



EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY

APÉRO- UND MENÜVORSCHLÄGE



EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY

INHALTSVERZEICHNIS

Apérovorschläge	<u>Seite 3</u>
Kalte Platten	<u>Seite 6</u>
Vorspeisen und Suppen	<u>Seite 7</u>
Hauptgänge	<u>Seite 8</u>
Grillbuffets	<u>Seite 11</u>
Verschiedene Buffets	<u>Seite 12</u>
Fondue und Tischgrill	<u>Seite 14</u>
Dessert	<u>Seite 15</u>
Konditionen	<u>Seite 16</u>



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

APÉROVORSCHLÄGE

Apérobrötli klein, verschieden gefüllt	pro Stück	Fr. 2.50
Apérobrötli mittel, verschieden gefüllt	pro Stück	Fr. 3.–
Canapé rund, verschieden belegt	pro Stück	Fr. 2.50
Canapé rund mit Lachs und Tatar	pro Stück	Fr. 3.–
Canapé Dreieck, verschieden belegt	pro Stück	Fr. 3.–
Canapé Dreieck mit Lachs und Tatar	pro Stück	Fr. 3.50
Baguettes lang, verschieden gefüllt	pro Stück	Fr. 20.–
Sandwiches (Laugenzöpfli, Rustico, Parisette, Kornspitz) verschieden gefüllt Füllungen: Fleischkäse, Schinken, Salami, Zürcher Oberländer Schinkenspeck, Käse, Tomaten-Mozzarella, Ei	pro Stück	Fr. 5.–
Füllungen: Zürcher Oberländer Rohschinken, Zürcher Oberländer Mostbröckli, Bündnerfleisch, Lachs, Thon	pro Stück	Fr. 7.–
Gemüsedip im Glas	pro Portion	Fr. 2.–
Gemüsedip auf Platte	pro Person	Fr. 3.– (ca.)
Früchtespiessli	pro Stück	Fr. 1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr. 1.50
Speck-Zwetschgen-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.–
Antipasti-Spiessli (mit Oliven, getrockneter Tomate, Käse)	pro Stück	Fr. 2.–
Blätterteigkonfekt	pro kg	Fr. 70.–
Mini-Schinkengipfeli, ca. 25 g	pro Stück	Fr. 2.–
Schinkengipfeli, ca. 50 g	pro Stück	Fr. 3.–
Mini-Chäschüechli, ø 4,2 cm	pro Stück	Fr. 1.–
Apérochüechli, ø 6,5 cm	pro Stück	Fr. 3.–
Mini-Pizzetten, ø 5,4 cm	pro Stück	Fr. 1.20
Pizzetten, ø 8,5 cm	pro Stück	Fr. 2.50
Bruschetta, ca. 40 g	pro Stück	Fr. 2.50
Satayspiessli Rind und Poulet mit Barbecuesauce, ca. 30 g	pro Stück	Fr. 3.–
Gemüse-Samosa mit Sweet and Sour-Sauce, ca. 18 g	pro Stück	Fr. 1.50
Apéro-Frühlingsrollen vegetarisch mit Sweet and Sour-Sauce, ca. 20 g	pro Stück	Fr. 1.50



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

APÉROVORSCHLÄGE

Unsere nachfolgenden Apérobuffets sind ab 20 Personen möglich.

APÉROBUFFET EICHENBERGER

Apérobrotli verschieden gefüllt

Canapé verschieden belegt

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Früchtespiessli

Apéro-Wraps

WARM:

Mini-Schinkengipfeli

Apérochüechli

Mini-Pizzetten

Meatballs mit Barbecuesauce

Apéro-Frühlingsrollen vegetarisch mit Sweet and Sour-Sauce pro Person Fr. 13.– bis 25.–

APÉROBUFFET ITALIA

Rosmarin-Focaccia

Platte mit Bresaola, Parmaschinken, Spianata, Salami

Parmesanwürfel

Antipasti-Spiessli

Wraps gefüllt mit Rohschinken und Lachs

WARM:

Polpette al sugo (Meatballs an Tomatensauce)

Poulet- und Gemüsetaschen

Bruschetta

Mozzarellakugeln im Teig

Aubergineninvoltini pro Person Fr. 17.– bis 34.–

APÉROBUFFET RUSTICAL

Baguette lang verschieden gefüllt

Canapée verschieden belegt

Gemüsedip auf Platten

WARM:

Apérochüechli

Speck-Zwetschgen-Spiessli

Wetzikerwurstli im Teig

Mozzarellakugeln im Teig

Hackfleisch-Käse-Strudel pro Person Fr. 13.– bis 25.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

APÉROBUFFET RICHE

Apérobrötli verschieden gefüllt
Canapé mit Lachs und Tatar
Antipasti-Spiessli
Melonen-Rohschinken-Spiessli oder Speck-Zwetschgen-Spiessli
Crevettencocktail im Glas oder Crevetten-Ananas-Spiessli

WARM:

Mini-Schinkengipfeli		
Apérochüechli		
Wetzikerwürstli im Teig		
Gemüsestrudel Asia		
Hackfleisch-Käse-Strudel oder Meatballs mit Barbecuesauce		
Poulet-Satayspiessli mit Barbecuesauce		
Gemüse-Samosa mit Sweet and Sour-Sauce	pro Person	Fr. 22.– bis 38.–
Zusätzlich mit Mini-Süppchen im Glas (Lauch-Kokos-Suppe oder kalte Limonen-Rüebli-Suppe)	pro Person	Fr. 3.–
Zusätzlich mit verschiedenen kleinen Dessert Häppchen (Kuchenwürfel, Brownies, Gebäck)	pro Person	Fr. 3.–
Zusätzlich mit verschiedenen Mini-Dessert (Mini-Panna Cotta, Mini-Erdbeertraum, Mini-Fruchtsalat und Mini-Schoggimousse im Glas, Mini-Pâtisserie)	pro Stück	Fr. 2.50



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

KALTE PLATTEN

ZNÜNIPLATTE

Aufschnitt, Schinken, Braten, Zürcher Oberländer Mostbröckli,
Zürcher Oberländer Schinkenspeck, Salami, etc., ausgarniert
120 g Fleisch pro Person
mit Käse (80 g Fleisch, 40 g Käse pro Person)

PRO PERSON

Fr. 10.50
Fr. 10.50

ZNACHTPLATTE

Aufschnitt, Schinken, Braten, Zürcher Oberländer Mostbröckli,
Zürcher Oberländer Schinkenspeck, Salami, etc., ausgarniert
180 g Fleisch pro Person
mit Käse (130 g Fleisch, 50 g Käse pro Person)

Fr. 14.50
Fr. 14.50

BÜNDNERPLATTE KLEIN

90 g Fleisch pro Person, ausgarniert
mit Käse, ausgarniert (80 g Fleisch, 30 g Käse pro Person)

Fr. 12.50
Fr. 14.–

BÜNDNERPLATTE GROSS

130 g Fleisch pro Person, ausgarniert
mit Käse, ausgarniert (110 g Fleisch, 50 g Käse pro Person)

Fr. 17.–
Fr. 18.50

KÄSEPLATTE

150 g pro Person, ausgarniert

Fr. 12.–

FISCHPLATTE

Geräuchte Forellenfilet, Lachs, Riesencrevetten in
Knoblauchöl, Meerrettichschaum, Zwiebelringe, Kapern
150 g pro Person

Fr. 21.–

VITELLO TONNATO

100 g Fleisch, 100 g Sauce

Fr. 13.50

HORS D'OEUVRE TELLER

Lachs, Forellenfilet, Braten, Pastete, Bündlerfleisch
ausgarniert

auf Anfrage

BROT

Tafelbrötli assortiert (Semmeli, Laugen, Knusper)

(je nach Platte 2 bis 4 Brötli pro Person)

pro Stück

Fr. 1.–

Traubenbrot (ca. 25 Stück)

pro Stück

Fr. 1.20

Partybrot

pro kg

Fr. 10.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

VORSPEISEN UND SUPPEN

VORSPEISEN

PRO PERSON

Grüner Mischsalat	Fr. 4.–
Gemischter Salat	Fr. 5.50
Kartoffelsalat	Fr. 5.–
Salatbuffet (6 – 8 Sorten)	Fr. 9.–

(Salatauswahl: Grüner, Rübli, Randen, Gurken, Mais, Kartoffel, Couscous, Blumenkohl, Tomaten-Mozzarella, Reis, Teigwaren, Griechischer, Bohnen, Kabis, Sellerie, Coleslaw)

Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat	Fr. 8.50
Bündnerteller, mit Käse ausgarniert	Fr. 11.–

Crevettencocktail	Fr. 9.–
Geräuchtes Forellenfilet-Mousse garniert, mit Tafelbrötli und Butter	Fr. 10.–
Frischlachsfilet im Blätterteig garniert, mit Tartarsauce und Tafelbrötli	Fr. 14.–
Raumlachs und geräuchtes Forellenfilet garniert, mit Meerrettichsauce, Tafelbrötli und Butter	Fr. 15.–

SUPPEN

PORTION

Gulaschsuppe	Fr. 9.–
Gerstensuppe	Fr. 5.50
Bouillon	Fr. 3.–
Bouillon mit Flädli	Fr. 4.–
Bouillon mit Mark	Fr. 4.–
Tomatensuppe	Fr. 4.–
Kürbissuppe (saisonal)	Fr. 4.–
Brokkolicrèmesuppe	Fr. 4.–
Blumenkohlsuppe mit Safran	Fr. 4.50
Weissweinsuppe mit Croûtons	Fr. 4.50
Senfcrèmesuppe mit Kartoffeln	Fr. 4.50
Lauch-Kokos-Suppe	Fr. 4.50
Kalte Limonen-Rübli-Suppe	Fr. 4.50



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

HAUPTGÄNGE

FLEISCHKÄSE

Kartoffelsalat
Partybrot und Senf

PRO PERSON

Fr. 12.–

GEHACKTES MIT HÖRNLI (RIND)

Apfelmus
Partybrot und Reibkäse

Fr. 16.–

SPAGHETTI MIT 3 SAUCEN NACH WAHL

(Napoli, Bolognese, Arrabiata, Carbonara, Pesto)

3 Sorten Salat

Partybrot

Reibkäse

Fr. 19.–

SCHINKEN

Kartoffelsalat
Partybrot und Senf
mit Kalbsschinken

Fr. 15.50

Fr. 18.–

SCHINKEN ODER RIPPLI IM TEIG

3 Sorten Salat

Senf

Fr. 19.–

SCHWEINS- ODER RINDSHACKBRATEN MIT BRATENSAUCE

Kartoffelstock
Bohnen und Rüebligemüse

Partybrot

Fr. 21.50 / 23.50

BERNER PLATTE

Rippli, Speck, Zunge, Siedfleisch und Schweinswürstli

Gschwellti

Bohnen oder Sauerkraut

Partybrot und Senf

Fr. 20.50

SCHWEINS- ODER KALBSBRATEN GRILLIERT MIT KRÄUTERBUTTER

Kartoffelgratin oder Risotto

Partybrot

Fr. 18.– / 22.50



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

HAUPTGÄNGE

RINDSBRATEN GESPICKT ODER NATURE

PRO PERSON

Kartoffelstock oder Spätzli
Bohnen- und Rübli Gemüse
Salatbuffet (6 Sorten)
Partybrot

Fr. 35.–

KALBSPICCATA

Safranrisotto oder Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse
mit Schweinefleisch

Fr. 24.–

Fr. 19.–

KALBSCARRÉEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER

Kartoffelgratin
1 Gemüse nach Wahl
Semmeli
mit Schweinefleisch

Fr. 37.–

Fr. 28.–

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Spätzli, Butternudeln oder Reis
1 Gemüse nach Wahl
Semmeli
mit Schweinefleisch

Fr. 27.50

Fr. 23.–

GESCHNETZELTES RINDFLEISCH „STROGANOFF“

Spätzli, Butternudeln oder Reis
Bohnen Gemüse
Semmeli

Fr. 26.–

KALBSVORESSEN NEUENBURGERART (AN RAHMSAUCE)

Nudeln
1 Gemüse nach Wahl
Semmeli
mit Schweinefleisch

Fr. 27.50

Fr. 20.50



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

HAUPTGÄNGE

LAMMGIGOT MIT MEERRETTICHSAUCE

Kartoffelgratin
2 Gemüse nach Wahl
Partybrot

PRO PERSON

Fr. 26.–

ROASTBEEF AN BERNAISESAUCE

Kartoffelgratin oder Wildreis
gedämpfte Tomate und Broccoli
Semmeli

Fr. 36.–

POULETBRÜSTLI AN ZITRONENRAHMSAUCE

Reis
Blattspinat
Semmeli

Fr. 23.–

SCHWEINSFILET IM TEIG

Champignonrahmsauce
3 Gemüse nach Wahl

Fr. 24.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

GRILLBUFFETS

GRILLBUFFET STANDARD (300 g Fleisch pro Person)

Rindshuft, Schweinssteak, Lammracks, Pouletschenkel,
verschiedene Spiessli, Zürischnäggli, verschiedene Grillwürste
Tartar-, Barbecue- und Knoblauchsauce, Senf
Salatbuffet (7 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce
Partybrot
mit Kartoffelgratin und 5 Sorten Salate

PRO PERSON

Fr. 33.50

Fr. 35.50

GRILLBUFFET PETIT (300 g Fleisch pro Person)

Schweinssteak, Pouletschenkel, Pouletflügeli,
Husarenspiessli, Rindfleischspiessli, Zürischnäggli,
verschiedene Grillwürste
Tartar- und Barbecuesauce, Senf
Salatbuffet (5 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce
Partybrot

Fr. 25.–

GRILLBUFFET EXKLUSIV (300 g Fleisch pro Person)

Rindshuft, Lammracks, Lammnierstück,
Kalbskoteletts, Pouletbrüstli, Pouletflügeli,
Schweinssteak, verschiedene Grillwürste
Kräuterbutter, Barbecue-, Tartar-, Knoblauch- und
Meerrettichsauce
Kartoffelgratin oder Baked Potatoes mit Sourcream
Grillgemüse
Salatbuffet (7 Sorten) mit franz. und ital. Salatsauce
Partybrot
zusätzlich mit Grillfisch und Crevetten

Fr. 42.–

Fr. 44.–

Auf Wunsch sind alle Grillbuffets auch mit Vegiburger und Gemüsespiesse erhältlich.

Salatauswahl: Grüner, Rüebli, Randen, Gurken, Mais, Kartoffel, Couscous, Blumenkohl, Tomaten-Mozzarella, Reis,
Teigwaren, Griechischer, Bohnen, Kabis, Sellerie, Coleslaw

MIETE GRILL

Bis 20 Personen wird der Grill mit Fr. 100.– inkl. Reinigung und Gas verrechnet.

Von 21 bis 35 Personen mit Fr. 50.– inkl. Reinigung und Gas.

Ab 36 Personen ist der Grill inkl. Reinigung und Gas im Preis inbegriffen.



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

VERSCHIEDENE BUFFETS

BUREBUFFET (ab 25 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Käseplatte

Kalt: Siedfleisch, Speck, Mostbröckli etc.

Warm: Schinken, Saucisson und Burefleischkäse

Gschwellti, Bohnen

Partybrot

zusätzlich mit Braten

PRO PERSON

Fr. 32.–

Fr. 33.–

KALTES BUFFET (ab 25 Personen)

Bohnen-, Mais- und Rüeblisalat

Bündnerfleisch

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bureplatte (Schinken, Siedfleisch, Speck, etc.)

Partybrot

Fr. 35.–

KLEINES BUFFET (ab 25 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bündnerplatte

Schweins- und Kalbsbraten grilliert mit Kräuterbutter

Risotto oder Kartoffelgratin

Partybrot

Fr. 37.–

GROSSES BUFFET (ab 30 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Crevettencocktail

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Pastetenplatte mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Bündnerplatte

Käseplatte

Lammgigot Provençale

Schweinscarréebraten mit Kräuterbutter

2 Gemüse nach Wahl

Kartoffelgratin, Risotto oder Baked Potatoes mit Sourcream

Partybrot oder Bürli

Fr. 48.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

VERSCHIEDENE BUFFETS

ITALIENISCHES BUFFET (ab 25 Personen)

PRO PERSON

Salatbuffet (6 Sorten)

Tortelloni an Tomatensauce

Vitello Tonnato

Carpacchio

Parmaschinken, Bresaola, Salami Spianata

Parmesan

Diverse Antipasti

Risotto

Piccata Milanese

Ratatouille

Tafelbrötli

Fr. 43.–

FESTBUFFET (ab 30 Personen)

Salatbuffet (7 Sorten)

Diverse Antipasti

Crevettencocktail

Lachs- und Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Bresaola Carpacchio

Terrinenplatte

Kalbscarréebraten

Roastbeef oder Lammgigotbraten

2 Gemüse nach Wahl

Kartoffelgratin, Reis oder Butternudeln

Kräuterbutter und Pilzrahmsauce

Tafelbrötli

Fr. 57.–

ASIATISCHES BUFFET (ab 25 Personen)

Sushi

Mini-Frühlingsrollen vegetarisch

Satayspiessli mit Erdnussauce

Gemüse asiatischer Art

Grünes Curry mit Rindfleisch

Mah Meh mit Pouletfleisch

Basmati Reis

Fr. 31.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

FONDUE UND TISCHGRILL

WINZERFONDUE (220 g Fleisch pro Person)

9 verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Truten, Leber, Meat Balls, Speck), dazu unsere hausgemachte Weinbouillon
Gschwellti
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Meerrettichsauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich
Pommes Chips und Semmeli

PRO PERSON

Fr. 32.50

FONDUE CHINOISE (220 g Fleisch pro Person)

Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch, dazu unsere hausgemachte Gewürzbouillon
Gschwellti oder Reis
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Currysauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Ananas, Pfirsich
Pommes Chips und Semmeli

Fr. 31.–

TISCHGRILLPLAUSCH

Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Pouletfleisch, Speck, Cipollata
4 Sorten Raclettekäse (Nature, Pfeffer, Paprika, Knoblauch)
Gschwellti
Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Currysauce
Silberzwiebel, Cornichons, Maiskölbchen, Ananas, Cherrytomaten, Champignons, Zwiebel
Pommes Chips und Semmeli
150 g Fleisch und 150 g Käse pro Person
200 g Fleisch und 150 g Käse pro Person

Fr. 32.50

Fr. 35.50

MIETE FONDUE-/TISCHGRILLGESCHIRR

Miete Fonduechauts, -pfannen und Brennpaste
(für 4-6 Personen), inkl. Reinigung
Miete Fonduegabel, inkl. Reinigung
Miete Fondueteller, inkl. Reinigung
Miete Tischgrill und Racletteschalen (für 6 Personen),
inkl. Reinigung

pro Stück Fr. 15.–

pro Stück Fr. 1.–

pro Stück Fr. 0.70

pro Stück Fr. 30.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

DESSERT

Pâtisserie	pro Stück	Fr.	4.50
Caramelköpfl	pro Port.	Fr.	5.50
Panna Cotta mit Himbeertopping im Glas	pro Port.	Fr.	5.50
Erdbeertraum im Glas	pro Port.	Fr.	5.50
Schoggimousse im Glas	pro Port.	Fr.	5.50
Crèmeschnitte am Meter	pro Stück	Fr.	4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Port.	Fr.	7.–
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Port.	Fr.	8.–

MINI-DESSERT

Mini-Panna Cotta mit Himbeertopping im Glas	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Erdbeertraum im Glas	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Schoggimousse im Glas	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Pâtisserie	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Nussgipfel	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Berliner	pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Apfelweggli	pro Stück	Fr.	2.50

DESSERTBUFFET KLEIN

Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse, Caramelköpfl,
Schoggi- und Zitronenkuchen, Gebäck

bis 25 Personen	pro Person	Fr.	12.50
ab 26 Personen	pro Person	Fr.	11.50

DESSERTBUFFET GROSS

Frischer Fruchtsalat oder frische Früchte aufgeschnitten,
Vermicelles oder Tiramisu,
Schoggimousse und Panna Cotta mit Himbeertopping,
Mini-Pâtisserie, Profiterols

bis 25 Personen	pro Person	Fr.	17.50
ab 26 Personen	pro Person	Fr.	15.–

DESSERTBUFFET MINI-HÄPPCHEN (4 Stück pro Person)

Mini-Schoggimousse im Glas			
Mini-Panna Cotta mit Himbeertopping im Glas			
Mini-Fruchtsalat im Glas			
Mini-Pâtisserie, Profiterols	pro Person	Fr.	10.–



**EICHENBERGER
METZGEREI
CATERING
TAKE AWAY**

KONDITIONEN

PERSONAL

Die Arbeitszeit, inkl. Reisezeit, ausserhalb des Geschäftes wird zusätzlich mit Fr. 70.– pro Person und Stunde verrechnet. Ab 21 Uhr mit Fr. 85.– pro Person und Stunde.

Sonntags und an Feiertagen bieten wir keinen Partyservice an.

LIEFERUNG UND RÜCKTRANSPORT

Die Lieferung sowie der Rücktransport werden nach Aufwand mit Fr. 65.– pro Stunde verrechnet.

Sonntags und an Feiertagen bieten wir keine Lieferungen/Rücktransporte an.

AUTOPAUSCHALE

Wir behalten uns eine Autopauschale von Fr. 80.– bis 100.– vor.

KLEINMENGENZUSCHLAG

Preiszuschlag für Bestellungen unter 20 Personen. (Gilt nicht für Apéro und Grillbuffet.)

GESCHIRR

Miete Porzellangeschirr, Gläser und Besteck. Pro Stück, inkl. Reinigung Fr. 0.70

Miete DOC Gläser und Proseccogläser. Pro Stück, inkl. Reinigung Fr. 1.–

Wegwerfgeschirr und Servietten können bei uns zu günstigen Konditionen gekauft werden.

TISCHTÜCHER

Vliestischtuch dünn, weiss, 50 m/Rolle pro Rolle Fr. 70.–

Vliestischtuch dick, in verschiedenen Farben, 40 m/Rolle pro Rolle Fr. 110.–

Stofftischtuch für Festische pro Stück Fr. 18.–

Stofftischtuch kurz für Stehtische pro Stück Fr. 14.–

Stofftischtuch lang für Stehtische pro Stück Fr. 18.–

MOBILIAR

Miete Tischgarnituren (für je 8 Personen) pro Stück Fr. 25.–

Miete Stehtische pro Stück Fr. 30.–

Miete Buffettische pro Stück Fr. 20.–

Alle Preise verstehen sich exklusiv Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

Zahlungsbedingungen: 30 Tage netto