

EXCLUSIVES FONDUE DINER SUKIYAKI-FONDUE CHINOISE

Event	Fondue Diner				
Datum	Samstag 18 Dezember 2009			Summe	9'651.50
Personenzahl	2	Anlassbeginn	19:00h	MwSt.	7.6%
Budget / Pers.	4825.75	Ende (ca.)	01.00h	Summe total	9'651.50

Firma	
Name	
Vorname	
Strasse	
PLZ / Ort	8098 Zürich
Tel. G	044 234 64 67
Fax	044 234 51 97
E-mail	

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
-------	-------	---------	----	-------	------

17.30 UHR: WELCOME & APÉRO

50	Pers.	<p><i>Die Gäste werden mit einem Prosecco-Cüpli empfangen</i></p> <p>Japanische Crackers als Welcome Avocada-Crevetten-Canapé Crostini mit Tomaten und Basilikum Marinierte Mozzarellakugeln mit getrockneter Tomate und gedörrten Cherry Tomaten und Pesto Frühlingsrolle hausgemacht mit Gemüse und Glasnudeln</p>	12.00	600.00	
----	-------	---	-------	--------	--

50	Pers.		68.00	3'400.00	
----	-------	--	-------	----------	--

19.00 UHR (CA.) SUKIYAKI

Am eigenen Tischkocher zubereitet. Je 4 Personen 1 Tischkocher.

#

Basis: Zitronengras-Ingwer-Koriander-Chilli-Kokosmilch-Bouillon
 oder Bouillon mit Sherry oder Sud aus Sojasauce-Sake-Shitakepilze-Lauch-Ingwer

Platte von Fleisch

Brasilianische Rindshuft dünn von Hand aufgeschnitten,
 Brasilianische Pouletbruststreifen mit Sojasauce-Sternanis-Kardamon-Ingwer
 mariniert

Platte von Gemüse & Fisch:

Marktfrisches Gemüse-Bambussprossen und Tofu
 Black Tiger Riesencrevetten

Beilagen:

Thai Parfumreis sanft gegart mit Zitronengras-Limettenblätter-Chilli-Ingwer und
 Kokosmilch und Japanische Nudeln
 Ramati Tomatensalat mit Chilli-Koriander-Limettenessig-Knoblauch und Olivenöl

Saucen:

Erdnuss-Kokossauce, Tartarsauce, Teriyaki Marinade, frisch aufgeschlagenes Ei,
 Ponzusauce (Sojasauce mit Zitronensaft)
 Sweet-Chilli-Koriander Dip, Chilli-Cocktailsauce mit Knoblauch, Knoblauch-
 Sesamcrème, Trüffelcrème mit schwarzen Oliven, Hot Thai Chilli-Dip

50	Pers.		14.50	725.00	
----	-------	--	-------	--------	--

22.00 UHR: DESSERTSÄNFTE

*Leckere Dessertvariationen im vorderen Bereich der Halle als gestuftes Buffet gestaltet.
 Die Gäste werden am Buffet bedient, die Passionsfrüchte-Cocktails dort frisch zubereitet.*

Passionsfruchtcocktail mit Zwergorangen und Absolut Mandarin
 Exotisches Früchtebuffet

Hausgemachter Schoggikuchen mit Doppelrahm und Vanille
 Mangosorbet mit frischer Pfefferminze

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
<u>Möbiliar / Diverses:</u>					
4	Stk.	Silberschalen für Eis		gratis	
50	Stk.	Gedeckpauschale(Gläser, Teller, Besteck)	12.50	625.00	
<u>Getränke & Zigarren:</u>					
<i>(Verrechnung nach effektivem Verbrauch)</i>					
15	Krüge	Mineralwasser, serviert in der Glaskaraffe mit frischen Früchten	7.50	112.50	
4	Krüge	Frischer Saft	25.00	100.00	
0	Fl.	Beer (Carlsberg, Tuborg, Faxe)	4.50	0.00	
50	Stk.	Sake, 1 dl(heiss oder kalt)	6.00	300.00	
6	Fl.	Prosecco Valdobbiadene Col Vetroz DOC	39.00	234.00	
15	Fl.	Primitivo Salento AGT / Barocelli	22.00	330.00	
10	Fl.	Pinot Grigio Alto Adige DOC / Cason Hirschprunn	29.00	290.00	
30	Stk.	Kaffee & Espresso mit Gebäck	3.50	105.00	
<u>Mitarbeiter und Dienstleistungen:</u>					
<i>(Verrechnung nach effektivem Aufwand)</i>					
8	h.	Service 3:	42.00	336.00	
10	h	Chef de Service:	55.00	550.00	
8	h	Hilfskoch	48.00	384.00	
10	h	Koch	48.00	480.00	
10	h	Chef de Cuisine:	68.00	680.00	
<u>Transport und Reinigung</u>					
1		Lieferung und Transport	150.00	150.00	
1		Abwasch und Reinigung (Gläser, Teller)	250.00	250.00	
1		Küchenmaterial	150.00	150.00	
Summe				9'651.50	
Summe Total, inkl. MwSt.				9'651.50	