

SLAVI'S PARTYSERVICE



Tel. 079 777 35 30 www.slavis-partyservice.ch

Willkommen

Sie planen
eine Geburtstagsparty, eine Hochzeit, ein Jubiläum.....?
Vielleicht ein Seminar, eine Generalversammlung.....?

Sie möchten das bestellte Essen bei uns abholen?
oder
wir liefern Ihnen das bestellte Essen an den Ort Ihrer Wahl,
oder
wir kochen nicht nur für Sie, wir bedienen Sie auch vor Ort.

Was auch immer der Grund für Ihren Anlass sein mag, profitieren Sie von unserer über 20-jährigen Catering-Erfahrung für Anlässe bis zu 1000 Personen. Wir legen grossen Wert auf die Qualität bei der Herstellung unseres Angebotes und den Einkauf erstklassiger Produkte. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser reichhaltiges Angebot an kleinen und grossen Köstlichkeiten sowie Getränke vom Mineralwasser bis zum Wein.

Gerne sind wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch bei der Planung Ihres Anlasses behilflich. Rufen Sie uns an, 079 777 35 30.

Wir freuen uns

Slavisa Tomic und sein Team

Behalten Sie den Überblick

Apéro	3
Flammkuchen	5
Apéro-Buffets	6
Suppen	8
Kalte Vorspeisen	9
Salatbuffet	11
Warme Vorspeisen	12
Hauptgänge mit Geflügel	13
Hauptgänge mit Schwein	14
Hauptgänge mit Lamm	16
Hauptgänge mit Rind	17
Hauptgänge mit Kalb	18
Hauptgänge mit Fisch	19
Vegane Gerichte	19
Vegetarische Gerichte	19
Grillplausch	20
Buffet-Varianten	21
Traditionelles	22
Desserts	23
Kuchen und Torten	23
Dessertbuffet und Glacé	24
Alles Käse	25
Brunch	26
Getränke	27
Weissweine 75 cl	28
Rotweine 75cl	30
Weiss- und Rotweine 50 cl	34
Und was es sonst braucht	35
Eventräume in der Vogtei	37
Allgemeine Geschäftsbedingungen	38

APÉRO

Wo nicht anders vermerkt, verstehen sich die Preise pro Person / inkl. MWST

Ananas im Speckmantel	Fr.	3.50
Antipasti-Spiessli mit mariniertem Fetakäse	Fr.	3.50
Canapé mit Lachs- oder Rindstatar	Fr.	5.00
Canapé ½ Toast nicht geliert mit Rohschinken, Rauchlachs, Thon, Eiern, Schinken, Bündnerfleisch, Salami und diverssem Käse	Fr.	3.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr.	3.00
Chili-Prussiens	Fr.	3.00
Crostini mit Knoblauch	Fr.	2.80
Crostini mit Mascarpone und Avocado	Fr.	3.50
Crostini mit Thunfisch	Fr.	3.50
Datteln im Speckmantel	Fr.	3.50
Fleisch-Platte (ab 10 Pers.) Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Schinken	50gr. Fr.	5.00
Früchte-Platte (ab 20 Pers.) mit Ananas, Orangen, Aprikosen, Melonen, Kiwi, Trauben etc.	Fr.	5.50
Gefüllte Champignonköpfe gefüllt mit Schinken-Senf-Hüttenkäse	Fr.	2.80
Gefüllte Eier mit Kräutern und Curry	Fr.	2.50
Gefüllte Tomaten gefüllt mit Schnittlauch-Quark	Fr.	2.50

Gemüse-Dip im Mini-Glässli	Fr.	5.00
Karotten, Sellerie, Peperoni, Gurken als Stängeli geschnitten dazu 3 Saucen nach Wahl (Knoblauch, Senf, Curry, Kräuter, Paprika, Meerrettich, Tartar)		
Grissini mit Rohschinken	Fr.	3.00
Hackfleischkugeln	Fr.	2.50
mit Curry, Paprika und Knoblauchsauce		
Käse (ab 10 Pers.)	50gr.	Fr. 5.00
in mundgerechte Häppchen, garniert mit Trauben, Tomaten, Oliven und Nüssen		
Lachs-Kügelchen	Fr.	5.00
Mini Partychüechli	Fr.	2.00
Lauch, Champignon, Käse		
Mini-Toast-Sandwiches	Fr.	3.50
Fregola-Sarda-Salat	Fr.	5.50
serviert im kleinen Glas		
Pikante Party-Brötchen mit Crème Fraîche	Fr.	3.50
Riesencrevetten natur	Fr.	4.00
Mit Curry, Paprika und Knoblauchsauce		
Roastbeef Röllchen mit Tartar Sauce	Fr.	3.80
Erbsenpüree im Glas im Falaffel	Fr.	5.50
Schinkengipfeli	Fr.	3.50
Tortillas mit Gemüsestreifen und Crème Fraîche	Fr.	4.00
Tortillas mit Pouletstreifen und Crème Fraîche	Fr.	4.80

APÉRO Flammkuchen

Ab 40 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Die Flammkuchen werden vor Ort zubereitet und auf Holzbrettern serviert.
Um den Ofen anzuschliessen, benötigen wir eine 220V Steckdose.

Original Nature

Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche

Forestière

Champignons, Lauch, Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche, Emmentaler, Gruyère

Gratinée

Speck, Zwiebeln, Peperoni, Champignon, Crème Fraîche, Emmentaler, Gruyère

Lachs

Lachsstreifen, Zwiebeln, Dill, Crème Fraîche, Emmentaler, Gruyère

Prosciutto

Schinken, Zwiebeln, Lauch, Crème Fraîche, Emmentaler, Gruyère

Tex Mex

Chilischoten, Lauch, Peperoni, Champignon, Blattspinat, Crème Fraîche
Emmentaler, Gruyère, Vorderschinken

Vegetarisch

Zwiebeln, Lauch, Peperoni, Crème Fraîche, Emmentaler, Gruyère

Fr. 25.00 p.P. à discrétion

APÉRO Buffets

Ab 40 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Apéro-Buffer I	Fr.	16.50
Canapé ½-Toast		
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli		
Fleisch- und Käseplatte gemischt, serviert mit Brot		
Grissini mit Rohschinken		
Grüne Oliven ohne Stein in Porzellanschalen		
Apéro-Buffer II	Fr.	19.50
Canapé ½-Toast		
Fleisch- und Käse-Platte gemischt, serviert mit Brot		
Gemüse-Dip dazu 3 Saucen nach Wahl		
Käse-Trauben-Spiessli		
Mini-Partychüechli		
Schinkengipfeli		
Apéro-Buffer III	Fr.	24.50
Canapé ½-Toast		
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli		
Crostini mit Thunfischcrème		
Gemüse-Dip dazu 3 Saucen nach Wahl		
Hackfleischkugeln dazu Curry-, Paprika-, Knoblauchsauce		
Käse-Trauben-Spiessli		
Mini-Partychüechli		
Schinkengipfeli		

<p>Apéro-Buffer IV</p> <p>Canapé ½-Toast</p> <p>Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli</p> <p>Crostini mit Thunfischcrème</p> <p>Fleisch-Platte</p> <p>Früchte-Platte mit Ananas, Orangen, Aprikosen, Melonen, Kiwi, Trauben etc.</p> <p>Gemüse-Dip dazu 3 Saucen nach Wahl</p> <p>Hackfleischkugeln dazu Curry-, Paprika-, Knoblauchsauce</p> <p>Käse-Platte</p> <p>Mini-Partychüechli</p> <p>Riesencrevetten</p> <p>Schinkengipfeli</p>	<p>Fr.</p> <p>27.50</p>
<p>Apéro riche</p> <p>Butterbrioche mit Lachstatar</p> <p>Canapé ½-Toast</p> <p>Crostini mit Thunfischcrème</p> <p>Flammkuchen div. Sorten</p> <p>Früchte-Platte mit Ananas, Orangen, Aprikosen, Melonen, Kiwi, Trauben etc.</p> <p>Gemüse-Dip mit Karotten, Sellerie, Tomaten, Peperoni, Gurken, Champignon, Radiesli dazu 3 Saucen nach Wahl (Curry, Knoblauch, Kräuter, Meerrettich, Paprika, Senf, Tartar)</p> <p>Riesencrevetten</p> <p>Roastbeef Röllchen mit Tartar Sauce</p>	<p>Fr.</p> <p>37.50</p>
<p>Ab 40 Personen ergänzend zum Apéro-Buffer</p> <p>1 Süsspchen nach Wahl in kleinen Tassen serviert</p>	<p>Fr.</p> <p>5.50</p>

Suppen

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Bärlauchsuppe (Frühling) mit Spinat und Brotcroûtons	Fr.	8.50
Bouillon mit Flädli	Fr.	7.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	Fr.	7.50
Broccolicrème	Fr.	7.50
Bünder Gerstensuppe	Fr.	9.50
Champignonrahmsuppe mit Sellerie, Cognac und Rahm verfeinert	Fr.	9.50
Currysuppe mit Kokosmilch mit Knoblauch, Ingwer, Kokosmilch, Chili und Koriander	Fr.	9.50
Fischsuppe mit Safran mit Seeteufel, Knoblauch, Gemüse, Pernod und Tomatenwürfel	Fr.	13.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr.	9.50
Gulaschsuppe	Fr.	11.00
Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr.	9.50
Kürbiscrème	Fr.	9.50
Kartoffel-Lauchsuppe	Fr.	9.50
Minestrone	Fr.	9.50
Spargelcrème	Fr.	9.50
Steinpilzrahmsuppe	Fr.	12.00
Tomatencrème mit Basilikum	Fr.	9.50

Kalte Vorspeisen

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Avocado-Eichblattsalat mit Mandeln und Mandarinen (Saison)	Fr.	14.50
Avocado-Nüsslisalat (Herbst-Winter) garniert mit Specktranchen und Eiern	Fr.	14.50
Blattsalat	Fr.	8.50
Cavaillon-Melone mit Rohschinken serviert mit Salatgarnitur	Fr.	16.50
Eisbergsalat mit Crevetten und Schnittlauch	Fr.	14.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter serviert mit Salatgarnitur	Fr.	16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum serviert mit Salatgarnitur	Fr.	15.50
Gurkensalat mariniert mit Dill an leichter Senfsauce	Fr.	10.50
Karibik Salat mit Tomaten, Mango, Zwiebeln, Peperoncini und Zitronen	Fr.	12.50
Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Fr.	10.50
Kopfsalat mit Avocado, Lachs und Crevetten mit Sojasprossen	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit gehacktem Freilandeier	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Italienischer Sauce	Fr.	13.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	12.50
Roastbeef mit Tartarsauce serviert mit Salatgarnitur	Fr.	19.50
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	Fr.	12.50

Bei allen Vorspeisen ist das Brot inbegriffen.

Salatbuffet

Ab 30 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Salate

Bohnen	Kopfsalat
Chabis rot	Lattich
Chabis weiss	Lollo
Champignon	Mais
Chicorée	Nüssli
Cicorino Rosso	Radiesli
Chinakohl	Randen
Eichblatt rot	Rettich
Eisberg	Rucola
Endivien	Sellerie
Fenchel	Sojasprossen
Gurken	Tomaten
Karotten	Zucchetti
Kartoffelsalat	

Saucen

Olivenöl	Balsamico
French-Dressing	Italian-Dressing
Thousand-Island-Dressing	

Beilagen

Schnittlauch	Speckwürfel
Gehackte Zwiebeln	Diverse Brote

Salate mit Zuschlag: Fr. 1.50 pro Person

Avocado-Eichblattsalat	Reissalat mit Pouletstreifen
Karibik Salat	Rucola mit Parmesan
Mediterraner Salat	Tomaten-Mozzarella
Nüsslissalat mit Rauchlachs	

8 Sorten nach Ihrer Wahl	Fr.	14.50
12 Sorten nach Ihrer Wahl	Fr.	16.50
Salatbuffet mit sämtlichen Sorten (ab 40 Personen)	Fr.	19.50

Warme Vorspeisen

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Nudeln an Morchelrahmsauce	Fr.	16.50
Nudeln mit Gemüsestreifen	Fr.	12.50
Nudeln mit Lachsstreifen, Rahm und Basilikum	Fr.	15.50
Penne mit Peperoni, Knoblauch, Petersilie	Fr.	11.50
Ravioli (Fleischfüllung) mit Knoblauch und Basilikum	Fr.	15.50
Riesencrevetten «Provençale» mit Gemüsereis	Fr.	19.50
Riesencrevetten vom Grill (Saison) garniert mit Spargeln, Schnittlauch, Walnussöl	Fr.	24.50
Spaghetti «Al Pesto»	Fr.	13.50
Spaghetti an Pilzrahmsauce	Fr.	13.50
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Knoblauch	Fr.	13.50
Zanderfilet «Meunière» mit Pommes nature und Blattspinat	Fr.	19.50

Hauptgänge mit Geflügel

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Bami Goreng Indonesisches Nudelgericht mit gebratenen Nudeln und Pouletgeschnetzeltem	Fr.	24.50
Chicken-Curry mit Kümmel, Curcuma, Sambal Olek und Kokosraspel serviert mit Nudeln und Gemüse	Fr.	24.50
Coq au vin Poulet an Rotweinsauce mit Speck, Champignon und Rosmarin dazu Butterreis und Gemüse garnitur	Fr.	24.50
Halbes Poulet vom Grill Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr.	24.50
Pouletgeschnetzeltes an rassisger Curryrahmsauce mit Mango-Chutney, frischen Früchten und Reis	Fr.	24.50
Mah Mee Chinesisches Nudelgericht mit Pouletwürfel	Fr.	23.50
Mistchratzerli (Curry und Knoblauchsauce) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert, knusprig gebraten	Fr.	27.50
Poulet an pikanter Rahmsauce mit Peperoni, Champignons und Whiskey begleitet von Wildreis und frischem Gemüse	Fr.	24.50
Pouletbrust mit Sherryrahmsauce und Morcheln dazu Teigwaren und Gemüse	Fr.	28.50
Pouletbrüstchen mit Bärlauchkruste (Frühling) serviert mit Nudeln und knackigem Gemüse	Fr.	28.50
Pouletbrustfilet «Piccata» mit Tomatenspaghetti und Parmesan	Fr.	27.50
Pouletbrustfilet an Curryrahmsauce mit Wildreis und Gemüse	Fr.	27.50
Pouletbrustfilet an Zitronenrahmsauce mariniert mit Zitronen, Pfeffer, Knoblauch, Thymian und Olivenöl, serviert mit Nudeln und Gemüse	Fr.	24.50

Hauptgänge mit Schwein

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Beinschinken im Blätterteig mit Kartoffelstock garniert	Fr.	25.50
Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, sowie Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Chabis- und Blattsalat	Fr.	23.00
Honig-Schweinsbraten (China) mit Honig und Cognac dazu Kartoffelgratin und frisches Gemüse	Fr.	26.50
Ofenfleischkäse mit hausgemachten Kartoffelsalat, sowie Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Chabis- und Blattsalat	Fr.	22.00
Schweingeschnetzeltes an Curryrahmsauce dazu Gemüsereis	Fr.	24.50
Schweins Cordon-Bleu dazu Pommes Frites	Fr.	27.50
Schweinscarréebraten mit Orangen mit Sellerie, Lauch, Karotten und Orangen dazu Peterli-Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	27.00
Schweinsfilet «Madagaskar» grüne Madagaskarpfefferkörner in Cognac flambiert, mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	36.00
Schweinsfilet al limone mit Zitronen mariniert dazu Nudeln und Gemüse	Fr.	36.00
Schweinsfilet an Calvados Sauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	36.00
Schweinsfilet mit Feigen und grünem Pfeffer Nudeln und Gemüse	Fr.	36.00
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	Fr.	37.50
Schweinshalsbraten «Schwedenart» mit gedörrten Pflaumen, dazu Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	25.00

Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	24.00
Schweinshaxen «Gremolata» mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	Fr.	22.00
Schweinskotelette an Senfrahmsauce mit Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	22.00
Schweinsrahmgeschnetztes Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	23.50
Schweinssteak an Kräuterrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr.	27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Gemüse	Fr.	26.00
Schweinsvoressen «Jäger Art» mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	22.00

Hauptgänge mit Lamm

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Lammmedaillons an Knoblauchsauce mit Thymian, gehackten Zwiebeln und Petersilie dazu Kräuterkaroffeln und Gemüse	Fr.	39.50
Lammrückenfilet «Provençale» mit hausgemachten Spätzli, Bohnen und Grilltomaten	Fr.	39.50
Lammspiesse mit Dörripflaumen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln	Fr.	35.00

Hauptgänge mit Rind

Chili con Carne Rindshackfleisch mit Peperoncini, Peperoni und Bohnen serviert mit Butterreis	Fr.	23.50
Ghackets & Hörnli	Fr.	19.50
Rindfleischgeschnetzeltes mit Speckwürfeln, Champignons und Erbsli dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse	Fr.	25.50
Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	22.50
Rindsgsgeschnetzeltes «Burgunder Art» dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse	Fr.	24.50
Rindsbraten «Haus-Art» mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	32.00
Rindsentrecôte «Madagaskar» mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr.	42.00
Rindsentrecôte an Kräutersauce mit Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	42.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Gemüse	Fr.	42.00
Rindsfilet «Stroganoff» dazu Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	39.50
Rindsfilet an Cognacsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr.	45.50
Rindsfilet mit Sauce Hollandaise mit Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr.	45.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce gespickt mit marinierten Specktranchen dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr.	34.00
Roastbeef mit Béarnaisesauce dazu Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	44.00

Hauptgänge mit Kalb

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Cordon-Bleu mit Pommes Frites	Fr.	39.50
Kalbsbraten Hausmacher-Art mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	32.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» dazu Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	36.00
Kalbshaxe (Osso-Bucco) dazu Safranrisotto, Bohnen, Karotten und Blattspinat	Fr.	32.50
Kalbsmedaillons mit Steinpilzen dazu Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.	47.00
Kalbpiccata Milanese mit Safranrisotto und Blattspinat	Fr.	35.00
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	29.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	44.00
Kalbsvoessen nach Grossmutterart mit Nudeln und Gemüse	Fr.	29.50
Riz Casimir dazu Butterreis und Frücht garnitur mit Rahm	Fr.	35.00

Hauptgänge mit Fisch

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Crevetten-Mango Curry (Thailand) mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Kokosmilch serviert mit Butterreis und Blattspinat	Fr.	32.00
Eglifilet an Zitronen Kräuter Sauce mit Butterreis und Gemüse garnitur	Fr.	32.00
Felchenfilet an Rieslingsauce serviert mit Safranrisotto und Blattspinat	Fr.	32.00
Lachsfilet auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln	Fr.	32.00
Seeteufel Saltimbocca mit Landrauchschenken und Salbei dazu Kartoffeln und Blattspinat	Fr.	35.00
Zanderfilet mit Salbei dazu Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	Fr.	32.00

Vegane Gerichte

Gemüse Curry sautierte Gemüsewürfel an rassiger Curry-Kokos-Sauce mit Reis	Fr.	25.00
Avocado-Spinat-Penn serviert mit Cherrytomaten	Fr.	25.00

Vegetarische Gerichte

Fregola-Sarda Pasta-Risotto mit mediterranem Gemüse und Falafel	Fr.	25.00
Spätzlipfanne mit Gemüse und Morchelsauce	Fr.	25.00

Grillplausch

Ab 30 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Zu jedem Grillplausch:

1 Beilage nach Ihrer Wahl, dazu Curry-, Paprika-, Knoblauchsauce

Grillplausch I		Fr.	30.00
Miniwürstli (assortiert)	Pouletbrüstli		
Schweinssteak			
Grillplausch II		Fr.	37.50
Lammrückenfilet	Pouletbrüstli		
Schweinssteak			
Grillplausch III		Fr.	42.00
Miniwürstli (assortiert)	Pouletbrüstli		
Rindsentrecôte	Schweinssteak		
Grillplausch IV		Fr.	48.50
Miniwürstli (assortiert)	Riesencrevetten		
Rindsentrecôte	Schweinssteak		
Grillplausch V		Fr.	65.00
Miniwürstli (assortiert)	Lammrückenfilet		
Riesencrevetten	Rindsentrecôte		
Schweinsfilet			
Grillplausch VI		Fr.	75.00
Lammrückenfilet	Kalbsfilet		
Riesencrevetten	Rindsfilet		
Schweinsfilet			

Beilagen

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce

Gemüsereis

Kartoffelgratin

Neue Kartoffeln

Teigwaren

Grillgemüse: Peperoni, Zucchetti und Champignon

Buffet-Varianten

Ab 30 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Buffet I Fr. 34.00

Bünder Gerstensuppe
Siedfleisch, Waadtländer Saucisson, Rippli und Salzspeck
dazu Salzkartoffeln, Bohnen, Chabis, Senf und Meerrettichsauce

Buffet II Fr. 39.00

Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Rindsbraten nach «Grossmutter Art»
Schweinsrahmgeschnetzeltes
dazu Nudeln, Karotten, Blattspinat und Grilltomate

Buffet III Fr. 42.00

Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Schweinsbraten glasiert
dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Buffet IV Fr. 55.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Rindsfilet «Stroganoff»
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin, Nudeln, Karotten, Blattspinat, Broccoli, Grilltomaten und Blumenkohl

Vegane Alternative (zu jedem Buffet)

Penne mit Avocado, Cherrytomaten, Gemüsestreifen in einer Basilikumsauce

Traditionelles

Ab 20 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Äplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln, Speck und Kartoffeln	Fr.	19.50
Gerstensuppe mit Sellerie, Lauch, Rüeblü und Speck	Fr.	15.50
«Ghackets mit Hörnli» dazu Parmesan und hausemachtes Apfelmus	Fr	19.50
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse	Fr.	16.50
Kalte Teller / Kalte Platte Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Käse dazu Brot und Butter	Fr.	22.00
Kalte Teller de Lux / Kalte Platte de Lux Schinken, Salami, Rohschinken, Bresaola, Bündnerfleisch, Käse garniert mit Trauben und Oliven dazu Brot und Butter	Fr.	27.50
Pot au Feu «Spatz» mit Wirz, Chabis, Rüeblü, Lauch, Sellerie und deftig gesottenem Rindfleisch	Fr.	18.50
Spaghetti-Plausch		
Al Pesto	Napoli	
Bolognese (Rind)	Pilzsauce	
Carbonara	Currysauce mit Pouletstreifen	
Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch Peperoni		
3 Saucen nach Ihrer Wahl	Fr.	25.00
5 Saucen nach Ihrer Wahl	Fr.	32.00

Desserts

Ab 15 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Caramelköppli mit Rahm	Fr.	8.50
Frischer Fruchsalat mit Kirsch	Fr.	9.50
Gebrannte Crème	Fr.	9.50
Mocca-Mousse	Fr.	9.50
Orangencrème	Fr.	8.50
Panna Cotta mit lauwarmen Beeren	Fr.	9.50
Schoggicrème mit Birnen	Fr.	9.50
Tiramisu	Fr.	9.50
Weisses und dunkles Mousse au Chocolat	Fr.	10.50

Kuchen und Torten

Ab 15 Personen / Preise pro Stück / inkl. MwSt

Erdbeertörtchen	Fr.	7.50
Erdbeertorte	Fr.	7.50
Früchtekuchen (Wähen) Apfel, Aprikosen, Zwetschgen	Fr.	6.50
Himbeertorte	Fr.	8.50
Schwarzwäldertorte	Fr.	7.50
Zitronenküchlein	Fr.	7.50
Mini-Pâtisserie (pro Person)	Fr.	13.50

Dessertbuffets

Preise pro Person / inkl. MwSt

Dessertbuffet ab 30 Personen 5 Dessert nach Ihrer Wahl	Fr.	15.00
Dessertbuffet ab 50 Personen 7 Dessert nach Ihrer Wahl	Fr.	19.00

Glacé-Wagen

Glacé à discrétion (ab 50 Personen) 7 verschiedene Rahmglares (Banane, Caramel, Café, Chocolat, Erdbeer, Stracciatella, Vanille) 3 verschiedene Sorbets (Mango, Zitronen, Zwetschgen) Caramel-, Schoggi- und Erdbeersauce	Fr.	11.50
mit Fruchtsalat	Fr.	13.50
mit Vodka, Williams und Zwetschgensch snaps	Fr.	16.50

Alles Käse

Ab 20 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Käseteller 4 Käsesorten mit Trauben, Nüssen, Butter, Birnen, Oliven	Fr.	15.00
Käseteller 6 Käsesorten (ab 30 Personen) mit Trauben, Nüssen, Butter, Birnen, Oliven	Fr.	20.00

Käse-Fondue

Ob auf dem Schiff, bei Ihnen zu Hause oder in einer Waldhütte;

wir bringen alles mit und bereiten Ihnen vor Ort verschiedene leckere Käse-Fondues.

Als Beilage servieren wir Ihnen verschiedene Brote oder kleine Kartoffeln

Fondue à la tomate mit Basilikum	Fr.	26.50
Fondue mit Birnen und Williams	Fr.	27.50
Fondue mit Gorgonzola	Fr.	27.50
Fondue mit Grappa und Pesto	Fr.	27.50
Fondue mit grünem Pfeffer	Fr.	26.50
Fondue mit Ingwer und Zitrone	Fr.	26.50
Fondue mit Pilzen	Fr.	27.50
Fondue mit Prosecco	Fr.	29.50
Fondue mit Speckwürfel und Salbei	Fr.	27.50
Fondue mit Speckwürfen und Zwiebeln	Fr.	27.50
Fondue mit Tomatenwürfeln und Oliven	Fr.	26.50
Fondue mit Zwiebeln, Lauch und Champignons	Fr.	27.50
Fondue Original	Fr.	25.50

Brunch

Ab 30 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Party am Sonntagmorgen und keine Lust noch gross die Küche schmutzig zu machen?

Wir bieten Ihnen einen Brunch mit Allem was Ihr Herz begehrt.

Brot in verschiedenster Variation	Kaffee / Tee
Butter	Käseplatte
Birchermüesli	Konfitüren
Corn-Flakes	Milch
Fleischplatte	Multivitaminsaft
Früchteplatte	Nutella
Honig	
Joghurt	

Vor Ort bereiten wir ganz frisch für Sie zu:

Rösti	Speck
Rührei	Spiegelei
Schinken	

Und als kleines Dessert:

Verschiedene hausgemachte Früchtewähen

Fr. 48.00
pro Person

Getränke

Preise pro Flasche / inkl. MwSt

Ungeöffnete Flaschen werden zurückgenommen. Sie bezahlen die effektive Konsumation.
 Alle Gläser und Tassen benutzen Sie gratis, wenn die Getränke bei uns bezogen werden.

Mineral und Saft

Mineral mit / ohne Kohlensäure	33 cl (Glas)	Fr.	4.50
Mineral mit / ohne Kohlensäure	75 cl (Glas)	Fr.	6.00
Multivitaminsaft	100 cl (Glas)	Fr.	8.50
Orangenjuss	100 cl (Glas)	Fr.	8.50
Süssgetränke	33 cl (Glas)	Fr.	4.50

Rivella, Fanta, Apfelsaft, Apfelschorle, Coca-Cola, Cola Zero

Bier

Erdinger Weisse	50 cl	Fr.	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	Fr.	5.00
Heineken	33 cl	Fr.	5.50
Hürlimann	50 cl	Fr.	5.80
Party Fass	100 cl	Fr.	11.50
angefangene Fässer müssen voll verrechnet werden			
Zapfstation für Fassbier		Fr.	100.00
Quöllfrisch	33 cl	Fr.	5.00

Kaffee und Tee

Kaffee à discrétion	pro Person	Fr.	4.50
Kaffeerahm, Zucker, Assugrin			
Tee	pro Person	Fr.	4.50

Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Schwarztee, Grüntee

Weissweine

Weissweine Schweiz

Herrliberger Riesling	75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Schweiz, Herrliberg, Markus Weber Turmgut		
Rebsorte	Riesling-Silvaner		
Beschreibung	<i>Intensive, blumige Aromatik von exotischen Früchten wie Banane und Ananas. Im Gaumen sehr rund, ein Hauch von Restsüsse macht ihn zugänglich und süffig.</i>		
Räuschling *	70 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Schweiz, Herrliberg, Schipfgut		
Rebsorte	Räuschling		
Beschreibung	<i>Leichter frischer Wein mit einem feinen Lindenblütenbouquet. Durch seine rassige Säure wird er nicht zu lieblich. Passt sehr gut zum Apéro, Flammkuchen oder Fisch</i>		
Epesses, Les Tourelles *	75 cl	Fr.	44.00
Herkunft	Schweiz, Lavaux, Vignobles Les Tourelles		
Rebsorte	Chasselas		
Beschreibung	<i>Mittleres Gelb mit grünlichem Schimmer. Ein fruchtiges und würziges Bouquet von Limetten, Stachelbeeren und reifen Golden Delicious. Rund und vollmundig mit einer schönen Struktur. Dezente Säure und mit einem harmonischen Abgang.</i>		
Yvorne Blanc AOC, 1^{er} Cru, Clos de la George	75 cl	Fr.	44.00
Herkunft	Schweiz, Chablais, Hammel		
Rebsorte	Chasselas		
Beschreibung	<i>Blasses Hellgelb mit mineralischem Bouquet. Dezente Fruchtigkeit mit guter Fülle. Ein typischer Yvorne mit schöner Länge, angenehm lebhaft und verspielt, charaktervoll, weich und aromatisch im Gaumen.</i>		
Chardonnay La Grifolle AOC Neuchâtel	75 cl	Fr.	35.00
Herkunft	Schweiz, Neuchâtel, Caves Châtenay-Bouvier		
Rebsorte	Chardonnay		
Beschreibung	<i>Verführerisches Bouquet reifer, frischer gelber Steinfrüchte. Frische Zitronennote mit einem Hauch von Honig. Ein kristallklares Gold, knackige Säure und angenehm frisch mit einem üppigen Gaumenaroma.</i>		

Cuvée blanche Zürich	75 cl	Fr.	44.50
Herkunft	Schweiz, Küssnacht, Weingut Diederik		
Rebsorten	Riesling-Silvaner, Räuschling, Cabernet blanc, Sauvignac		
Beschreibung	<i>Riesling-Silvaner, Räuschling und di neuen robusten Sorten Cabernet blanc und Sauvignac geben sich die Ehre und bereiten Vergnügen zum Apéro oder auch zu einem Fondue</i>		

Weissweine Italien

Attimo Sauvignon blanc DOC	75 cl	Fr.	32.00
Herkunft	Italien, Veneto, Paladin		
Rebsorte	Sauvignon blanc		
Beschreibung	<i>Frisch und beschwingt. Ein Duft von Orangen- und Holunderblüten, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Eine saftige Säure und gute Geschmacksintensität mit einem leichten Anflug von Pfeffer.</i>		

Pinot Grigio Puiten DOC *	75 cl	Fr.	49.50
Herkunft	Italien, Südtirol, Cantina Colterenzio		
Rebsorte	Pinot Grigio		
Beschreibung	<i>Feinwürziges und fruchtiges Bouquet nach Zitrusfrüchten, getrocknetem Gras, Birnen und weissen Blumen. Reich an Finesse, mit verführerischer Fruchtsäure und schöner Säure im Gaumen. Gehaltvoll und dicht endet er ausgewogen, trocken in einem langen Abgang.</i>		

Weissweine Spanien

Verdejo Quivira DO *	75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Spanien, Rueda, Altaencina Global		
Rebsorte	Verdejo		
Beschreibung	<i>Ein herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Konzentriert fruchtig im Geschmack mit einem Hauch von Honig und feiner Herbe. Extrareicher, lebendiger Weisswein mit schönem Schmelz. Langer, frisch-fruchtiger Abgang.</i>		

Roséweine Schweiz

Oeil de Perdrix Sortilège AOC	75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Schweiz, Wallis, Charles Bonvin SA		
Rebsorte	Pinot Noir		
Beschreibung	<i>La Sortilège – der Zauber. Ein bezaubernder Wein – heiter, fröhlich und unkompliziert. Sein zartes Prickeln ist eine höchst angenehme Erfrischung im Gaumen. Der Geschmack nach Himbeere hält bis zum Schluss an, perfekt gestützt durch sanft spürbare Gerbstoffe und eine würzig-herbe Note.</i>		

Rotweine

Rotweine Schweiz

Herrliberger Pinot Noir AOC Zürichsee	75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Schweiz, Herrliberg, Markus Weber, Turmgut		
Rebsorte	Pinot Noir		
Beschreibung	<i>Fruchtbetonte und würzige Aromatik mit Himbeeren und dezenten Holzaromen. Im Gaumen wirkt er saftig und belebend, mit viel Eleganz im Abgang.</i>		

Pinot Noir Barrique Auslese	70 cl	Fr.	49.50
Herkunft	Schweiz, Herrliberg, Schipfgut		
Rebsorte	Pinot Noir		
Beschreibung	<i>Der intensive Geschmack von reifen Beeren zusammen mit den Holzröstaromen machen diesen Wein zu einem kräftigen Begleiter von Wild und anderen Fleischgerichten. Passt auch hervorragend zum Käsedessert oder einfach zu einer Bündnerplatte</i>		

Malans Bothmargut Blauburgunder AOC	75 cl	Fr.	45.00
Herkunft	Schweiz, Graubünden, Bothmargut		
Rebsorte	Pinot Noir		
Beschreibung	<i>Dichtes Rubinrot erstrahlt im Glas. Ein vielschichtiges Bouquet nach roten Beeren, Kirschen und dezenten Röstaromen. Ein fruchtbetonter Auftakt im Gaumen und ein eleganter, intensiver Abgang.</i>		

Humagne Rouge AOC 75 cl Fr. 55.00

Herkunft Schweiz, Wallis, Charles Bonvin SA
 Rebsorte Humagne rouge
 Beschreibung *Blumigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit stehen in harmonischem Einklang mit Noten von Lavendel und Magnolie, Sauerkirsche, Lorbeer und Thymian. Das besondere Etwas erhält dieser Wein durch einen Hauch von Tabak und edlem Leder. Kein Kraftprotz, sondern ein eleganter, mit dezenten Tanninen und einem angenehm langen Abgang ausgestatteter Wein.*

Sasso Chierico Rosso Merlot di Gudo DOC 75 cl Fr. 49.00

Herkunft Schweiz, Tessin, Gudo
 Rebsorte Merlot
 Beschreibung *Intensive rubinrote Farbe. Der Duft erinnert an Beeren Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Sasso Chierico ausgewogen und gut strukturiert.*

Cuvée Rouge Küsnacht 75 cl Fr. 44.50

Herkunft Schweiz, Küsnacht, Weingut Diederik
 Rebsorten Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret, Malbec
 Beschreibung *Den Trauben, die für diesen Wein gelesen wurden, bekommt die Region um Zürich besonders gut. Dieser Cuvée aus Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret und Malbec freut sich am meisten über die Gesellschaft von grilliertem Poulet oder Züri Geschnetzeltem.*

Rotweine Frankreich

Château La Chèze AC * 75 cl Fr. 47.00

Herkunft Frankreich, Bordeaux, Côtes de Bordeaux
 Rebsorte Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
 Beschreibung *Die Farbe und Duft von Cassis und Brombeeren. Eine dezente Paprikanote sowie ein Geschmack von Kräutern und Kokos. Saftig im Gaumen und präsenten Tannin.*

Rotweine Italien

Lagrein Sepp DOC		75 cl	Fr. 95.00
Herkunft	Italien, Südtirol, Nicolussi-Leck		
Rebsorte	Lagrein		
Beschreibung	<i>Tiefdunkle fast schwarze Farbe. Dichte Aromen von wilder Kirsche Brombeeren, etwas herben Schlehen, mediterranen Kräutern, Lorbeerblättern und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich dunkelfruchtig und würzig, elegant und frisch.</i>		
Rebo Mille 1		75 cl	Fr. 49.50
Herkunft	Italien, Lombardei, Azienda Agricola Pratello		
Rebsorte	Rebo		
Beschreibung	<i>Nicht allzu schwer, saftig mit tollem «sweet-and-sour feeling». Ein ausgeprägt blumiges Bouquet. Die Aromen von Preiselbeeren und Sauerkirsche bestimmen mit dezenter Würze seinen Geschmack. Auch ohne Speisebegleitung lässt sich dieser Wein herrlich locker geniessen.</i>		
Barbera D'Alba Briccomacchia DOC		75 cl	Fr. 36.00
Herkunft	Italien, Piemont, Roberto Sarotto		
Rebsorte	Barbera		
Beschreibung	<i>Purpur mit violetten Reflexen. Fruchtiger Auftakt nach Cassis und Lakritze, vordergründig Röstaromen. Mittlerer Körper mit feingliederigen Tanninen.</i>		
Ripasso Valpolicella Superiore DOC Le Croasare *		75 cl	Fr. 55.00
Herkunft	Italien, Veneto, Lenotti		
Rebsorte	Corvina, Rondinella und Molinara		
Beschreibung	<i>Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott und Röstaromen.</i>		
Chianti Classico IGT *		75 cl	Fr. 48.00
Herkunft	Italien, Toscana, Molino di Grace		
Rebsorte	Sangiovese		
Beschreibung	<i>Ein Chianti aus 100% Sangiovese wie er typischer nicht sein könnte. Lebkuchengewürz und Sechuanpfeffer, Malz und Leder, Schokolade und Minze neben Datteln, Feigen und einem Hauch englischer Rose sind die dominanten würzigen Aromen. Er fordert mit saftiger Säure, markanten aber feinen Tanninen.</i>		

Primitivo Merlot IGP		75 cl	Fr.	32.00
Herkunft	Italien, Apulien, Campo Marina Luccarelli			
Rebsorte	Primitivo und Merlot			
Beschreibung	<i>Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins. Sattes farbdichtes Rot. Intensive, reif-fruchtige Aromen mit kompottartigen Nuancen, verführerisch und süss wirkend. Röstartige Noten von Tabak, Leder, Kaffee und Tee. Ein kräftiger Körper mit fein eingebundener Säure und gut ausbalancierten Gerbstoffen führen zu einem langen Abgang.</i>			

Rotweine Spanien

Rioja Crianza DOCa Raiza *		75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Spanien, Ebro, Vinedos de Aldeanueva			
Rebsorte	Tempranillo			
Beschreibung	<i>Sehr markantes und fruchtbetontes Aroma mit deutlich spürbaren Nuancen nach dunklen Beeren, Gewürzen und neuem Holz. Dieser Rioja ist robust im Mund, mit angenehmen Tanninen. Harmonisches Finale mit grosser geschmacklicher Ausdauer.</i>			

Viñas Elias Mora DO		75 cl	Fr.	49.50
Herkunft	Spanien, Toro, Bodega Elias Mora			
Rebsorte	Tinto de Toro			
Beschreibung	<i>Intensive Aromen von roten Beeren und Lakritze, gepaart mit leicht rauchigen und würzigen Aromen und einem Hauch Kaffee und Vanille. Am Gaumen kräftig, mit robusten Tanninen und saftigem Beerearoma.</i>			

Quinta Quercus Ucles DO Quinta		75 cl	Fr.	39.50
Herkunft	Spanien, Ucles, Bodega Fontana			
Rebsorte	Tempranillo			
Beschreibung	<i>Ausgeprägte Nase mit verführerischen Aromen von reifen Beeren, Rosmarin, Thymian, einem Hauch von Nelken. Vollmundig und saftig, konzentriert, gleichzeitig aber kraftvoll und frisch. Langer, sehr ausdrucksstarker Abgang mit sehr gut integrierter kräftiger Tanninstruktur vom Eichenfassausbau.</i>			

Rotweine Südafrika

Optima		75 cl	Fr.	49.50
Herkunft	Südafrika, West Cape, Anthonij Rupert			
Rebsorte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot			
Beschreibung	<i>Eine gelungene, fruchtig-intensive Assemblage. Der Duft nach schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und einem Hauch von Tabak wird im Gaumen ergänzt durch Lakritze und Kakao. Samtig, doch mit einem starken Rückgrat und Struktur hinterlässt er einen langen Abgang.</i>			

Rotweine Argentinien

Puro Malbec Bio Ojo De Agua Cabernet Sauvignon		75 cl	Fr.	43.00
Herkunft	Argentinien, Mendoza, Dieter Meier			
Rebsorte	Malbec und Cabernet Sauvignon			
Beschreibung	<i>Kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich im Auftakt und sanft gereiftem Tannin im Finale.</i>			

Ojo de Agua Cuvee speciale		75 cl	Fr.	58.00
Herkunft	Argentinien, Mendoza, Dieter Meier			
Rebsorte	Malbec, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc			
Beschreibung	<i>Intensives und vielschichtiges Bouquet nach reifen Beeren und Röstaromen. Der Körper zeigt sich harmonisch und konzentriert.</i>			

Prosecco und Champagner

Prosecco Raffaello		75 cl	Fr.	43.00
Moët & Chandon		75 cl	Fr.	96.00

Weiss- und Roséweine 50 cl

Mont sur Rolle, « Les Pierailles » gehaltvoll, fruchtig	Fr.	18.00
Riesling Sylvaner, «Seerose» Cuvée Claris fruchtig, süffig und mild	Fr.	20.00
Oeil de Perdrix AOC, Vaudoise, Hammel Rolle geschmeidig und rund	Fr.	20.00

Rotweine 50 cl

Clevner Pinot Noir, «Seerose» Zürichsee leicht, süffig	Fr.	20.00
Primitivo Salento IGT würzig, beerig	Fr.	19.50

* Diese Weine bieten wir auch im Offenausschank an.

Und was es sonst braucht

Preise pro Stück / inkl. MwSt

Tisch, Stuhl und Sonnenschirm

Festbankgarnitur		Fr.	25.00
Sonnenschirm		Fr.	40.00
Steh Tisch		Fr.	15.00
Stuhl		Fr.	10.00
Tisch	70 x 120	Fr.	15.00

Tischtücher, Läufer, Servietten und Hussen

Servietten	50 x 50	Fr.	1.00
Steh Tisch Husse		Fr.	15.00
Stuhl Husse inkl. Schleife		Fr.	15.00
Tisch-Läufer div. Farben (Baumwolle)		Fr.	2.00
Tisch-Läufer div. Farben (Organza)		Fr.	6.00
Tischtuch	140 x 180	Fr.	3.00
Tischtuch	140 x 230	Fr.	5.00
Tischtuch	200 x 200	Fr.	10.00

Geschirr, Besteck, Gläser

Kaffee-, Espresso-, Teetassen mit Unterteller		Fr.	1.00
Hauptgangteller		Fr.	1.00
Suppentassen mit Unterteller		Fr.	1.00
Vorspeisen- und Dessertteller		Fr.	1.00
Kaffee-, Espresso-, Teelöffel		Fr.	0.50
Hauptgangbesteck (Löffel, Gabel, Messer) je Sorte		Fr.	0.70
Vorspeisen- und Dessertbesteck (Löffel, Gabel, Messer) je Sorte		Fr.	0.70
Schöpfbesteck		Fr.	2.00
Bierglas		Fr.	0.80
Champagnerglas		Fr.	0.80
Longdrink Glas (3 dl)		Fr.	0.80
Napoligläser (1 dl / 2 dl)		Fr.	0.80
Weingläser Premium (Weiss- oder Rotwein)		Fr.	1.00

Heiss und Kalt

Gasgrill		Fr.	100.00
Gasflasche	pauschal	Fr.	50.00
Grillreinigung	pauschal	Fr.	50.00
Kühlschrank		Fr.	100.00

Unsere Mitarbeiter

Koch	pro Stunde	Fr.	55.00
Hilfskoch	pro Stunde	Fr.	49.00
Service	pro Stunde	Fr.	49.00

Wir verrechnen die Zeit, ab Abfahrt bis zur Rückkehr, der Mitarbeiter bei uns

Transport

Pro Kilometer		Fr.	1.00
---------------	--	-----	------

Dekorationen

Grosse 5-armige Kerzenständer mit Kerzen		Fr.	20.00
zusätzlicher Blumenkranz		Fr.	55.00
Hohe Martinivase		Fr.	10.00
Spiegel unter Martinivase		Fr.	5.00
Blumen je nach Wunsch und Budget	ab	Fr.	35.00
Vase mit 3 Rosen	gross	Fr.	22.00
Vase mit 1 Rose	klein	Fr.	9.50
Vase mit 3 Rosen und Schwimmkerzen	gross	Fr.	25.00
Vase mit farbigem Sand und Schwimmkerze	klein	Fr.	6.50

Diverse Blumenarrangements je nach Ihrem Budget

Eventräume in der Vogtei

Zehntensaal	Bis 380 Personen		
bis 3 Std. = Fr. 400.00, bis 4 Std. = Fr. 450.00, über 4 Std. =		Fr.	900.00
Bei einer Konsumation über Fr. 2000.00 entfällt eine Saalmiete			
Trotte	Bis 100 Personen		
bis 3 Std. = Fr. 250.00, bis 4 Std. = Fr. 300.00, über 4 Std. =		Fr.	450.00
Bei einer Konsumation über Fr. 1000.00 entfällt eine Saalmiete			
Foyer		Fr.	70.00
Vorplatz Trotte		Fr.	150.00
Flügel		Fr.	200.00
Festsaal	Bis 50 Personen		
	Externe	Fr.	375.00
	Herrliberger	Fr.	250.00
Gartensaal	Bis 40 Personen		
	Externe	Fr.	225.00
	Herrliberger	Fr.	150.00
Salon (keine Konsumations-Anlässe)	Externe	Fr.	225.00
	Herrliberger	Fr.	150.00
Verlängerung der Polizeistunde		Fr.	100.00
Saalmeister		Fr.	60.-/h

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellung

Die bis 7 Tage vorher mitgeteilte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl Essen kann ohne Mehrkosten bis 48 Stunden vor dem Anlass um plus / minus 10% angepasst werden.

Annulation

Sofern keine anderslautende Vereinbarung getroffen wurden gelten folgende Bestimmungen:

Annulation durch den Besteller:

Bei Annulation nach erfolgter definitiver Reservation ist die Raummiete geschuldet.

Bei Annulation, die nach dem 7. Tag vor dem Anlass erfolgen, ist zusätzlich zur Raummiete der Betrag von 100% des bestellten Essens geschuldet

Annulation durch die Slavi's Partyservice KLG:

Hat die Slavi's Partyservice KLG Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf der Firma gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

Anzahlung

Die Slavi's Partyservice KLG kann als Vorauszahlung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung von mindestens 25% des erwarteten Umsatzes verlangen.

Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und Gästen lehnt die Slavi's Partyservice KLG jegliche Haftung ab.

Zuschläge

Bei Veranstaltungen, die eine spezielle Bewilligung benötigen, werden die Zusatzkosten verrechnet.

Zeitungsinserte oder sonstige Werbung

Zeitungsinserte und sonstige Werbung mit Hinweis auf die Slavi's Partyservice KLG oder die Vogtei bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der Slavi's Partyservice KLG.

Verschiedenes

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossener Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht.

Als Gerichtsstand wird Meilen vereinbart.