

## Privat- und Hochzeitsapéro spezial III

### Buffet I

Platte Standard: Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck, Sandwiches am Meter gefüllt mit Fleisch, DipGemüse mit 3 Dip-Saucen

### Buffet II

Platte Mittel: kleine Canapées mit Schinken und Salami, Käse-Früchte-Platte garniert, Hausbrot am Meter, Schinkengipfeli, Pizza-Chüechli

### Buffet III

Platte Spezial: Zopfherz divers gefüllt, 1 Apérokegel mit Häppchen aller Art (ca. 300 Stk aus Lachs, Crevetten, Trockenfleisch, Cocktailtomaten, Dörrfrüchten wie Feigen, Datteln und Pflaumen, Früchtespiessli nach Saison), marinierte Käsekugeln, Pouletspiessli mit Curry, dazu diverse Gemüseschnitzereien

### 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 III ohne Getränke pro Person à Fr. 20.00

### 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. 40.00 inbegriffen 3 Std. Personalaufwand