



Wir organisieren Ihren Anlass

Ein Apéro, ein Bankett, Business Lunch oder Hochzeit, ab 4 Teilnehmern sind wir für Sie da!

Sie bestimmen, wie stark wir Sie unterstützen:

- Projektplanung und Realisierung
- Catering mit oder ohne Servicepersonal
- Kalte und warme Speisen, Getränke
- Neu: Sandwich – Lieferservice!**

Inhaltsverzeichnis

Wir organisieren Ihren Anlass.....	1
Inhaltsverzeichnis	2
Unser Angebot.....	3
Apéro / Lunch-Meeting.....	3
Vorschlag Canapé / Partybrote	4
Vorschlag Feinschmeckerplatten	6
Vorschlag Fingerfood	7
Sandwiches.....	9
Das Festbankett.....	11
Unsere Dips und Saucen:	13
Bestellung, Equipment, Personal, Transport	14
Bestellung	14
Equipment.....	14
Personal.....	14
Transport.....	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen	15



Unser Angebot

Apéro / Lunch-Meeting

Wir servieren Ihren Gästen

Assortierte Brotvariationen:

- Unsere **Canapé** (Durchmesser ca. 4 cm) werden mit frischem Weissbrot zubereitet. Wir empfehlen je nach Anlass und Tageszeit 5 bis 10 Stück pro Person. Unsere Canapéspezialitäten sind reichhaltig ausgarniert und werden auf dekorativen Anrichteplatten geliefert.
- Die ofenfrischen **halben belegten Partybrötchen** aus Weiss-, Halbweiss- oder Ruchmehl mit z.T. Sesam oder Mohnkruste sind rund und haben einen Durchmesser von ca. 5 cm. Sie eignen sich besonders für Messen, Stehapéros, Tagungen usw. Die Brötchen sind reichhaltig ausgarniert und werden ebenfalls auf dekorativen Anrichteplatten geliefert.
- **Feinschmeckerplatten** mit Fleisch, Aufschnitt, Lachs, Käse, Gemüse ab **Fr. 42.- pro Platte** für 4 Personen.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Vorschlag Canapé / Partybrote

- Roastbeef** und Remouladensauce
- Französischer Brie** mit Birnenspalte
- Geräucherter Lachs** mit Guacamole
- Rohschinken** mit Melonenkugel
- Mozzarella und Tomate** mit Basilikum
- Geräucherte Forelle** mit Meerrettichschaum
- Schinken** mit Spargelspitzen
- Sushi** (koreanische Spezialität)
- Partypastetchen** mit Kräuterkäsefüllung

Unser Preis/Stück bei einer Abnahme von:

	Canapé	Partybrötchen
30 Stück	2.70 CHF	3.00 CHF
50 Stück	2.55 CHF	2.85 CHF
100 Stück	2.40 CHF	2.70 CHF
500 Stück	2.25 CHF	2.55 CHF
1000 Stück	2.10 CHF	2.40 CHF

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Stellen Sie Ihre individuelle Auswahl aus unseren Brotvariation selbst zusammen. Sollten Sie weitere Fragen haben, beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**

	Canapé	Partybrötchen
<u>Fleisch</u>		
Roastbeef mit Remouladensauce	CHF 2.40	CHF 2.70
Trutenbrust geräucht	CHF 1.95	CHF 2.25
Salami mit Cornichon / Silberzwiebeln	CHF 1.95	CHF 2.25
Rohschinken mit Melonenkugeln	CHF 2.85	CHF 3.00
Schinken mit Spargelspitzen	CHF 2.10	CHF 2.40
<u>Fisch</u>		
Geräucher Lachs mit Guacamole	CHF 2.70	CHF 3.00
Geräuchte Forelle mit Meerrettichschaum	CHF 2.70	CHF 3.00
Lachsrogen auf Kräutermousse	CHF 3.50	CHF 3.80
Kaviar auf Kräutermousse	CHF 15.00	CHF 17.00
<u>Vegetarisch</u>		
Brie mit Birnenspalte	CHF 2.30	CHF 2.55
Camembert mit Preiselbeeren	CHF 2.30	CHF 2.55
Mozzarella und Tomate mit Basilikum	CHF 2.70	CHF 3.00
Appenzeller Käse mit Nuss	CHF 2.70	CHF 3.00
Gemüsesushi	CHF 3.00	CHF 3.00

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Vorschlag Feinschmeckerplatten

- Bratenplatte** (Roastbeef, Schweinsbraten, Trutenbrust, Kalbsbraten)
- Buureplatte** (Rindfleisch ger., Schinken, Speck, Käse)
- Aufschnittplatte** (Aufschnitt, Schinken, Salami, Spargelspitzen)
- Rauchlachsplatte** (Rauchlachs)
- Bündnerplatte** (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsitz, Speck, Salami)
- Tessinerplatte** (Bresaola, Salami, Salametti, Coppa, Rohschinken, etc.)
- Apéroplatte** (saisonales Gemüse, Parmesan, Oliven, Saucen)
- Käseplatte** (Verschiedene Käsesorten in Scheiben)

Unsere Preise:

	4 Personen	6 Personen
Bratenplatte	ca. 600 g, 60.00 CHF	ca. 900 g, 78.00 CHF
Buureplatte	ca. 550 g, 54.00 CHF	ca. 900 g, 68.00 CHF
Aufschnittplatte	ca. 650 g, 46.00 CHF	ca. 1000g, 58.00 CHF
Rauchlachsplatte	ca. 450 g, 64.00 CHF	ca. 700 g, 84.00 CHF
Bündnerplatte	ca. 500 g, 58.00 CHF	ca. 650 g, 74.00 CHF
Tessinerplatte	ca. 500 g 58.00 CHF	ca. 650 g, 74.00 CHF
Apéroplatte	ca. 900 g, 42.00 CHF	ca. 1350g, 54.00 CHF
Käseplatte	ca. 900 g, 52.00 CHF	ca. 1350g, 68.00 CHF

Alle Feinschmeckerplatten sind reichhaltig ausgarniert. Auf Ihren Wunsch liefern wir auch ganze Büffets.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Apéroplatte mit Überraschungseiern

Vorschlag Fingerfood

- Scampispiess** mit Kirschtomaten
- Glücksrollen vom Rind**
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomate** und Pesto am Spiess
- Rohschinken** mit Melonenkugel am Spiess
- Bündnerfleisch** mit Orangenfilets
- Roastbeef** mit Spargelspitzen
- Kräuterfrischkäse** im Blätterteigpastetchen
- Käsespiesse** mit Trauben oder Oliven

Unser Preis/Stück bei einer Abnahme von:

Fingerfood

30 Stück	3.30 CHF
50 Stück	3.15 CHF
100 Stück	3.00 CHF
500 Stück	2.85 CHF
1000 Stück	2.70 CHF

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Glücksrolle

Stellen Sie Ihre individuelle Auswahl an Fingerfood selbst zusammen.

Fleisch

Bündnerfleisch mit Orangenfilet	CHF 3.00
Roastbeef mit Spargelspitzen	CHF 3.00
Fleischbällchen mit Barbecuedip	CHF 2.25
Rohschinken mit Melonenkugel-Spiessli	CHF 3.25
Schinkenröllchen mit Kräuterfüllung	CHF 2.40
Rindsfiletspiessli mariniert	CHF 3.00
Pouletsatay mit Currydip	CHF 2.85
Glücksrollen mit Rindfleisch	CHF 3.50

Fisch

Scampispiess mit Kirschtomaten	CHF 3.30
Chilicrevetten im Blätterteig	CHF 3.75
Rauchlachspralinen	CHF 3.75
Lachsrosen auf Salathäppchen	CHF 3.30
Spargel im Rauchlachsmantel	CHF 3.30
Lachsrogen auf Kräutersahne mit Salzcracker	CHF 3.30
Sushi mit frischem Lachs	CHF 3.00
Überraschungsei mit Kaviar	CHF 15.00

Vegetarisch

Getrüffelter Frischkäse im Blätterteigpastetli	CHF 3.20
Käsespiessli mit Trauben oder Oliven	CHF 2.25
Mini-Mozzarella mit Kirschtomate	CHF 2.25
Spinatrolle mit Gemüse	CHF 2.25
Kräuterfrischkäse – Pastetchen	CHF 2.30
Glücksrollen mit feinem Gemüse	CHF 3.00



Sandwiches

Überraschen Sie Ihre Freunde oder Ihre Geschäftspartner mit einem Znüni oder einem Zvieri!

Sie möchten einen richtig guten Znüni servieren lassen? Wie wäre es mit frischen, gesunden, knusprigen Brötchen, von Ihnen zusammengestellt und von uns geliefert? Nachfolgend einige Beispiele (nicht abschliessend):

- **Roastbeef:** Unser Brötchen wird frühmorgens vom Bäcker abgeholt, geschnitten, getoastet und mit etwas Kräutersenf geschmiert (beidseitig). Darauf kommt je ein Salatblatt, ca. 45 Gramm Roastbeef, 2 Tomatenscheiben (gesalzen), eine Essiggurkenscheibe und 2 Scheiben gekochtes Bio-Ei (gesalzen).
- **Delikatessschinken:** Das frische Brötchen wird getoastet und mit etwas Kräutermayonnaise geschmiert (beidseitig). Darauf das Salatblatt, 2 schöne Scheiben Hinterschinken. Ausgarniert wird das Brot mit Spargeln, Gurke und Bio-Ei (gesalzen)
- **Schnitzelbrot:** Das Brötchen wird aufgeschnitten, getoastet, mit erstklassigem Senf geschmiert und mit Salat belegt. Darauf kommen frische Tomatenscheiben. Das Fleisch ist normalerweise ein Schweinsschnitzel aus der Region und wird gebraten, mariniert und in das Brötchen geklemmt. Auf Wunsch ist die Sosse scharf (wirklich scharf), medium oder neutral.

Weitere Möglichkeiten: Salami, Mortadella, Aufschnitt, Fleischkäse, Kalbfleischwurst, Hobelfleisch, Braten, Trutenbrust, Coppa, Chorizo, Rohschinken, Mostbröckli, Schnitzel (warmes Sandwich), Camembert, Tilsiter, Appenzeller Käse, Emmentaler, Tomaten Mozzarella, Lachs, Forelle, Thon Mousse etc.

Die Brötchen sind in der Regel Halbweiss- oder Weissbrote (ca. 15 cm, siehe Bild). Wir liefern ab 5 Baguettes / Brötchen. Die Lieferkosten betragen in den ersten 15 km ab Effretikon CHF 10.00. Danach pro km Weg zusätzlich CHF 1.00.

Unsere Preise:

10 Sandwiches **assortiert** CHF 130.00 inkl. Lieferung.
(z. B. 2 Schinken-, 2 Salami-, 2 Hobelfleisch-, 1 Kalbfleischwurst-, 1 Roastbeef-, 1 Thon-, 1 Emmentalersandwich)

Fleischkäse, Aufschnitt	CHF 8.00
Schinken, Braten, Weichkäse, Hartkäse, Trutenbrust, Eier, ToMo	CHF 10.00
Salami, Kalbfleischwurst, Thon	CHF 12.00
Roastbeef, Lachs, Rohschinken, Hobelfleisch, Trüffelkäse	CHF 14.00

Ihr persönliches Sandwich erstellen wir Ihnen auf Anfrage!

Wir haben noch viele weitere Ideen, welche wir für Sie realisieren könnten.

Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen: Tel. **079 / 659 96 40**



Das Festbankett

Sie planen einen Anlass für sich oder für Ihr Personal. Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir übernehmen den Rest!

Vorschlag für Bankette mit oder ohne Servicepersonal

- Heisser Schinken** mit unserem **Spezial - Kartoffelsalat**, zusätzlichem Salatbuffett mit verschiedenen Salaten (z. B. grünem Salat, Maissalat, Tomatensalat etc.) ital./franz. Salatdressings, Brot.
- Schweinssteaks vom Grill**, Salatbar, Brot, Fruchtsalat
- Grillierte Rindsfilets** (ca. 240 g Fleisch/Person) mit Salatbar, Baked Potatoe oder Trockenreis, Crème Fraîche, Kräuterbutter, Käseauswahl
- Osso Bucco** mit Polenta, verschiedenen Salaten je nach Saison, mit diversen Salatdressings.
- Fondueplausch (Fleisch, Fisch, Gemüse) / Raclette** mit raffinierten Beilagen
- Zürcher Geschnetzeltes** mit feinen Nüdeli und Salat

Wir gestalten Ihren Anlass mit Ihnen gemäss Ihrem Budget. Sei es pro Person CHF 10.00 oder auch CHF 5'000.00!

Wir empfehlen Ihnen dazu unsere Hausgemachten Saucen und Dressings. Gerne liefern wir Ihnen auch die Getränke!

Gerne nehmen wir Ihre individuellen Wünsche entgegen: Tel. **079 / 659 96 40**



Unsere Preise pro Portion:

Heisser Schinken		21.00 CHF
Schweinssteak vom Grill		28.50 CHF
Rindsfilet vom Grill		37.50 CHF
Osso Bucco		35.00 CHF
Wokspezialitäten	ab	28.00 CHF
Fondueplausch	ab	24.00 CHF
Zürcher Geschnetzeltes		28.50 CHF
Grüner Salat (Portion)		6.00 CHF
Salatbuffet (5 verschiedene*)		7.50 CHF
Salatdressing (pro 5 dl)		15.00 CHF
Brot (Halbweissbrot, pro Kg)		6.50 CHF
Grillkartoffeln (pro Stück)		4.00 CHF
Beilagen (Reis, Polenta etc.)		6.00 CHF
Fruchtsalat		7.50 CHF
Kuchen/Gebäck		11.00 CHF
Käse assortiert		11.00 CHF

*Auswahl: Blumenkohlsalat, Bohnensalat, Chabissalat, Cole Slaw, Fenchelsalat, grüner Salat, Gurkensalat, Spezial - Kartoffelsalat, Maissalat, Meeresfrüchtesalat, Nudelsalat, Randensalat, Rotkrautsalat, Rucola, Rüebli-salat, Russischer Salat, Spinat, Tomaten/Mozzarella uvm.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**



Unsere Dips und Saucen:

<input type="checkbox"/> Café de Paris (ca. 200 g)	7.50 CHF
<input type="checkbox"/> Basilikumbutter (ca. 200 g)	6.50 CHF
<input type="checkbox"/> Chilibutter (ca. 200 g)	7.50 CHF
<input type="checkbox"/> Kräuterbutter (ca. 200 g)	6.50 CHF
<input type="checkbox"/> Aioli (ca. 250 ml)	13.00 CHF
<input type="checkbox"/> BBQ Sauce (ca. 250 ml)	13.00 CHF
<input type="checkbox"/> Chili Sauce (ca. 250 ml)	13.00 CHF
<input type="checkbox"/> Chili-Tomaten-Dip (ca. 250 ml)	16.00 CHF
<input type="checkbox"/> Cremesauce mit Meerrettich (ca. 250 ml)	13.00 CHF
<input type="checkbox"/> Knoblauchcreme (ca. 250 ml)	16.00 CHF
<input type="checkbox"/> Senf-Orangen Sauce (ca. 250 ml)	19.00 CHF
<input type="checkbox"/> Thai-Tomatensauce (ca. 250 ml)	22.00 CHF
<input type="checkbox"/> Zitronen-Knoblauch-Dip (ca. 250 ml)	17.00 CHF
<input type="checkbox"/> Tomaten-Aprikosenchutney (ca. 250 ml)	17.00 CHF

Fehlt Ihre Lieblingssauce? Kontaktieren Sie uns auf **079 / 659 96 40** und wir besorgen Ihnen, was Ihr Herz begehrt.

Weitere Details zum erfolgreichen Bankett:

Saalbestuhlung, Tische, Tischdecken, Gläser, Teller, Besteck, Servietten auf Anfrage. Wir liefern auch Saalbeschallungen, Mikrophone, Musik, Fotografen usw.

Wir beliefern Sie auch gerne mit Getränken.

Sollten Sie weitere Fragen haben beraten wir Sie gerne persönlich: **079 / 659 96 40**

Bestellung, Equipment, Personal, Transport

Bestellung

Wir beraten Sie gerne persönlich unter **079 / 659 96 40**. Sie erhalten nach Bestellung eine detaillierte Auftragsbestätigung, um eine reibungslose Auslieferung zu gewährleisten.

Wir liefern ab einer Mindestbestellung von 150.00 CHF. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Equipment

Servicepersonal, Geschirr, Besteck, Gläser, Zellstoffservietten und Aschenbecher liefern wir Ihnen gerne. Die Leih- und Reinigungsgebühr erstellen wir für Ihren persönlichen Bedarf. Dasselbe gilt für Leihmobiliar. Auf Wunsch organisieren wir auch das Lokal.

Personal

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| - Verantwortlicher (immer dabei) | 55.00 CHF/Stunde |
| - Köche | 55.00 CHF/Stunde |
| - Logistiker/Chauffeur/Service | 45.00 CHF/Stunde |

Sonntage und allgemeine Feiertage (auf Anfrage) plus 50 % Sonntagszuschlag. Ab 23.00 Uhr 25 % Nachzuschlag.

Die Aufbau-, Vor- und Nachbereitungszeiten vor Ort sowie die An- und Rückreise gelten als Arbeitszeit.

Transport

Für die Lieferung der bestellten Ware verrechnen wir im Kanton Zürich 70.00 CHF.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Vertragsschliessenden verbindet ein Vertrag mit gegenseitigen Verpflichtungen, sobald der Auftraggeber die Auftragsbestätigung der Auftragsnehmerin unterzeichnet zur Verfügung stellt. Die Auftragsbestätigung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln den Inhalt der vertraglichen Beziehungen. Abweichende allgemeine Geschäftsbedingungen der Auftraggeber sind nur wirksam, wenn sie diese mit der Auftragsnehmerin vereinbart hat. Änderungen bedürfen der Schriftform.
2. Kommt es abweichend zu dem vereinbarten Leistungsumfang zu einem geringeren, als dem vereinbarten Bedarf an Speisen und Getränken etc. zum Beispiel wegen geringerer Teilnehmerzahlen oder witterungsbedingten Umständen, so begründet dies keinen Anspruch auf Minderung des vereinbarten Preises. Hiervon ausgenommen sind vereinbarte Kosten für Speisen- und Getränkepauschalen, wenn die verringerte Teilnehmerzahl bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung schriftlich der Auftragsnehmerin mitgeteilt wird.
3. Der Auftraggeber ist verpflichtet, bei Auftragserteilung 65 % der Bruttoauftragssumme zu zahlen. Die Restzahlung ist spätestens 14 Tage nach Vorlage der abschliessenden Rechnung zu zahlen. Ein Skontoabzug ist nicht zulässig. Zahlt der Auftraggeber die vereinbarte erste Teilzahlung nicht fristgerecht, so hat die Auftragsnehmerin eine Nachfrist von 7 Tagen zu setzen. Erfolgt innerhalb dieser Nachfrist keine Nacherfüllung, ist die Auftragsnehmerin berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz zu fordern.
4. Der Auftraggeber ist jederzeit berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Für diesen Fall haftet der Auftraggeber bei einem Rücktritt von 14 Tagen oder weniger von der Veranstaltung mit 35 % der Bruttoauftragssumme, bei weniger als sieben Tage in Höhe von 65 %, bei weniger als drei Tagen in Höhe von 85 % und am Veranstaltungstag in Höhe von 100 % der Nettoauftragssumme. Erfolgt der Rücktritt mehr als 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn, werden nur die bis dahin angefallenen tatsächlichen Kosten, insbesondere der Aufwand für die Erstellung des Angebots etc. in Abrechnung gebracht.
5. Der Auftraggeber sichert zu, dass eine Anlieferung zu der Veranstaltung bestmöglich gewährleistet ist. Das bedeutet, dass Park- oder Halteplätze in unmittelbarer Nähe des Eingangsbereiches des Veranstaltungsortes zur Verfügung zu stellen sind. Der Auftraggeber ist verpflichtet, mögliche Erschwernisse beim Zugang zum Veranstaltungsort im Vorwege mitzuteilen.
6. Die Auftragsnehmerin haftet für Sach- und Personenschäden, die während der Veranstaltung durch sie verursacht werden nur im Rahmen von grober Fahrlässigkeit und Vorsatz.
7. Die Auftragsnehmerin liefert zum vereinbarten Zeitpunkt an den vereinbarten Ort. Unvorhergesehene Ereignisse oder sonstige nicht zu beeinflussende Umstände (Verkehrslage) können dennoch ausnahmsweise zu Verzögerungen führen. Solche Lieferverzögerungen berechtigen nicht zur Geltendmachung von Ansprüchen.
8. Die Ware ist vom Auftraggeber beim Empfang zu prüfen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich dem angegebenen Ansprechpartner der Auftragsnehmerin anzuzeigen, gegebenenfalls telefonisch zu melden, um für Abhilfe sorgen zu können. Geschieht dies nicht, gilt die Ware als genehmigt.
9. Stellt die Auftragsnehmerin Mobiliar und Geschirr zur Verfügung ist der Auftraggeber verpflichtet, Bruch- und Schwund nach dem Neuwert zu ersetzen. Fehlmengen oder Beschädigungen an dem gelieferten Mobiliar und Geschirr hat der Auftraggeber bei Anlieferung zu reklamieren. Geschieht dies nicht, gilt die angelieferte Menge als vertragsgemäss. Die Abrechnung über Bruch- und Fehlmengen erfolgt mit der abschliessenden Rechnung oder gegebenenfalls später.

10. Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem hier zugrunde liegenden Vertragsverhältnis ist ausschliesslich Effretikon/ZH.
11. Sollte diese Vereinbarung oder Teile hiervon – aus welchen Gründen auch immer – unwirksam werden, tritt anstelle der unwirksamen Vereinbarung eine Regelung, die dem Gewollten am nächsten kommt.