



Bankette & Catering

Herzlich Willkommen

Hans & Heidi

*Ihr Partner für gelungene
Anlässe*



Stand 18.1.18



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.



Sie planen einen Anlass, ob Catering, Bankett, Familien- oder Firmenanlässe bei uns im Hause oder ausserhalb. Wir sind Ihr kompetenter Partner für gelungene Feste. Wir brillieren mit einem freundlichen erstklassigen Service, mit unserer guten marktfrischen Küche.

Mit viel Herz und Engagement unterstützen wir Sie bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses und tragen Sorge, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wichtig ist eine rechtzeitige Reservation und Planung, in einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Wünsche und deren Umsetzung besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Hans & Heidi

056 619 52 11

sieundwir@hansundheidi.ch

Qualität:

Wir arbeiten mit Frischprodukten und berücksichtigen regionale Lieferanten und planen unsere Angebote nach saisonalen Gegebenheiten. Wir zeigen Transparenz und Ehrlichkeit mit unseren Produkten und Speisen.

Regionale, frische und saisonale Küche, einfach alles „Hans und Heidi“, jeder soll etwas für seinen Geschmack bei uns finden.

Gerne berücksichtigen Wünsche für Allergiker, einfach bei der Menübesprechung erwähnen und wir finden das richtige für jeden Geschmack.



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.



Menüvorschläge:

In den folgenden Seiten können Sie sich Ideen für Ihre Menüzusammenstellung nehmen. Dazu haben wir auch ein paar Menüformeln zu verschiedenen Budgets für Sie zusammengestellt. Die Preise sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer von 7.7%.

Übersicht:

Ihr Apéritif	S. 4
Apéritif Zusammenstellungen	S. 9
Ihr Menü	S. 10
Süßspeisen	S. 18
Menüzusammenstellungen	S. 19
Catering	S. 22
Checkliste für Ihr Catering	S. 25
Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 26





Ihr Apéritif

Kalte Gaumenfreuden

Canapés:

Rindstartar	Stk.	CHF 3
Lachstartar	Stk.	CHF 3
Rauchlachs	Stk.	CHF 3
Bündnerfleisch	Stk.	CHF 3
Rohschinken	Stk.	CHF 3
Brie mit Trauben	Stk.	CHF 3
Hinterschinken	Stk.	CHF 2.50
Salami	Stk.	CHF 2.50
Eiermasse	Stk.	CHF 2.50
Thonmousse	Stk.	CHF 2.50

Bruschette:

mit Tomatenwürfeln	Stk.	CHF 3
mit Oliventapenade	Stk.	CHF 3

Salate im Glas:

Poulet Curry Salat	Stk.	CHF 4
Siedfleischsalat	Stk.	CHF 3.80
Nizza Salat, Thunfisch	Stk.	CHF 3.80
Wurst-Käse Salat	Stk.	CHF 4
Crevetten Cocktail	Stk.	CHF 4.50
Maissalat mit Peperoni (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Rüebliсалat mit Haselnüssen (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Gurkensalat mit Dill (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Selleriesalat mit Apfelwürfeln (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Kabissalat mit Kümmel und Speck	Stk.	CHF 3.50





Weitere Köstlichkeiten...

...Kalte Gaumenfreuden

Mini Tartelette mit Frischkäse (Vegi)	Stk.	CHF 3
Mini Tartelette mit Gemüsetartar (Vegi)	Stk.	CHF 3
Mini Tartelette mit Rauchlachstartar	Stk.	CHF 3.20
Mini Tartelette mit Rauchforellentartar	Stk.	CHF 3.20
Grissini mit Rohschinken oder Bündlerfleisch	Stk.	CHF 3.20
Gemüsesticks mit Dip (Vegi)	p.P.	CHF 5
Oliven und Parmesan	p.P.	CHF 3
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stk.	CHF 3
Mini Bägel mit Rauchlachs	Stk.	CHF 3.50
Mini Bägel mit Frischkäse und Sprossen(Vegi)	Stk.	CHF 3
Mini Sandwiches 56Stk. (Schinken, Salami, Käse, usw.)		CHF 56
Mini Sandwiches deluxe 56 Stk. (Lachs, Rohschinken, usw.)		CHF 59
Löffel mit Rauchlachsroulade	Stk.	CHF 3.80
Löffel mit Crevetten Cocktail	Stk.	CHF 3.80
Löffel mit Roastbeef und Selleriestroh	Stk.	CHF 3.80
Löffel mit Pastete und Waldorfsalat	Stk.	CHF 3.80
Löffel mit Vitello tonnato	Stk.	CHF 3.80





Suppen im Glas

Tomatencrèmesuppe	CHF 3
Gazpacho	CHF 3
Aargauer Rüebli-suppe	CHF 3
Bündner Gerstensuppe	CHF 3.50
Aargauer Weinsuppe	CHF 3.50
Maiscrèmesuppe	CHF 3
Rindskraftbrühe mit Flädli oder mit Kalbfleisch-Pistazien-Klösschen	CHF 3.50 CHF 3.50
Mediterrane Gemüsecrèmesuppe	CHF 3
Wohler-Rahmsuppe mit Gemüse und Tessiner Rohschinken	CHF 3.50

Je nach Saison können wir auch diese Suppen anbieten
Bärlauch, Spargel u.ä. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.





...Warme Gaumenfreuden

Schinkengipfeli	Stk.	CHF 3
Mini Chäschüechli	Stk.	CHF 3
Mini Quiche Lorraine	Stk.	CHF 3
Mini Lachs-Quiche	Stk.	CHF 3.50
Mini-Frühlingsrollen	Stk.	CHF 3
Pizzaschnecke mit Seranoschinken	Stk.	CHF 3
Muffin mit Oliven, Parmesan und Seranoschinken	Stk.	CHF 3
Crevetten im Knuspermantel	Stk.	CHF 3.50
Gemüse Samoas	Stk.	CHF 3
Mini Meatballs mit Dipsauce	Stk.	CHF 3.50
Poulet-Teriaki-Spiessli	Stk.	CHF 3.50
Poule-Satay-Spiessli	Stk.	CHF 3.50
Pouletflügeli	Stk.	CHF 3.50
Pouletinnenfilet Knusperli im Sesammantel	Stk.	CHF 3.50





Flyings

Hörnli mit Gehacktem	CHF 4.50
Äpler-Makkronen mit oder ohne Cervelat und Röstzwiebeln	CHF 4.50
Rösti mit Cipolata und Zwiebelsauce	CHF 4.50
Mini Hamburger	CHF 4.50
Reis mit Poulet- oder Gemüsecurry	CHF 4.50
Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und Reis	CHF 4.00
Zanderfilet mit Safransauce und Reis	CHF 5.00
Forellen-Knusperli mit Rahmspinat	CHF 4.50
Rauchwurstli auf Rahmlauch mit Kartoffeln	CHF 4.00
Asiatische Gemüsenudeln mit Frühlingsrolle	CHF 4.00
Thai-Curry: Rot, Grün oder Paneng mit Poulet oder Tofu mit Reis	CHF 4.50





Arrangements für Aperitif ab 30 Personen

Hans & Heidi Apéro Classic: pro Person CHF 15
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Gemüsesticks mit Dip, Grissini mit Schinken, Canapés mit Rindstartar und Rauchlachs

Hans & Heidi Apéro Midi pro Person CHF 25
Poulet-Satay-Spiessli, Meatballs mit Dip, Mini Quiche Lorraine, Mini Lachs-Quiche, gefüllte Tomate mit Thonmousse, gefüllte Gurken mit Hüttenkäse, Tomate-Mozzarella-Spiessli, Pouletcurry-Salat im Glas, Canapés mit Rindstartar, Canapés mit Rauchlachs

Hans & Heidi Apéro Gross pro Person CHF 30
Poulet-Satay-Spiessli, Meatballs mit Dip, Mini Quiche Lorraine, Mini Lachs-Quiche, Muffins mit Seranoschinken und Parmesan, Schinkengipfeli, Pizzaschnecke, gefüllte Tomate mit Thonmousse, gefüllte Gurken mit Hüttenkäse, Tomate-Mozzarella-Spiessli, Pouletcurry-Salat im Glas, Crevettencocktail im Glas, Canapés mit Rindstartar, Canapés mit Rauchlachs

Hans & Heidis Apéro riche pro Person CHF 35
Tomate-Mozzarella-Spiessli, Käse-Trauben Spiessli, Pouletcurry-Salat im Glas, Crevettencocktail im Glas, Canapés mit Rindstartar, Canapés mit Rauchlachs, Poulet-Satay-Spiessli, Meatballs mit Dip, Mini Quiche Lorraine, Mini Lachs-Quiche, Mini Chäschüechli, Schinkengipfeli, Gehacktes Hörnli im Glas, Weissweinsuppe im Glas, Mini Cremeschnitte, Mini Linzerschnitte, gebrannte Creme im Glas

Hans & Heidis kalte Platte pro Person CHF 22
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz, Rohspeck, Käse, Garnituren





Ihr Menü

Suppen

Bünzthaler Ruebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch	CHF 7
Wohler Rahmsuppe mit Gemüse und Tessiner Schinken	CHF 8
Tomatencoulis mit Kräuterpesto und Rahmhaube	CHF 8
Knoblicremesuppe mit Kräutern	CHF 8
Knoblicremesuppe im Brot	CHF 11
Bärlauchschaumsuppe mit Rauchlachs (saisonal)	CHF 8
Aargauer Weissweinsuppe mit Trauben	CHF 10
Kraftbrühe mit Flädli	CHF 9
Kraftbrühe mit Kalbfleisch Klöschen	CHF 10
Bouillon mit Ei	CHF 9
Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 9
Maiscremesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Speck Chips	CHF 10
Gaspacho mit Gemüse Brunoise und Knoblicroutons (saisonal)	CHF 8
Kartoffelcappuccino mit Kräuterschaum	CHF 8
Melonen Kaltschale mit Portwein (saisonal)	CHF 10





Salate und kalte Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen	CHF 8.50
Farbenfrohe angemachte Salate mit Salatbouquet	CHF 9.50
Salatbuffet mit 8 Verschiedenen Salaten und zwei Saucen	CHF 14.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten, Tomate Mozzarella, Antipasti Gemüse, Oliven und Parmesan	CHF 18.50
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei	CHF 12
Tomatensalat mit Büffelmozzarella Basilikum und Balsamico	CHF 14
Knackiger Marktsalat mit Tête de Moine Käserosen, Trauben und Baumnüssen	CHF 12
Duett vom hausgemachten graved Lachs und geräucher Lachs mit Apfel-Curryspuma und Toast	CHF 17
Zweifarbige Melonen mit Bündner Rohschinken	CHF 16
Rauchlachstriologie	
Rauchlachstiramisu, Rauchlachstartar und ein Lachsravioli an Safransauce	CHF 19
Bunter Blattsalat mit gebratener Kaninchenleber oder Kalbsleber	CHF 18
Saison Salate mit gebratenen Riesenkrevetten und Kräuter	CHF 18





...Warme Vorspeisen

Zanderfilet gebraten mit Wohler Kartoffelstroh und Lauch Fondue	CHF 19
Rindfleisch Ravioli mit sautierten Riesenkrevetten	CHF 21
Trüffelravioli mit brauner Butter und Parmesan	CHF 19
Gefülltes Blätterteigkissen mit sämigem Pilzragout begleitet von Junggemüse	CHF 18
Malfati Parmesanklößen auf Tomaten Carpaccio und Ruccola	CHF 18

Erfrischung Zwischendurch

Waldbeer Sorbet mit Cassis Likör	CHF 9.50
Weichselkirschen Sorbet	CHF 9.50
Passionfrucht Sorbet mit Passoa	CHF 9.50
Holunderblüten Sorbet mit Prosecco	CHF 9.50
Zitronen Sorbet mit Vodka	CHF 9.50





Fleischlose Gerichte

Gemüse Muffin auf Tomatencoulis mit Sauerrahmdip	CHF 24
Tofu-Nuss Hackbraten an Champignonscreme mit Kartoffelstampf und Saisongemüse	CHF 26
Gebackene Ofentomaten gefüllt mit mediterranem Reis	CHF 24
Gemüse Lasagne mit Tomatensauce	CHF 23
Zucchetti Piccata mit Tomatenragout und Bandnudeln	CHF 24
Sesamcrepes mit Waldpilzfüllung und Gemüse	CHF 24
Rotes Thaicurry mit knackigem Gemüse und geräucherten Tofuwürfeln dazu Jasminreis	CHF 24
Sämiges Parmesan Risotto mit Gemüsechips	CHF 23
Gemüse-Körner Tätschli an Champignonscremesauce mit Kartoffelstampf und Gemüse	CHF 25

Diese Gerichte sind auch als Vorspeise erhältlich

Hauptgerichte vom Fisch

Gebratener Felchenfilet an Dillsauce mit Pilaw Reis und Gemüse	CHF 35
Pochiertes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Trüffelrisotto und Gemüse	CHF 37
Eglifilet Zuger Art mit Trockenreis und Gemüse	CHF 38
Riesenkrevetten vom Grill an Knoblauchkräuterbutter mit Reis und Grillgemüse	CHF 36
Bachforellenfilet Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 35



Hauptgerichte vom Schwein




Aargauer Braten vom Hals gespickt mit Zwetschgen mit kräftiger Rosmarinjus, Kartoffelstock und Gemüse	CHF 29
Saftiger Schweinehalsbraten mit reduzierter Bratensauce mit Kartoffelküchlein und Gemüse	CHF 29
Zartgegarter Schweinerücken mit Kräuterjus serviert mit Griessgnocchi und Gemüse	CHF 38
Rosa gebratenes Schweinefilet an Calvadosauce mit Spätzli und Gemüse	CHF 42
Zartes Schweinefilet Medaillons an grüner Pfeffersauce mit sämigem Weissweirisotto und Gemüse	CHF 42
Piccata vom Schwein auf Tomatenragout an MarsalasaUCE Risotto und Gemüse	CHF 30
Paniertes Schweineschnitzel im Butterschaum gebraten mit Kroketten und Gemüse	CHF 28
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse Serviert mit Kroketten und Gemüse	CHF 32
Saftiges Schweinerückensteak an rassisger, grüner Pfeffersauce mit Bandnudeln und Gemüse	CHF 35
Schweinegeschnetzeltes an sämiger Champignonrahmsauce mit Teigwaren und Gemüse	CHF 27

...vom Rind



Rindsschmorbraten vom Hohrücken an Rotweinsauce mit Rahmpolenta und Gemüse	CHF 45
Rosa gebratene Rindshuft mit Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Gemüse	CHF 47
Rindsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 57
Rindshuftstreifen an leichter Pommery Senf Sauce dazu Pilaw Reis und Gemüse	CHF 45
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 51
Geschmorter Rindssauerbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 44
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Mit Butternudeln und Gemüse	CHF 35
Rindsfilet Stroganoff rosa gebraten mit Pilaw Reis und Gemüse	CHF 51
Burgunder Rindsvoressen mit Perlzwiebeln, Pilzen und Speck mit Polenta und Gemüse	CHF 35



...vom Kalb



Kalbshacktätschli an Champignons Creme mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 32
Zarter Kalbschulterbraten im Kräutermantel an Sherrysauce mit Williamskartoffeln und Gemüse	CHF 43
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelsauce mit Teigwaren und Gemüse	CHF 57
Piccata vom Kalb auf Tomatenragout mit Papardelle und Gemüse	CHF 43
Kalbsstreifen an sämiger Champignons Creme mit Teigwaren und Gemüse	CHF 42
Kalbshohrücken an Kräuterglace mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 46
Kalbsteak rosa gebraten mit Zitronen-Thymian Jus mit Parmesan Risotto und Gemüse	CHF 57
Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätchügeli und Kalbfleischwürfeln serviert mit Pilaw Reis und Gemüse	CHF 28
Originales Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Nierli Mit Butterrösti und Gemüse	CHF 42
Kalbskronenbraten an Honig-Senf-Rosmarin Kruste Mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 58
Zarte Kalbshaxen nach Cremolater Art Mit Safranrisotto und Gemüse	CHF 39
Geschmorte Kalbsbäggli (Backe) an Bratensauce Mit Weissweinsrisotto und Gemüse	CHF 45
Kalbs Saltimbocca mit Tessiner Polenta und Gemüse	CHF 43





...vom Lamm

Rosagebratenes Lammkarree mit Honig-Lavendel Kruste Mit Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse	CHF 43
Lammrückenfilet mit Kräutern und Pilzen Begleitet von Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 44
Geräucherte Lammfilets mit Waldpilzsauce Mit Parmesan Risotto und Saisongemüse	CHF 46
Lammhüftli rosa gebraten mit Knoblauch-Kräuter Kruste Mit Kartoffelgratin und provenzalischem Gemüse	CHF 38
Knusprig gebratenes Lammgigot an Balsamicosauce Mit Mascapone Polenta und frischem Gemüse	CHF 38
Emmenthaler Lammvoessen Mit Pilaw Reis und Saisongemüse	CHF 36

...vom Geflügel

Pouletbrüstchen nach Kasmir Art Mit Basmati Reis und frischem Gemüse	CHF 32
Pouletgeschneitztes an grünem Thai-Curry Jasmin Reis und Wokgemüse	CHF 32
Gefülltes Pouletbrüstchen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten Mit Butternudeln und Marktgemüse	CHF 34
Pouletstroganof mit Spätzli Mit Saisongemüse	CHF 31
Pouletstreifen an Champignonsrahmsauce Mit Butternudeln und frischem Gemüse	CHF 29
Maispoularde an Morchelsauce Mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 34
Perlhuhnbrust an Trüffeljus Mit Champagnerisotto und frischem Gemüse	CHF 36
Duett von der Ente, geschmorte Entenkeule und rosa Entenbrust mit Griessschnitten und Gemüsebouquet	CHF 42



Süssspeisen



Schoggimousse hell, dunkel oder beides zusammen	CHF 11
Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	CHF 11
Amaretto Parfait mit Orangensalat	CHF 11
Kürbiskern Parfait mit glasierten Feigen	CHF 12
Zweifarbige Tobleronemousse mit Waldbeerespuma	CHF 12
Rotweinwetschgen mit Zimtglace	CHF 10
Grossi's Caramelköpfl	CHF 10
Gebrante Creme	CHF 9.50
Sorbetvariation bunt angerichtet	CHF 12
Warmes Schokoladenbiscuit mit gerösteten Haselnüssen und Vanillecreme	CHF 10.50
Luftiges Beerentiramisu, je nach Saison	CHF 9.50
Gratinierte Beeren mit Sabayone, je nach Saison	CHF 12
Schokoladenvariation mit drei verschiedenen Schlemmereien	CHF 10
Nuss Nougat Parfait mit Schokoladen Ganache	CHF 9.50
Gebackener Apfel mit Butter Rosinen-Nussfüllung	CHF 10
Apfelstudel mit Bourbon Vanille Sauce	CHF 10
Apfelchüechli mit Bourbon Vanille Sauce	CHF 10
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace	CHF 12

...Alle unsere Dessert sind garniert mit frischen Früchten und Rahm

Hausgemachte Torten

Linzertorte	ganz	CHF 32
	p.P.	CHF 3.50
Rueblitorte	ganz	CHF 33
	p.P.	CHF 3.50

Hochzeitstorten nach Ihren Wünschen

Käse

Käseauswahl vom Dorfkäser, breite Auswahl, fragen Sie uns wir beraten Sie gerne



Menüzusammenstellungen

Menü „Hans“: pro Person CHF 39

Blumenkohlsuppe mit Kräutern

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonssauce

Teigwaren

Gemüse

Caramelköpfl

Menü „Heidi“ pro Person CHF 41

Blattsalat mit Gemüsestreifen

Pouletgeschnetzeltes Kasmir

Reis

Früchten

Nussnougat Parfait

Menü „Aargau“: pro Person CHF 44

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen

Aargauer Schweinehalsbraten gefüllt mit Dörripflaumen

Kartoffelstock

zweierlei glasierte Rübli

Aargauer Rüblikuchen

Menü „Integra“: pro Person CHF 54

Bunter Blattsalat mit Lachsstreifen

Glasierten Schweinerücken

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Gebrannte Creme

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

...Menüs



Menü „Classic“:

pro Person CHF 59

Buntes Salatbouquet mit Speck, Ei und Brotcroutons

Kalbsschulterbraten mit Rotweinglace

Kräuter-Bratkartoffeln

Saison Gemüsebouquet

Zweierlei Toblerone Schoggimousse

Menü „Bünztal“:

pro Person CHF 65

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

Bünztaler Rüebli-Ingwersuppe

Bünztaler Rindschmorbraten

mit hausgemachten Spätzli

Wirzing

Panna Cotta mit Schokoladenrahm

Menü „Wohlen“:

pro Person CHF 68

Gemischter Salatteller

Weissweinsuppe mit Brotcroutons

Rosa gebratenes Kalbsschulterbraten an Morchelsauce

Tagliatelle

Saisonales Gemüsebouquet

Dessertteller mit 3 verschiedenen Köstlichkeiten





...Menüs

Menü „Gourmet“:

pro Person CHF 82

Buntes Salatbouquet von Land und See
(geräucherte Entenbrust, Rauchlachstartar, Antipastigemüse, Parmesanchips)

Kraftbrühe mit Eierstich

Zitronen Sorbet mit Vodka

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Dessertteller Integra mit 5 verschiedenen süssen Verführungen

Menü „Gala“:

pro Person CHF 102

Bunter Blattsalat mit
Bündnerfleisch Frischkäseröllchen

Weissweinsuppe mit Croutons

Gebratener Zanderfilet mit Baconkruste
an weisser Buttersauce

Auf Gemüsebeet

Les Trois Filet (Kalb, Schwein, Rind) serviert auf zwei Tellern

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Dessertteller mit 3 verschiedenen Verführungen



Catering/Partyservice:

Für ein Catering oder Partyservice ausserhalb von Hans und Heidi Restaurants , können Sie sich Ihr Menü aus unserer Bankettdokumentation auswählen. Auf die ausgewiesenen Preise der Bankettdokumentation erhalten Sie einen Rabatt von 10%, da nur die Produktionskosten des Menüs eingerechnet sind und alle anderen Kosten wie Material, Personal und Transporte werden separat berechnet. Alle Angaben zu den Catering Preisen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Wir beraten Sie gerne, bitte melden Sie sich für einen Termin bei uns und wir werden Ihnen eine massgeschneiderte Offerte nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Wir freuen uns auf Sie!

Catering Pauschalen, Gedecke Preisliste:

(Preise pro Einheit, Miete inkl. Reinigung)

Apérogedeck:

Gläser, Besteck, Cocktail Servietten, Kerzen, Serviceutensilien ab CHF 2.50

Menügedeck klein:

Gläser, Teller, Besteck, Cocktail Servietten, Kerzen, Serviceutensilien ab CHF 4.50

Kaffeegarnitur

Menügedeck gross:

Für mehrgängiges Menü, verschiedene Bestecke, 3 Weingläser, bis 3 Teller, ab CHF 7.50
Stoffserviette, Kerzen, Serviceutensilien

Auf der folgenden Seite können Sie sich das Material einzeln zusammenstellen!

Preisliste Catering/Partyservice Material:

Preis pro Einheit, inkl. Reinigung:

Geschirr:

Messer, Gabel, Löffel: pro Stk.	CHF	0.40/Stk.
Suppen Set (Tasse und Untertasse):	CHF	0.80/Stk.
Suppenteller	CHF	0.40/Stk.
Teller Vorspeise	CHF	0.40/Stk.
Teller Hauptgang	CHF	0.40/Stk.
Teller Dessert	CHF	0.40/Stk.

Gläser:

Degustation Glas 21.5 cl	CHF	0.40/Stk.
Weisswein Glas 31 cl	CHF	0.45/Stk.
Wasser-Softdrink Glas 33cl	CHF	0.40/Stk.
Rotwein, Weisswein Glas 40cl	CHF	0.85/Stk.
Bierglas, 30cl	CHF	0.45/Stk.
Champagner Glas 19 cl	CHF	0.60/Stk.
Kaffee Set(Tasse, Löffel, Untertasse)	CHF	1.20/Stk.

Dekoration: wird bei regionalen Blumenläden gekauft und dem Kunden eins zu eins weiterverrechnet.

Tischwäsche: Tischtuch, je nach Grösse:	CHF	9-15/Stk.
Napperons:	CHF	3.45/Stk.
Fliessrolle pro Meter, alle Farben:	CHF	4.00/Stk.
Servietten Fliess, alle Farben:	CHF	0.30/Stk.

Material:

Tisch:	auf Anfrage	
Stühle:	auf Anfrage	
Stehtische:	CHF	20.-/Stk.
Kaffeemaschine klein:	CHF	30.-/Stk.
Gasgrill:	CHF	100.-/Stk.

Personal:

(ab 23:00 Uhr werden 20% zusätzlich für die Nacharbeit verrechnet)		
Fachkraft Service/Küche pro Stunde:	CHF	50.-/Std.
Chefpersonal:	CHF	60.-/Std.

**Transport:**

pro Fahrt und Kilometer
Mindestbetrag

CHF	2.50.-
CHF	50.-

Defektes oder beschädigtes Material:

Für beschädigtes oder defektes Material verrechnen wir Ihnen unseren Selbstkostenpreis.

Preise:

Alle Preise in der Rubik Catering verstehen sich exkl. MWST, je nach Art der Ausführung müssen wir zwei verschiedene MWST.-Sätze verrechnen:

2,5% MWST für Abholungen und Lieferungen ohne personelle Mehraufwände (Service, anrichten), *nur Esswaren und nicht alkoholische Getränke*

7,5% MWST für Speisen die geliefert, serviert und angerichtet werden, für alkoholischen Getränke, Personal- und Transportkosten, Geschirrvermietung und sämtliche Dienstleistungen





Checkliste Catering:

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Organisation Ihres Anlasses, hierfür stellen wir Ihnen eine Checkliste mit den wichtigsten Punkten zusammen.

- Einladungen, Anmeldungen
 - Parkplätze für die Gäste, Transport der Gäste
 - Tischordnung, Namenskarten, Plan
 - Rahmenprogramm, Ablauf des Events
 - Infrastruktur, Möblierung
 - Bestuhlung und Tisch Anordnung
 - Dauer der Veranstaltung, Zeitrahmen
 - Sicherheit, Bewilligungen
 - Pausenverpflegung
 - Apéro, Snacks
 - Menüauswahl, Allergiker, Vegetarier
 - Getränkeauswahl
 - Menükarten
 - Dekoration
 - Unterhaltung, Musik
 - Einrichtung vor Ort
 - Technik, Strom
 - Anlieferung, Treppen, Lift
-
-

