

## Auftragsbestätigung

Name

Firma

Rechnungsadresse

Telefon

E-Mail

Lieferadresse

Lieferdatum

Zeit

Personen

*Die kursiven Zahlen hinter den Speisen weisen auf die Zutaten hin, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

*Die Legende zu den Zahlen finden Sie auf der zweiten Seite.*

Pikantes		Portion		Menge	Preis CHF
Belegte Brötli, Dreiecke 1/5	Salami 5/8, Pastrami, Thon 3, Lachs 3, Crevetten 9, Eier 2, Kräuterfrischkäse 5, Sellerie 7 (Garnituren/Aufstriche 5/6/7/8/11)	1 Dreieck	2.50		0.00
Amuse bouches, Quadrate 1/5	Salami 5/8, Pastrami, Thon 3, Lachs 3, Crevetten 9, Eier 2, Kräuterfrischkäse 5, Sellerie 7, (Garnituren/Aufstriche 5/6/7/8/11), (1 Toast = 4 Quadrate 1)	1 ganzer Toast	5.40		0.00
Hausgemachte Knopfbrötli 1/6/12	Truthahn, Peperoni, Kräuterfrischkäse 5, Tête de Moine 5 (Garnituren/Aufstriche 5/6/7/8/11)	1 Stk.	3.80		0.00
Silserli 1/5	Salami 5/8, Pastrami, Thon 3, Ei 2 (Garnituren/Aufstriche 5/6/7/8/11)	1 Stk.	3.80		0.00
Blätterteigkräpfli 1/2	gefüllt mit Schinken 5, Lachs 3, Peperonata oder Feta-Spinat 5/11	1 Stk.	3.00		0.00
Blätterteigschnecken 1	Speck-Rosmarin 8, Mozzarella-Tomaten 5, Gemüse-Oliven 5	18 Stk.	12.00		0.00
Pflaumen mit Speck		1 Stk.	1.20		0.00
Datteln mit Rohschinken	gefüllt mit Baumnuss 6	1 Stk.	1.20		0.00
Hackfleischkügel	Rindfleisch, mit pikantem Dip 1/2/5	1 Stk.	1.80		0.00
Asia Pouletkügel 1/2/10 mit Ananas	mit Erdnuss Dip 3/4	1 Stk.	1.80		0.00
Melonenschiffchen	Melone mit Rohschinken und Früchten, saisonal	1 Melone	28.00		0.00
Gebackene Kartoffelknödel	mit Speck und Schnittlauch Dip 1/2/5	20 Stk.	28.00		0.00
<b>Vegetarisch</b>					
Rübli-Zucchettirollen	mit Mozzarella 5 und Basilikumpesto	20 Stk.	26.00		0.00
Knusperoliven	Parmesan-Mandelkugel mit Olive 1/2/5	20 Stk.	22.00		0.00
Auberginenröllchen	mit Feta 5, getrockneten Tomaten 11 und Pfefferminze	20 Stk.	26.00		0.00
Gebackene Kartoffelknödel	mit Schnittlauch Dip 1/2/5	20 Stk.	28.00		0.00
Hausgemachtes Fruchtebrot 1/6/11	mit Geissfrischkäse	20 Stk.	28.00		0.00
<b>Vegan</b>					
Melonenschiffchen	Melone mit Früchten, saisonal	1 Melone	28.00		0.00
Rübli-Zucchettirollen	mit Tofu und Basilikumpesto 6/10	20 Stk.	26.00		0.00
Gebackene Polenta	mit Baumnuss-Kicherbsenpesto 6 und Peperoni	20 Stk.	26.00		0.00
Auberginenröllchen	mit Tofu 10, getrockneten Tomaten 11 und Pfefferminze	20 Stk.	26.00		0.00
Hausgemachte Knopfbrötli 1/6/12	mit Gurken, Peperoni, Gemüse (Garnituren/Aufstriche 7/8/10/11)	1 Stk.	3.80		0.00
Blätterteigkräpfli 1	gefüllt mit Peperonata	1 Stk.	3.00		0.00
Blätterteigschnecken 1	mit Gemüse, Ajvar-Oliven	18 Stk.	12.00		0.00

Süsses		Portion		Menge	Preis CHF
Schokoladenkuchen	dunkle Schokolade mit Mandeln 1/2/5/6/10	24 Stk.	28.00		0.00
Heidelbeermuffins 1/2/5		1 Stk.	2.50		0.00
Streuselkuchen	mit Zwetschgen, Aprikosen oder Äpfeln 1/2/5	24 Stk.	28.00		0.00
Fruchtspiessli	Saisonfrüchte	20 Stk.	26.00		0.00
Dessert im Glas ab 10 Stück Sorte	pro Schokoladenmousse 10, Tiramì sù 1, Beerenmousse oder Griessköpfli 1, alle 2/5 (mind. 10 Stück, jedes zusätzliche Glas 4.50)	10 Stk.	45.00		0.00
<b>Mindestbestellmenge ab 10 Portionen</b>					
Gemüseplatte 100g/Person	rohes Gemüse mit zwei verschiedenen Dips 5 mind. 10 Portionen	1 Portion	6.50		0.00
Kalte Platte 80g/Person	Trockenfleisch, Aufschnitt und Käse garniert mind. 10 Portionen	1 Portion	18.00		0.00
Hausgemachte Suppe	Süsskartoffel-, Kürbis-, Gemüse-, Linsensuppe, vegetarisch oder vegan nach Absprache	Liter			0.00
Buffet nach Absprache	Antipasti-, Fisch-, Salat-, Grill-, Dessertbuffet				0.00
<b>Getränke</b>					
St. Saphorin Magistrale 11		7 dl	26.00		0.00
Rotwein Rioja El Meson 11		7.5 dl	24.00		0.00
Prosecco Goccia d'Oro 11		7.5 dl	28.00		0.00
Orangensaft Granini		1 l	8.00		0.00
Süssmost		1.5 l	8.50		0.00
Mineralwasser	mit/ohne Kohlensäure	1.5 l	7.50		0.00
<b>Material</b>					
Glas	Miete inkl. abwaschen	1 Stk.	0.80		0.00
Gedeck	Miete inkl. abwaschen, Teller	1 Stk.	4.00		0.00
Papiertischtuch		1 Lfm	3.50		0.00
Stofftischtuch	Grösse 120 x 220cm, Miete inkl. Reinigung	1 Stk.	25.00		0.00
Papierservietten	Grösse 12 x 12cm, 50 Stück	1 Pack	5.00		0.00
Organisation	spezielle Aufträge	Std.	55.00		0.00
Lieferung	Einladen, Hin- und Rückfahrt, Platten abholen, ca.	Std.	55.00	2	110.00
Bewilligung Zufahrt	Fussgängerzone		20.00		0.00
Service auf Anfrage	Serviceleiterin und Teilnehmerinnen/Teilnehmer	Std.	55.00		0.00
<b>Totalbetrag</b>			<b>CHF</b>		<b>110.00</b>

**Unsere Speisen werden nach eigenen Rezepten mit den TeilnehmerInnen frisch zubereitet.  
Für Ihren Anlass beraten wir Sie gerne individuell.**

Wir bitten Sie, die Bestellung zu kontrollieren und uns Unstimmigkeiten mitzuteilen.  
Vielen Dank für Ihren Auftrag.

**Freundliche Grüsse**

**Domenica Boutilly    Sabine Berns    Teres Andermatt**  
**Leiterin Catering**

Herkunft Fleisch und Fisch: Speck CH, Salami CH, Pastrami CH; Rinds- und Poulethackfleisch CH (Metzgerei Jenzer);  
Rohschinken D; Truthahn BR; Lachs N; Thon T

**Legende Deklaration Allergene**

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen)

2 Eier

3 Fisch

4 Erdnüsse

5 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

6 Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse)

7 Sellerie

8 Senf

9 Krebstiere

10 Soja

11 Sulfite und Schwefeldioxid

12 Sesam