

# Catering-Angebot



Gültig ab 1.4.2022

# Inhaltsverzeichnis

Apero	3 - 4
Kalte Platten	5
Vorspeisen, Salate	6
Buffets	7
Tellergerichte	8
Desserts, Brote	9
Getränke & Weine	10
Diverse Dienstleistungen	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	12

**Diese Dokumentation versteht sich als Anregung für Ihren Anlass. Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.**

## Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

### Warm:

Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce	CHF 3.50 / Stk.
Krevetten Dim Sum mit Sojasauce	CHF 3.50 / Stk.
Mini Schinkengipfeli	CHF 1.00 / Stk.

### Vegetarisch:

Mini Käseküchlein	CHF 2.00 / Stk.
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse an Süss-Sauer Sauce	CHF 3.50 / Stk.
Samosas mit Gemüsefüllung an Sweet Chili Sauce	CHF 3.50 / Stk.
Ratatouille überbacken mit Parmesan auf hausgemachtem Brot	CHF 3.50 / Stk.
Gemüse Tortilla mit Kräuterdip	CHF 2.80 / Stk.

### Kalt:

Kaltes Roastbeef auf getoastetem Kürbiskernbrot	CHF 3.50 / Stk.
Rauchlachstatar mit Sauerrahm	CHF 3.50 / Stk.
Crêpe-Roulade mit Rauchlachs	CHF 3.50 / Stk.
American Poulet-Salat (Cocktail)	CHF 3.50 / Stk.
Glasnudelsalat (Asia) mit Krevetten, Cashewnüssen und Gemüse	CHF 3.50 / Stk.
Amuse-bouche (diverse Sorten, ¼ Toastbrot)	CHF 1.50 / Stk.
Gefüllte Baguettes (diverse Füllungen)	CHF 3.00 / Person

### Vegetarisch:

Gemüsedip mit Quark-Sauce	CHF 2.80 / Stk.
Choux mit Frischkäsefüllung	CHF 2.80 / Stk.
Bruschetta – Tomaten, Oliven auf hausgemachtem Brot	CHF 2.80 / Stk.
Roher Randensalat mit Äpfeln und Baumnüssen	CHF 2.80 / Stk.

# Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

## Süss:

Mini-Schoggimousse im Glas	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Marronimousse (Saison) im Glas	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Panna Cotta im Glas	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Gebrannte Creme im Glas	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Fruchtsalat im Glas	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Crèmeschnitte	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Quark Frücktemousse	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Schwedenschnitte	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Carac	CHF 2.50 / Stk.
Mini-Zitronentörtli	CHF 2.50 / Stk.

# Kalte Platten

Ab 10 Personen

**Battenberg-Platte** (160 g / Person) CHF 14.50 / Person

Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck,  
Bündnerfleisch, Garnituren

**Rohfleisch-Platte** (120 g / Person) CHF 15.50 / Person

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,  
Salami, Rohessspeck, Garnituren

**Gemischte-Platte** (200 g / Person) CHF 16.50 / Person

Schinken, Bündnerfleisch, Salami,  
Greyerzer, gehobelter Sbrinz, Garnituren

**Gourmet-Platte** (220 g / Person) CHF 18.50 / Person

Pastete, Rauchlachs, geräucherte Forelle,  
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Garnituren

**Käse-Platte** (250 g / Person) CHF 17.50 / Person

Greyerzer, Emmentaler, gehobelter Sbrinz,  
Camembert, Tomme, Garnituren

Brotauswahl siehe Seite 9

## Vorspeisen

Ab 10 Personen

Tagessuppe	CHF 5.00 / Person
Kürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen ( <b>Saison</b> )	CHF 6.50 / Person
Tomatencremesuppe mit Gin	CHF 6.50 / Person
Grüner Salat	CHF 7.00 / Person
Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF 7.50 / Person
Kleiner gemischter Salat	CHF 8.50 / Person
Nüsslisalat mit Speck (CH) und Ei ( <b>Saison</b> )	CHF 8.50 / Person
Gemüseterrine auf Tomatensalsa	CHF 10.50 / Person
Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce	CHF 12.50 / Person

## Salate

Ab 10 Personen

<b>Salatbuffet (400 g / Person, mind. 6 Sorten)</b>	CHF 9.00 / Person
Blattsalate nach Saison	
Bohnensalat	
Champignonsalat	
Fenchelsalat	
Gurkensalat	
Kartoffelsalat	
Kabissalat	
Linsensalat	
Maissalat	
Reissalat	
Rüebli-salat	
Selleriesalat	
Teigwarensalat	
Tomatensalat mit Mozzarella	
Hausgemachte Salatsauce (French und Italian)	

## Buffets

Ab 20 Personen

### **Battenbergbuffet**

CHF 42.00 / Person

#### **Vorspeise:**

Verschiedene Blattsalate  
Rüebli Salat, Weisskabissalat mit Speck,  
Gurkensalat, Kartoffelsalat, 2 Saucen  
Huusbrot und Butterzopf

#### **Hauptgänge:**

Bauernschinken an Honig-Senfsauce  
Hackbraten an Kräuterjus  
Kartoffelgratin, Spätzli  
Saisongemüse

#### **Desserts:**

Tobleronemousse  
Gebrannte Crème nach Emmentaler Art  
Meringues mit Doppelrahm  
Apfelkuchen

### **Grillbuffet**

CHF 45.00 / Person

#### **Salate:**

Verschiedene Blattsalate  
Teigwarensalat, Tomatensalat mit Mozzarella,  
Rüebli Salat, Bohnensalat, 2 Saucen

#### **Fleisch:**

Lammnierstück in Kräuter-Marinade  
Rindshuftplätzli in Pfeffer-Marinade  
Schweinshalssteak in Honig-Marinade  
Kalbbratwurst

#### **Saucen:**

Kräutermousse, BBQ-Sauce  
Senf, Ketchup

#### **Beilagen:**

Folien-Kartoffeln  
Grillierte Maiskolben  
Partybrot

#### **Desserts:**

Frischer Fruchtsalat  
Zitronen-Joghurt-Mousse  
Baby-Bananen-Schokoladeschiffchen vom Grill

# Tellergerichte

Ab 20 Personen

<b>Heisser Beinschinken</b> (CH) mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Brot	CHF 18.00 / Person
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> (CH) Champignonrahmsauce Butternüdeli, Saisongemüse	CHF 19.50 / Person
<b>Riz-Casimir</b> mit Poulet-Geschnetzeltem (CH) Reis und Früchtegarnitur	CHF 21.00 / Person
<b>Suure Mocke</b> (Rind, CH) Kartoffelstock, Gemüse	CHF 23.00 / Person
<b>Rindsgeschnetzeltes</b> (CH) an Balsamicosauce Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse	CHF 29.00 / Person
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> (CH) Pilzrahmsauce Nudeln, Saisongemüse	CHF 31.00 / Person
<b>Rinds Entrecôte</b> (am Stück gebraten, CH) Hausgemachte Café de Paris Butter Kartoffelgratin, Saisongemüse	CHF 38.50 / Person
<b>VEGETARISCHE GERICHTE</b>	
<b>Nasi Goreng</b> (Indonesisches Reisgericht) mit Quorn, Gemüsstreifen und Curry	CHF 18.00 / Person
<b>Tofu-Spiessli</b> mit Tomatensauce und Couscous mit Gemüsewürfeln	CHF 18.00 / Person
<b>Äplermagronen</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse dazu Apfelmus	CHF 17.00 / Person

## Desserts

Aus unserer Haus-Konditorei

Erdbeertörtchen (Saison)	CHF 4.50 / Stk.
Saisonale Früchtetörtchen	CHF 4.50 / Stk.
Erdbeertorte (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm (Saison)	CHF 5.50 / Stk.
Früchtetorten (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm	CHF 5.50 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	CHF 5.50 / Portion
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	CHF 6.00 / Portion
Gebrannte Crème	CHF 6.00 / Portion
Früchtemousse	CHF 6.00 / Portion
Tiramisu	CHF 6.50 / Portion

## Brote

Aus unserer Hausbäckerei

Butterzopf, ½ kg	CHF 5.60
Butterzopf, 1 kg	CHF 8.70
Speckzopf, ½ kg	CHF 6.20
Speckzopf, 1 kg	CHF 9.70
Battenbergbrot (Weizen, Haferflocken, Baumnüsse)	CHF 4.40
Körnerbrot	CHF 4.40
Ruchbrot, ½ kg	CHF 3.20
Ruchbrot, 1 kg	CHF 5.00

## Getränke & Weine

Mineralwasser Liter (mit und ohne Kohlensäure)	100 cl	CHF 5.00
Orangensaft Liter	100 cl	CHF 8.00
Bier	33 cl	CHF 4.50
Kaffee, Tee		CHF 3.80

### Weisswein

Frauenkopf, Chasselas, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	50cl	CHF 22.50
Frauenkopf, Sauvignon Blanc, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	75 cl	CHF 45.00

### Rotwein

Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, AOC Nick Bösiger, Twann, Bielersee	50 cl	CHF 25.00
Honoro Vera, Garnacha Negra, DO Gil Family Estates, Calatayud, Spanien	75 cl	CHF 38.00

# Dienstleistungen

## Personal

Es gelten folgende Stundenansätze:

- Service-Mitarbeiter pro Stunde CHF 49.00
- Küchen-Mitarbeiter pro Stunde CHF 49.00

Die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort gelten als Arbeitszeit, ebenso die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

## Material

Geschirr, Besteck, Gläser und weitere Table Top-Artikel können bei uns gemietet werden.

## Transport

Die Anlieferung im Umkreis von 10 km wird mit CHF 20.00 verrechnet. Weitere Strecken verrechnen wir pro Kilometer CHF 1.00.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen (Catering)

## Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und von der Stiftung Battenberg. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen

## Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 10 Tage im Voraus zu. Sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen, sind wir sehr gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen.

## Sonntagslieferungen

An Sonntagen führen wir Aufträge ab einem Gesamtbetrag von CHF 1'000.- aus.

## Leistung

Die Stiftung Battenberg verpflichtet sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die Stiftung Battenberg behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## Vereinbarung

Die Menüwünsche sind spätestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben.

Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner.

## Änderung der Teilnehmerzahlen

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## Annullierung von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 31 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 30 bis 14 Tage vor dem Anlass: 50 % der offerierten Dienstleistung
- 13 bis 2 Tage vor dem Anlass: 80 % der offerierten Dienstleistung
- Am Vortag oder am Tag des Anlasses: 100 % der offerierten Dienstleistung

## Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die Stiftung Battenberg haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der Stiftung Battenberg verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliesst die Stiftung Battenberg jede Haftung aus.

## Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig.