

Privat- und Hochzeitsapéro spezial I

Buffet I

Getränkestand mit Apéro kombiniert für Gäste vor dem offiziellen Apéro. Bierstand: Bier im Tulpenglas mit Bedienung vom Fass, Bierbretzel, Salzstangen, Laugenbrötli mit Frischkäse gefüllt, Blätterteiggebäck.

Buffet II

Apérokegel mit Fingerfood-Häppchen aller Art: Lachsrollen, Crevetten mit Meerrettichsauce, Cocktailtomaten sowie Dörrfrüchten (Feigen, Datteln, Pflaumen) als Garnitur.
1 Ananas-Papagei mit Feuerwerk.

Buffet III

Kleiner Fingerfood: gefüllte Champignons mit Rauchlachs, Hobelfleisch, Tete de Moine, Frischkäse, Cherrytomaten, Käsekugeln im Kräutermantel, Wachteleier, Schinken, Thon, Kalbsfleisch, Roastbeef.

Buffet IV

2 Zopfherzen gefüllt mit Fleisch, Käse und Gemüse (wird vor den Gästen geschnitten). Käse- und Früchteplatte garniert mit diversen Gemüseschnitzereien. 6-Meter-Sandwiches divers gefüllt. Pouletspiessli mit Curry, Meatballs-Fleischkugeln an Dip-Saucen sowie Mini-Frühlingsrollen.

Getränke nach Aufwand

Bier vom Fass 1l à Fr. 18.00 (mit Gläser und Kühlanlage)
33cl Fr. Bier à 3.50 (nach Wunsch) 50cl Fr. Bier à 4.50 (nach Wunsch)
7,5dl Chardonnay Weisswein AOC à Fr. 28.00 (oder nach Wunsch preisähnlich)
7dl Pinot noir Rotwein AOC à Fr. 28.00 (oder nach Wunsch preisähnlich)
1l Mineralwasser mit-/ohne Kohlensäure à Fr. 5.00
1l Süssgetränk à Fr. 5.00
1l Granini Orangenjus à Fr. 7.00
1 Kaffee mit Schümli sowie verschiedene Tee-Sorten à Fr. 3.50

Kostenzusammenstellung

Apéro Buffet I bis IV ohne Getränke pro Person à Fr. 30.00

Nicht Inbegriffen

- Personal (1 Std. à Fr. 50.00)
- Vorbereitungszeit Buffets
- Infrastruktur
- Geschirr-/Gläser
- Dekoration
- Dunirollen-/Servietten
- Reinigung der Räumlichkeiten
- Kehrlichrücknahme
- Transport

Besonderes

- Auf Fremdgetränke (Weine) wird ein Zapfengeld von Fr. 9.00 pro Flasche berechnet exkl. 7.7% MwSt
- Hin-/Rückfahrt gelten als Arbeitszeit
- Gemeldete Anzahl Personen muss berechnet werden
- oder Pauschalangebot für Fr. 55.00 inbegriffen 3 Std. Personalaufwand