



**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)  
Traubenbrot (ca. 25 Stück)  
Partybrot

pro Stück Fr. 1.–  
pro Stück Fr. 1.20  
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 Rüebligemüse

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

Bohngemüse

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**

Patisserie	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-Patisserie	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-Patisserie, 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-Patisserie, Profiterols	pro Person	Fr. 10.–



**EICHENBERGER  
METZGEREI  
CATERING  
TAKE AWAY**

## KONDITIONEN

### PERSONAL

Die Arbeitszeit, inkl. Reisezeit, ausserhalb des Geschäftes wird zusätzlich mit Fr. 80.– pro Person und Stunde verrechnet. Ab 21 Uhr mit Fr. 95.– pro Person und Stunde.

Unter 20 Personen stellen wir kein Personal zur Verfügung.

**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. 1.00

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 Festtische	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