



Eventcatering – Restaurant – Bäckerei – Partyservice.

Eventcatering Apéro- und Menuvorschläge

Treten Sie ein in die Welt des Genusses...



Bäckerei Restaurant Linde AG
Hauptstrasse 185
2552 Orpund
032 355 11 60
info@lindeorpund.ch

Planen Sie ein Geburtstagsfest, eine Hochzeitsfeier oder einen Firmenevent? Dann sind Sie bei uns goldrichtig.

Ob 20 oder zweitausend Gäste, ob einsame Waldhütte, alte Fabrikhalle oder grosses Kongresszentrum, mit unserem Event-Catering bringen wir jeden Anlass zum Gelingen.

Individuell und kundenbezogen setzen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen perfekt um. Profitieren Sie von unserer grossen Erfahrung und unseren kreativen Ideen. Gerne erstellen wir für Sie eine Detailofferte. Kontaktieren Sie uns noch heute.

Inhaltsverzeichnis

1. Us dr Backstube
2. Apéro / Stehlunch
3. Kalte Platten
4. Streetfood
5. Grill
6. Individuelle Gerichte
 - 6.1. Fondue Chinoise
 - 6.2. Käse Fondue
 - 6.3. Raclette
 - 6.4. Pasteria
 - 6.5. Warme Buffets
 - 6.6. Aus der grossen Pfanne
 - 6.7. Salatbuffet
7. Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge
8. Torten
9. Desserts
10. Gelateria
11. Getränke
12. Material / Dienstleistungen
13. Konditionen

Folgend sind alle Preise in CHF angegeben

1. Us dr Backstube

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Flûtes hausgemacht - aus Buttergipfelteig | Stück | 2.00 |
| Käseprussiens - aus Blätterteig | Stück | 2.00 |
| Käse-Crackers - glutenfrei | pro Säckli | 6.50 |
| Amuse-Bouche - Schinken, Salami, Spargel, Ei, Sellerie, Guagamole, Hummus | Stück | 2.00 |
| Amuse-Bouche de Lux - Lachs, Tarate, Poulet Curry | Stück | 2.20 |
| Mini Sandwiches - diverse Füllungen Laugengebäck, Weggli, Spezialbrotmütschli, Ruch-und Maisbrotmütschli, Vollkornbrötli, Glutenfreie Brötli Fleischige und vegetarische Füllungen möglich, diverse Garnituren und Aufstriche | Stück | 2.90 |
| Partybrot gefüllt Füllungen frei wählbar (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Cantadou, Hartkäse) | gross klein | 55.00 45.00 |
| Apéro Zopf gefüllt - ein Meter Butterzopf gefüllt Ca. 25 kleine Sandwiches, Füllungen frei wählbar | Stück | 65.00 |
| Vullykuchen süsser Nidlekuchen, auch mit Speck möglich 33 cm, geschnitten in ca. 20 Stücke | Stück | 28.00 |
| Baguette Apéro Festival knusprig geröstetes Baguettetoasts mit Tomatenconcassé, Olivintartare und Schinkenmousse | pro Pers. | 9.50 |
| Linde Tataria Festival Eine Sorte Tatar serviert auf Knusprigem Brot (Rind, Rauchlachs oder Antipasti) | pro Pers. | 15.00 |
| Partyzopf | pro Kilo | 13.00 |
| Speckzopf | pro Kilo | 19.00 |
| Traubenbrot - 30-teilig | Stück | 25.00 |

2. Apéro / Stehlunch

Ein bunter Strauss von kalten Häpplis für jeden Geschmack (mind. 10 pro Sorte)

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| Spiessli Plättli à 25 Spiessli Wintersaison (ca. November- März) 10x mit Mozzarella und frischem Basilikum 10x mit Antipasti 5x mit Trauben und Käse Sommersaison (ca. April- Oktober) 10x mit Mozzarella und frischem Basilikum 5x mit Antipasti 5x mit Melonen-Duo 5x mit Melonen und Rohschinken | Plättli | 58.00 |
| Gemüse-Apéro Dipps - Teller 30 cm | Stück | 45.00 |
| Poulet Satay Spiessli - mit Curry Dipp | Stück | 2.40 |
| Rinds Satay Spiessli - mit Barbecue Dipp Sauce | Stück | 2.40 |
| Crevetten Feigen Spiessli – mariniert mit Chili | Stück | 4.00 |
| Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Hot Sauce | Stück | 2.40 |
| Chicken Balls – mit Curry Dipp | Stück | 2.40 |
| Gemüse Balls – mit Quark Dipp | Stück | 2.40 |
| Antipasti-Bufferet – drei Sorten Oliven, gefüllte Peperoni, gedörrte Tomaten, Parma Schinken, Mortadella, etc. | pro Person | 17.50 |

Diverse warme Snacks - abwechslungsreicher Fingerfood

| | | |
|------------------------------------------------------|-------|------|
| Mini Schinkengipfeli | Stück | 2.20 |
| Mini Ramquins - Nature, Spinat, Speck, Gemüse | Stück | 2.50 |
| Mini Pizza Party - Schinken, Pilze | Stück | 2.50 |
| Mini-Frühlingsrollen - Vegetarisch, süss-sauer Sauce | Stück | 2.20 |

Die MINIS ganz gross

... im Weckglas...

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mini Cocktail Crevetten - mariniert mit Cognac, Salatchiffonade | 3.50 |
| Mini Cocktail Saumon - geräucherter Lachs auf Cous-Coussalat | 3.50 |
| Mini Cocktail Tonato - Kalbsbraten mit Thonsauce | 3.50 |
| Mini Cocktail Roastbeef - Linsensalat mit Roastbeef | 3.50 |
| Mini Cocktail Gemüse - mit Ei | 3.50 |
| | |
| Mini Salat Greek | 3.50 |
| Mini Salat Caprese | 3.50 |
| Mini Salat Couscous | 3.50 |
| Mini Salat Quinoa - glutenfrei | 3.50 |
| Mini Salat Avocado | 3.50 |
| Mini Salat Thon | 3.50 |
| | |
| Mini-Suppe - Frische Tomaten-, Kürbis-, Rüebli-Ingwer-, Spargel-, Kalte Gurken-Avocado-, Gazpacho, Basilikum-Kartoffel-, etc. | 3.00 |
| | |
| Apéro Portion - Chili con Carne | 4.50 |
| Apéro Portion - Sauce nach Wahl (z.B. Napoli, Pesto, Carbonara...) | 4.50 |
| Apéro Portion - Pasta gefüllt - Füllung und Sauce nach Wahl (z.B. Ricotta-Spinatfüllung mit Pesto Butter) | 5.50 |
| | |
| Mini gebrannte Crème - mit Sablée | 2.80 |
| Mini Schoggimousse - einfach oder im Duett | 2.80 |
| Mini Süssmostcrème - mit Apfelpulpe | 2.80 |
| Mini Panna Cotta - mit Erdbeer Coulis | 2.80 |
| Mini Früctemousse - nach Saison / Auswahl | 2.80 |
| Mini Fruchtsalat - mit Minzeblatt | 2.80 |
| Mini Ananassalat- mit Honig und Minze | 2.80 |
| Mini Tiramisu | 2.80 |
| Mini Crèmeschnitte | 2.20 |

Wir haben eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Mini/Sorte.

DEINE PARTY – SIND WIR EINGELADEN?

Man muss die Feste feiern wie sie fallen! Schnell eine kalte Platte bestellen und die Party kann steigen.

3. Kalte Platten

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Fleischplatte garniert | pro Kilo | 60.00 |
| Käseplatte garniert | pro Kilo | 60.00 |
| Fleisch-und Käseplatte | pro Kilo | 60.00 |
| Roastbeefplatte kalt - mit Tartaresauce | pro Kilo | 95.00 |
| Gourmetplatte mit Seeländischem Krustenschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Terrine und Minipastet, drei Sorten Käse und reichhaltig dekoriert | pro Kilo | 90.00 |

Unser Platten ergänzen Sie mit einem leichten Salatbuffet, Kartoffel- und Teigwarensalat oder einem hausgemachten Kartoffelgratin. Schon zaubern Sie eine feine Hauptmahlzeit für Ihre Gäste.

Für Festival -Liebhaber!

4. Streetfood

Linde Burger Festival

24.00

Beefburger Festival à Discrétion:
Chilli-Maisbrötchen, Peperonata,
Schnittlauchmayo, Rucola, Bacon

Quinaburger:

Chilli-Maisbrötchen, Peperonata,
Schnittlauch, Rucola und Aubergine

Linde Hot Dog Festival

21.00

American Hot Dog à Discrétion
Mit allerlei Beilagen zum selber füllen

Linde Hippo Rolls

24.00

Hippo Rolls Festival zwei Sorten:

THE GREEK:

Gyros- frisches Gemüse- Tzaziki

THE CRISPY CHICKEN

Poulet paniert- Eisbergsalat- frische Gemüse-
Haussauce

THE MEDITERRANIA

Ratatouille-Mozarella-Basilikum-Rucola

THE SWEDISH

Rauchlachs-Frischkäse-Gurke-Dill

THE INDIA

Dal Gemüse-Curry-Fernöstliche Düfte-Rucola

(Eine Sorte mehr CHF 4.-
zuschlag pro Person)



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Linde Pommes Factory Apéroportion Pommes Frites: mit Chili, Guacamole, Cheddar, Röstzbiebeln, Guiso, Barbeque oder 0815 Ketchup, Mayonnaise</p> | 21.00 |
| <p>Linde Apéro Tataria Die leckere Tatarvariation, dreierlei Apéroplättli zum Teilen (Rind, Rauchlachs, Antipasti serviert mit knusprigem Brot, Butter und Garnituren)</p> | 15.00 |
| <p>Raclette Festival Raclettebrot mit Essiggurken und Silberzwiebeln. Dazu gehört exkl. unser Chalet- Foodtruck</p> | 22.00 |

JETZT STÜRZEN WIR ANS BUFFET!

5. Grill

Linde-Bufferet 29.50
Mariniertes Rindsfarmer- und Schweinssteak,
Pouletbrust, diverse Grillwürstli
und auf Ihren Wunsch Grillkäse.
Standartsortiment Beilagen

Wurst-Festival 17.00
Kalbs, Schweins- und Pouletwürste
auf Wunsch Grillkäse
Standartsortiment Beilagen

Swiss Prime Buffet 33.00
Rindsspiessli, Schweinsspiessli, Pouletspiessli,
Lammspiessli, Kalbschopolataspiessli, Gemüsespiessli
Standartsortiment Beilagen

Rustikal 33.00
Marinierte Rindsfarmersteak, Pferdesteak,
zarte Pouletbrustfilet, Lammraks,
diverse Grillwürstli und Grillkäse, Süssmaiskolben
Standartsortiment Beilagen

Deluxe 37.50
Marinierte Rindhohrückensteak, Schweinssteak,
zarte Pouletbrustfilets, Lammraks,
diverse Grillwürstli und Grillkäse, pochierter Lachs, Crevetten
Standartsortiment Beilagen

Standartsortiment Beilagen
Bunter Mischsalat, Tomatensalat, Maissalat, Rüeblisalat, Gurkensalat, Melonen
Teigwarensalat, Kartoffelsalat, French und Ital. Dressing

Currysauce, Cocktailsauce, Kräuterbutter
Quarksauce, Senf, Knoblauchsauce, Tartarsauce

Italienische Gemüseplatte
Kartoffeln

6. Individuelle Gerichte

6.1. Fondue Chinoise 29.50

mit Rindshuft, Schweins-und Pouletfleisch, frisch geschnitten
sechs verschiedene Saucen,
grosse Auswahl an Essig-und süssen Früchten
vier Sorten Salat nach Wahl, reichhaltiges Brotbuffet und Reis.

6.2. Chäs Fondue 22.00

A Discretion, auf Platz gekocht
Inkl. Fonduepfanne und Rechaud, Brot und Gewürze

6.3. Raclette 25.00

A Discretion mit Turbo Ofen, geschwellte Kartoffeln
und Garnituren

zusätzlich mit Trockenfleisch 30.00

6.4. Pasteria 18.00

Penne oder Spaghetti
Wählen Sie dazu drei hausgemachte Saucen
Napoli, Carbonara, Pesto, Bolognaise
Gewürze und Käse

6.5 warme Buffets

Berner Platte 22.00

Siefleisch, Speck, Wurst und Rippli, Zunge auf Wunsch
Dörrbohnen oder Sauerkraut, Salzkartoffeln, Buurebrot

Schinken im Brotteig 18.50

Saftiger Beinschinken im Brotteig eingebacken,
dazu ein leichtes Salatbuffet oder ein Kartoffelgratin

Schweizer Buffet 32.00

Aargauer Braten, Zürcher Geschnetzelttes, Kalbsbratwurst,
Pouletoberschenkelsteak mit Greyerzerkruste,
Röschi, Spätzli, Gemüseplatte

Italien zu Gast 38.00

Salitimbocca (Kalfleisch mit Rohschinken und Salbei),
Rindsbraten an Merlotsauce, Lasagna Maison
Polenta und Risotto, Ital. Gemüseplatte

6.6. Aus der grossen Pfanne

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Mah Meeh - Chinesisches Nudelgericht | 12.50 |
| Äpler Macaroni – mit Zwiebeln, Speck | 12.50 |
| Risotto - funghi oder pomodoro | 9.50 |

6.7. Salatbuffet

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Leichtes Salatbuffet (vier Sorten) Blattsalat, Rübli-salat, Maissalat, Tomatensalat | 7.50 |
| Standart Salatbuffet (vier Sorten) Mischsalat, Rübli-salat, Maissalat, Teigwaren-, Kartoffel-oder Reissalat | 8.50 |
| Reichhaltiges Salatbuffet (sieben Sorten) Rübli-salat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Toamtensalat, Randensalat Teigwaren-, Kartoffel-oder Reissalat | 9.80 |
| Salatbuffet Méditerranée (sieben Sorten) Tomatensalat Caprese, Griechischer Salat, Rübli-salat, Zuchettisalat, Fenchelsalat, Maissalat | 10.80 |
| Salatbuffet Barbecue Bunter Blattsalat, Rübli-salat, Maissalat, Gurkensalat, Tomatensalat Caprese, Melonen, Kerne und Sprossen | 9.80 |

7. Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge

3-Gänger

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Gemischter Salat - gelegt auf Teller | 6.50 |
| Schweinsschnitzel - an Champignonsrahmsauce, Früchte, Nudeln | 18.00 |
| Schoggi Birnen Torte | 3.80 |
| | |
| Nüsslersalat mit Ei - Sauce nach Wahl | 7.50 |
| Pouletgeschnetzeltes - an rotem Thai Curry, Reis | 18.00 |
| Leichte Himbeer Quarktorte | 3.80 |
| | |
| Kürbissuppe - mit Rahm | 4.80 |
| Schweinemedailion - an Calvados- oder Morchelsauce, Teigwaren | 26.00 |
| Vacherin glacé | 6.50 |
| | |
| Crevettencocktail auf Gemüsebeet | 10.00 |
| Rose gebratenes Roastbeef - Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin | 32.00 |
| Hausgemachtes braunes Schoggimousse | 4.00 |

4-Gänger

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| Tomatensalat Caprese - mit Mozzarella | 6.50 |
| Broccolicreme suppe | 4.80 |
| Kalbcaréebraten - Rosmarinjus, Bratkartoffeln | 28.00 |
| Orangenmousse | 4.90 |
| | |
| Geräucherter Lachs - mit Meerrettichschaum | 11.50 |
| Bouillon Julienne - mit Gemüsestreifen | 5.00 |
| Feuriges Rindsstroganoff - Spätzli | 25.00 |
| Erfrischender Fruchtsalat | 4.00 |

Vegetarisch

| | |
|------------------------|-------|
| Gemüselasagne | 10.50 |
| Spätzlepfanne | 10.50 |
| Gemüsecurry (Vegan) | 10.50 |
| Getreideburger (Vegan) | 8.50 |

8. Torten

| | | |
|-----------------------------------------------------|-------------|-------|
| Hausspezialität Schoggi-Birnen-Torte | Stück | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Traditionelle Schwarzwälder Torte | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Ursis Rahm Kirschtorte | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Zuger Kirschtorte | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Früchte Torte Di Pedro | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Ananas Royal Torte | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Leichte Himbeer Quarktorte | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Baileys Torte | | 3.80 |
| | 18 cm | 27.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Vermicelles Torte (nach Saison, Moser Purée Orpund) | | 3.80 |
| | 18 cm | 25.00 |
| | 24 cm | 38.00 |
| Vacherin glacé | | 6.50 |
| | 18 cm | 29.00 |
| | 24 cm | 47.00 |
| Dekoration | bis 4 Worte | 4.00 |

Original Hochzeitstorte Preis je nach Dekor und Aufwand
hier beraten wir Sie gerne und zeigen Ihnen Fotos aus dem Showbuch

9. Desserts

| | | |
|---------------------------------------------------|---------|-------|
| Erfrischender Fruchtsalat | | 4.00 |
| Früchtekorb auch für Meetings (3 Kilo) | | 36.00 |
| Früchtespiessli Plättli mit 25 Stück | | 58.00 |
| Hausgemachtes Schoggimousse | Portion | 4.00 |
| Caramelcrème nach Emmentaler Art | Portion | 4.00 |
| Seeländer Süssmoscht Crème | Portion | 4.00 |
| Panna Cotta mit Früchtecoulis | Portion | 4.00 |
| Crèmeschnitte am Meter | | 85.00 |
| ergibt ca. 25 Stücke, individueller Dekor möglich | | |
| Teegebäck | 250g | 9.80 |
| | 950g | 31.40 |
| Hausgemachte Pralinés aus unserer Confiserie | Stück | 2.00 |

Dessert auch als Buffet möglich – Preis je nach Auswahl

10. Gelateria

Linde Frozen Bar **6.50**

Wir stellen jedem Gast seine eigene Kreation zusammen:
Fior di Latte oder Nature Joghurt Glace
mit allerlei Früchten, Brownies,
Schokolade oder Toppings.
Exkl. Gelateria-Vitrine

Gelateria Buffet **5.50**

Italienische Original Glace, diverse Sorten.
Inkl. Glacebecher, Glacelöffel, Glace-Portionierer-Löffel
Exkl. Gelaterie-Vitrine

Unter 30 Personen Spezielle Konditionen

11. Getränke

Weisswein

| | | |
|--------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Enthousiaste Chasselas Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH) | 75 cl | 17.00 |
| Inspire Pinot gris VdP Suisse Andrey`s Ligerz (CH) | 75cl | 24.50 |
| Chardonnay BIO IGP Arrogant Frog (F) | 75 cl | 18.00 |
| Verdejo Rueda DO Ramon Bilbao (E) | 75 cl | 19.00 |

Roséwein

| | | |
|---------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Flair Oeil de Perdrix Le Landeron AOC Andrey`s Ligerz (CH) | 75 cl | 21.50 |
|---------------------------------------------------------------|-------|-------|

Rotwein

| | | |
|----------------------------------------------------------|-------|-------|
| Murmure Pinot noir Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH) | 75 cl | 22.00 |
| Ovation Gamaret Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH) | 75cl | 34.00 |
| Cabernet-Merlot BIO IGP Arrogant Frog (F) | 75 cl | 15.00 |
| Nero D`Avola Organico IGT Vanità (I) | 75 cl | 19.00 |
| Rioja Edicion Limitada DOCa Ramon Bilbao (E) | 75 cl | 23.00 |
| Malbec Trumpeter Rutini (Argentinien) | 75cl | 14.00 |

Prosecco

| | | |
|------------------------------------------|-------|-------|
| Teresa Rizzi brut | 75 cl | 15.00 |
| Dettlinger Silber Doux- Moscato Spumante | 75 cl | 13.00 |

Schaumwein

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC brut Andrey`s Ligerz (CH) | 75cl | 36.00 |
| Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC demi sec Andrey`s Ligerz (CH) | 75cl | 36.00 |

Bowle

| | | |
|---------------------------|-----------|------|
| Früchtebowle mit Prosecco | pro Pers. | 7.00 |
| Früchtebowle alkoholfrei | pro Pers. | 6.00 |

Bier

| | | |
|-----------------------------|-------------------|--------|
| Feldschlösschen Lager | 33 cl | 2.00 |
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 33 cl | 1.40 |
| Offenbier Eichhof | 20 Liter | 104.00 |
| Ausschankanlage | | 45.00 |
| Aligal Gas | pro 20 Liter Bier | 6.50 |

Mineral und Fruchtsäfte

| | | |
|-----------------------------|-----------|------|
| Valser mit Gas | 1.5 Liter | 2.50 |
| Evian ohne Gas | 1.5 Liter | 2.50 |
| Coca Cola, Citro, Fanta | 1.5 Liter | 4.00 |
| Volvic Eistee, Apfelschorle | 1.5 Liter | 4.00 |
| Spar Zitron | 1.5 Liter | 2.50 |
| Granini Reiner Orangensaft | 1 Liter | 4.50 |

Linde-Cocktailbar

Wünschen Sie sich für Ihren Anlass ein exklusives Getränkeangebot?
Buchen Sie unsere Linde-Cocktailbar als Highlight Ihres Events. Die Bar bildet durch den individuellen Einsatz das perfekte Ambiente für Ihr Fest.
Gerne beraten wir Sie weiter.

12. Material / Dienstleistungen

Material nach Aufwand und Bestellung

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|----------|
| Foodtruck | inkl. Einweggeschirr, schöpfbesteck, Endreinigung etc. | 350.00 |
| Gelateria Tiefkühler | | 400.00 |
| Frozen Bar | | 100 0.00 |
| Küchenarbeiten | pro Person/Stunde | 60.00 |
| Grillarbeiten | pro Person/Stunde | 60.00 |
| Servicearbeiten | pro Person/Stunde | 50.00 |
| Kochen in Foodtruck | pro Person/Stunde | 50.00 |
| Abwaschen Geschirr/Gläser | pro Person/Stunde | 60.00 |
| Putz-und Reinigungsarbeiten | pro Person/Stunde | 60.00 |

(Anfahrt und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit, mind. Einsatz drei Stunden, Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr 25%)

| | | |
|----------------------------|-----------|--------------|
| Abfallentsorgung | | nach Aufwand |
| Lieferung inkl. Autospesen | pro Fahrt | 70.00 |
| Lieferung Fremdmobiliar | pro Fahrt | 180.00 |

13. Konditionen

Bitte bestätigen Sie uns **drei Tage** vor dem Anlass die effektive Gästezahl. Ihre Meldung ist für die Rechnungsstellung massgebend. Spätere Änderungen lösen Mehrkosten aus, die wir Ihnen verrechnen müssen.

Die Preise beziehen sich auf Aufträge ab 20 Personen.
Unter 20 Portionen erheben wir einen Zuschlag von 25 % auf den aufgeführten Preisen.

Zahlungsbedingungen 10 Tage rein netto. Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Wir übernehmen die Hygieneverantwortung für die gelieferten Lebensmittel, welche innert 3 Std. gegessen werden. Nicht konsumierte, leichtverderbliche Speisen vom Selbstbedienungsbuffet, die nicht gekühlt und länger als 3 Std. angeboten wurden, sind Abfälle.