

Cateringofferte vom 20.11.2009

MUSTEROFFERTE: Bankett, 120 Personen

Event	Bankett (Mittags oder Abends)				
Datum	offen	Kunde:	16.00h	Summe	10'481.32
Personenzahl	120	Anlassbeginn	18.00h	MwSt.	796.60
Budget / Pers.	87.35	Ende (ca.)	24.00h	Summe total	11'277.92

Bemerkungen, Notizen der Besichtigung für den Bankettleiter:

Firma
Name
Vorname
Strasse
PLZ /Ort
Tel.
Mobile
E-mail

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

Timetable (Annahme)

18.00 Uhr	Welcome & Apéro
19.00 Uhr	A Table (Wein- & Getränkeservice)
19.10 Uhr	Speech
19.30 Uhr	Serviertes 3-Gang Menu
21.30 (ca.)	Dessert
22.00 (ca.)	Auf Wunsch: Open Bar / Smokers Lounge
24.00 (ca.)	Ende der Veranstaltung

WELCOME

Getränke-Empfang: Champagner, Prosecco, Weisswein, Frischgepresste Fruchtsäfte, Mineral

120	Pers.	Apéro	10.50	0.00
-----	-------	-------	-------	------

- Hausgeröstete Mandeln und Cashew Nüsse mit 5 Gewürzen
 - Marinierte Oliven mit aromatischen Kräutern
 - Grissini mit Chorizosalsa
- Parmesanbröckli mit Orangen-Balsamico und Maggikraut

Die Gerichte werden jeweils auf Porzellanplatten-Gläsern und mit Dekoration präsentiert

120	Pers.	Mediterraner Apero	14.50	0.00
-----	-------	--------------------	-------	------

- Hausgeröstete Mandeln und Cashew Nüsse mit 5 Gewürzen
- Bruschette mit Brie de Meaux,gefüllt mit schwarzem Trüffel
 - Marinierte Oliven mit aromatischen Kräutern
- Bruschette mit Crevetten mit Vanilleaioli •Bruschette mit Tataki-Carpaccio vom Rind-Trüffelfrème-Tête de moine-Rucola

120	Pers.	Euroasiatischer Apéro	29.50	0.00
-----	-------	-----------------------	-------	------

- Frühlingsrolle mit Gemüse und Glasnudeln mit Hoi Sin und Sesam und Ingwerdip
 - Kalbsfilettatar mit Trüffel und Ingwer aromatisiert auf Toast serviert
 - Fondue Toasties mit Kirsch parfümiert
 - Kartoffelmousseline mit Rosmarinbutter und Thymianschaum
 - Rotes Thai-Currystüppchen mit Kürbis
 - Wasabi und Erdnusscrackers
 - Schoggikuchen mit Doppelrahm-Vanille und caramelisierten Macademianüssen im Glas serviert
- Die Gerichte werden jeweils auf Porzellanplatten-Gläsern und mit Dekoration präsentiert

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
120	Pers.	"Fine Standard"	44.00	0.00	
		Steinpilzcrèmesüppchen mit Arganöl und Kräuter Croûtons			

		Ravioli Caprese			
		Tomaten, Mozzarella, Ricotta, und Mascarpone mit einem weissen Tomatenschaum und Tomatencoulis-			
		Basilikumpesto und getrockneten Tomaten und gerösteten Pinien			

		Blutorangencrème mit gerösteten Pistazien und Passionsfruchtkernen			
120	Pers.	" Fish Dinner"	48.00	0.00	
		Kokos-Zitronengrassüppchen mit Won Ton und Crevettenragoût gefüllt			
		Asiatisches Gemüse auf Pangasiusfilet mit schwarzem Kaiser Reis und einer fruchtigen Currysauce			
		Frische Feige im Schlafrock mit Rotweinsüppchen und Vanilleeis			
120	Pers.	"Swiss Dinner"	55.00	0.00	
		Nüsslisalat mit Housedressing-Speck und gebratenen Saisonpilzen à la Sascha Curti			

		Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelmousseline,			
		Knusprige Kartoffelspähne und Karotten am Stiel			

		Zimtbirne mit Karamellcrème-Vanilleschaum und Schokoladen-Rumsauce			
120	Pers.	"Christmas Dinner"	85.00	0.00	
		Gänseleberterriner mit Apfelmousse			
		Junger Blattsalat mit Streifen vom Tandoori-Entrecôte an Orangen-Wasabicrèmedressing			

		Risottocrèmesuppe mit Karotten-Vanille und Portwein und glasierten Riesencrevetten			

		Sanft pochiertes, tranchiertes Kalbsfilet im Kräuterblütenmantel an Morchelcrèmesauce			
		Hausgemachte Tagliatelle und Wintergemüse			

		Luftiges Marroni Tiramì su -Merengue-Vanilleglace und caramelisierte Marroni			
120	Pers.	"Sylvester Dinner"	99.99	0.00	
		• Champagnercüpli mit Waldmeistersirup			
		• Lauwarme Rückenfiletstreifen vom Orkney Lachs mit Hoi Sin und Sesam mariniert auf Wasabi-			
		Eiersalat			
		• Marronicrèmesüppchen mit gebratenen Steinpilzen und Trüffel aromatisiert			
		• Gegrillter Tandoori Hummer und Scampi auf Risotto mit Kokosnuss-Cherry Tomaten und			
		Zitronengrasschaum • Passionsfruchtsorbet und sein Coulis mit Zwergorangenkompott und Vodka			
		Absolut Mandarin			
		• Butterzartes Gaucho(ARG)Rindsfilet mit Périgord Trüffeljus-grünen Spargeln und Kartoffelgratin			
		• Crème Catalana léger mit karamelisierter Ananas			
DESSERT auf Sänfte					
		Auf Sänfte hereingetragen/gerollt mit Trockeneis, anschliessend als Buffet an einer Station präsentiert			
0	Pers.	Passionsfruchtgelée im Einmachglas, Schoggikuchen mit Doppelrahm und Vanille im Glas serviert	16.50	0.00	
		Panna Cotta mit Holunderaspik und Erdbeercoulis			
		Mangosorbet mit frischer Pfefferminze			
		Exotisches Früchtebuffet			
DESSERT live zubereitet					
		Live am Buffet / Bar zubereitet			
0	Pers.	Crêpes Suzette mit Grand Marnier und Cognac und Vanilleglace frisch vor den Gästen zubereitet	14.50	0.00	
0	Pers.	"Absolutely Crushed"	12.00	0.00	
		Absolut-Mandarin, Zwergorangen, Minze, Passionsfruchtsaft - eine echte Erfrischung!			
		An der Barstation gemixt und präsentiert (Preis pro Drink)			

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
<u>Mobiliar & Diverses</u>					
1	Stk.	Eis & Crushed Ice		100.00	
120	Stk.	Gedeckpauschale Bankett (Tischwäsche, Gläser, Besteck, Teller, Tische) <i>inkl. langen Tischen & Stühlen (bis zu 70 Stühle inkl. / ab 70 Stühle chf 22.00 pro Stuhl)</i>	16.50	1'980.00	
<u>Dekoration</u>					
1	Pausch.	Tischdekoration Standard (Teelichter, Kerzenständer, Steelgrass)	55.00	55.00	
0	Stk.	Tischdekoration auf speziellen Wunsch, pro Tisch	65.00	0.00	
0	Stk.	Dekoration im WC: Je 2 Glasgefässe mit Blumenfüllung	35.00	0.00	
0	Stk.	Dekoration in der Lounge (kleine Glasgefässe)	35.00	0.00	
<u>Getränke & Zigarren, Afterdinner:</u>					
<u>(Verrechnung nach effektivem Verbrauch)</u>					
0	Stk.	Montechristo No. 1, lonsdale	16.00	0.00	
0	Stk.	Montechristo No. 2, torpedo	18.00	0.00	
0	Stk.	Cohiba Exquisitos, belvedere	17.00	0.00	
48	Krüge	Mineralwasser, serviert in der Glaskaraffe	6.50	312.00	
10	Krüge	Frischgepresster Saft	22.00	220.00	
2	Fl.	Coca Cola, Coca Cola Light (3dl)	3.80	9.12	
24	Fl.	Prosecco di Valdobbiadene MO It Vino Spumante Dry BOTTER 0, 75l	36.00	864.00	
22	Fl.	Sauvignon Blanc Vin de Pays F Les Jamelles 2004 0.75l	38.00	851.20	
32	Fl.	Rioja DOC Crianza Tempranillo E Viña Alcorta 2002 0.75l	38.00	1'216.00	
20	Fl.	Beer (Carlsberg oder Cardinal Draft, oder spezielles Weinachtsbier)	4.50	90.00	
0	Stk.	Longdrinks, Cocktails <i>Sea Breeze (Vodka/Cranberrysaft/Grapefruitsaft) Rum-Cola Vodka Lemon Whisky Cola Gint Tonic</i>	10.00	0.00	
0	Stk.	Digestiv (Grappa und Gognac)	9.5	0.00	
72	Stk.	weitere Getränke gemäss unserer separaten Karte Kaffee & Espresso mit Gebäck	3.50	252.00	
<u>AUFBAU: Mitarbeiter und Dienstleistungen:</u>					
<u>(Verrechnung nach effektivem Aufwand)</u>					
5	h.	Küche	48.00	240.00	
4	h.	Anlassbesprechung / Skizzen / Anlassplanung (Operations Manager)	52.00	208.00	
4	h.	Chef de Service	52.00	208.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
<u>ANLASS: Mitarbeiter und Dienstleistungen:</u>					
<u>(Verrechnung nach effektivem Aufwand)</u>					
8	h	Chef de Service:	52.00	416.00	
6	h.	Service	45.00	270.00	
6	h.	Service	45.00	270.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
4	h.	Service	45.00	180.00	
8	h	Koch	45.00	360.00	
10	h	Koch	45.00	450.00	
12	h	Chef de Cuisine:	65.00	780.00	
1		Abwasch & Reinigung TableTop, Küchenmaterialien	250.00	250.00	
Summe				10'481.32	
MwSt. 7.6 %				7.6%	796.60
Summe Total, inkl. MwSt.					11'277.92