



Lieferservice ab dem 1. Mai 2020

fein & sein
CATERING

Cateringangebote

fein & sein Schwarzsee | Kalenderjahr 2020

fein & sein

CATERING

Unser neuer Cateringservice fein & sein wird ab 1. Mai 2020 Auslieferungen durchführen.

Möchten Sie die hausgemachten Gerichte der Restaurantküche fein & sein in einer von Ihnen ausgewählten Location geniessen? So haben wir hier für Sie eine Übersicht von unseren Angeboten.

Unsere Speisen sind alle hausgemacht, daher sind sie frei von unnötigen Zusatzstoffen. Wir bieten zudem schmackhafte fleischlose Alternativen an, die bestimmt auch den Fleischgeniessern munden. Unsere Fleischgerichte sind von uns bewusst ausgewählt und zubereitet. Wir legen einen grossen Wert auf den authentischen Geschmack und das liebevolle Arrangieren der Speisen.

Raphaela & Roland Hammer mit Team

INHALTSÜBERSICHT

Apéroarrangements | S. 3-6

Vorspeisen | S. 7

Hauptgerichte | S. 8

Dessertarrangements | S. 9

Geschirrmiete, Zubehör u. Dienstleistung | S. 10-11

Getränkeauswahl | S. 11

AGB's | S. 12



Apéroarrangements

Wir bereiten für Sie gerne farbenfrohe und abwechslungsreiche Speisen zu, die bei uns abgeholt oder ausgeliefert werden. Unsere Apéroarrangements sind ab 15 Personen erhältlich. Bei einer geringeren Personenzahl erlauben wir uns einen Zuschlag zu verrechnen.

Apéro 1

KALTE SPEISEN

Käseplatte (40g) und Fleischplatte (40g) mit Zopf und Brot
 2 belegte Brötchen Hüttenkäse mit Sprossen | Olivenpaste mit Rucola
 1 kleines Früchtespiessli (30g) saisonale Früchte
 1 Antipastispiessli (30g) Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Schafskäse

GETRÄNKE

2dl Wein (Weisswein, Rotwein)
 1dl Moscato/Prosecco
 1dl Orangensaft
 1dl Mineralwasser

Apéro 1 ohne Getränke: CHF ab 23.00 p.P. inkl. MwSt.

Apéro 1 mit Getränke: CHF 46.00 p.P. inkl. MwSt. (exkl. Glasmiete)



Apéro 2

KALTE SPEISEN

- 2 Stk. Oliven aus Italien
- 2 Stk. Parmesanwürfel
- Antipastiplatte (60 g)
- Auberginen, Peperoni, Zucchini, getrocknete Tomaten
- 2 Stk. Focciawürfel (Italienisches Gemüsebrot)
- Fleischplatte (30g) mit Zopf
- Rohschinken, Salami, scharfe Salami, Trockenspeck, Bresaola, Coppa
- 1 Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum *
- 2 Tomatenmozzarellapiessli (60g) *
- 1dl Gazpacho (kalte Tomatensuppe im Glas) *
- 2 Stk. Melonen *

Die mit einem * markierten Speisen sind saisonal erhältlich. Wir bieten folgende Alternativen an:
 Bruschetta mit Dörrtomaten und Mozzarella | Dattelschinkenpiessli |
 warme saisonale Gemüsesuppe 1dl | 1 kleines Früchtespiessli

Apéro 2 ohne Getränke: CHF 33.00 p.P. inkl. MwSt.

Apéro 2 mit Getränke: CHF 56.00 p.P. inkl. MwSt. (exkl. Glasmiete)

GETRÄNKE

- 2dl Wein (Weisswein, Rotwein)
- 1dl Moscato/Prosecco
- 1dl Orangensaft
- 1dl Mineralwasser



Apéro 3

Auch als komplettes Vegiapéro erhältlich

KALTE SPEISEN

Käseplatte (40g) und Fleischplatte (40g) mit Zopf und Brot

1 Stk. Wrapröllchen

Auswahl: mariniertes Ofengemüse | Kräuterfrischkäse mit Sprossen

1 Teigkörnchen mit Moussefüllung

Auswahl: Dörrtomatenmousse | Pestomousse

1 Stk. Falafel mit orientalischer Joghurdipsauce

1 belegtes Brötchen

Auswahl: Auberginenmousse | marinierte Rüeblis mit Nüssen und Rosinen

SÜSSE SPEISEN

1 grosses Früchtespiessli

1dl Creme im Glas

Auswahl: Beerenquarkcreme (laktosefrei) | Caramelcreme

GETRÄNKE

2dl Wein (Weisswein, Rotwein)

1dl Moscato/Prosecco

1dl Orangensaft

1dl Mineralwasser

Apéro 3 Vegi (ohne Fleischplatte):

ohne Getränke: CHF 22.00 p.P. inkl. MwSt.

mit Getränken: CHF 44.50 p.P. inkl. MwSt. (exkl. Glasmiete)

Apéro 3 (mit Fleischplatte):

ohne Getränke: CHF 28.50 p.P. inkl. MwSt.

mit Getränken: ab CHF 51.00 p.P. inkl. MwSt. (exkl. Glasmiete)



Apéro 4

Apéro-Riche Deluxe

✿ KALTE SPEISEN

1 rassiger Couscoussalat im Glas

1 gefüllte Mini Wraps

Auswahl: Lachs-Mango | Frischkäse-Gemüse

1 belegtes Brötchen

Auswahl: Brie mit Sprossen | Olivenpaste mit Rucola

Käseplatte (30g) und Fleischplatte (30g) mit Zopf/Brot

✿ SÜSSE SPEISEN

1dl Creme oder Mousse im Glas

Auswahl: Caramelcreme | Beerenquarkcreme (laktosefrei) | Schokoladenmousse

1 kleines Früchtespiessli

1 Stk. kleine Hefenusschnecke

1 Stk. Kuchen (30g)

Auswahl: Schokolade | Zitrone | Beerenstreuselkuchen

✿ WARME SPEISEN

1dl Rüebliingsuppe im Glas

1 Stk. Gemüse-Quiche

1 Pouletsatay-Spiessli mit Erdnussbittersauce

✿ GETRÄNKE

2dl Wein (Weisswein, Rotwein)

1dl Moscato/Prosecco

1dl Orangensaft

1dl Mineralwasser

Apéro 4: ohne Getränke: CHF 44.00 p.P. inkl. MwSt.

Apéro 4: mit Getränke: CHF 66.50 p.P. inkl. MwSt. (exkl. Glasmiete)



Vorspeisen

Die angegebenen Preise sind inkl MwSt.

	pro Person
Grüner Salat in der Schüssel zur Selbstbedienung (80g) mit Hausdressing, 1 Scheibe Brot/Zopf (40g)	CHF 4.50
Salatbuffet mit 4 Sorten (ca. 120g p.P.), 1 Scheibe Brot/ Zopf	CHF 7.50
Salatbuffet mit 7 Sorten (ca. 150g p.P.), 1 Scheibe Brot/Zopf	CHF 9.50
Auswahl: Blattsalat, Rübelsalat mit Orangen, Couscoussalat mit Gemüse und Erdnüssen, asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse, Hülsenfrüchtesalat, Chabissalat mit Rosinen, Randenapfelsalat Saisonal erhältlich: Griechischersalat, Tomatenmozzarellasalat, Gurkensalat	
Salatbuffet mit Antipasti	CHF 19.50
Blattsalat, Tomatenmozzarellasalat *, in Öl eingelegtes Ofengemüse, Oliven, Parmesanwürfeli, Rohschinken, Vitello Tonato, Melone *, Focacciabrot * saisonal erhältliche Komponente: Chabissalat mit Rosinen, Früchte der Saison	
Orientalisches Vorspeisenbuffet	CHF 17.50
Falafel, Auberginenmousse, Hummus (Kicherebsenmousse), Tzatziki (laktosefrei), Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Oliven, orientalischer Salat mit Granatapfel, Fladenbrot	
Gemüsesuppe 2dl, 1 Scheibe Brot/Zopf * Unsere Suppen sind alle laktosefrei	CHF 4.50
Auswahl: Rübliingsuppe, Apfelsellerisuppe, Curybananensuppe Saisonal erhältlich: Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe, Marronisuppe	



Hauptgerichte

Die angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

	pro Person
Rotes Gemüsecurry (mild) mit Basmatireis Saisongemüse, Kichererbsen, Kokosrahm, hausgemachte rote Currypaste Zum individuellen Ausgarnieren: Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Samba Oelek	CHF 19.50
Indisches Dal mit Gemüse und Minzejoghurdip Indischer Linseneintopf, Gemüse der Saison, Fladenbrot, Minzejoghurtsauce (laktosefrei), Papadom (Linsenmehlracker)	CHF 19.50
Penne mit 3 hausgemachten Saucen Tomatengemüsesauce, Pilzrahmsauce (laktosefrei), Kräuterpesto, Parmesankäse, 1 Scheibe Brot/Zopf * Normale Penne können durch Dinkelpenne ersetzt werden	CHF 17.50
Hausgemachte Lasagne mit Gemüse der Saison (laktosefrei)	CHF 17.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

	pro Person
Rotes Curry (mild) mit Pouletfleisch und Basmatireis Saisongemüse, CH-Poulet, Kokosrahm, hausgemachte rote Currypaste, Zum individuellen Ausgarnieren: Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Samba Oelek	CHF 21.00
Geschmortes Rindfleisch nach Stroganoff-Art mit Trockenreis Rindfleisch geschmort, Peperoni, Champignons, Zwiebeln	CHF 21.00
Penne mit 3 hausgemachten Saucen Tomatengemüsesauce, Pilzrahmsauce (laktosefrei), Bolognesesauce, Parmesankäse, 1 Scheibe Brot/Zopf * Normale Penne können durch Dinkelpenne ersetzt werden	CHF 18.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (laktosefrei)	CHF 18.50
Rindsschmorbraten an einer Rotweinthymiansauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse der Saison Alternative: hausgemachter Kartoffelgratin	CHF 27.00



Dessertarrangements

Die angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

Dessert I

✿ 3 KOMPONENTE

1 Früchtespiessli gross

1dl Creme im Glas

Auswahl: Beerenquarkcreme (laktosefrei) | Caramelcreme

1 Kuchenwürfel

Auswahl: Schokolade | Zitrone | Beerenstreuselwürfel

Dessert I: CHF 10.50 p.P. inkl. MwSt.

Dessert II

✿ 5 KOMPONENTE

1 kleines Früchtespiessli

1dl Tiramisu im Glas

1dl Creme im Glas

Auswahl: Beerenquarkcreme (laktosefrei) | Caramelcreme

1 Kuchenwürfel

Auswahl: Schokolade | Zitrone | Beerenstreuselwürfel

1 kleine Hefenusschnecke

Dessert II: CHF 14.50 p.P. inkl. MwSt.

Dessert III

✿ 5 KOMPONENTE

1 kleines Früchtespiessli

1dl Creme im Glas Auswahl: Beerenquarkcreme (laktosefrei) | Caramelcreme

1dl Schokoladenmousse im Glas Auswahl: weisses Tobleronemousse | dunkle Schokolade

1 kleiner Muffin ausgarniert Auswahl: Schokolade | Zitrone | Rübli-Nuss | Erdnussbutter

1 Brownie

Dessert III: CHF 17.50 p.P. inkl. MwSt.



Geschirr, Zubehör und Dienstleistung

Die angegebenen Preise sind inkl. MwSt.



GESCHIRR

	pro Stück
Einwegteller aus Zuckerrohrfaser	CHF 1.00
Einwegteller mit Glashalterung aus Zuckerrohrfaser	CHF 1.50
Mehrweggeschirr Set 1: * Menuteller, Besteck, Serviette	CHF 4.50
Mehrweggeschirr Set 2: * Vorspeise-/Desserteller, Menuteller, Besteck, Serviette	CHF 5.50
Ballonglas 1dl für Mineralgetränke, Rot- und Weisswein *	CHF 1.50
Proseccoglas *	CHF 1.50

* inkl. Reinigung



REINIGUNG, BUFFETMATERIAL

	pro Stück
Wärmekiste mit Stromkabel *	CHF 10.00
Chafing Dish (Wärmebehälter mit Brennpaste) *	CHF 8.50
Anrichteplatte *	CHF 1.50
1 Rolle Einwegtischtücher (weiss)	CHF 23.00
Anrichteutensilien Pauschal	CHF 25.00

* Das Material wird durch den Kunden retourniert, falls keine Buffetbetreuung gebucht wird



TRANSPORT UND DIENSTLEISTUNG

Abholung der Ware durch den Käufer	gratis *
Auslieferungspauschale Auto Die Ware wird bis vor die Haustüre geliefert	CHF 29.00
Auslieferungspauschale Bus/Anhänger Die Ware wird bis vor die Haustüre geliefert	CHF 120.00
Lieferzuschlag pro Kilometer (hin und zurück)	CHF 1.00/km
Buffet arrangieren, ohne Buffetbetreuung bis 30 Minuten	CHF 30.00
Arbeitszeit pro Servicekraft Buffetbетаufbau, Buffetbetreuung, Buffetabbau	CHF 45.00/h
Entsorgung Kehricht (Einweggeschirr, Servietten) pro 60l-Sack	CHF 5.50

* inkl. ein Gratisgetränk vor Ort :-)

GETRÄNKEAUSWAHL

Die angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

GETRÄNKE ZU DEN APÉROARRANGEMENTS

Weisswein 7.5 dl Flasche: CHF 24.00

Prosecco 7.5 dl Flasche: CHF 28.50

Orangensaft aus 100% Fruchtfleisch: CHF 12.50/Liter

Mineralwasser: CHF 8.00/Liter

Hinweis: Die konkreten Angaben zu den Weine und Getränke werden ab Februar 2020 hier aufgeführt



AGB's

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Vertragsverhältnisse zwischen **Catering fein & sein | fein und sein AG** und ihren Kunden. Mit der Bestellung einer Cateringdienstleistung erklärt sich der Kunde mit diesen AGB's einverstanden:

Anfrage, Offerte, Bestätigung

Die Anfrage erfolgt telefonisch, direkt über unser Kontaktformular auf unserer Website, oder per e-Mail (catering@feinundsein-schwarzsee.ch). Die Gültigkeit einer Offerte beträgt 30 Tage. Die Auftragsbestätigung kann mündlich oder schriftlich erfolgen und ist für beide Parteien verbindlich. Nach Eingang der Auftragsbestätigung verpflichtet sich der Auftraggeber zu einer Anzahlung in Höhe von 50%, die spätestens bis 10 Tage vor dem Anlass beglichen werden muss. Wird die Anzahlung nicht fristgerecht beglichen, sind wir berechtigt vom Auftrag zurückzutreten.

Personenzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich die definitive Teilnehmerzahl bis 7 Tage vor dem Catering anzugeben. Danach wird die zuletzt gemeldete Teilnehmerzahl verrechnet.

Allergien und Unverträglichkeiten

Gerne nehmen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien Rücksicht. Diese werden durch den Kunden spätestens bei der Mitteilung der definitiven Personenzahl gemeldet.

Preise

Die in der Broschüre und Offerten angegebenen Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MwSt. Alle Preise verstehen sich pro Person und Einheit ohne Geschirr, Mobiliar, Service. Die Transportkosten werden wie folgt berechnet:

Ohne Mitarbeiter von uns am Anlass:

Auslieferungspauschale Auto: CHF 29.00 + CHF 1.00/km

Auslieferungspauschale Bus/Anhänger: CHF 120.00 + CHF 1.00/km

Mit Mitarbeiter von uns am Anlass:

Auslieferungspauschale Auto: CHF 29.00 + CHF 1.00/km + Arbeitszeit Personal CHF 45.00/h Aufbau, Buffetpräsenz, Abbau

Auslieferungspauschale Bus/Anhänger: CHF 120.00 + CHF 1.00/km + Arbeitszeit Personal CHF 45.00/h Aufbau, Buffetpräsenz, Abbau

Rücktritt vom Auftrag

Es kann immer etwas Unvorhergesehenes passieren. Möchten Sie den Auftrag annullieren, so haben wir folgende Annullationsbedingungen:

Ab 2 bis 1 Woche vor Auslieferung | 50% der Auftragssumme

Unter einer Woche | 80% der Auftragssumme

Ab 24 Stunden vor dem Anlass | 100% der Auftragssumme

Rechnung

Die Schlussrechnung ist unverzüglich nach der Durchführung des Anlasses zu begleichen.

Falls notwendig, erstellen wir nach der Durchführung des Events eine Schlussrechnung mit einer detaillierten Auflistung mit den zusätzlichen Leistungen (Getränke, Personalverrechnung,...), welche nach Erhalt unverzüglich zu bezahlen ist.

Material

Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass das Cateringmaterial (Gläser, Geschirr, Buffetplatten, Bestecke, Wäsche, etc.) vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden und werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand/Anwendbares Recht

Diese AGB liegen ausschliesslich Schweizerischem Recht. Gerichtsstand ist der Sitz der fein und sein AG (Gericht des Sensebezirks Täfels).

St. Antoni, 5.12.2019

Diese AGB gelten ab dem 1.1.2020