

## **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 GmbH  
Michael Künzle  
Ruchstuckstrasse 14  
8306 Brüttisellen

Telefon: 043 495 56 50  
Natel: 079 704 79 45  
Email: [mk@yourcatering.ch](mailto:mk@yourcatering.ch)  
Homepage: [www.your-catering.ch](http://www.your-catering.ch)

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Zum Aperitif .....</b>	<b>3</b>
<b>Kalte Häppchen .....</b>	<b>3</b>
<b>Warme Häppchen .....</b>	<b>4</b>
<b>Suppen im Shotglas serviert .....</b>	<b>4</b>
<b>Süsse Häppchern .....</b>	<b>5</b>
<b>Kalte Vorspeisen und Suppen .....</b>	<b>6</b>
<b>Hauptspeisen .....</b>	<b>7</b>
<b>Fleischgerichte .....</b>	<b>7</b>
<b>Fischgerichte .....</b>	<b>8</b>
<b>Vegetarische Hauptgerichte .....</b>	<b>8</b>
<b>Süssspeisen .....</b>	<b>9</b>
<b>Klassisches Buffet .....</b>	<b>10</b>
<b>Bauern Buffet .....</b>	<b>11</b>
<b>Mediterranes Buffet .....</b>	<b>12</b>
<b>Grill Buffet .....</b>	<b>13</b>
<b>Food Corner .....</b>	<b>14</b>
<b>Getränkeauswahl .....</b>	<b>15</b>
<b>Schaumweine &amp; Champagner .....</b>	<b>15</b>
<b>Weissweine .....</b>	<b>15</b>
<b>Rotweine .....</b>	<b>16</b>
<b>Diverse Getränke .....</b>	<b>17</b>
<b>Softdrinks .....</b>	<b>17</b>
<b>Biere .....</b>	<b>17</b>
<b>Kaffee/Tee .....</b>	<b>17</b>
<b>Digestif .....</b>	<b>17</b>
<b>Longdrinks .....</b>	<b>17</b>
<b>Spezialgetränke .....</b>	<b>17</b>
<b>Zusatzkosten und Organisatorisches .....</b>	<b>18</b>
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen .....</b>	<b>19</b>
<b>Unsere beste Werbung .....</b>	<b>20</b>

## **Zum Aperitif**

### **Kalte Häppchen**

Focaccia mit Antipasti-Gemüse  
Focaccia mit Parmaschinken  
Focaccia mit Salami  
Blätterteigkissen mit Rauchlachs & Rucola  
Blätterteigkissen mit Frischkäse und Kräutern  
Laugen-Brötchen mit Roastbeef und Pfefferbutter  
Laugen-Brötchen mit Antipasti-Gemüse  
Chiabatta mit Parmaschinken & Rucola  
Chiabatta "Calabrese" mit Tomaten und Mozzarella  
Cherrytomaten-Spiesschen mit Mozzarella und Basilikum  
Gefüllte Tomate mit Mascarpone & Pinienkernen  
Parmesanwürfel mit Rohschinken  
Bündnerfleischrolle mit Pfeffer-Boursin  
Wrap-Röllchen mit Rauchlachs, Spinat & Frischkäse  
Wrap-Röllchen mit leicht pikanter Poulet-Curry-Füllung  
Wrap-Röllchen mit Frischkäse und Rucola gefüllt  
Schweizer Käse-Spiesschen mit Trauben  
Frische Feigenschnitze mit Bündnerrohschinken  
Mini-Pastetchen mit Spargelmousse  
Mini-Pastetchen mit Pilzmousse  
Mini-Olivengipfel mit Rauchlachstatar  
Mini-Schinkengipfel mit Camembert  
Mini-Käsegipfel mit Mostbröckli  
Mini-Gemüsegipfel mit Eiercreme  
Crostini mit Tomaten, frischen Kräuter und Knoblauch  
Crostini mit sautierten frischen Pilzen und Kräutern

### **Amuse-bouche oder Triangel**

Nach Wunsch belegt mit:

Rauchlachs, Crevetten, Bresaola, Schinken, Tatar, Salami, Käse, Spargel oder Ei

### **Partybrötchen**

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

### **Baguette am Meter**

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

### **Warme Häppchen**

Poulet-Spiesschen „Yakitori“ mit Erdnusssauce  
Poulet-Spiesschen mit Curry-Dip  
Kalbsfleisch-Spiesschen mit Kräutermarinade  
Lamm-Spiesschen mit provenzalischer Marinade  
Crevetten-Spiesschen mit Koriander, Knoblauch und Limettensaft mariniert  
Chilli Grilli im Teigmantel  
Mini-Pizza „Prosciutto“  
Mini-Pizza „Piccante“  
Greyerzer-Käseküchlein  
Quiche mit Lauch und Speck  
Schinkengipfeli  
Meat-Balls mit leicht pikantem BBQ-Dip  
Asiatische Fleischbällchen mit pikantem Curry-Dip  
Mini-Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse

### **Vegetarische Häppchen**

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

### **Suppen im Shotglas serviert**

Curryschaum-Süppchen  
Karotten-Oragensuppe mit frischem Ingwer  
Zitronengrass-Suppe mit Crevetten-Spiess  
Kürbissuppe mit Frischlachsstreifen  
Weisswein-Süppchen mit Croutons

## **Süsse Häppchern**

### **Dessert in kleine Gläschen serviert**

Kaffee Panna Cotta  
Erdbeer Tira mi Su  
Gebrannte Creme  
Zweifarbige Schokoladenmousse  
Pina-Colada-Mousse  
Mango-Creme  
Mostcreme mit Apfelstückchen

### **Kleine Süssigkeiten**

Früchtespiesschen mit Pfefferminze mariniert  
Kokosmakrönl  
Mini-Brownies  
Mini-Doughnuts  
Mini-Cremschnitte  
Mini-Muffins  
Diverse Fruchttörtchen

**SEHR GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EINEN THEMEN-APERITIF USAMMEN!**

## **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 gehacktem Ei an einer Kerbel-Vinaigrette

Bunter Gemüsesalat  
an Kräutervinaigrette

Rucolasalat  
mit Baumnüssen und Parmesandressing

Tomaten Mozzarella-Terrine  
mit Rucolasalat und Nusspesto

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  
Karotten-Orangessuppe mit frischem Ingwer  
Kürbissuppe mit Frischlachs streifen  
Klare Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfelchen  
Tomatensuppe mit frischem Basilikum, Schlagrahm und Brotcroustons

# Hauptspeisen

## Fleischgerichte

Zarter Kalbskarrebraten  
mit Morchelrahmsauce, Weisswein-Risotto, saisonales Gemüsebouquet

Kalbsteak  
mit Kartoffelgratin, zweierlei Karotten

Kalbfleisch Madras Style  
an pikanter Currysauce mit Früchten Basmati-Reis

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
an einer Weissweinsauce mit Champignons, Butterrösti

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
an Rotwein-Paprikasauce mit Gurken- & Peperonistreifen, hausgemachte Knöpfli

Rindsfiletspitzen Dijon  
an Meaux-Senfsauce, Trockenreis, saisonales Gemüsebouquet

Rindsfilet Mignon  
mit Trüffeljus, Griessgnocchi, Romanseco

Rindsfilet am Stück gegart  
Rotweinjus mit Morchelspitzen, Rosmarin-Kartoffeln, Saisonales Gemüse

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

Schweinsfilet-Medaillons  
mit Calvados Sauce, Butternudeln, Bohnen im Speckbündel

Poulardenbruststreifen  
an Limettensauce, Safrannudeln und Brokkoli,

## **Fischgerichte**

Loup De Mer

mit Kapern auf safraniertem Fenchelragout mit getrockneten Tomaten, Dillkartoffeln

Forellenfilets in Butter gebraten

mit gerösteten, Mandelsplittern auf einem Rahmlauchbeet, kleine Butterkartoffeln

Pochierte Seeteufelmedaillons

mit Gewürztraminersauce auf glasierten Gemüsestäbchen, Trockenreis

Rotbarschfilet in Olivenöl sautiert

mit einem Tomatenragout, Oliven, mediterranen Kräutern, Spinat-Gnocchi

Saibling gebraten

an Kerbelrahmsauce, Brokkoli mit Mandelsplittern, Bratkartoffeln

Thunfischwürfel kurz angebraten

mit rotem Curry und Koriander, buntes Gemüse, Basmati-Reis

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Gemüseravioli

an Champagner-Kräutersauce

Tofu-Piccata

auf Thymianfenchel mit neunten Kartoffeln und Peperonischäum

gebratenes Quorn-Schnitzel

an Schnittlauchsauce und Butternüdeli

Indisches Gemüsecurry

mit Papadams und Basmati-Reis

Getreidegalette auf Peperonischäum

mit überbackenen Maisschnittchen

Weisswein-Risotto

mit frischen Pilzen und gehobelter Parmesan

## **Süssspeisen**

Truffe-Carré mit Papayasauce

Mousse-Teller mit brauner und weisser Schokoladenmousse

Panna cotta mit Himbeersauce und Schlagrahm

Honig-Quarkmousse mit Cookies

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schlagrahm

Rhabarber-Johannisbeerterrine mit Vanillesauce und Himbeer-Sorbet

Sauerrahm-Köpflein mit Ananassalat

Beerenteller mit Mascarpone-Hüppen und Erdbeer-Eis

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

## **Klassisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Raumlachsplatte  
mit Zwiebeln, Kapern, Zitronenscheiben, Meerrettichschaum und Brioche

Hausgemachte Kalbfleischpastete  
mit Sauce Cumberland

Vitello tonnato  
in dünne Scheiben geschnittener Kalbsbraten mit einer delikaten Thonsauce

Nüsslisalt mit gehacktem Ei

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Cavaillon-Melonenschnitze  
mit Rohschinken

Crevetten Cocktail

Reichhaltiger Brotkorb und Butter

### **Hauptgänge**

Rosa gebratenes Kalbskarree vor dem Gast tranchiert  
mit Rosmarinjus

Rinds-Stroganoff  
an Rotwein-Paprikasauce mit Gurken- & Peperonistreifen

Pouletgeschnetztes Zürcher Art  
an Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons

Lachsforellenfilets  
In Butter gebraten

### **Beilagen & Gemüse**

Butternudeln, Kartoffelgratin & Trockereis  
Glasierte Karotten & Blattspinat

### **Dessert in kleine Gläsern angerichtet**

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Tobleronemousse  
Mostcreme mit Apfelstückchen  
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art  
Erdbeer Tira mi Su

## **Bauern Buffet**

### **Vorspeisen**

Kleines Salatbuffet:

Karottensalat, Gurkensalat, Maissalat, gemischter Blattsalat,  
Kabissalat mit Speckwürfeli & Tomatensalat mit Mozzarella-Perlen  
Französisches und italienisches Dressing

Bauernplatte:

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

Hausgemachte Bauernpastete mit Preiselbeere Sauce

Bauernbrot & Butter

### **Hauptspeisen**

Heisser Fleischkäse oder Beinschinken  
mit mildem & scharfem Senf

Schweinsnierstück mit Kräutersauce

Berner Hörnli mit «Brösmeli»  
(mit viel Greyerzer, Rahm, Kartoffeln und Zwiebeln überbacken)

Kartoffelgratin mit Lauch  
Hausgemachte Knöpfli

Bohnen mit Speck und Rübli

### **Dessert**

Gebrannte Creme Grossmutter Art  
Caramelköpfli  
Cremeschnitte  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
Schokoladekuchen

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Fleischplatte mit & Antipastiplatte mit:  
Coppa, Salami, Bresaola und Rohschinken  
Ausgarniert mit: Essiggurken & kleinen Maiskolben

Antipastiplatte mit:  
Sonnentrocknete 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

Gurkensalat mit frischem Dill

Olivenbrötchen & Butter

### **Hauptgänge**

Kalbskarree am Stück gegart, vor dem Gast tranchiert  
mit Marsalajus

Rindsfiletwürfel an Cognac-Pfeffersauce

Riesencrevetten im Wock sautiert  
im Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern und Knoblauch

### **Beilagen und Gemüse**

Hausgemachte Spätzli  
Neuen Kartoffeln mit Rosmarin  
Zucchini mit Majoran  
Saisonales Gemüse

### **Dessert**

Panna cotta mit frischem Erdbeersalat  
Melonensalat mariniert mit Melonenlikör  
Mangomousse  
Crema catalana  
Pfirsichroulade

## **Grill Buffet**

### **Salatbuffet**

Gemischter Blattsalat

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Gurkensalat mit frischem Dill

Karottensalat mit Orangensaft, Olivenöl & Aceto Balsamico mariniert

Orientalischer Reissalat mit Ananas

Teigwarensalat mit Oliven und Schinkenstreifen

Französisches & italienisches Dressing

Reichhaltiger Brotkorb & Butter

### **Vom Grill**

Entrecôte

Kalbssteak mit Kräutermarinade

„Feurige“ Pouletspiesschen

Cervelat & Bratwurst

Crevetten Spiess mit Kräutern und Knoblauch mariniert

Gemüse-Spiesschen

Wir werden die Fleischstücke so portionieren, dass Ihre Gäste die Möglichkeit haben, sicher zwei Sorten zu probieren.

### **Beilagen & Garnituren**

Backed Potatoes mit Sourer Cream

Weisswein-Risotto

Mischgemüse

BBQ-Sauce

Gourmet Butter

Zwiebel-Honig Chutney

Senf & Ketchup

### **Dessert**

Zitronencreme mit Mandelsplittern

Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze

Marmoriertes Schokoladenmousse

Erdbeerköpflein

**Gerne Stellen wir Ihnen für Ihren Event ein massgeschneidertes Buffet zusammen.  
Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!**

## **Food Corner**

### **Asian Food Corner**

Poulet Chop Suey, vor dem Gast im Wok zubereitet  
mit Karotten, Lauch, Sojasprossen und chinesischen Pilzen  
Kantonesischer 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, herzhaft und rassige Gericht  
aus zarten, geschmorten Rindfleischwürfeln und Bohnen,  
serviert mit weissem Reis

### **Italian Food Corner**

Risotto con funghi  
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**

Prosecco, Val d'Oca  
Italien, Valdobbiadene

Taittinger, Brut Réserve  
Frankreich, Reims

### **Weissweine**

Baron de Ley Blanco  
Spanien, Rioja

Sartori, Pinot Grigio  
Italien, Veneto

Zürcher Riesling x Sylvaner  
Schweiz, Zürich

St. Saphorin, Ville de Lausanne  
Schweiz, Lavaux

Dézaley AOC, Clos des Moines  
Schweiz, Lavaux

Viognier, Domaine Grauzan IGP  
Frankreich, Pays d'Oc

## **Rotweine**

Primitivo del Salento IGT  
Italien, Apulien

Sartori, Merlot  
Italien, Veneto

MASI Campofiorin, Ripasso  
Italien, Veneto

Villa Montes, Cabernet Sauvignon  
Chile

Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo  
Schweiz, Tessin

Barón de Ley, Rioja DOCa Reserva  
Spanien, Rioja

Parador Reserva Navarra DO  
Spanien, Navarra

WIR HABEN BEWUSST NUR EIN SEHR KLEINES „STANDART-WEINANGEBOT“

Sehr gerne organisieren wir für Ihren Event Ihren Lieblings-Wein!

## Diverse Getränke

### Softdrinks

Valser Wasser	75 cl
Valser Wasser ohne Kohlensäure	75 cl
Orangensaft Granini	1 Liter
Div. Süssgetränke	5 dl PET

### Biere

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl
Appenzeller Sunwendling ohne Alkohol	33 cl

### Kaffee/Tee

Kaffee	Tasse
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse

### Digestif

Cognac Rémy Martin	2,5 cl
Grappa Brunello	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 oder einen speziellen Drink.

## **Zusatzkosten und Organisatorisches**

<b>Anlassleiter</b>	CHF 60.00 / Std.
<b>Küchenchef</b>	CHF 55.00 / Std.
<b>Servicemitarbeiter</b>	CHF 45.00 / Std.
<b>Küchenmitarbeiter</b>	CHF 45.00 / Std.
<b>Backofficemitarbeiter</b>	CHF 45.00 / Std.
<b>Transportmitarbeiter</b>	CHF 45.00 / Std.
<b>Nachtzuschlag</b>	Ab 23:00 Uhr Verrechnen wir pro geleistete Mitarbeiterstunde einen Zuschlag von 25%.
<b>Transportkosten</b>	Gemäss Offerte, je nach Anlassort
<b>Stehrtische</b>	CHF 35.00 / Stehtisch
<b>Stretchhussen für Stehtische</b>	CHF 15.00 / Husse
<b>Stofftischtücher</b>	CHF 8.00 -CHF 15.00 je nach Grösse
<b>Stoffservietten</b>	CHF 1.50 / Serviette
<b>Papiertischtuchrollen</b>	CHF 85.00 / 25 Meter
<b>Festbankgarnitur</b>	CHF 25.00 / Garnitur
<b>Runder 8er Tisch</b>	CHF 55.00 / Tisch
<b>Schwarzer Hartplastikstuhl</b>	CHF 9.50 / Stuhl
<b>Kerzenständer ca. 90 cm hoch</b>	CHF 60.00 inkl. Kerzen. Nur in beschränkter Anzahl vorhanden.
<b>Menükarten</b>	Je nach Aufwand
<b>Blumendekoration</b>	Arbeiten wir mit ausgesuchten Floristen zusammen.
<b>Zelt</b>	Organisieren wir gerne für Sie oder stellen einen Kontakt für Sie her.
<b>Geschirr</b>	Gemäss Offerte, je nach Menü.
<b>Getränke- und Lohnkosten</b>	Werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.

# 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 GmbH 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 GmbH 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 GmbH gutgeschrieben worden sein.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist your catering GmbH berechtigt, ohne weiteres 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

- Air Force Center
- Allco AG
- Alpiq Eco Service AG
- AMAG Automobil- und Motoren AG
- Amt für Militär und Zivilschutz, des Kantons Zürich
- Arbeitslosenkasse des Kantons Zürich
- Atel Gebäudetechnik AG
- Alters- und Pflegewohnheim Neumünster
- Avaloq Evolution AG
- AXA Art Versicherung
- AXA Corporate Solutions
- aXenta AG
- AZ Direct AG
- Banca Popolare di Sondrio
- BASF - The Chemical Company
- Baugenossenschaft Kleeweid
- Borgo AG, Event Management
- British Telecommunication, Switzerland Ltd.
- Bruno Piatti AG
- Business Objects Switzerland Ltd
- BW Generalbau AG
- Carrefour Schweiz
- Club of Rome
- Cornè Banca SA
- Credit Suisse
- Credit Suisse AG, Corporate Real Estate & Services CH
- CSC (Switzerland) GmbH
- Curling Club Dübendorf
- DATA QUEST AG
- DEMAG Dialog + Event Marketing
- Dietiker AG
- Eberhard Bau AG
- E. Schellenberg Textildruck
- economiesuisse

- EDS Information Business
- Eidgenössisches Departement für Verteidigung
- Elsag Solutions
- eXecure AG
- Flughafen Zürich AG
- Forchbahn AG
- frontwork communication ag
- Ganz Baukeramik AG
- Gemeinde Volketswil
- Gemeinde Zumikon
- Gentlemen Grand Prix
- Helsana Versicherungen AG
- Halter AG | Gesamtleistungen
- home service AG
- HORVÁTH & PARTNER
- HR Campus AG
- Huawei Technologies Switzerland AG
- IKEA AG
- Integra Communication GmbH
- INTERTRADE A.F
- Interxion AG
- ISP Technik
- ISD Software und Systeme AG
- K & O Eventmanagement AG
- KANTONALER GEWERBEVERBAND ZÜRICH KGV
- Kaufmännischer Verband Schweiz
- KPMG Fides
- Kuhn AG
- KünzlerBachmann Directmarketing AG
- Ligth & Byte AG
- LUZI AG
- Mercedes-Benz Automobil AG (Nutzfahrzeuge)
- Miele Die Küche
- msw-winterthur
- Mundipharma Medical Company
- Muraltengut, Stadt Zürich
- NAGRA. Nationale Genossenschaft für die Lagerung radioaktiver Abfälle
- Nationale Suisse
- NCDATA AG
- Neontechnik AG
- Optimzer

- Oticon SA
- Paul Koch AG
- Pet Vision
- PSP Swiss Property AG
- Raiffeisenbank, Zürich Flughafen Genossenschaft
- Rapp Trans AG
- REGIONALPLANUNG ZÜRICH UND UMGEBUNG (RZU)
- RE/MAX
- Rolf Knie
- Rolf Knie Kunst AG
- Roche Diagnostics (Schweiz) AG
- Sage (Schweiz) AG
- Sanitas Trösch AG
- SAP (Schweiz) AG
- Sax-Farben AG
- S+B Baumanagement AG
- SBB Infrastruktur & Instandhaltung
- Schellenberg Textildruck AG
- Schule Lindau
- Schweizerischer Verband der Immobilienwirtschaft, SVIT Zürich
- Swiss-Ski
- Sensirion
- Sicherheitsdirektion des Kantons Zürich
- Siemens Schweiz AG
- Spirig Pharma AG
- Stadt Dietikon
- Städtische Werke Winterthur
- Stadt Zürich, Präsidial-Abteilung
- Stadt Zürich, Tiefbauamt
- Standschützengesellschaft Neumünster-Zürich
- Sun Microsystems
- SWIFT
- Swiss International Air Lines Ltd.
- Swiss Aviation Training Ltd.
- Swisscom (Schweiz) AG
- SwissICT
- Switch
- Tetrade
- T-Systems
- THE BOSTON CONSULTING GROUP
- tourism trend media gmbh

- UBS
- Unilabs SA
- Unique Events & Incentives
- Verein für eine sichere Schweiz
- Volvo Schweiz
- Weber-Stephen Schweiz GmbH
- Weishaupt AG
- Winterthur Group
- Winterthur Versicherung
- WSA
- Wöschchorb, A. Huber & Co. AG
- Zürcher Kantonalbank