

*Gib jedem Tag die Chance, der  
schönste Deines Lebens zu werden*

*Mark Twain*

#### **Kontakt**

Ansprechperson: Constanze Beck  
Telefonnummer: 055 211 11 21  
E-Mail: [event@zuerisee-catering.ch](mailto:event@zuerisee-catering.ch)


#### ***Offerte für Ihren unvergesslichen Anlass***

Grüezi

Leben heisst geniessen. Geniessen Sie mit uns einen entspannten Anlass mit kulinarischen Höhenflügen und einem zuvorkommenden Service. Egal, ob Sie sich für eine bodenständige Hausmannskost oder ein gehobenes 5-Gang-Menü entscheiden, wir sind die richtige Wahl, wenn es um ein professionelles Catering geht.

Unsere Vorschläge sind übrigens nicht in Stein gemeisselt. Lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Denn genauso wie Sie, sollte auch Ihr Anlass individuell sein. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Wünsche und Vorstellungen erfüllen können. Lassen Sie sich von uns inspirieren!

Freundliche Grüsse



Constanze Beck  
Eventleiterin



**Zürisee Catering**  
DINING & EVENTS

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



Lokalität

**Lokalität**

**weitere Locations von Zürisee-Catering:**

- [www.skylite.ch](http://www.skylite.ch) bis 250 Personen
- [www.ledischiff.ch](http://www.ledischiff.ch) bis 140 Personen
- [www.starlite.ch](http://www.starlite.ch) bis 2500 Personen
- [http://www.zuerisee-catering.ch/location\\_event\\_catering\\_partyservice.php](http://www.zuerisee-catering.ch/location_event_catering_partyservice.php)

<i>Preis pro Person</i>	<i>0.00</i>
<b><i>Preis total bei Personen</i></b>	<b><i>0.00</i></b>



sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST



Apéro

**Kalte Häppchen**

- Canapées mit delikatem Rauchlachs
- Canapées mit Rindstatar
- Canapées mit Roastbeef
- Olivengrissini mit Rohschinken
- Gemischte belegte Brötchen mit Wurzelbrot
- Pumpernickel mit Lachs und Frischkäse
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Bruschetta mit Eiersalat
- Crevettencocktail im Glas
- Gemüse-Dipp-Platte mit Saucen
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Marinierte Oliven

Anz. pro Person

Preis pro Stück



- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 6.00
- 6.00
- 3.00

**Warme Häppchen**

- Crevetten im Teig
- Poulet – Satay Spiessli mit Peanutsauce
- Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp (Vegetarisch)
- Jalapeños mit Frischkäse gefüllt
- Schinkengipfeli
- Käse Küchlein
- Mini Pizza



- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00
- 3.00

Preis pro Person

0.00

**Preis total bei Personen**

**0.00**



Apéro

	<u>Auswahl</u>	<u>Preis pro Person</u>
<b>Apéro klein</b>		
Canapées mit delikatem Rauchlachs		
Canapées mit Roastbeef		
Canapées mit Rindstartar		
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum		
Olivengrissini mit Rohschinken		18.00
<b>Apéro mittel</b>		
Canapées mit delikatem Rauchlachs		
Canapées mit Roastbeef		
Canapées mit Rindstartar		
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum		
Olivengrissini mit Rohschinken		
Poulet – Satay Spiessli mit Peanutsauce		
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp (Vegetarisch)		21.00
<b>Apéro gross</b>		
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum		
Bruschetta mit Eiersalat		
Gemischte belegte Brötchen mit Wurzelbrot		
Pumpernickel mit Lachs und Frischkäse		
Jalapeños mit Frischkäse gefüllt		
Schinkengipfeli		
Käse Küchlein		
Mini Pizza		
Poulet – Satay Spiessli mit Peanutsauce		
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp (Vegetarisch)		30.00
Preis pro Person		0.00
<b>Preis total bei Personen</b>		<b>0.00</b>



Menüs

**Menü 1**

Amuse Bouche

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Crème Fraiche

\*\*\*

Pouletbrust-Geschnetzeltes an einer  
Portweinsauce mit Pfälzerrüebli und Trockenreis

\*\*\*

Braune Toblerone-Mousse mit frischen Früchten

Auswahl   Preis pro Person

38.00

**Menü 2**

Amuse Bouche

\*\*\*

Ruccolasalat mit Parmaschinken-Chips

\*\*\*

Schweinsbraten an einem Salbeijus  
mit feinen Bratkartoffeln und marktfrischem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten

31.00

**Menü 3**

Amuse Bouche

\*\*\*

Kräutercrème-Süppchen

\*\*\*

Pouletbrüstchen auf geschmolzenen Tomaten  
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat an einem Zitronensorbet

38.00



Menü

**Menü 4**

Amuse Bouche

\*\*\*

Bunter Sommersalat an einem Himbeerdressing mit gebratenen Speckwürfeli und Croûtons

\*\*\*

Kalbsbraten an einer Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Rüeblistifte

\*\*\*

Toblerone-Mousse im Duo

Auswahl   Preis pro Person

43.00

**Menü 5**

Amuse Bouche

\*\*\*

Safransüppchen

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons an einer Calvadossauce mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachte Brownies mit Vanilleglacé

49.00

**Menü 6**

Amuse Bouche

\*\*\*

Rindscarpaccio mit einem Salatbouquet

\*\*\*

Schweinsfilet im Speckmantel an einer Marsalasaucce dazu Polentaschnitten und ein Gemüsebouquet

\*\*\*

SKYLITE-Teller mit verschiedenen Desserts

54.50

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



**Menü 7**

Auswahl   Preis pro Person

Amuse Bouche

\*\*\*

Crevettencocktail mit Früchten

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons an einer Morchelsauce  
dazu Rüeblistifte und Kartoffelgratin

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

60.00

**Menü 8**

Amuse Bouche

\*\*\*

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*

Kalbssteak an einer Cocrasrahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Zwiebel-Tomatengemüse

\*\*\*

Hausgemachte Caramelköpfler mit Baileys

51.00

**Menü 9**

Amuse Bouche

\*\*\*

Bunter Blattsalat an Baumnußdressing

\*\*\*

Pochiertes Duett von Lachs und Kabeljau auf Dillrahmsauce  
mit Kräuterreis und Vichykartoffeln

\*\*\*

Tonkabohnen-Mousse mit frischen Früchten

38.00

sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST



Menü

Zürisee Catering  
DINING & EVENTS

**Menü 10**

Auswahl    Preis pro Person

Amuse Bouche

\*\*\*

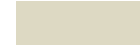
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust an italienischer Sauce

\*\*\*

Roostbeef an einem Rosmarinjus, Wildreis  
und sautiertes Gemüse

\*\*\*

Mango-Quark-Schnitte mit exotischen Früchten



53.00

**Menü 11**

Amuse Bouche

\*\*\*

Steinpilzravioli geschwenkt in Trüffelöl

\*\*\*

Seeteufel an einer Mango-Safransauce  
mit Tomatenreis und Mandelbroccoli

\*\*\*

Bison-Entrecôte an einem Balsamicojus mit  
mediterranem Gemüse und Polentarauten mit Trockentomaten  
überbacken mit Parmesan

\*\*\*

Käsevariation

\*\*\*

SKYLITE-Teller mit verschiedenen Desserts  
dekorativ angerichtet



85.50

Preis pro Person

0.00

**Preis total bei Personen**

**0.00**

sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST



Buffet

***Italienisches Buffet***

Vorspeisen

Bresaola mit Ruccola und Parmesan

Meeresfrüchtesalat

Antipasti misto

Vitello Tonnato

Tomaten Mozzarella

4 verschiedene Saison- und Blattsalate mit italienischer und französischer Salatsauce

Hauptgerichte

Tortelloni an einer Trockentomatensauce

Risotto mit Steinpilzen am Buffet serviert

Rindsschmorbraten an Merlotsauce

Polentaschnitten

Gebrautes Fischfilet mit Tomaten & Kapern

Dessert

Panna Cotta

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Gelati misto

59.00

Preis pro Person

0.00

***Preis total bei Personen***

***0.00***

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



Buffet

***Schweizer Buffet***

Vorspeisen

- Trockenfleischplatte
- Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren
- Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum
- Kräutercrêperouladen mit Frischkäse
- Bündner Gerstensuppe

4 verschiedene Salate mit französischer und italienischer Salatsauce

Hauptgerichte

- Walliser Kalbsbraten gefüllt mit Aprikosen an einem Merlotjus
- Chüngelragout
- Steinpilzrisotto
- Käsespätzli
- Frisches Marktgemüse

Dessert

- Nusstorte
- Frischer Fruchtsalat
- Caramelköpflli
- Meringues mit Rahm
- Käsesorten mit Chutney und Birnenbrot

68.00

Preis pro Person 0.00

**Preis total bei Personen 0.00**

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



Buffet

## Grill Buffet

### Köstlichkeiten vom Grill

- Kalbsbratwürstchen
- Pouletbrüstchen
- Feine Rindsfackelspiesse
- Crevetten Spiessli
- Spare Ribs
- Lammkotelettl

### Beilagen

- 4 verschiedene Salate mit italienischer und französischer Salatsauce
- Baked Potatos mit Sourcream
- Grillgemüse

### Saucen

- Asado, Senf, BBQ, Ketchup

### Dessert

- Kafeegranita mit Baileys
- Frischer Fruchtsalat
- Gelati misto

		58.00
--	--	-------

Preis pro Person	0.00
------------------	------

<b>Preis total bei Personen</b>	<b>0.00</b>
---------------------------------	-------------



Buffet

**Brunch Buffet**

Brote & Aufstriche

- Frische Gipfeli
- Bauernbrot
- Dinkelbrot
- Zöpfe
- Butter und Margarine
- feinste Konfitüren
- Honig
- Nutella

Eier Speisen

- Rührei mit Speck
- 3-Minuten Eier

Müsli & Joghurts

- Knusper Müsli mit kalter Milch
- Cornflakes
- Diverse Joghurts

Kalte Speisen

- Käseplatte
- Rauchlachs mit Meerretich
- Gemischte Fleischplatten

Warme Speisen

- Schweinscarrébraten an Rosmarinjus
- Bauernrösti

Süss-Speisen

- Füchteplatte
- Tiramisu
- Caramelköppli

45.00

Preis pro Person 0.00

**Preis total bei Personen 0.00**



Getränke

**Getränke ohne Alkohol**

	<u>Inhalt</u>	<u>Auswahl</u>	<u>Preis pro Einheit</u>
Calanda Mineralwasser mit Kohlensäure	50cl		4.20
Calanda Mineralwasser ohne Kohlensäure	50cl		4.20
Diverse Süssgetränke	33cl		4.20
Orangensaft	100cl		9.00
Red Bull	25cl		5.00

**Bier**

Calanda Edelbräu	33cl		4.50
Calanda senza ohne Alkohol	33cl		4.50

**Warme Getränke**

Kaffee			3.50
Espresso			3.50
doppelter Espresso			4.50
diverse Tee			3.50

**Drinks diverse**

Prosecco	70 cl		40.00
----------	-------	--	-------

**Die Getränke werden nach dem Anlass nach Aufwand verrechnet.**



Wein

<b>Weisswein</b>	<u>Inhalt</u>	<u>Auswahl</u>	<u>Preis pro Einheit</u>
St. Saphorin AOC, Roches Brulées, Lavaux, Schweiz, 2009	75 cl		37.00
Prà bianco DOC, Guido Brivio, Ticino, Schweiz, 2009	75 cl		37.00
Riesling x Silvaner, Heidegger, Schweiz, 2009	70 cl		36.00
Fechy la Cote AOC, Chateau de Malessert, Schweiz, 2009	75 cl		34.00
Dézaley-Marsens, Grand Cru Hautcret, Cuboix Fils, Schweiz, 2009	75 cl		51.00
Fläscher Pinot blanc, Hansruedi Adank, Schweiz, 2009	75 cl		53.00
Grüner Veltliner Spiegel Kemptal DAC, Rudolf Rabl, Österreich, 2009 Sauvignon Blanc	75 cl		33.00
TOH! Friulano Friuli DOC Grave, Società di Lenardo, Italien, 2009	75 cl		32.00
Chardonnay Monterey, Hess Select, Californien USA, 2008	75 cl		39.00
Rioja DOCa blanco MO, El Coto, Spanien, 2009	75 cl		33.00
Sauvignon Blanc Classic, Rapel Valley, Casa Lapostolle, Spanien, 2009	75 cl		33.00
<b>Rosé</b>			
Oeil-de Perdrix AOC, Chateau d'Auvergnier, Schweiz, 2009	75 cl		36.00
Somontano DO Flor de Merlot, Bodegas Laus, Spanien, 2009	75 cl		33.00

**Die Getränke werden nach dem Anlass nach Aufwand berechnet.**

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



Wein

<b>Rotwein</b>	<u>Inhalt</u>	<u>Auswahl</u>	<u>Preis pro Einheit</u>
Fläscher Pinot Noir, Hansruedi Adank, Schweiz, 2009	75 cl		47.00
Regensberger Bourg au Rouge, Weidmann Weinbau, Schweiz, 2009	75 cl		35.00
Merlot Ticino DOC Selezione, della Mamma Leone, Schweiz, 2008	75 cl		43.00
Chateau Haut-Mazerat MC, Grand Cru, Frankreich, 2002	75 cl		55.00
Amarone della Balpolicella Classico DOC, Masi, Italien, 2006	75 cl		68.00
Rocco Rubia, Carignano del Sulcis Riserva DOC Italien, 2007	75 cl		52.00
Nero d'Avola IGT Sicilia Mandararossa, Italien, 2008	75 cl		31.00
Rioja COCa Crianza, Bodegas Lan, Spanien, 2006	75 cl		41.00
Tempranillo-Shiraz, La Prda, Castilla y Leon, Spanien, 2007	75 cl		34.00
Blauer Zweigelt Vinum Optimum, Rudolf Rabl, Österreich, 2008	75 cl		36.00

sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST



Wein

Cabernet sauvignon California, Hess Select, Caloformien USA	75 cl		38.00
Colomé Estate Malbec, Bodega Colomé Molino Argentinien, 2009	75 cl		43.00
Shiraz McLaren Vale, Scarpantoni Australien, 2007	75 cl		44.00

***Die Getränke werden nach dem Anlass nach Aufwand verrechnet.***

*sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST*



Personal

<u>Anzahl</u>	<u>Ansatz</u> in CHF	<u>An- und</u> <u>Rückfahrt</u> (total Std.)	<u>Aufbau</u> (total	<u>Anlass</u> (total	<u>Abbau</u> (total Std.)	<u>*Nacht-</u> <u>Zuschl. 25%</u> (total Std.)	<u>Total</u> in CHF
---------------	-------------------------	--	-------------------------	-------------------------	------------------------------	--	------------------------

**Gesamtleitung**

Eventleiter	0	90.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Leiter Catering	0	90.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

**Service**

Chef-de-Service	0	65.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Service	0	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

**Küche**

Chefkoch	0	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Koch	0	65.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Office	0	40.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Preis pro Person

**Preis total bei Personen**

**0.00**

Die Personalkosten werden nach dem Anlass nach effektivem Aufwand verrechnet.

Unsere Uniform besteht aus einer schwarzen Bluse oder einem schwarzen Hemd, schwarzen Hosen und einer schwarzen Bistroschürze

\*Nacht-Zuschlag: Ab 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag über 25% verrechnet.



Einrichtung

### *Tischwäsche*

<u>Bezeichnung</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Anzahl</u>	<u>Preis total</u>
Weisse Stofftischtücher	9.00	0	0.00
Weisse Stoffservietten	2.00	0	0.00
Preis pro Person			
<b>Preis total bei Personen</b>			<b>0.00</b>

### *Table Top*

<u>Bezeichnung</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Anzahl</u>	<u>Preis total</u>
Brotteller	0.65	0	0.00
Gedeck Amuse Bouche	1.30	0	0.00
Gedeck Käsebuffet	1.95	0	0.00
Gedeck Hauptgang	1.95	0	0.00
Gedeck Dessert	1.95	0	0.00
Wasserglas	0.75	0	0.00
Weinglas	0.75	0	0.00
Gedeck Kaffee	2.05	0	0.00
Proseccoglas	0.75	0	0.00
Preis pro Person			
<b>Preis total bei Personen</b>			<b>0.00</b>



Einrichtung

### ***Küchengeräte***

Die Zürisee Catering AG liefert sämtliche Küchengeräte. Nach einer Besichtigung Ihrer Lokalität können wir Ihnen genau sagen, welche Geräte wir für Ihr perfektes Catering benötigen.

<u>Bezeichnung</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Anzahl</u>	<u>Preis total</u>
<u>Steamer</u>	360	0	0
Wärmeboxen	50.00	0	0.00
Herdplatte (für Saucen)	60.00	0	0.00
Holdomat (für Fleisch)	150.00	0	0.00
Chevingdish (für Buffets)	60.00	0	0.00
Tellerwärmer	70.00	0	0.00
Fondue-Caclon	15.00	0	0.00
Reiskocher	8.00	0	0.00
Grill	150.00	0	0.00

Preis pro Person

***Preis total bei Personen***

**0.00**

### ***Mobiliar***

Auf Wunsch organisieren wir gerne sämtliches Gästemobiliar für Sie. Haben Sie übrigens auch an die Garderobe oder eine Bühne gedacht?

<u>Bezeichnung</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Anzahl</u>	<u>Preis total</u>
Festzeltbestuhlung	auf Anfrage	0	0.00
Zelte	auf Anfrage	0	0.00
Hussen	auf Anfrage	0	0.00
Garderobe	auf Anfrage	0	0.00
Bühnenelement	auf Anfrage	0	0.00
Barelemente	auf Anfrage	0	0.00
Lounges	auf Anfrage	0	0.00
u.s.w.	auf Anfrage	0	0.00

Preis pro Person

***Preis total bei Personen***

**0.00**

**Transport**

	<u>Anzahl</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Anzahl km</u>	<u>Preis total</u>
PKW	0	1.50	0.00	0.00
Lieferwagen	0	2.50	0.00	0.00
LKW	0	4.50	0.00	0.00
Kühlwagen	0	3.00	0.00	0.00

Preis pro Person

**Preis total bei Personen****0.00****Abfallentsorgung**

<u>Bezeichnung</u>	<u>Anzahl</u>	<u>Preis pro Einheit</u>	<u>Preis total</u>
Pauschale	0	1.00	0.00

Preis pro Person

**Preis total bei Personen****0.00**

**Leistung**

Zürisee Catering AG verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrags in sorgfältiger Weise vorzugehen. Wir verpflichten uns, den Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen. Bei der Auswahl von Speise und Getränken wird Wert auf eine einwandfreie und frische Qualität gelegt.

**Auftragsbestätigung**

Ein Auftrag mit Zürisee Catering AG kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Spätestens mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch Zürisee Catering kommt der Auftrag zustande. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

**Annullierungskosten**

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 40 Tage vor dem Anlass:	die entstandenen Kosten werden verrechnet
bis 30 Tage vor dem Anlass	30% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet
bis 14 Tage vor dem Anlass	45% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet
weniger als 14 Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet

**Geringfügige Änderungen**

Zürisee Catering AG behält sich vor, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

**Teilnehmerzahl**

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das Essen muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Bei nachträglicher Unterschreitung dieser Anzahl wird automatisch die ursprünglich gemeldete Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.

**Haftung**

Der Veranstalter des Anlasses sorgt für ausreichende Sachversicherungen der Lokalität. Zürisee Catering haftet lediglich für Schäden, welche eindeutig auf ein Verschulden von Zürisee Catering zurückzuführen sind. Für Bruch von Porzellan und Gläsern, bei welchem nicht Zürisee Catering verantwortlich gemacht werden kann, haftet der Veranstalter.

Forderungen aufgrund von Verspätungen aufgrund unvorhersehbarer Verkehrs- oder Umwelt-Einflüssen werden ausdrücklich ausbedungen.

**Zahlungen**

Ab einem Rechnungsbetrag über CHF 10'000.- wird eine Vorauszahlung über 50% in Rechnung gestellt. Diese Rechnung ist vor dem Anlass zu begleichen.

**Gerichtsstand**

Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Rapperswil-Jona oder ein anderer zuständiger Gerichtsstand nach Wahl von Zürisee Catering AG. Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.

sämtliche Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST