

Brunchbuffet (ab 20 bis 50 Personen)

Mit folgenden Köstlichkeiten starten Sie gut in einen neuen Tag.

- Frische Zöpfe, hausgemachtes Burebrot, Kernen- und Früchtebrot
- Fruchtige Konfitüren und Schweizer Bienenhonig
- Frisch zubereitetes Müesli
- Käse und Butter aus regionaler Käserei
- Burehamme, Burewurst, Rohessspeck und Pastete aus regionaler Metzgerei
- Früchte/Obstkorb
- Direkt vor Ort zubereitete Speckrösti mit Spiegelei

Getränke

- Feiner Filterkaffee aus regionaler Kaffeerösterei
- Frische warme und kalte Milch ab Hof
- Ovomaltine und Schokoladepulver
- Apfelsaft und Orangensaft
- Auswahl an Teebeutel
- Mineralwasser nature

p. Pers. Fr. 34.–

Zusatzangebot: Kleine Fischhäppchen surprise

p. Pers. Fr. 4.–



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.–

Spirituosen

Original Willisauer Edeldestillate (37,5%vol.)	2 cl.	Fr. 3.50
--	-------	----------

Die Gläser sind im Preis inbegriffen.

Für den Ausschank der vom Kunden mitgebrachten Getränke wird der Stundenlohn von Fr. 40.– bzw. Fr. 55.– 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.
Warenumschatz 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. 40.– pro Person und Stunde verrechnet
Ab 22.00 Uhr werden Fr. 55.– 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

