




















ANGEBOT






Artikel		CHF (inkl. MwSt)	Stückzahl
Parmesanbrot		69.00	mind. 60
Carpaccio-Canapés (Rindsfilet) mit Harry's Bar-Sauce		99.00	40
Croustades mit Lachsfilet und Dillmayonnaise		69.00	40
Foccacine mit Gorgonzola und Birne		69.00	40
Foccacine mit Rosinen, Trauben und Fenchel		69.00	40
Gebratene Avocados mit Thai-Mango-Vinaigrette (V)		119.00	40
Gurken-Canapé mit Randen-Frischkäsemousse		59.00	40

Artikel		CHF (inkl. MwSt)	Stückzahl
<p>Englische Mini-Meat-Pies mit Fleischfüllung oder vegetarischer Füllung</p>		140.00	40
<p>Sandwiches mit Ei, Kapern und Kresse und Roastbeef und Meerrettich-Mayonnaise</p>		99.00	60
<p>Marinierte Feta-Spiesse mit Gurke, Fenchel und Olive</p>		99.00	40
<p>Persiche Kräuter-Frittata-Würfel mit Balsamico</p>		119.00	40
<p>Karotten Creme mit Orange, Ingwer und Walnuss auf Karotte (V)</p>		59.00	40
<p>Paprika, - Rosmarin Aufstrich auf Pumpernikel (V)</p>		69.00	40

ACCOMODATION AND CATERING SERVICES

Artikel		CHF (inkl. MwSt)	Stückzahl
Pumpernickel-Rondellen mit Kräutercreme		69.00	40
Schwedischer Shrimp-Toast mit Dill		99.00	40
Linsensalat mit karamellisierten Karotten und orientalischen Gewürzen (V)		69.00	40
Thymian-Zitronen-Tsatziki mit Sauerbrot		59.00	40
Randencarpaccio mit Balsamico, süßem Chilli und Radieschen (V)		59.00	40
Thunfisch-Tartar mit Chilli, Avocado und Tomate		99.00	40

ACCOMODATION AND CATERING SERVICES

Artikel		CHF (inkl. MwSt)	Stückzahl
Baba Ganoosh (Aubergine) mit Brotriegel (V)		59.00	40
Bulgur Salat mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen (V)		59.00	40
Gurkensalat mit Melone und Minze		69.00	40
Gemüsecurry mit Mangosalsa und Lime-Joghurt auf Reis		110.00	50
Chicken-Curry (oder Lamm-Curry) mit Mangosalsa und Lime-Joghurt auf Reis		125.00	50



Unsere Salate werden in hochwertigen farbigen Keramik-Schälchen und unsere Häppchen auf farblich passenden Platten geliefert. Für Verlust oder Bruch verrechnen wir pro Schälchen CHF 6.00 und pro Platte CHF 20.00.

Eine genügende Anzahl kleiner farbiger Einweg-Servietten ist im Preis inbegriffen). Falls Sie andere Servietten (Stoff etc.) wünschen, offerieren wir Ihnen diese gerne.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nur ab einem Mindestbestellwert von CHF 700.00 beliefern können. Darin inbegriffen ist die Präsenz von zwei Personen der House & Food Company. Falls mehr Personal erwünscht oder benötigt wird, verrechnen wir pro Mitarbeiter/in CHF 38.00 in der Stunde.

Als Transportkostenpauschale verrechnen wir bis 100 km CHF 75.00. Jeder weitere Kilometer wird mit CHF 1.00 berechnet.

Weitere Geschäfts- und Zahlungsbedingungen:

Anzahlung 50% bei Auftragsbestätigung. Restbetrag innert 10 Tagen nach Rechnungsstellung.

Stornogebühren: 50% auf Total Speisen und Personalkosten, innerhalb von 5 Tagen vor
Veranstaltungstermin.
100% auf Total Speisen und Personalkosten, innerhalb von 48 Stunden vor
Veranstaltungstermin.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



ACCOMODATION AND CATERING SERVICES

Folgendes Getränkeangebot könnte für Ihren Anlass in Frage kommen:

Weisswein:	Menge:	CHF (inkl. MwSt)
Col Reale - Bianco del Veneto, Cortese/Garganega <i>Fruchtiger, harmonischer Weisswein mit Honignote. Passt zu allen Antipasti und Vorspeisen.</i>	0,75l.	28.00
Viña Esmeralda - Catalunya, Mosactel/Gewürztraminer <i>Halbtrocken, süffig und mit frischer Säure. Ideal auch zu orientalischer Küche.</i>	0,75l.	28.00
Arneis Langhe „Briccodoro“ - Piemonte, 100% Arneis <i>Harmonischer Wein mit vollem, weichem Aroma. Geeignet als Apéro und Dessertwein.</i>	0,75l.	32.00
Rotwein:		
Brolo Valsorda - Veneto, Corvina/Refosco <i>Ein idealer Begleiter zu vielerlei Speisen.</i>	0,75l.	28.00
Tagonius Roble - Madrid, Tempranillo/Cabernet Sauv./Syrah/Merlot <i>Geschmeidig und gut strukturiert. Ein wunderbarer Begleiter zu Tapas.</i>	0,75l.	28.00
Poggio ai Ginepri - Bolgheri, Cabernet Sauv./Petit Verdoz/Syrah <i>Ein grosser Toskaner mit überragendem Preis-/Leistungsverhältnis.</i>	0,75l.	32.00
Schaumwein:		
Prosecco Brut „Dal Bello“ - Veneto, 100% Glera <i>Trocken und mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und Zitronen.</i>	0,75l.	28.00
Champagne „Lallier“ Brut Imperial - Aÿ, Pinot Noir/Chardonnay <i>Ein grosser Champagner aus Premier- und Grand Cru-Lagen.</i>	0,75l.	60.00
Alkoholfreie Getränke:		
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1,5l. PET	6.00
Coca Cola + andere Soft-Getränke	1,5l. PET	8.00
Orangensaft	1.0l.	7.00
Espresso, Kaffee „Lavazza“ (inkl. Geschirr / Bruch je CHF 5.00)	pro Stück	3.00
Bier:		
Feldschlösschen Original	0,33l. Flasche	4.00

Gerne beliefern wir Sie auch mit den meisten anderen gängigen und Spezial-Bieren. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.

Auch für andere Getränkewünsche wie bspw. Spirituosen, Long-Drinks, Cocktails etc. sind wir gerne für Sie da.

Verrechnet wird der effektive Verbrauch (ausgenommen geöffnete Flaschen).