

# CATERING - PAUSCHALEN

---

(Gültig ab 40 Personen)



## PAUSCHALE 1

CHF 36.00 PRO PERSON

---

### **Kalte Häppchen**

Mediterranes Mini-Sandwich gemischt mit Bureschinken, Salami und Tomaten-Mozzarella  
Crêpesroulade gefüllt mit Gemüsetapenade und Rohschinken mit Cantadou  
Sbrinzwürfel (50g) mit Rauchwurst und Dörrotomaten  
Buntes Gemüse mit Dip  
Chips und Nüssli

### Getränke

#### **Weisswein**

7.5 dl Colle dei Tigli Veneto IGT, C. Lenotti, Italien

#### **oder**

7.5 dl Blanco Nieva Sauvignon Blanc, Vinedos de Nieva, Spanien

#### **oder**

7.5 dl Pinot Grigio delle Venezie DOC, C. Lenotti, Italien

### **Sonstige Getränke**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Orangensaft **oder** Apfelsaft

Bier mit und ohne Alkohol

**Kalte Häppchen**

Mediterranes Mini-Sandwich gemischt mit Bureschinken, Salami und Tomaten-Mozzarella  
Crêpesroulade gefüllt mit Gemüsetapenade und Rohschinken mit Cantadou  
Sbrinzwürfel (50g) mit Rauchwurst und Dörrotomaten  
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum  
Melone mit Rohschinken  
Buntes Gemüse mit Dip  
Chips und Nüssli

Getränke

**Weisswein**

7.5 dl Colle dei Tigli Veneto IGT, C. Lenotti, Italien

**oder**

7.5 dl Blanco Nieva Sauvignon Blanc, Vinedos de Nieva, Spanien

**oder**

7.5 dl Pinot Grigio delle Venezie DOC, C. Lenotti, Italien

**Schaumwein**

7.5 dl Adamanti Prosecco DOC, extra dry, Italien

**Sonstige Getränke**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Orangensaft **oder** Apfelsaft

Bier mit und ohne Alkohol



**Kalte Häppchen**

Mediterranes Mini-Sandwich mit Bureschinken, Salami und Tomaten-Mozzarella  
Crêpesroulade gefüllt mit Gemüsetapenade und Rohschinken mit Cantadou  
Sbrinzwürfel (50g) mit Rauchwurst und Dörrotomaten  
Buntes Gemüse mit Dip

**warme Häppchen**

Assortierte Mini Quiches, Schinkengipfeli, Poulet-Satay-Spiessli mit mediterranem Sugo

Getränke

**Weisswein**

7.5 dl Colle dei Tigli Veneto IGT, C. Lenotti, Italien

oder

7.5 dl Blanco Nieva Sauvignon Blanc, Vinedos de Nieva, Spanien

oder

7.5 dl Pinot Grigio delle Venezie DOC, C. Lenotti, Italien

**Rotwein**

7.5 dl Talò Negroamaro Salento IGP, Italien

oder

7.5 dl Rioja Raiza Reserva DOCa, Vicente Gandia, Spanien

**Schaumwein**

7.5 dl Adamanti Prosecco DOC, extra dry, Italien

**Sonstige Getränke**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Orangensaft **oder** Apfelsaft

Bier mit und ohne Alkohol



**Kalte Häppchen**

Mediterranes Mini-Sandwich mit Bureschinken, Salami und Tomaten-Mozzarella  
Bruscetta mit mediterraner Gemüsetapenade  
Melone mit Rohschinken  
Griechischer Salat im Glas mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Peperoni

**Warme Häppchen**

Crevetten mit Sweet Chilisauce  
Poulet-Satay-Spiessli mit mediterranem Sugo  
Schinkengipfeli  
Kartoffel-Kresseschaumsüppchen in der Espressotasse

**Süsses**

Apfel-Mandelschnitte, Saisonales Fruchtspiessli  
Vanille-Mascarponecreme mit Fruchtcoulis

Getränke

**Weisswein**

7.5 dl Colle dei Tigli Veneto IGT, C. Lenotti, Italien

**oder**

7.5 dl Blanco Nieva Sauvignon Blanc, Vinedos de Nieva, Spanien

**oder**

7.5 dl Pinot Grigio delle Venezie DOC, C. Lenotti, Italien

**Rotwein**

7.5 dl Talò Negroamaro Salento IGP, Italien

**oder**

7.5 dl Rioja Raiza Reserva DOCa, Vicente Gandia, Spanien

**Schaumwein**

7.5 dl Adamanti Prosecco DOC, extra dry, Italien

**Sonstige Getränke**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure  
Orangensaft **oder** Apfelsaft  
Bier mit und ohne Alkohol

## BEDINGUNGEN DER PAUSCHALEN

Die Preise gelten für ein Apéro von maximal 2 Stunden und ab 40 Personen. Darin sind folgende Leistungen inbegriffen:

- Häppchen und Getränke gemäss Pauschale
- Geschirr, Gläser, Buffettische, Servietten und Servicemitarbeiter
- Vorbereitung und Nachbereitung
- Transportkosten im Umkreis von 10 km

Folgende Leistungen sind im Preis **nicht** inbegriffen:

- Stehtische inklusive weisse Husse, pro Stück CHF 10.00
- 7.7 % MwSt.

Kinder bis 4 Jahre sind gratis, 5-13 Jahre 50% und ab 14 Jahre 100% des Pauschalpreises.

Nach 2 Stunden werden die Getränke separat verrechnet. Sollte der Anlass länger dauern, verrechnen wir zusätzliche Mitarbeiterstunden für den Aufwand.

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Chef de Service pro Stunde à     | CHF | 55.00 |
| Service Mitarbeiter pro Stunde à | CHF | 45.00 |

Wir würden uns freuen, Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.



Angelina Ettisberger  
Direktionsassistentin und Wohlfühlmanagerin  
062 887 84 84  
[empfang@aarehof.ch](mailto:empfang@aarehof.ch)