

Menüvorschläge ab 20 bis 40 Personen

Ich freue mich Ihnen meine Menüvorschläge zu präsentieren und berate Sie gerne persönlich bei Ihrer Auswahl.

Kleine Gerichte

Käse- und Fleischplatte (je 80g p. Pers.)
Züpfle und Burebrot

p. Pers. Fr. 23.–

Warmer Fleischkäse (150g) mit Burebrot

p. Pers. Fr. 10.–

Warmer Fleischkäse (200g)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Burebrot und Senf

p. Pers. Fr. 22.–

Zwei Pastetli mit hausgemachter Füllung, Blattsalat und Burebrot

p. Pers. Fr. 22.–



Menüs

Gerne verwöhne ich Sie mit einer Auswahl an warmen Menüs für Anlässe bis 40 Personen.

Menü 1

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfen und Brot

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet (200g) an sämiger Pilzrahmsauce

Pfirsichgarnitur

Butternüdeli

p. Pers. Fr. 27.–

Menü 2

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfen und Brot

Riz Casimir (200g)

Geschnetzeltes vom Schwein oder Poulet an Curryrahmsauce

garniert mit Früchten

Gemüsereis

p. Pers. Fr. 26.–

Menü 3

Bunter Blattsalat mit Züpfen und Brot

Schweins und Rindsbraten (200g) an Rotweinsauce

Drei verschiedene Saisongemüse

Hausgemachter Kartoffelgratin

p. Pers. Fr. 29.–

Menü 4

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfen und Brot

Heisser Saftschinken (200g)

Senf

p. Pers. Fr. 25.–

Menü 5

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfen und Brot

Rindsgeschnetzeltes (200g) Stroganoff Art

(Rassige Paprikarahmsauce mit Essiggurken, roten Peperoni und frische Champignons)

Beilage nach Wahl: Knöpfli, Butternüdeli oder Trockenreis

p. Pers. Fr. 28.–

Menü 6

Bunt gemischter Blattsalat mit Züpfen und Brot

Pouletbrüstli (200g) an sämiger Boursinpefferrahmsauce

Drei verschiedene Saisongemüse

Beilage nach Wahl: Knöpfli, Butternüdeli oder Trockenreis

p. Pers. Fr. 30.–



CATERING

verena häni

Menü 7

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfe und Brot

Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen nach Wahl und Reibkäse

Saucen: Bolognese

Tomatensauce

Carbonara

Cinque Pi (Käsesauce)

Lachsrahmsauce

Thonsauce

Pilzrahmsauce

Basilikum Pesto

Jede weitere Sauce

p. Pers. Fr. 28.–

p. Pers. Fr. 3.–

Menü 8

Saisonsalatbuffet (vier Sorten) mit Züpfe und Brot

Fleischfondue Chinoise (250g mit Schweine-, Rind-, Lamm-, Poulet- und Pferdefleisch)

Hausgemachte Saucen

Verschiedene süsse, saure und pikante Zutaten

Gschwellti oder Gemüserais

p. Pers. Fr. 41.–

Menü 9

Bunt gemischter Blattsalat und Burebrot

Hausgemachte Fleisch- oder Gemüselasagne

p. Pers. Fr. 23.–

Ich verwende ausschliesslich Schweizer Fleisch
(ausgenommen dem Lammfleisch bei der Grillplatte).

Bei Gemüse und Käse lege ich Wert auf regionale Schweizer Qualität.

Käsefondue und Raclette

auf Anfrage



Getränkekarte

Weissweine

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 30.–
Johannisberg, VS AOC (Silvaner)	7,5 dl.	Fr. 30.–

Rotweine

Pinot Noir, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 33.–
Cornalin du Valais AOC	7,5 dl.	Fr. 28.–

Rosé

Rosé de Pinot Noir, Weingut Hämmerli, Ins	7,5 dl.	Fr. 33.–
---	---------	----------

Bier

Feldschlösschen	33 cl.	Fr. 3.–
-----------------	--------	---------

Mineralwasser

Henniez grün und blau	1,5 lt.	Fr. 7.–
-----------------------	---------	---------

Süssgetränke

Rivella rot, Coca Cola, Elmer Citro, Lipton IceTea	1,5 lt.	Fr. 8.–
--	---------	---------

Fruchtsäfte

Süssmost	1 lt.	Fr. 6.–
Orangensaft	1 lt.	Fr. 7.–

Kaffee

Kaffee und Tee ab Nespresso Maschine		Fr. 4.–
Filterkaffee à discrétion		Fr. 3.–

Die Gläser sind im Preis inbegriffen.

Gerne dürfen Sie Ihre Getränke selbst mitbringen.

Für den **Ausschank** der vom Kunden mitgebrachten Getränke wird einmalig ein Zapfengeld von Fr. 45.- verrechnet.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung

Im Umkreis von 10 km verrechne ich eine Transportpauschale von Fr. 25.–
Für Lieferungen weiter als 10 km wird zusätzlich Fr. 1.50 pro Kilometer verrechnet.
Warenumschlag Fr. 40.– pro Person und Stunde.

Kleinmengenzuschlag

Bei einer Gästezahl unter 20 Personen muss mit einem Kleinmengenzuschlag gerechnet werden.

Service

Bei grösseren Anlässen wird der Service vor Ort ausschliesslich durch Catering Verena Häni geleistet. Für das Vorbereiten des Lokals, den Service vor Ort sowie für Aufräumarbeiten wird Fr. 45.– pro Person und Stunde verrechnet
Ab 22.00 Uhr werden Fr. 60.– pro Person und Stunde verrechnet.

Geschirr

Bis 50 Personen vermiete ich folgendes Geschirr: Salatteller, Hauptgangteller, Suppenteller, Dessertteller, Besteck, Kaffeegeschirr
Je nach Gedeck ab Fr. 4.– pro Person inkl. Abwasch.
Gläser pro Person Fr. 1.– / durch mich gelieferten Getränke kostenlos.
Defektes oder fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
Tischpapier und Servietten werden nach Aufwand abgerechnet.

Getränke

Gerne beliebere ich Sie mit dem Angebot aus meiner Getränkekarte und rechne nach Verbrauch ab.

Kinder

Kinder von 0-6 Jahre essen gratis
Kinder von 6-12 Jahre wird der ½ Preis des bestellten Menus verrechnet
Kinder ab 12 Jahre bezahlen den vollen Preis

Annulierungskosten

Bis 15 Tage vor dem Anlass	20%
Bis 8 Tage vor dem Anlass	50%
3-1 Tag vor dem Anlass	70%
Bei nicht erscheinen	100%

Zahlungsmodus

Rechnungen sind innert 30 Tage netto zu bezahlen.
Bei Aufträgen ab Fr. 2000.– wird eine Anzahlung von 50% nach Auftragserteilung fällig.
Nicht mehrwertsteuerpflichtig.

Preis- und Sortimentsänderungen bleiben vorenthalten.

Gerichtsstand ist das für Wiler b. Seedorf sachlich zuständige Gericht.

Wiler bei Seedorf, 2022

