

Willkommen bei your catering

Sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr

Vielen Dank für Ihr Interesse. Damit Sie sich gebührend um Ihre Gäste oder Ihre Kunden kümmern können, brauchen Sie einen professionellen Caterer, auf den Verlass ist: your catering.

Wir planen den Anlass mit Ihnen. Wir verbinden unsere Erfahrung mit Ihren Wünschen und Vorstellungen und setzen alles daran, dass Ihr Event ein voller Erfolg wird. Ganz unabhängig davon, ob es um einen geschäftlichen Anlass wie beispielsweise eine Mitarbeiter-Feier, eine Produkte-Präsentation oder ein Jubiläum geht oder ob Sie eine private Feier planen: Wir offerieren Ihnen eine massgeschneiderte Lösung.

Diese Dokumentation informiert Sie über unser umfangreiches Standard-Angebot. Wenn Sie andere Vorstellungen haben: Reden Sie mit uns. Wir erarbeiten gerne mit Ihnen zusammen ein Angebot, das genau Ihren Wünschen entspricht.

In jedem Fall erhalten Sie von uns eine individuelle Offerte mit einem detaillierten Kostenvoranschlag.

Wenn Sie Fragen zum Angebot haben, beraten wir Sie gerne persönlich und helfen Ihnen, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Mit freundlichen Grüssen

Ihr your catering - Team

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

your catering
Michael Künzle
Ruchstuckstrasse 14
8306 Brüttisellen

Tel.: 043 495 56 50
Fax: 043 495 56 51
Email: mk@yourcatering.ch
Homepage: www.your-catering.ch

Inhaltsverzeichnis

Kalte Aperitif- und Cocktailhäppchen	3
Allerlei Köstlichkeiten	3
Warme Aperitif- und Cocktailhäppchen / Kleine Süßigkeiten.....	4
Aperitif „Around the World“	5
Aperitif „Viva Italia“	6
Aperitif „De Luxe“	7
Kalte Vorspeisen und Suppen	8
Hauptspeisen.....	9
Süssspeisen.....	11
Klassisches Buffet.....	12
Themenbuffets	13
Mediterranes Buffet	13
Bauernbuffet.....	14
Food Corner.....	15
Getränkeauswahl	16
Schaumweine & Champagner 7.5 dl	16
Weissweine 7.5 dl	16
Rotweine 7.5 dl	18
Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsäfte	20
Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsäfte	20
Biere.....	20
Kaffee/Tee	20
Digestif	20
Longdrinks.....	20
Spezialgetränke.....	20
Zusatzkosten und Organisatorisches.....	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	22
Unsere beste Werbung	23

Kalte Aperitif- und Cocktailhäppchen

Allerlei Köstlichkeiten

Focaccia mit Antipastigemüse
Focaccia mit Parmaschinken
Cherrytomatenspiesschen mit Mozzarella und Basilikum
Parmesanwürfel mit Rohschinken
Bündnerfleischrolle mit Pfeffer-Boursin
Naan – Joghurtfladenbrot mit Gemüsecurry
Schweizer Käsespiesschen
Geräucherte Forellenfilets mit Dillschaum auf Vollkorntoast
Kräuterkäsemousse auf Pumpernickel
Mini-Pastetchen mit Curryschaum gefüllt
Mini-Olivengipfel mit Rauchlachstatar
Mini-Schinkengipfel mit Camembert
Mini-Käsegipfel mit Mostbröckli
Mini-Gemüsegipfel mit Eiercreme

Amuse-bouche oder Triangel

Amuse-bouche mit Rauchlachs
Amuse-bouche mit Crevetten
Amuse-bouche mit Bresaola
Amuse-bouche mit Schinken
Amuse-bouche mit Tatar
Amuse-bouche mit Salami
Amuse-bouche mit Käse
Amuse-bouche mit Ei

Partybrötchen

Burebrötli mit Salami
Casarecciobrot mit Lachsmousse
Laugenbrötli mit Fleischkäse
Sesambrötli mit Gruyère
Rustico mit Nusschinken
Pizzabrot mit Ziganschinken

Baguette am Meter

Camembert, Salat, Tomaten
Rauchlachs, Salat, Zwiebelringe, Meerrettichbutter
Roastbeef, Salat, Tatarsauce, Essiggurken

Warme Aperitif- und Cocktailhäppchen / Kleine Süßigkeiten

Unsere beliebtesten warmen Häppchen

Pouletspiesschen „Yakitori“ mit Erdnusssauce
Knusprige Chicken Nuggets
Chilli Grilli im Teigmantel
Pizzaküchlein „Prosciutto“
Käseküchlein mit Lauch und Speck
Schinkengipfeli
Meat-Balls mit pikantem BBQ-Dip
Asiatische Fleischbällchen mit pikantem Curry-Dip
Mini-Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse
Black Tiger Crevetten paniert

Vegetarische Häppchen

Gebackene Champignonköpfe mit Sauerrahm
Red Hot Chili Poppers
Jalapeño Poppers mit Cream-Cheese
Samosa mit Gemüsefüllung
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
Mini-Frühlingsrollen mit Poulet
Käseküchlein
Spinatküchlein
Zwiebelküchlein

Kleine Süßigkeiten

Früchtespiesschen mit Pfefferminze mariniert
Kokosmakrönli
Mini-Brownies
Verschiedene Mini-Pâtisserie:
Mini-Truffeschnitten, Mini-Cremeschnitten,
verschiedene Fruchttörtchen, Schokoladentöpfchen
mit brauner und weisser Schokoladenmousse

Aperitif „Around the World“

Kalte Häppchen

GG&E Club-Sandwich
mit geräucherter Truthahnbrust, Speck,
Tomaten und Eisbergsalat

Sushi
Nigiri, Sashimi & Makkirollen
mit Fisch & Vegetarisch
mit eingelegtem Ingwer, Sojasauce und Wasabi

Foccacia
mit Antipastigemüse und Rohschinken

Morchelmousse
mit Portwein und Kumquat auf Vollkorntoast

Kalbfleischpastete
mit Sauce Cumberland

Irishes Rauchlachstatar
auf gerösteter Flütescheibe

Warme Häppchen

Riesencrevetten
im Tempurateig gebacken mit Zitronengrassauce

Chicken Nuggets
mit BBQ Dip-Sauce

Lauwarmes Brioche
mit Entenleberparfait

Süßes

Tuiles
Knuspriges Mandelgebäck

Cheese Cake
mit Schokoladen-Splitter

Aperitif „Viva Italia“

Kalte Häppchen

Olivenbrot
mit Steinpilzen

Fladenbrot
mit Gorgonzola

Polpette (Kalb)
mit pikanter Tomatensauce

Crostini
mit Thon und Basilikum

Foccacia
mit Parmaschinken und Mozzarella

Grisini
mit Rohschinken

Cherrytomaten- & Mozzarellaspiesschen
mit Auberginen-Dip

Süss-saure Tomatenkalterschale
aus der Espressotasse

Süsse Häppchen

Mini-Tiramisu

Aperitif „De Luxe“

Kalte Häppchen

Blätterteigkissen
mit Frischkäse und Kräutern

Spargelpäckchen
mit Honigmelone und Rohschinken

Rauchlachs-Spinat-Roulade
auf Pumpernickel

Focaccia
mit marinierter Entenbrust

Crostini
mit Herbstpilzen und Oregano

Mini-Pastetchen
mit Kürbismousse

Mexikanische Wrapröllchen
mit pikanter Poulet-Füllung

Toast Tramezzini
mit Sesamlachs und Zwiebel sprossen

Warme Häppchen

Satayspiesschen
mit mariniertem Pouletfleisch und Ananas-Chutney

Kalbsfleischspiesschen
mit provenzalischer Marinade

Meat-Balls
mit pikantem BBQ-Dip

Lammfleischspiesschen
mit Curry-Dip

Süßes

Div. Mini Patisserie
Passionsfrucht Mini Patisserie
Blätterteig-Cornet mit Sauerrahm-Mousse

Gerne stellen wir auch für Ihren Anlass einen speziellen Aperitif zusammen.
Lassen Sie sich von uns beraten.

Kalte Vorspeisen und Suppen

Kalte Vorspeisen

Frischkäseterrine mit Kerbel und Tomatenschaum
Saisonales Salatbouquet

Salat „Forêt Noir“
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Steinpilzen und Speckstreifen
Aceto Balsamico-Dressing

Nüsslisalat mit Cherrytomaten und gehacktem Ei an einer
Kerbel-Vinaigrette

Tomaten Mozzarella-Terrine
mit Rucolasalat und Nusspesto

Geratenes Peperoni-Potpourri
mit Rucola, Oliven und Pinien im Parmesanmantel
Sommerliche Salatblume

Gebratene Riesencrevetten
auf mediterranem Gemüse-Carpaccio und Tomatenessenz

Klassischer Hors-d'œuvre-Teller:
Kalbfleischpastete mit Preiselbeerschaum
Salat Waldorf, Rauchlachs-Rose mit Dillsenf
Kleines Salatbouquet & hausgemachte Brioches

Variation vom Lachs:
Tatar von frischem Lachs mit Sauerrahm
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Lachsmousse mit frischem Dill
Dazu servieren wir lauwarmer Brioches

Suppen

Kalte Gurken-Mango-Suppe mit Maispouardenstreifen und Koriander

Schaumige, kalte Melonensuppe mit Portweinsorbet

Andalusische Gazpacho mit Crevetten und Brotchips

Leicht pikante Zitronengrassuppe mit Black Tiger-Crevetten

Karottensuppe mit frischem Ingwer

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfelchen

Tomatensuppe mit frischem Basilikum, Schlagrahm und Brotcroutons

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Zarter Kalbskarrebraten mit Morchelrahmsauce
saisonales Gemüsebouquet
Weissweinsrisotto

Kalbsteak auf buntem Zucchettata
Waffelkartoffeln
Saisonales Gemüse

Kalbfleisch Madras Style
an pikanter Currysauce mit Früchten
Basmati-Reis

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Weissweinsauce mit Champignons
Butterrösti

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Rotwein-Paprikasauce mit Gurken- & Peperonistreifen
Spätzli

Rindsfiletspitzen Dijon an Meaux-Senfsauce
Marktgemüse
Trockenreis

Rindsfilet Mignon mit Trüffeljus
Marktgemüse
Griessgnocchi

Rindsfilet am Stück gegart
mit Morchelspitzen und Rotweinjus
Dauphine-Kartoffeln
Saisonales Gemüse

Schweinsfiletstreifen süss & sauer
mit Ananas, Kefen und Peperoni
Kantonesischer Reis

Schweinsfilet-Medaillons
Calvados Sauce
Bohnen im Speckbündel
Butternudeln

Poulardenbruststreifen an Limettensauce
Marktgemüse
Safrannudeln

Fischgerichte

Loup De Mer mit Kapern
auf safranierem Fenchelragout mit getrockneten Tomaten
Dillkartoffeln

In Butter gebratene Forellenfilets mit gerösteten
Mandelsplittern auf einem Rahmlauchbeet
kleine Butterkartoffeln

Pochierte Seeteufelmedaillons mit Gewürztraminersauce
auf glasierten Gemüsestäbchen,
Trockenreis

In Olivenöl sautiertes Rotbarschfilet mit einem
Tomatenragout, Oliven, mediterranen Kräutern
Spinat-Gnocchi

Saibling gebraten an Kerbelrahmsauce
Brokkoli mit Mandelsplittern
Bratkartoffeln

Thunfischwürfeli kurz angebraten
mit rotem Curry und Koreander
Buntes Gemüse
Basmati-Reis

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüseravioli an Champagner-Kräutersauce

Tofu-Piccata auf Thymianfenchel
mit Waffelkartoffeln und Peperonischaum

Mediterraner Gemüsezyylinder
auf Tomatencoulis Dauphine-Kartoffeln

Indisches Gemüsecurry mit Papadams und
Basmati-Reis

Getreidegalette auf Peperonischaumsauce
mit überbackenen Maisschnittchen

Weisswein-Risotto mit frischen Morcheln
gehobelter Parmesan

Süssspeisen

Truffe-Carré mit Papayasauce

Mousse-Teller
mit brauner und weisser Schokoladenmousse

Panna cotta mit Himbeersauce und Schlagrahm

Honig-Quarkmousse mit Cookies

Rhabarber-Johannisbeerterrinen
mit Vanillesauce und Himbeer-Sorbet

Beerenteller
mit Mascarpone-Hüppchen und Erdbeer-Eis

Weitere Dessertideen finden Sie bei den Buffets. Selbstverständlich lassen sich die Menüs auch mit einem Dessertbuffet kombinieren.

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Rauchlachsplatte mit:
Zwiebeln, Kapern, Zitronenscheiben, Meerrettichschaum und Brioche
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland
Frischkäseterrine mit Kerbel und Tomatenschaum
Nüsslisalt mit gehacktem Ei
Cavillon-Melonenschnitze mit Rohschinken

Reichhaltiger Brotkorb

Hauptgänge

Kalbskarree mit Rosmarinjus, vor dem Gast tranchiert
Pouletbrust-Würfel an Pilzrahmsauce
Rindfleischrouladen in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort
Lachsforellenfilets in Butter gebraten

Butternudeln
Trockenreis
Kartoffelgratin

Glasierete Karotten mit Petersilie
Brokkoli mit Mandelsplittern
Blattspinat

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce
Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze mariniert
Toblerone-Mousse im Töpfchen
Schokoladekuchen
Gebrannte Creme

Themenbuffets

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Antipastiplatte mit:

Coppa, Salami und Rohschinken

Sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen, Peperoni und Zucchini

Parmesanwürfel, marinierte Oliven

Lachs-Carpaccio „Toscana“

mariniert mit frischem Kräutern, Zitronensaft und kaltgepresstem Olivenöl

Vitello tonnato

in dünne Scheiben geschnittener Kalbsbraten mit einer delikaten Thonsauce

Tomaten-Salat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ruccola-Salat mit gehobeltem Parmesan

Brotkorb mit:

Olivenbrot, Ciabatta & Focaccia

Hauptgänge

Kalbskarree mit Marsalajus, vor dem Gast tranchiert

Rindsfiletwürfel an leicht pikanter Pfeffersauce

Riesencrevetten im Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern und Knoblauch

Trockenreis

Hausgemachte Spätzli

Neue Kartoffeln

Zucchini mit Majoran

Blattspinat

Mischgemüse

Desserts

Panna cotta mit frischem Erdbeersalat

Melonensalat mariniert mit Melonenlikör

Mangomousse im Töpfchen

Crema catalana im Töpfchen

Pfirsichroulade

Bauernbuffet

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet:
Karottensalat, Gurkensalat, Maissalat & Kopfsalat
Französisches und italienisches Dressing

Bauernplatte:
Salsiz, Ofenfleischkäse, Rauchspeck, Landrauchschinken & kalter Braten
Ausgarniert mit Essiggurken, kleinen Maiskolben & Silberzwiebeln

Hausgemachte Bauernpastete mit Preiselbeersauce

Bauernbrot am Meter

Suppe

Bündner Gerstensuppe

Warme Speisen

Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus
Pouletgeschnetzeltes Züricher Art
Saftiger Beinschinken mit verschiedenen Senfsorten
Berner Hörnli mit «Brösmeli»
(mit viel Greyerzer, Rahm, Kartoffeln und Zwiebeln überbacken)

Kartoffelgratin mit Lauch
Breite Butternudeln
Weissweinsrisotto
Kartoffelsalat

Glasierte Karotten
Mischgemüse

Dessert

Gebrannte Creme Grossmutter Art
Erdbeerschnitte am Meter
Cremeschnitte am Meter
Frischer Fruchtsalat
Schokoladekuchen
Vogelnestli und Spitzbuben

Food Corner

Asian Food Corner

Poulet Chop Suey, vor dem Gast im Wok zubereitet
mit Karotten, Lauch, Sojasprossen und chinesischen Pilzen
Kantonesischer Fried Rice mit Erbsen und Eierstreifen

Mah Mee

Beliebtes vegetarisches Nudelgericht mit Gemüse

American Food Corner

Meat-Balls (Rind) Cajun Style
mit pikanter Tomatensauce und Kartoffelgaletten

Buffalo Wings mit Blue Cheese-Dip
Country Fries

Mexican Food Corner

Chili con Carne aus der Gusseisenpfanne
Das beliebte, herzhafteste und rassige Gericht
aus zarten, geschmorten Rindfleischwürfeln und Bohnen,
serviert mit weissem Reis

Italian Food Corner

Weisswein-Risotto mit Champignons
Frisch vor dem Gast im Wok zubereitet

Penne „all arrabiata“ aus der Gusseisenpfanne
an pikant gewürzter Tomatensauce

Swiss Food Corner

Heisser Fleischkäse
mit Kartoffelsalat, Bürli und verschiedenen Senfsorten

Heisser Beinschinken

mit Kartoffelsalat, Bürli und verschiedenen Senfsorten

Getränkeauswahl

Schaumweine & Champagner 7.5 dl

Prosecco, Val d'Oca
Italien, Valdobbiadene

Taittinger, Brut Réserve
Frankreich, Reims

Taittinger, Brut Millésime 1998
Frankreich, Reims

Weissweine 7.5 dl

Schweiz

Abbaye de Mont, Ville de Lausanne 2005
La Côte, Domaine de Ville de Lausanne

St. Saphorin, La Roche aux Vignes 2005
Lavaux, Bernard Bovy

Epesses, La République 2004
Lavaux, Fonjallaz

Dézaley AOC, Col des Abbayes 2005
Lavaux, Domaine de Ville de Lausanne

Frankreich

Rochère, Sauvignon blanc 2004
Pays d'Oc

Circus, Viognier 2004
Pays d'Oc

Italien

Satori, Pinot Grigio IGT 2004
Veneto

Satori, Pinot Grigio-Chardonnay IGT 2004
Veneto

USA/Kalifornien

Beringer, Culinary Collection Chardonnay
Nappa Valley 2003

Wente Vineyards, White Zinfandel
Central Coast 2004

Chile

Vina La Fortuna, Chardonnay
Central Valley 2003

Australien

Koonuga Hill, Chardonnay
Barossa Valley 2003

Südafrika

Boland, Chenin blanc
Paarl 2004

Laibach, Chardonnay
Stellenbosch 2004

Rotweine 7.5 dl

Schweiz

Aigle rouge AOC, Pourpre Monseigneur
Chablais, Henri Badoux 2003

Dezaléy rouge AOC, Clos des Abbayes
Lavaux, Domaine de Ville de Lausanne 2004

Frankreich

Circus, Syrah
Pays d'Oc 2003

Château Clemet Pichon
Bordeaux, Haut Médoc 2000

Château Les Ormes de Pez
Bordeaux, Saint Estèphe 2000

Spanien

Ramon Roqueta, Tempranillo & Cabernet Sauvignon
Penèdes 2001

Miravalle, Tempranillo
Kastilien 2000

Baron de Ley, Reserva
Rioja 2001

Italien

Primitivo del Salento
Apulien 2004

Satori, Merlot
Veneto 2003

USA

Beringer Culinary Collection, Cabernet Sauvignon
Nappa Valley 2003

Chile

Vina La Fortuna, Merlot
Central Valley 2003

Australien

Koonuga Hill, Syrah & Cabernet Sauvignon
Barossa Valley 2003

Lindemans Bin 50, Syrah
Barossa Valley 2004

Südafrika

Boland, Cabernet Sauvignon
Paarl 2003

Laibach, Merlot
Stellenbosch 2002

Falls Sie Ihren Lieblingswein hier nicht gefunden haben, organisieren wir diesen sehr gerne!
Beim ganzen Weinangebot sind Jahrgangswchsel und Angebots- Änderungen möglich

Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsäfte

Softdrinks/Tafelgetränke/Fruchtsäfte

Mineralwasser Henniez légère	1 Liter
Mineralwasser Henniez blau (ohne Kohlensäure)	1 Liter
Valser Wasser mit Kohlensäure	75 cl
Valser Wasser ohne Kohlensäure	75 cl
Orangensaft Granini	1 Liter
Coca-Cola	1 Liter
Coca-Cola light	1 Liter
Rivella rot	1 Liter
Fanta orange	1 Liter
Sprite	1 Liter

Biere

Cardinal Lager	33 cl
Miller Genuine Draft	33 cl
Heineken	33 cl
Foster's	33 cl
Clausthaler (alkoholfrei)	33 cl

Kaffee/Tee

Kaffee	Tasse
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse

Digestif

Cognac Rémy Martin	2,5 cl
Grappa Le Chardonnay	2,5 cl
Williamine Morand	2,5 cl
Vieux Kirsch du Rigi	2,5 cl

Longdrinks

Absolut Wodka	4 cl
Bacardi	4 cl
Gordon's Gin	4 cl
Red Russian	4 cl
Johnny Walker, Red Label	4 cl

Zu diesen Spirituosen servieren wir Orangensaft, Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Coca-Cola und Red Bull.

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie ein Getränk bevorzugen, das Sie nicht in dieser Zusammenstellung finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne organisieren wir für Sie auch ausländische Biere, kreieren eine Bowle, eine Sangria oder einen speziellen Drink.

Zusatzkosten und Organisatorisches

Anlassleiter	CHF 58.00 / Std.
Küchenchef	CHF 50.00 / Std.
Servicemitarbeiter	CHF 43.00 / Std.
Küchenmitarbeiter	CHF 43.00 / Std.
Transportmitarbeiter	CHF 43.00 / Std.
Nachzuschlag	Ab 23:00 Uhr Verrechnen wir pro geleistete Mitarbeiterstunde einen Zuschlag von 25%.
Transportkosten innerhalb der Stadt Zürich	CHF 50.00 pro Weg
Transportkosten für Aussenbezirke und fernere Destinationen	Je nach Aufwand.
Stehrtische	CHF 25.00 / Stehtisch
Festbankgarnitur	CHF 20.00 / Garnitur
Getränke- und Lohnkosten	Werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.
Unvorhergesehenes	Werden wir nach Absprache und Aufwand verrechnen.
Taxispesen (ab 23:00 Uhr)	Stellen wir dem Auftraggeber zum Selbstkostenpreis in Rechnung.
Tischwäsche/Geschirr	Die Kosten richten sich nach dem effektiven Bedarf.
Verpflegung Mitarbeitende	Ist Verpflegung auf Grund der Dauer des Anlasses unerlässlich, verrechnen wir pro Mitarbeiter CHF 15.00.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

Der Kunde hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die Firma your catering dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für die Firma your catering in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Firma your catering in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde den Erhalt der Bestätigung mündlich, per E-Mail, Fax oder Post bestätigt und dem Inhalt zustimmt.

3. Änderung der Personenzahl

Die vom Kunden spätestens vier Arbeitstage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

4. Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden entrichtet der Kunde

bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 30% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung

bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung

bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 70% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung

Bei später erfolgender Annullierung sind vom Kunden 100% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung zu entrichten.

5. Vorauszahlung

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000.--, hat der Kunde eine Vorauszahlung von 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung zu entrichten. Die Vorauszahlung muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf das Konto von your catering gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist your catering berechtigt, ohne weiters vom Vertrag zurückzutreten oder am Vertrag festzuhalten und auf die Catering-Dienstleistung, gegebenenfalls unter Geltendmachung von Schadenersatz, zu verzichten.

6. Retourmaterial bei Lieferungen

Wird seitens your catering Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche etc.), ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und unversehrt zurückgegeben wird. Verluste gehen zu Lasten des Kunden.

7. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von your catering eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen etc.), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste beim Retourmaterial ausgewiesen werden.

Die Rechnung ist innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

8. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Unsere beste Werbung

Dies sind einige geschäftliche Anlässe, die wir betreut haben. Auf Wunsch nennen wir Ihnen gerne Kontaktpersonen. Selbstverständlich sind wir auch privat für Sie da – sei es für; Geburtstageparty, Hochzeitsfeier, Taufe etc.

Referenzfirmen

Amt für Militär und Zivilschutz, des Kantons Zürich

Arbeitslosenkasse des Kantons Zürich

AXA Art Versicherung

Banca Popolare di Sondrio

Borgo AG, Event Management

Business Objects Switzerland Ltd

Credit Suisse

DEMAG Dialog + Event Marketing

Dietiker AG

E. Schellenberg Tetildruck

EDS Information Business

Elsag Solutions

HORVÁTH & PARTNER

INTERTRADE A.F

Interxion AG

KPMG Fides

Mundipharma Medical Company

Optimzer

Otico

Pet Vision

RE/MAX

Schellenberg Textildruck AG

SENSIRION

Sicherheitsdirektion des Kantons Zürich

Siemens

Spirig Pharma AG

Städtische Werke Winterthur

Tetrade

UBS

Unique Events & Incentives

Volvo Schweiz

Winterthur Group

Winterthur Versicherung