Portionen)	Stk.	Fr.	35.00
Speck- oder Olivenzopf (für 25-30 Personen)	Stk.	Fr.	85.00
Crackers mit Guacamole oder Schinkenmousse	Stk.	Fr.	1.00
Blätterteiggebäck	kg	Fr.	80.00
Chips, Nüssli, Salzstängeli	Port.	Fr.	3.00

Warm:

Apfel oder Pflaume im Speckmantel	Stk.	Fr.	2.00
Kleine Schinkengipfeli und Cheeschüechli	Stk.	Fr.	1.80
Kleine Wurstkrapfen	Stk.	Fr.	1.90
Hackfleischkugeln	Stk.	Fr.	2.20
Kleine Partywürstchen	Stk.	Fr.	1.90
Sataye-Spiessli mit Poulet	Stk.	Fr.	3.50
Schaschlick mit Schweine-, Rind- oder Pouletfleisch	Stk.	Fr.	3.50

Metersandwichs (gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse, Tomaten, Gurken, Blattsalat)		Fr.	7.50
Sandwichs lang (Baguette und Pain Paillasse) (Schinken, Salami, Käse)	Stk.	Fr.	6.00
Sandwichs rund (Bürli dk und Schlumbi)	Stk.	Fr.	3.80
Sandwichs Americano (mit Toastbrot dreieckig)	Stk.	Fr.	4.60
Belegte Brötli gemischt	Stk.	Fr.	4.60

Und vieles mehr. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Diverse Brotsorten

Riesen-Buure lang	kg	Fr.	8.00
Basler Ruch lang	kg	Fr.	6.00
Partybrot in Traubenform	p. Teil	Fr.	1.30
Frische Baguettes 300g	Stk.	Fr.	4.00
Pain Paillasse 400gr	Stk.	Fr.	5.40
Brotkorb mit diversen Sorten	p. Pers	Fr.	2.50

Unsere Salate als Beilage oder Vorspeise

Kartoffelsalat « eine unserer Hausspezialitäten »	Port.	Fr.	6.00
Kleines Salatbuffet (4 Sorten nach Wahl)	Port.	Fr.	8.50
Grosses Salatbuffet (6-8 Sorten nach Wahl)	Port.	Fr.	11.00
Blatssalat (je nach Saison)	Port.	Fr.	5.00
Tomaten mit Mozzarella	Port.	Fr.	10.00
Blatssalat mit Lachsstreifen	Port.	Fr.	12.50
Blatssalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	Port.	Fr.	9.00
Kleiner Salatteller (3 Sorten)	Port.	Fr.	7.50
Saisonsalat gemischt	Port.	Fr.	5.50

Vorspeisen kalt

Hauspastete oder Terrine mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Port.	Fr.	12.00
Bündner Teller garniert	Port.	Fr.	14.50
Tessiner Teller garniert	Port.	Fr.	13.50
Rohschinken garniert (in der Saison mit Melonen)	Port.	Fr.	14.50
Pouletsalat Hawaii	Port.	Fr.	12.00
Marinierte Pouletstreifen auf Blatssalat	Port.	Fr.	13.00
Lachstartar mit Meerrettichschaum	Port.	Fr.	15.00
Geräuchertes Forellenfilet garniert	Port.	Fr.	14.00
Lachsteller garniert mit Meerrettichschaum	Port.	Fr.	18.00
Schwedenteller mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Lachstartar	Port.	Fr.	17.00
Salm nappiert mit Meerrettichschaum	Port.	Fr.	15.00
Rotzungen- und Schollenfilet nappiert mit Champagnersauce	Port.	Fr.	15.50
Fischterriner mit Salaten garniert	Port.	Fr.	13.50
Crevettencocktail garniert	Port.	Fr.	13.50
Riesencrevetten auf zartem Salat an Sherrydressing	Port.	Fr.	16.50
Vitello Tonnato	Port.	Fr.	15.00
Tomaten mit Mozzarella	Port.	Fr.	10.00
Blatssalat mit Lachsstreifen	Port.	Fr.	12.50
Blatssalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	Port.	Fr.	9.00
Kleiner Salatteller (3 Sorten)	Port.	Fr.	7.50
Saisonsalat gemischt	Port.	Fr.	5.50
Gemüse-Terrine auf Blatssalat garniert	Port.	Fr.	11.00
Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Oliven an Joghurt-Dressing	Port.	Fr.	9.00
Grillierte Auberginen an Olivenöl	Port.	Fr.	9.00
Gemüsecarpaccio (z.B. Fenchel, Rüebl, Randen oder Zucchetti)	Port.	Fr.	9.50

Vorspeisen warm

Hausgemachte Lasagne	Port.	Fr.	11.50
Gemüse-Lasagne	Port.	Fr.	11.00
Tris di Pasta (3 verschiedene Teigwaren nach Wahl)	Port.	Fr.	11.50
Spaghetti al Pesto	Port.	Fr.	8.50
Quiche Lorraine (Lothringer Käsekuchen)	Port.	Fr.	8.00
Frühlingsrolle mit Sweet-and-Sour-Sauce	Port.	Fr.	8.00
Crêpes mit Gemüse- oder Pilzfüllung	Port.	Fr.	9.00
Rotzungen- und Schollenfilets mit Wildreis an Champagnersauce	Port.	Fr.	15.00
Riesencrevetten an Safranbuttersauce mit Reistimbale	Port.	Fr.	16.50
Salm im Blätterteig auf einem Gemüsebeet	Port.	Fr.	14.50
Pilzragout auf einem Blätterteigkissen	Port.	Fr.	11.50

Suppen

Bouillon nature	Port.	Fr.	4.00
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne, Eierstich, Fideli)	Port.	Fr.	5.00
Minestrone	Port.	Fr.	5.50
Bündner Gerstensuppe	Port.	Fr.	5.50
Kräftige Gemüsesuppe	Port.	Fr.	5.50
Gulaschsuppe	Port.	Fr.	8.00
Basler Mehlsuppe	Port.	Fr.	5.50
Gemüsecrème	Port.	Fr.	5.50
Tomatencrème	Port.	Fr.	5.50
Steinpilzcrème	Port.	Fr.	5.50
Spargelcrème	Port.	Fr.	5.50

Traiteurartikel

Aufschnittplatte	Port.	Fr.	18.00
Schinkenplatte	Port.	Fr.	19.00
Bündner Platte	Port.	Fr.	23.50
Gemischte Aufschnitt- / Bündner Platte	Port.	Fr.	20.50
Traiteurplatte (mit Trockenfleisch, Pastete, Roastbeef, Braten, Käse)	Port.	Fr.	24.50
Bratenplatte	Port.	Fr.	23.00
Pastetenplatte	Port.	Fr.	20.00
Fischplatte	Port.	Fr.	25.00
Käseplatte als Mahlzeit gerechnet	Port.	Fr.	20.00

Buffet kalt / warm

Sie können Ihr Buffet nach belieben selber zusammenstellen. Die Preise richten sich nach Auswahl der Produkte und der Menge der Gästezahl. Der Preis für ein reichhaltiges Buffet bewegt sich ab Fr. 40.00 bis Fr. ?????

Ein kleines Beispiel:

Diverse Platten mit Roastbeef, kaltem Braten, Hauspastete, Schinken, Bündner Dauerfleischwaren, auf Wunsch mit Fisch, gefüllte Eier, Tomaten und Spargelbündeli. 5 Sorten Salat nach Ihrer Wahl, sowie 3 verschiedene kalte Saucen und Brot nach Ihrer Wahl.

Preis pro Person Fr. 51.00
Anstelle des kalten Bratens und Schinkens können Sie diese auch warm bestellen.

Hauptgerichte

In den untenstehenden Menus sind jeweils 2 Beilagen nach Ihrer Wahl im Preis inbegriffen. Nach Lust und Ihrem Geschmack können Sie Ihr Lieblingsmenu selber zusammenstellen. Wir werden es dann mit Liebe zubereiten.

Schweinskarree bei Niedertemperatur gegart an kräftigem Kräuterjus	Port.	Fr.	29.00
Schweinsbraten glasiert an Pilzrahm-, Senf oder Orangensauce	Port.	Fr.	25.00
Schwedenbraten (Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen) und Jus	Port.	Fr.	26.00
Gemischter Braten vom Schwein und Rind an klassischer Bratensauce	Port.	Fr.	26.50
Schweinskotelett am Stück Swiss Prime Rack mit Kräuterbutter	Port.	Fr.	27.00
Schweinsrahmschnitzel	Port.	Fr.	26.00
Piccata milanese (Schweinszimmerli)	Port.	Fr.	26.00
Riz Casimir (Currygericht mit Schweine- oder Pouletfleisch, Reis und Früchten)	Port.	Fr.	19.00
Schweinssteak mit Morchelsauce	Port.	Fr.	37.00
Poulet gegrillt, ½ Poulet	Port.	Fr.	20.00
Kalbsbraten glasiert an Pilzrahmsauce oder an kräftigem Kräuterjus	Port.	Fr.	29.50
Gefüllte Kalbsbrust glasiert mit leichtem Jus	Port.	Fr.	25.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ (Pilzrahmsauce)	Port.	Fr.	27.00
Geschnetzeltes Schweine- oder Pouletfleisch (Champignonrahm- oder Honig-Senfauce, asiatisch)	Port.	Fr.	19.00
Geschnetzeltes Rindfleisch (Stroganoff, Burgunder oder Basler Art)	Port.	Fr.	20.00
Gemischter Braten vom Schwein und Kalb an klassischer Bratensauce	Port.	Fr.	29.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	Port.	Fr.	47.00
Rindsbraten (auf Wunsch auch gespickter Braten), z.B. geschmort an Rotweinsauce	Port.	Fr.	27.00
Lammgigot oder Lammkarree mit kräftigem Kräuterjus	Port.	Fr.	30.50
Roastbeef vom Entrecôte-Stück und Sauce Béarnaise	Port.	Fr.	43.00
Kalbsleberli an Madeira- oder Pommerysenfsauce mit Reis oder Rösti (nur mit Personal möglich)	Port.	Fr.	25.00
Pouletrollen Margherita (gefüllt mit Mozzarella und Basilikum)	Port.	Fr.	24.00
Schweinsragout Förster Art oder an Biersauce	Port.	Fr.	19.00
Rindsragout an Rotweinsauce oder mit Schmorgemüse	Port.	Fr.	20.00

Beilagen s. folgende Seite:

Folgende Beilagen können Sie wählen

Beilage I:

Reis, Risotto, Spaghetti, Nüdeli, Spätzli, auch mit Mohn und Spinat, Rösti, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Polenta, Gnocchi, « unsere Hausspezialität Kartoffelgratin »

Beilage II:

Bohnen, Rüebli, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Blattspinat, gedämpfte Tomaten, Rotkraut, Lauch, Wirsing, Suurchrut, Kohlrabi, Dörrbohnen, Linsen, Rosenkohl, Ratatouilles, Blattsalat etc.

Ist Ihre Lieblingsbeilage nicht dabei, dann geben Sie uns Ihren Wunsch bekannt.

Fondue Chinoise

Rind-, Schweine-, und Pouletfleisch auf Wunsch auch frischer Salm.
Dazu passend 5 Saucen, 5 Sorten Salat nach Wahl, Brot und Chips.
Cornichons, Silberzwiebeln und Mixed Pickles etc.

Auf Verlangen warmer Reis zum Preis pro Person von Fr. 40.00

Einfache Gerichte

Lasagne mit Saisonsalat	Port.	Fr.	19.50
Spaghetti Bolognaise mit Saisonsalat	Port.	Fr.	17.50
Spaghettata mit 5 Saucen und Saisonsalat (unter 25 Pers. nur 3 Saucen)	Port.	Fr.	23.00

Grillbuffet

Eine spezielle Art der Verpflegung an Ihrem Fest, vor allem im Sommer eine beliebte Abwechslung. Als Metzgermeister lege ich Wert auf 1A Qualität unseres Fleisch-, Wurst- und Fischangebotes. Der Preis für eine Grillauswahl liegt je nach Auswahl des Fleisches und der Güte des Fisches, zwischen Fr. 19.50 bis Fr. 27.00. Aus Erfahrung rechnen wir 250-300g pro Person.

Geben Sie mir Ihren Budgetrahmen bekannt und ich stelle Ihnen gerne ein schönes Buffet zusammen. Dazu Baked Potatoes oder ein Salatbuffet und schon ist Ihr Fest gelungen. Einzig für das schöne Wetter müssten Sie besorgt sein. Denn da hört unser Können auf.

Zum Beispiel:

250gr. pro Pers.: Schweinssteaks, Koteletts, Spare Ribs, Pouletbrüstli, Schaschlik, Rindsplätzli, div. Wurstwaren, Senf und Kräuterbutter

	Port.	Fr.	20.50
--	-------	-----	-------

280gr. pro Pers. Schweinssteaks, Koteletts, Pouletbrüstli, Schaschlik, Rindsplätzli, Lammfleisch, Lachs, Pangasiusfilet sowie div. Wurstwaren, Senf und Kräuterbutter

	Port.	Fr.	24.00
--	-------	-----	-------

Beilagen

Kartoffelgratin mit Grillgemüse	Port.	Fr.	11.00
Grosses Salatbuffet mit Baked Potatoes oder Kartoffelgratin	Port.	Fr.	13.00

Vegetarische Menues

Risotto ai Funghi (nur mit einem Koch möglich)	Port.	Fr.	17.00
Spaghetti Jardinière (mit Gemüsestreifen)	Port.	Fr.	16.00
Spinatgnocchi mit Tomatenwürfeli und Basilikumsauce	Port.	Fr.	17.00
Gemüse-Lasagne mit Saisonsalat	Port.	Fr.	19.00
Gemüseteller mit 7 frischen Gemüsen	Port.	Fr.	17.00
Pilzragout mit Trockenreis und Salat	Port.	Fr.	18.00
Reis-Pizza und ein Saisonsalat	Port.	Fr.	18.00
Tortellini mit Ricottafüllung und Salat (Napoli oder Panna)	Port.	Fr.	18.50
Gemüse-Piccata (Kürbis, Sellerie, Aubergine je nach Saison) mit Tomatensauce und Teigwaren	Port	Fr.	17.00

Fisch

von Vorteil nur bei Bestellungen mit unserem Personal und einer Kochmöglichkeit vor Ort.

Rotzungenfilets-Röleli pochiert gefüllt mit Gemüsestreifen	Port.	Fr.	28.00
Pangasiusfilets pochiert an Safransauce	Port.	Fr.	26.00
Salm pochiert oder gegrillt an Dillrahm- oder Zitronensauce	Port.	Fr.	27.00
Salm im Blätterteig-Mantel	Port.	Fr.	27.00

Saisonale, « urchige » und exotische Gerichte

Berner Platte mit « Suurchrut oder Dörrbohnen »	Port.	Fr.	27.00
Lauchlasagne mit Hackfleisch und Kartoffeln	Port.	Fr.	20.00
Hirschpfeffer, hausgemachte Eierspätzli und Rotkraut mit Kastanien	Port.	Fr.	28.00
Kaninchenstotzen nach Grossmutter Art	Port.	Fr.	25.00
Schlachtplatte (mit allem was dazugehört)	Port.	Fr.	28.00
Kutteln an Tomatensauce gratiniert, Salzkartoffeln und Salat	Port.	Fr.	18.00
Siedfleisch mit Salzkartoffeln und Lauchgratin	Port.	Fr.	22.00
Hackfleisch mit Hörnli, « Öpfelmues oder Öpfelschnitz » und Salat	Port.	Fr.	18.00
Rindfleischvogel mit Stock und Gemüse	Port.	Fr.	23.00
Käsefondue	Port.	Fr.	24.00
Raclette à Discrétion	Port.	Fr.	24.00
Chicken Chow Mein (Nudelgericht mit Pouletfleisch)	Port.	Fr.	23.00
Asiatisches Honigfleisch (Schweins- oder Pouletfleisch)	Port.	Fr.	23.00
Nasi Goreng (Reisgericht mit Schweinefleisch)	Port.	Fr.	21.00

Einfache Menus aus dem Ofen oder Kessi

Diese Menus sind ohne Beilagen berechnet, passend finden Sie jedoch sicher einen guten Salat oder ein Salatbuffet aus unserer Karte.

Gebackener Fleischkäse (immer noch nach altem Brüderli Rezept)	Port.	Fr.	12.00
Heisser Beinschinken	Port.	Fr.	18.00
Virginia Schinken (mit Honig- und Senfmarinade gratiniert)	Port.	Fr.	18.00
Brotschinken	Port.	Fr.	18.50
Kasseler Rippli ohne Bein gekocht	Port.	Fr.	18.50
Kasseler Rippli im Blätterteig	Port.	Fr.	19.50
Hackbraten nach Grossmutter Art	Port.	Fr.	13.00
Schweinsfilet im Teig	Port.	Fr.	32.00
Schweinsfilet Igel (Filet im Teig zu einem Igeli geformt)	Port.	Fr.	27.00
Rindsfilet Wellington	Port.	Fr.	44.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch (mit frischem Rahm plus Fr. 1.00)	Port.	Fr.	9.00
Mousse au Chocolat (wenn nicht die Beste, sicher eine der Besten)	Port.	Fr.	9.00
Tiramisu	Port.	Fr.	9.00
Caramelköppli mit Rahm garniert	Port.	Fr.	7.50
Panna Cotta mit Gutzi garniert	Port.	Fr.	7.50
Vacherin-Glacé	Stk.	Fr.	8.50
Cassata mit Rahm	Port.	Fr.	7.50
Vanille-Glacé mit heissen Beeren und Rahm	Port.	Fr.	9.50
Rotweinzwetschen mit Vanille-Glacé	Port.	Fr.	9.50
Baselbieter Coupe (Vanille-Glacé mit eingelegten Kirschen)	Port.	Fr.	9.50
Diverse Coupes nach Wahl (nur mit Bankett Personal möglich)	Stk.	Fr.	9.50
Hausgemachte Linzertorte	Stk.	Fr.	6.00
Schwarzwälder-, Erdbeer-, Früchtetorte	Stk.	Fr.	7.00
Diverse Fruchtweihen mit Rahm	Stk.	Fr.	6.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	Stk.	Fr.	5.00
Käseplatte mit Früchten garniert	Port.	Fr.	10.00

Dessertbuffet

ab 20 Personen

Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Kuchen, Caramelköppli, Tiramisu,
Rotweinzwetschen, auf Wunsch mit einer Käseplatte, oder aber
auch Glacé nach Wahl

Port. Fr. 16.00

Getränkeliste

Weissweine offen:

Prattler RieslingxSylvaner, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	13.00
Yvorne, Devinière	5dl	Fr.	14.50
Mont sur Rolle, Devinière	5dl	Fr.	11.50
Aigle, Devinière	5dl	Fr.	15.00

Rosé offen:

Prattler Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	14.50
---	-----	-----	-------

Rotweine offen:

Prattler Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	14.50
Pinot noir du Valais „La Brante“, Délival	5dl	Fr.	12.50
Beaujolais-Villages	5dl	Fr.	11.50
Chianti Toscanella, Mario Borghi	5dl	Fr.	12.50
Cabernet Sauvignon „Goldenbridge“, California Winery	5dl	Fr.	12.50

Prosecco Riva di Rocca, Case Bianche

7,5dl Fr. 25.00

Champagner Mandois Brut

7,5dl Fr. 46.00

Flaschenweine weiss:

Sissacher Kerner, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	27.00
Yvorne Terravin, AVY	7 dl	Fr.	28.00
Arneis, R. Sarotto	7,5dl	Fr.	29.00
Sauvignon Blanc aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	25.00
Chardonnay California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	25.00

Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	7,5dl	Fr.	24.00
Maispracher Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	27.00
Siebe Dupf Barrique Pinot noir, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	33.00
Dôle „Grand Vin de Maraudeur“, Cordonier + Lamon	7,5dl	Fr.	23.00
Chianti Colli Pisani, Sangervasio	7,5dl	Fr.	24.00
Chianti Classico Riserva „Petri“, Vicchiomaggio	7,5dl	Fr.	35.00
Avignonesi Rosso aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	24.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	7,5dl	Fr.	35.00
Barolo, Tenimenti Ca` Bianca – der klassische Piemontese	7,5dl	Fr.	45.00
Primitivo „Alba Rossa“ aus Apulien, Palamà	7,5dl	Fr.	25.00
St. Amour „Domaine de Chatelet“ aus dem Beaujolais, L. Robin	7,5dl	Fr.	24.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo – der würzige Spanier	7,5dl	Fr.	26.00
Cabernet Sauvignon California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	26.00

Bier:

Offenausschank	lt.	Fr.	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	Fr.	3.80
Feldschlösschen Lager	50cl	Fr.	4.20

Mineralwasser:

Rhazünser	lt.	Fr.	4.20
Henniez	33cl.	Fr.	3.00
Cola, Rivella, Citro, Orangina etc.	lt.	Fr.	5.50
Cola, Rivella, Citro, Orangina etc.	3dl	Fr.	3.00
Orangensaft Granini	lt.	Fr.	7.50

Kaffee:

Kaffee inkl. Crème und Zucker	lt.	Fr.	15.00
Kolbenkaffee mit Espressomaschine à Discretion	Pers.	Fr.	3.00
Spitzenkaffee mit „Nespresso“-Kapseln à Discretion (nur mit Personal)	Pers.	Fr.	4.00

Spirituosen:

Portiönli oder ab der Flasche nach Portionen verkauft	Stk.	Fr.	4.00
---	------	-----	------

Geschirr, Bestecke, Gläser, Tische, Tischwäsche

Je nach Art des Anlasses eignet sich besser Einweggeschirr, ein anderes Mal weisses Porzellan mit richtigen Weingläsern und passendem Chromstahlbesteck. Wir haben beides an Lager und stellen Ihnen das gewünschte Geschirr gerne bereit. Wir haben auch sehr schöne Stoffischtücher und Servietten und die dazu passenden Kerzenständer und Blumenvasen. Oder Sie können Ihren Tisch auch mit farbigen Vlies Tischdecken und Servietten beziehen. Für Plastikgeschirr verrechnen wir jeweils die benötigten Mengen. Für das Mietmaterial und Geschirr gelten folgende Preise.

Geschirr:

Das gemietete Geschirr (komplett) wird von uns abgewaschen Fr. 6.50

Tischwäsche:

Stoffischtücher inklusive waschen und bügeln Fr. 12.00

Stoffservietten inklusive waschen und bügeln Fr. 1.50

Gedeck mit farbigem Vlies Papier (laut Musterbuch) pro Pers Fr. 3.50

Tisch und Stühle:

Festgarnituren mit je1 Tisch und 2 Sitzbänken pro Garn. Fr. 15.00

Rechteckige Tische für 6 Personen Stk. Fr. 30.00

Runde Tische für 8 Personen Stk. Fr. 45.00

Stehische Stk. Fr. 25.00

Kunststoffstühle blau, weiss und bordeaux Stk. Fr. 3.00

Stoffbezogene Stühle Stk. Fr. 5.00

Personal

Das Personal stellen wir Ihnen im Stundenlohn zur Verfügung, wobei sich die Stundenzahl wie folgt zusammensetzt.

Als Arbeitszeit gilt die Zeitspanne zwischen dem Verlassen und der Rückkehr in unseren Betrieb, inkl. Aufräumen des Materials.

Ansätze: Service / Buffetpersonal Std. Fr. 39.00

Koch / Chef de Service Std. Fr. 58.00

Bankettleiter Std. Fr. 65.00

an Sonn- und Feiertagen

Service / Buffetpersonal Std. Fr. 45.00

Koch / Chef de Service Std. Fr. 65.00

Bankettleiter Std. Fr. 70.00

Zapfengeld:

Falls Sie Ihre eigenen Getränke konsumieren wollen, jedoch die Dienstleistung unseres Personals nicht missen möchten, verrechnen wir Ihnen ein kleines Zapfengeld von Fr. 5.- bis 8.- pro Person, je nach Umfang Ihrer Bestellung.

Transport

Für die Lieferung berechnen wir je nach Lieferumfang, die gefahrenen km oder den Zeitaufwand für den Hin- und Rückweg. km Fr. 2.50

Fahrzeug inkl. Chauffeur Std. Fr. 66.00

Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und würden uns freuen, einen Auftrag für sie ausführen zu dürfen. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Besten Dank

Toni Brüderli