



dreischiibe
wir schaffen Perspektiven

gastronomie
catering

Catering Angebot



Ihr Anlass, unser Catering – gemeinsam erfolgreich

Sehr geehrte Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass mit unserem Cateringservice durchführen möchten. Das Catering-Team der dreischiibe Herisau unterstützt Sie dabei mit Erfahrung und Liebe zum Detail, um Ihre Vorstellungen und Wünsche zu verwirklichen.

Ob Sie einen Apéro, ein Buffet, ein mehrgängiges Menü oder einen grösseren Stehlunch veranstalten, in unserem reichhaltigen Angebot von Häppchen und Fingerfood finden Sie sicher das Passende, das Ihren Event genussreich abrundet. Kombinieren Sie einzelne Elemente unseres Angebots nach Ihren Wünschen. Selbstverständlich ist dies nur ein Ausschnitt aus unserem Repertoire. Gerne zeigen wir Ihnen weitere Optionen auf.

Wir legen bei unseren Caterings sehr grossen Wert auf frische und hausgemachte Speisen aus saisonalen und regionalen Grundzutaten. Zusammen mit der hauseigenen Bäckerei und Konditorei und einem professionellen Service- und Logistikteam bieten wir Ihnen die ideale Kombination, um Ihrem Anlass zum Erfolg zu verhelfen.

Sehr gerne offerieren wir Ihnen einen massgeschneiderten Vorschlag. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf zusichern können, bitten wir Sie vor dem Anlass rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit uns zu vereinbaren.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen!

Ihr dreischiibe Catering Team

**Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen neue berufliche und persönliche Perspektiven zu entwickeln.
Herzlichen Dank!**

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	4
Spiessli	5
Crêperöllchen	5
Apéro-Brötli und -Brote	6
Tartelettes	7
Shotgläsli	7
Warmes	8
Kaltes	8
Verführungen süss	9
Süsses im Gläsli	9
Menu-Puzzle	10
Appenzeller Buffet	11
Frühlingsbuffet	12
Sommerbuffet	13
Mineralwasser und Süssgetränke	14
Biere	14
Säfte	14
Kaffee / Tee	14
Schaumweine	15
Weissweine	15
Rotweine	17
Table Top	20
Tischwäsche in Weiss	20
Infrastruktur	21
Mitarbeitende	21
Transport	21
Blumen und Dekoration	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	22

Allgemeine Informationen

Fingerfood & Häppchen - Mengenangaben

Wir empfehlen Ihnen für einen Apéro/Stehlunch folgende Mengen:

kleiner Apéro	ca. 30 bis 45 Min	pro Person	ca. 3 – 5 Stück
Apéro	ca. 60 bis 90 Min	pro Person	ca. 6 – 10 Stück
Stehlunch oder Dinner		pro Person	ca. 12 – 15 Stück

Buffet & Menüs

Selbstverständlich haben wir in unserem Angebot auch ganze Buffets und mehrgängige Menüs zur Auswahl. Hinsichtlich Buffets, Menüs und Speisefolgen beraten wir Sie jederzeit gerne persönlich.

Deklaration

Für Informationen bezüglich allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Herkunft:

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet aus der Schweiz
Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere je nach Saison

Preise

Sämtliche Preise sind **ohne** MwSt.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, gelten die Preisangaben pro Stück.

Preisänderungen vorbehalten, Stand 01. Januar 2022

gastronomie catering

Spiessli

	Betrag CHF
Kirschtomaten- und Mozzarellaperlen	2.50
Appenzellerkäsewürfel garniert mit Trauben oder Oliven	2.50
Früchte (Angebot je nach Saison)	2.20
Rohschinken mit Melonen oder Ananas	2.50
Antipasti di verdura (mariniertes, eingelegtes mediterranes Gemüse)	2.90
Appenzeller Mostbröckli mit Appenzellerkäse oder mit Melone	2.80

Crêperöllchen

mit Rauchlachs und Frischkäse	3.00
mit Rauchlachs, Avocado und Limetten	3.00

Apéro-Brötli und -Brote

	Betrag CHF
Apéro-Brötli gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Eimasse, Thonmasse, Käse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie oder Tomaten-Mozzarella	per 25g 2.40
Mini-Brötli gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Eimasse, Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie oder Tomaten-Mozzarella	per 45g 2.80
Klein-Brötli gefüllt wahlweise mit Schinken, Salami, Mostbröckli, Eimasse, Thonmasse, Fleischkäse, Käse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie oder Tomaten-Mozzarella	per 70g 4.00
Meter-Brot (6 bis 12 Personen) gefüllt mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	58.00
Mostbröckli	64.00
Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot 5.00
½ Meter-Brot (3 bis 6 Personen) gefüllt mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	32.00
Mostbröckli	35.00
Mehrpreis Meterbrot geschnitten, ca. 4cm grosse Stücke	pro Brot 2.50
Riesen-Laugenbrezel (8 bis 12 Personen) gefüllt mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse, Kräuterfrischkäse, Greyerzer, Brie und Tomaten-Mozzarella	66.00
Mostbröckli	72.00
Mehrpreis Brezel geschnitten ca. 4cm grosse Stücke	pro Brezel 5.00
Canapés (ab 20 Stück) belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Greyerzer, Eimasse, Thonmasse, Spargeln oder Käse	4.00
mit Rauchlachs oder Fleischkäse	4.50
Kleine Dreiecks-Canapés diagonal halbiert (ab 40 Stück) belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Ei- und Thonmasse oder Greyerzer	2.60
Rauchlachs	3.20
Butterbrezel	2.50

Tartelettes

	Betrag CHF
Mostbröckli-Tatar mit Quark und Kräutern	3.00
Rauchlachsmousse mit Quark und Sauerrahm verfeinert	3.00
Frischkäse und Beeren	2.80

Shotgläslì

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)

Rinds-Tatar mit Cognac, garniert mit Toast-Ecken	5.50
Lachstatar auf Salatbeet mit Sauerrahm, Zwiebeln und Zitrone	5.00
Wurst-Käsesalat an Senf-Vinaigrette	3.80
Poulet-Salat an Currysauce mit Früchten	4.00
Melonensalat pikant, mit Ingwer, Chili und Koriander	3.50
Linsen Trilogie an Gemüsevinaigrette	3.50
Fenchel-Apfelsalat an Curry-Joghurtsauce	3.50
Caprese-Salat Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	3.50
Orientalischer Couscoussalat mit Koriander und Kreuzkümmel	3.50
Waldpilzsalat mit Kräutern verschiedene Pilze nach Saison an Kräutervinaigrette	4.00
Kalbsfleischsalat mit Gemüse rassig mariniertes Kalbfleisch mit Marktgemüse an einer Vinaigrette	6.00
Mediterraner Pouletsalat mit jungem Gemüse und Pouletwürfeli	5.00

gastronomie catering

Warmes

	Betrag CHF
Suppen nach Saison im Shotgläsli	3.00
Cipolata-Spiessli	3.50
Dörrpflaumen-Speckspiessli knusprig gebraten	3.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussbutter-Marinade	3.50
Meatballs-Spiessli feurig gewürzt	4.00
Risotto nach Saison im Shotgläsli	3.50
Mini-Chäschüechli, -Gemüsequiche, -Schinkengipfeli oder -Wienerli im Teig (Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)	2.20

Kaltes

Käsestangen mit Paprika		1.20
Grissini mit Rohschinken umwickelt mit feinem Serrano Schinken		1.80
Gemüse Rohkostplatte , verschiedene Gemüse mit Dipsaucen	150g pro Person	3.00
Bruschette mit Tomaten oder Olivenpesto		2.50
Gesalzene Mandeln mit schwarzem Pfeffer, Paprika oder Chili	100g pro Person	3.00
Käseplatte garniert mit verschiedenen Käsesorten aus der Region, dazu Butter und Birnenbrot		Preis auf Anfrage

Verführungen süss

(Mindestmenge pro Sorte 10 Stück)

	Betrag CHF
Nuss-/ Mandelgipfel klein	2.00
Nuss-/ Mandelgipfel mini	1.50
Schlorziflädli, Zimttörtli, Früchte-Holländertörtli, Brownies, Blondies	2.00
Mini Törtli mit saisonalen Früchten	2.60
Mini Crêmerolle	2.80
Cantuccini	per 100g 3.00
Gebrannte Mandeln mit Schokolade	per 100g 5.50
Appenzeller Hosenknöpfe	per 100g 5.50

Süsses im Gläsli

Caramelköpflli mit Rahm	3.00
Schokoladenmousse mit Früchten nach Saison garniert	3.50
Gebrannte Crème mit Rahm	3.00
Panna Cotta mit Beeren	3.50
Bibermousse	4.00
Frischer Fruchtsalat	4.00

Menu-Puzzle

		Betrag CHF
Suppen	Karotten – Orangensuppe	6.50
	Curry – Kokossuppe	6.50
Vorspeisen	Mostbröckli-Käsetatar auf Blattsalat an Himbeerdressing	13.50
	Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit frischem Basilikum	11.50
Salate	Knackiger Blattsalat an Hausdressing	9.50
	Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Hausdressing	11.50
Fleisch	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	18.50
	Pouletwürfel an Pfefferrahmsauce	15.50
Beilagen	Kartoffelgratin	5.50
	Weissweinrisotto	5.00
	Chässpätzli mit Röstzwiebeln	5.50
Gemüse	Marktgemüse saisonal	4.00
	Ratatouille	4.50
	Lauch-Pilzgemüse	4.00
Vegetarische Gerichte	Linsenragout mit Gemüse	10.50
	Spinattäschli mit Appenzellerkäsewürfel an Tomatensauce	12.50

Appenzeller Buffet

Betrag CHF

Suppe	Appenzeller Kartoffel-Kräutersuppe
kalte Speisen	Fleischplatte mit Mostbröckli, Pantli, Speck und Appenzeller Käse garniert Apfelsalat mit Baumnüssen Bohnensalat mit Speck Siedfleischsalat Wurstsalat Käsesalat Blattsalat zwei verschiedene Salatsaucen
aus dem Brotkorb	verschiedene Minibrötli
warme Speisen	Appenzeller Siedwurst Appenzeller Schüblig Landsgemeindebraten an Rosmarinjus Appenzeller Chäsmagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus Kartoffelstock Mischgemüse
Süssspeisen	Schlorziflade Biberlimousse Frischer Fruchtsalat Gebrannte Crème Schlagrahm

Pro Person

52.00

Frühlingsbuffet

Betrag CHF

Suppe

Spargelcrèmesuppe

kalte Speisen

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melonenfächer
Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Parmesan und Pinienkernen
Gemischter Spargelsalat an Holunderblütensauce
Kartoffelsalat
Mozzarella-Perlen mit Cherrytomaten
Blattsalat
zwei verschiedene Saucen

aus dem Brotkorb

verschiedene Mini-Brötli

warme Speisen

Pouletbrustwürfel an Champignonrahmsauce
Walliser Braten mit Aprikosen gefüllt, an Orangensauce
Spargelrisotto und Kartoffelgratin
frisches Gartengemüse

Süssspeisen

Erdbeer-Mascarpone Crème
Mini Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mini Caramelcrème
frischer Fruchtsalat
Schlagrahm

Pro Person

52.00

gastronomie catering

Sommerbuffet

Betrag CHF

Suppe	Melonenkaltschale	
kalte Speisen	aufgeschnittenes Kalbfleisch an Gemüse-Vinaigrette Crevetten-Cocktail mit Orangen und Avocado Rauchlachsplatte italienisches, eingelegtes Gemüse mit Oliven gemischte Melonenplatte Curry-Maissalat Kabissalat Gurkensalat mit Dill Nizza-Salat Tomatensalat Caprese verschiedene Blattsalate zwei verschiedene Salatsaucen	
aus dem Brotkorb	verschiedene Mini-Brötli	
warme Speisen	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Saltimbocca vom Poulet mit Marsalasauce Schupfnudeln Weissweinsrisotto Marktgemüse	
Süssspeisen	Weisses Schokoladenmousse im Gläsli Mini Panna Cotta mit gemischten Beeren Mini Frucht mousse (nach Fruchtangebot) Exotischer Fruchtsalat Zitronencake Schlagrahm	
Pro Person		58.00

Getränke

Betrag CHF

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser leise, Goba	100cl	5.00
Mineralwasser still, Goba	100cl	5.00
Citro , Goba	150cl	8.00
Flauder , Goba	150cl	8.00
Coca-Cola , light und zero	150cl	8.00
Shorley, Apfelsaft Möhl	150cl	8.00
Rivella , rot und blau	150cl	8.00

Biere

Klosterbräu «Chlösti» , Schützengarten Bier	33cl	4.00
Quöllfrisch , Brauerei Locher	33cl	4.00
Zitronen Panaché , Brauerei Locher	33cl	4.00
Sonnwendlig , alkoholfrei, Brauerei Locher	33cl	4.00

Säfte

Hausgemachter Eistee	150cl	12.00
Orangensaft , Michel	100cl	8.00
Saft vom Fass , alkoholfrei Bügel Flasche, Möhl	50cl	5.00

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso und diverse Tees		4.00
-----------------------------------	--	------

Weitere Getränkesorten und Preise auf Anfrage

Schaumweine

Betrag CHF

Italien

Jeio Extra Dry, Colmei, Prosecco DOC, Bisol 75cl 27.00
Traubensorte: Glera

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für Prosecco. Ihr Prosecco Jeio Extra Dry besitzt eine feine Frucht. Er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant, mit einem mild runden Abgang.

Weissweine

Schweiz

Herbstgold Wiss, Rutishauser 75cl 17.00
Traubensorte: Müller Thurgau

Aus handgelesenen Trauben aus der idyllischen Ostschweiz. Die Trauben sind sorgfältig selektioniert und der Wein ist süffig gekeltert. Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten in der Nase. Am Gaumen üppig mit dezenter Note von Banane und Ananas, lieblich im Geschmack, ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

Le Pot de Sain Saphorin, Lavaux AOC, Obrist Weine, Vevey 50cl 19.00
Traubensorte: Chasselas

Die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erkorene, renommierte Ursprungsregion Lavaux ist die Heimat zahlreicher Winzerdörfer, und Saint-Saphorin zählt zu ihren Juwelen. In diesem geschichtsträchtigen Terroir entstanden dieser Pot, ein süffiger und fülliger Chasselas. Ausbau teils im Stahltank, teils in grossen Eichenholzfässern.

Riesling-Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC 2019 75cl 31.00
Roman Rutishauser, Culinarium Wein
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Der spritzig-frische Riesling x Sylvaner zeigt eine zarte feine Frucht.

Italien

Betrag CHF

Pinot Grigio Friuli Grave DOC 75cl 14.00
Traubensorte: Pinot Grigio

Der Wein besticht mit seinen blumigen Aromen mit feiner Duftnote nach weissen Früchten. Im Bouquet angenehm frisch, fruchtig und mit erfrischendem Säurespiel. Ein idealer Wein für den Apèro, leichte Speisen, Fisch und leicht Gerichte.

Soave classico DOC Vigneto Le Volpare 2019 75cl 24.00
Tommasi Viticoltore
Traubensorte: Garganega

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Der Rebberg. Le Volpare liegt in Monteforte, dem Herzstück des Gebietes, dem Soave Classico, aus dem die besten Weine stammen. Der Wein zeigt sich strohgelb, fruchtig-würzig, trocken, den Abgang begleiten Aromen von tropischen Früchten. Ideal zum Apèro, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

Österreich

Grüner Veltliner Federspiel Peunt, Wachau 2019 75cl 26.00
Weingut Johann Donabaum
Traubensorte: Grüner Veltliner

Das Gebiet des Spitzergrabens im Westen der Wachau ist die Wirkungsstätte von Johann Donabaum. Die Qualität des Grünen Veltliners wird geprägt von kargen mineralhaltigen Urgesteinsböden. Warme Tage und kühle Herbstnächte fördern Finessen und Komplexität. Die Reben sind hier bis fünfzig-jährig. "Federspiel" ist eine geschützte Qualitätsbezeichnung der Wachau.

Spanien

El Cota Mayor Bianco Rioja DOCa 75 cl 15.00
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Die Bodega El Coto de Rioja liegt in der renommierten Weinregion La Rioja. Die Winzerei wurde 1970 von passionierten Weinkennern gegründet. Das fruchtige Bouquet ist bestimmt von Passionsfrucht und Nektarine. Markante Nuancen von Limette und grünem Apfel. Der Wein hat einen leichten Körper mit rassisger Säure und komplexer Struktur.

Rotweine

Betrag CHF

Schweiz

Herbstgold Rot, Rutishauser
Traubensorte: Pinot Noir

75cl

17.00

Der Klassiker aus der Ostschweiz aus der goldenen Herbstauserlese. Schöne Note von reifen Himbeeren und Brombeeren, welche die Nase mit ihrer üppigen Beerenfrucht überwältigt. Der seidene Tannin-Teppich wird begleitet von einer präzisen Frucht, die in einem charmanten Abgang endet.

Pinot Noir Buchberg St. Gallen AOC, Rutishauser 2018
Traubensorte: Blauburgunder

75cl

32.00

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den Kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Rutishausers Pinot Noir verbindet die beerige, für die Region charakteristische Aromatik mit nuancierter burgundischer Feinheit.

Italien

Primitivo Senza Parole
Traubensorte: Primitivo

75cl

19.00

Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Der Südtaliener endet mit einem vollen und geschmeidigen Abgang. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

			Betrag CHF
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC,	2017	75cl	29.00
Tommasi Viticoltori			
Traubensorten: Corvina veronese, Rondinella, Molinara			

Veneto – Venetien, was für eine paradiesische Region zwischen der magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Rebberge über sanfte Hügel ziehen. Die Häute der mehrere Monate rosinierten, also luftgetrockneten Amarone-Trauben werden nach Beendigung der Amarone-Herstellung mit Valpolicella-Wein vermählt, eine zweite Vergärung kommt in Gang und verleiht ihm Fülle, Statur und Komplexität.

Ruit Hora Bolgheri DOC Caccia al Piano	2017	75cl	33.00
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz			

Das Gut Caccia al Piano 1868 liegt eingebettet in die traumhafte Landschaft von Bolgheri bei Castagneto Carducci. Die Kombination aus mediterranem Mikroklima und Ton-/Kalkböden bietet das ideale Terroir für exzellente Weine aus dieser modernen Toscana-Denomination. Herrliche Waldbeerenfrucht und Würze machen den Ruit Hora zu einem sinnlich Genussvergnügen.

Spanien

El Cota Mayor Crianza		75 cl	19.00
Traubensorte: Tempranillo			

Der Wein hat intensive, warme Kompottnoten, wie Dörrfrüchte und dunkle Beeren, präsenre Barriquearomen, mit Würze. Zudem weist er einen intensiven Duft nach Waldhonig auf. Er hat einem weichen, langen und stoffigen Auftakt, markante Tannine, saftige Säure und eine gute Statur.

Campo de Borja bolé		75 cl	18.00
Traubensorten: Garnacha / Syrah			

Ein intensives Bukett von Sauerkirsche, Dörrobst und Röstnoten bezaubert die Nase bei diesem tiefdunklen, nachhaltigen Wein. Im Gaumen überzeugen saftige Tannine, eine wunderbare Frische und die kräftige Fruchtaromatik, die von rauchigen und würzigen (Pfeffer, Zimt) Aspekten begleitet wird. Ein Wein mit weichem, geschmeidigem und harmonischem Körper.

gastronomie catering

			Betrag CHF
Enate Crianza Somontano DO	2016	75cl	24.00
Enate, Viñedos y Crianza DEL Alto Aragon			
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon			

Die Bodega Enate, ein Familienbesitz, ist ein Weingut der Superlative. Die Rebberge und die Kellerei sind imposant und Jesus Artajona ist einer der geachtetsten Winemaker Spaniens. Die Crianza, der Klassiker ist aus Spaniens edler Paradesorte Tempranillo gekeltert, ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Perfekte Reife der Frucht und Barrique-Reifung während knapp einem Jahr ergeben einen verführerischen Wein mit Noten von Waldbeeren und Crema Catalana.

Table Top

		Betrag CHF
Teller (Porzellan) Apéroteller, Vorspeisenteller, Suppenteller, Brotteller, Suppentasse/Teller, Menüteller, Dessertteller	Stück	0.80
Besteck Gabel, Messer, Suppenlöffel, Dessertgabel und -löffel, Kaffee- und Espressolöffel	Stück	0.60
Gläser Weisswein-, Rotwein-, Wasserglas	Stück	0.80
Kaffee / Teegeschirr Kaffeetasse/Untertasse, Espressotasse/Untertasse	Einheit	0.80

Wir verrechnen eine Grundpauschale von CHF 20.00 pro Kaffeemaschine.
Bei grösseren Anlässen verrechnen wir nach Aufwand.

Bruch

Bei Bruch-Geschirr verrechnen wir den Preis vom Drittlieferanten 1:1

Einweggeschirr und Becher

Wir führen das ganze Sortiment auch in kompostierbarem
Palmbblatt oder aus Zuckerrohrfasern.

Preis auf Anfrage

Tischwäsche in Weiss

Stoffservietten	50 x 50cm	Stück	1.50
Stofftisch Tuch für Stehtische klein	rund	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für Stehtische gross	rund	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	180cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für runde Tische	160cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für lange Tische	140 x 230cm	Stück	12.00
Stofftisch Tuch für Buffettische	140 x 230cm	Stück	12.00

gastronomie catering

Infrastruktur

		Betrag CHF
Stehische	220 x 80 cm	18.00
Buffettische	220 x 80cm	15.00
Festgarnitur, inkl. Bänke	220 x 80cm	25.00
Grill mit Gas, inkl. Reinigung		100.00
Smoker inkl. Holz, Reinigung und Transport		150.00
Wärmebox		25.00
Chafing Dish		20.00

Mitarbeitende

Anfahrts- und Rückfahrtweg gelten als Arbeitszeit

Anlassleiter	Stunde	65.00
Chef de Service	Stunde	50.00
Servicemitarbeitende (entspricht 2-3 IV-Mitarbeitenden)	Stunde	45.00
Logistiker/Fahrer	Stunde	45.00
Koch	Stunde	45.00

Transport

Lieferpauschale in und um Herisau, Radius 15 km	pauschal	30.00
Transporte von Herisau , ab 15 km	pro Kilometer	1.50

Blumen und Dekoration

Tischgedecke und Blumenschmuck	auf Anfrage
Blumengestecke Buffet	auf Anfrage
Menükarten	0.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Der Cateringservice dreischiibe (nachfolgend Csd genannt) erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Catering-Dienstleistung bei Csd erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung/Leistungsgebiet und Lieferzeiten

Csd verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt der Csd Wert auf einwandfreie Qualität. Csd hilft Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernimmt die notwendige Koordination der beteiligten Zulieferer. Das geografische Leistungsgebiet von Csd umfasst Herisau und ein Umkreis von ca. 30 km. Die vereinbarten Lieferzeiten sind Richtzeiten. Bei Unfällen oder Stau im Strassenverkehr sowie höherer Gewalt kann Csd keine Garantie hierfür geben.

Allgemeines

Csd erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass (ab 20 Personen oder ab einem Umsatz von mindestens CHF 1'000.00) umfassende Catering-Dienstleistungen. Der Csd übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist der Kunde oder sein Auftraggeber. Insbesondere kann Csd für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter hat für eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

Offerten und Bestätigungen

Gestützt auf den Angaben des Kunden unterbreitet Csd eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. In der Regel erfolgt eine erste, allgemeine Offerte kostenlos. Wünscht der Kunde eine zweite, detaillierte Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist Csd berechtigt für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung in Höhe von 5% der offerierten Summe einzufordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen zusätzlich verrechnet. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt Csd dem Kunden, die Bestellung im Rahmen einer detaillierten schriftlichen Auftragsbestätigung. Eine beidseitige verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald Csd ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurückerhalten hat.

Änderungen der Auftragsbestätigung

Werden nach Eingang der unterzeichneten Auftragsbestätigung beim Csd vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von Csd Änderungswünsche berücksichtigt erhalten hat – dieser rechtsgültig zu unterzeichnen und an Csd zu retournieren. Veränderungen der Anzahl Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 7 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden.

gastronomie catering

Annullierung

Bei einer Annullierung der Bestellung durch den Kunden gelten folgende Rücktrittsregelungen:

Auftragsrücktritt:

Bis 15 Tage vor Anlass
14 bis 8 Tage vor Anlass
Ab 7 Tage vor Anlass

Rücktrittsgebühr:

CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
50 % des Bestellpreises
100 % des Bestellpreises

Beizug einer Drittpartei

Csd ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch eine Drittpartei selbstständig vornehmen zu lassen oder eine Drittpartei beizuziehen. Sie muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Csd verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von Csd zu erfolgen hat, den Anforderungen von Csd entsprechen. Insbesondere hat der Kunde Csd rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fließendes warmes und kaltes Wasser) in ausreichender und gebrauchsfähiger Form vorhanden sind. Von Csd vorgegebene elektrische Anschlüsse müssen zwingend eingehalten werden. Steckertypen werden vorgegeben. Achtung, die Spannungen müssen eingehalten werden, da Geräte mit mangelnder Stromspannung nicht richtig funktionieren. Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistung infolge ungenügender/mangelhafter Infrastruktur oder Lokalität als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn nur eine teilweise Erbringung der Catering-Dienstleistung durch Csd möglich ist.

Verspätete Anlieferung/Verzögerungen

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten zu verstehen. Csd übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses. Der Kunde kann, gestützt darauf, keinen Abzug vom Rechnungsbetrag geltend machen.

Retourmaterial

Wird seitens Csd Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.) ist der Kunde dafür verantwortlich das Material vollständig und nicht beschädigt zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Transport/Ausnahmebewilligungen/Parkmöglichkeiten

Der Transport wird vom Csd organisiert und ausgeführt. Ausnahmebewilligungen wie Sonntags- und Nachtfahrtenbewilligungen, Spezialbewilligungen zum Befahren von Privatstrassen und Strassen mit Gewichtsbegrenzungen oder Bergstrassen mit Einschränkungen, werden durch Csd eingeholt und dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Kosten für Bahn, Lift, Hubgeld für Stapler vor Ort oder Transporte durch Dritte gehen ebenfalls zu Lasten des Kunden. Parkmöglichkeiten für Csd-Fahrzeuge müssen vorhanden sein. Es ist wichtig, dass diese Fahrzeuge direkt bei der Cateringküche (Halle/Zelte) abgestellt werden können. Parkbewilligungen und Parkmöglichkeiten werden vom Kunden organisiert. Parkgebühren werden dem Kunden verrechnet.

Rechnungsstellung/Bezahlung

Nach der Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Csd eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen, Bewilligungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Verluste / Beschädigungen bei Retournmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen wird. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Anzahl Personen, die bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gewährleistung/ Gefahrtragung und Haftung

Für die Leistung gewährleistet Csd eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel unmittelbar während oder nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Bei Einflüssen von höherer Gewalt (Unwetter/ etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Csd nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizer Recht. Gerichtsstand ist in Herisau.

Herisau, 01. Januar 2022