



**Angebot Event-Catering & Party-Service**  
Wir sorgen für kulinarische Genüsse zu jedem Anlass!

[www.zaraz.ch](http://www.zaraz.ch) | [info@zaraz.ch](mailto:info@zaraz.ch)





|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 1     | Apéro-Snacks / Sandwiches |
| 2-3   | Apéro Fingerfood          |
| 4     | Vorspeisen                |
| 5-7   | Hauptspeisen              |
| 7     | Nachspeisen               |
| 8-9   | Saisonale Menüvorschläge  |
| 10    | Getränke                  |
| 11-12 | Mietmaterial              |
| 13    | Personal                  |
| 14    | AGB                       |

# APÉRO-SNACKS

## Nüssli & Chips

Preis pro Person / 25g

|      |                                 |      |
|------|---------------------------------|------|
| 1001 | Gesalzene Erdnüsse              | 2.00 |
| 1002 | Gesalzene Pistazien             | 3.00 |
| 1003 | Geröstete und gesalzene Mandeln | 3.00 |
| 1004 | Wasabi Nüsse                    | 3.00 |
| 1005 | Paprika Chips                   | 1.50 |
| 1006 | Gesalzene Chips                 | 1.50 |
| 1007 | Käsestangen                     | 2.00 |
| 1008 | Grissini                        | 1.50 |
| 1009 | Salzstangen                     | 1.50 |
| 1010 | Nachos                          | 1.50 |

## Tappas

Preis pro Person / 25g

|      |                                         |      |
|------|-----------------------------------------|------|
| 1051 | Schwarze Oliven                         | 2.50 |
| 1052 | Grüne Oliven                            | 2.50 |
| 1053 | Oliven-Mix (schwarz & grün)             | 2.50 |
| 1054 | In Öl und Salz eingelegte Peperoni      | 3.00 |
| 1055 | Parmesanwürfel                          | 2.00 |
| 1056 | Getrocknete, eingelegte Tomaten         | 3.00 |
| 1057 | Serrano-Schinken-Röllchen               | 3.50 |
| 1058 | Portugiesische Fischkroketten (Bacalao) | 3.00 |



# SANDWICHES



## Vegane/Vegetarische Sandwiches

Preis pro Stück /10-12cm

|      |                                                          |      |
|------|----------------------------------------------------------|------|
| 1101 | Hummus, Gurken, Tomaten, Avocado                         | 7.00 |
| 1102 | Kräutersaitlinge, Avocado, Knoblauch, Rucola, Tomaten    | 9.00 |
| 1103 | Avocado, Gurke, Kresse, Lauch                            | 7.00 |
| 1104 | Getrocknete Tomaten, Grillpaprika                        | 8.00 |
| 1105 | Räuchertofu, Cashew-Nuss, Feldsalat                      | 8.00 |
| 1106 | Schweizer Hartkäse (Appenzeller/Gruyère), Ei, Feigensenf | 7.00 |
| 1107 | Schaf-Ziegenkäse-Mix, Grillpaprika, Honig                | 8.00 |
| 1108 | Mozzarella, Rucola, Pesto, Tomaten                       | 7.00 |
| 1109 | Camembert, Radieschen, Petersilie                        | 8.00 |
| 1110 | Kräuterfrischkäse, Tomaten, Basilikum                    | 7.00 |
| 1111 | Pesto-Hüttenkäse, Oliven und Cashewkerne                 | 8.00 |

## Sandwiches mit Fleisch

Preis pro Stück /10-12cm

|      |                                                          |       |
|------|----------------------------------------------------------|-------|
| 1151 | Bündner Fleisch, Tomaten, Mini-Mais, Salat               | 9.00  |
| 1152 | Parmaschinken, Melonenstreifen, Essiggurken              | 9.00  |
| 1153 | Roastbeef, Lauchzwiebeln, Tartarsauce, Knoblauch, Chilli | 10.00 |
| 1154 | Pouletbrust, Guacamole, Mango, Tomaten                   | 9.00  |
| 1155 | Pastrami, Bündner Bergkäse, Sauerkraut, Sesam            | 10.00 |
| 1156 | Lachsfilet, Avocado, Peperoncini, Meerrettichcreme       | 10.00 |
| 1157 | Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Kapern                          | 9.00  |

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



## Einheimisches

|      |                                             | Preis pro Stück |
|------|---------------------------------------------|-----------------|
| 3701 | Spinatküchlein                              | 3.30            |
| 3702 | Zwiebelküchlein                             | 3.30            |
| 3703 | Käseküchlein                                | 3.30            |
| 3704 | Käseküchlein mit Lauch & Speck              | 4.10            |
| 3705 | Bruschetta mit Landrauchschorlen            | 3.70            |
| 3706 | Schweizer Käsespiess mit Trauben            | 3.50            |
| 3707 | Mini-Schinkengipfel                         | 3.50            |
| 3708 | Chicken Nugget 2 Stk.                       | 4.50            |
| 3709 | Gebackener Champignonkopf mit Sauerrahm     | 3.50            |
| 3710 | Bündner Gerstensuppe im Glas                | 4.70            |
| 3711 | Kartoffel-Gurkensalat im Glas               | 3.70            |
| 3712 | Wurst-Käse-Salat im Glas                    | 3.70            |
| 3713 | Mini-Cremeschnitte                          | 3.00            |
| 3714 | Mini-Schokoladenmousse im Glas              | 3.00            |
| 3715 | Fruchtspiess mit saisonalem Obst            | 4.00            |
| 3716 | Obstsalat im Glas mit frischer Pfefferminze | 4.00            |

## Deluxe

|      |                                               | Preis pro Stück |
|------|-----------------------------------------------|-----------------|
| 3401 | Blätterteigkissen mit Frischkäse und Kräutern | 3.50            |
| 3402 | Spargelpäckchen mit Melone und Rohschinken    | 4.80            |
| 3403 | Rauchlachs-Spinat-Roulade                     | 4.50            |
| 3404 | Mini-Pastete mit Kürbismousse                 | 2.60            |
| 3405 | Mini-Pastete mit Curryschaumfüllung           | 2.40            |
| 3406 | Mexikanisches Wrap-Röllchen mit Pouletfüllung | 4.00            |

## Griechisches / Spanisches

|      |                                         | Preis pro Stück |
|------|-----------------------------------------|-----------------|
| 3201 | Griechischer Salat mit Fetakäse im Glas | 4.00            |
| 3202 | Mit Reis gefülltes Weinblatt            | 2.50            |
| 3203 | Antipasti-Gemüse-Spiess                 | 3.50            |
| 3204 | Pita-Brot mit Tzatziki                  | 3.00            |
| 3205 | Rauchlachstatar im Glas mit Olivenbrot  | 3.50            |
| 3206 | Grillgemüse auf Toast                   | 3.20            |
| 3207 | Artischocken-Frischkäse-Salat im Glas   | 3.50            |
| 3208 | Gazpacho im Glas                        | 2.50            |
| 3209 | Gurkenkaltschale im Glas                | 2.50            |
| 3210 | Marinierter Krevettenspiess             | 4.80            |
| 3211 | Feta und Birnen auf Olivenbrot          | 3.50            |
| 3212 | Rindfleisch-Spiess                      | 5.00            |



## Mediterranes

|      |                                   | Preis pro Stück |
|------|-----------------------------------|-----------------|
| 3101 | Bruschetta mit Tomaten-Peperonata | 3.30            |
| 3102 | Focaccia mit Antipastigemüse      | 4.00            |
| 3103 | Focaccia mit Parmaschorlen        | 4.30            |
| 3104 | Vitello tonnato im Glas           | 5.00            |
| 3105 | Crostini mit Thon und Basilikum   | 3.80            |
| 3106 | Cherrytomaten-Mozzarella-Spiess   | 3.50            |
| 3107 | Parmesanwürfel mit Rohschinken    | 4.00            |
| 3108 | Grisini mit Rohschinken           | 3.30            |
| 3109 | Mini-Pizzaküchlein                | 3.50            |
| 3110 | Mini-Tiramisu im Glas             | 3.70            |
| 3111 | Mini-Pannacotta im Glas           | 3.30            |



Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



Chinesisches

Preis pro Stück

|      |                                         |      |
|------|-----------------------------------------|------|
| 3501 | Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung   | 3.00 |
| 3502 | Mini-Frühlingsrolle mit Pouletfüllung   | 3.50 |
| 3503 | Fleischbällchen mit Curry-Dip           | 2.50 |
| 3504 | Samosa mit Gemüsefüllung 2 Stk.         | 4.00 |
| 3505 | Black Tiger Krevettenspiess             | 5.70 |
| 3506 | Pouletspiess „Yakitori“ mit Erdnussauce | 4.80 |
| 3507 | Pouletkugel mit Zitronengras            | 3.40 |
| 3508 | Rindfleischbällchen 2 Stk.              | 4.50 |



Japanisches

Preis/500g

|      |                                                    |       |
|------|----------------------------------------------------|-------|
| 3601 | Maki-Mix (Rollen aus Seetang und Reis mit Einlage) | 35.00 |
| 3602 | Sashimi-Mix (dünne Filetstücke von rohem Fisch)    | 55.00 |
| 3603 | Sushi-Mix (roher Fisch mit Reis)                   | 49.00 |
| 3604 | Sushi-Maki-Sashimi-Mix                             | 40.00 |

Orientalisches

Preis pro Stück

|      |                                             |      |
|------|---------------------------------------------|------|
| 3301 | Falafel mit Auberginenpüree und Hummus      | 3.80 |
| 3302 | Tabouleh Salat im Glas                      | 3.50 |
| 3303 | Fattoush Salat im Glas                      | 3.50 |
| 3304 | Couscous Salat im Glas                      | 3.50 |
| 3305 | Blätterteigtasche mit Spinat & Pinienkernen | 3.50 |
| 3306 | Blätterteigtasche mit Käse                  | 3.50 |
| 3307 | Lammspiess orientalische Art                | 5.00 |
| 3308 | Pouletspiess orientalische Art              | 4.00 |
| 3309 | Baklava-Variation (verschiedene Sorten)     | 3.00 |
| 3310 | Dattel mit Mascarpone und Baumnüssen        | 2.80 |



Around the world Package

|                                                    |                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------|
| Falafelschiffchen mit Hummus und Auberginenpüree   | Ab 20 Personen          |
| Bruschetta mit würziger Tomaten-Peperonata         | Preis pro Person: 42.00 |
| Crostini mit Thon, Zwiebeln und Basilikum          | Artikel-Nr. 3800        |
| Tomaten und Mozzarella im Glas mit Balsamicoperlen |                         |
| Samosa mit Gemüsefüllung und Süss-Sauer-Dip        |                         |
| Blätterteigtaschen mit Spinat und Pinienkernen     |                         |
| Pouletspiess mit Erdnuss-Dip                       |                         |
| Rindfleischbällchen mit Curry-Dip                  |                         |
| Tiramisu im Glas                                   |                         |
| Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas              |                         |

Artikel-Nr. 3900

Full-Service-Package

Feierlicher Apéro mit Fingerfood ab 59 CHF pro Person exkl. MwSt.

Das Angebot gilt ab 30 Personen und ist inklusive Buffet, Getränke, Personal, Dekoration, Geschirr, Gläser, Besteck, Stehtische und Küchentechnik. Der Veranstaltungszeitraum ist auf 2 Stunden kalkuliert.

Getränke  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Orangensaft  
Prosecco und Weisswein  
Bier und alkoholfreies Bier

Fingerfood  
Stellen Sie sich aus unserem Fingerfood-Sortiment 8 verschiedene Häppchen Ihrer Wahl zusammen.



Salate

|                                       |                                                          | Preis pro Salat |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|
| 5001                                  | Bunter Blattsalat mit Croûtons                           | 6.00            |
| 5002                                  | Gemischter Salat mit Sprossen                            | 8.50            |
| 5003                                  | Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons                   | 10.50           |
| 5004                                  | Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum                | 10.50           |
| 5005                                  | Cesar Salat mit Sbrinz, Baconbits und Cherrytomaten      | 12.50           |
| 5006                                  | Bunter Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich | 12.50           |
| Speck/Bacon: Schweiz. Lachs: Norwegen |                                                          |                 |



Kalte Vorspeisen

|                                                                                               |                                                                                                            | Preis pro Teller |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 5007                                                                                          | Melonenschiffli mit Rohschinken                                                                            | 10.00            |
| 5008                                                                                          | Hüttenkäse-Avocado-Salat mit Frühlingslauch und Sprossen auf Pumpernickelbrot                              | 13.00            |
| 5009                                                                                          | Fleischpastete mit Sauce Cumberland garniert mit Salatbouquet und Wachtelei                                | 14.00            |
| 5010                                                                                          | Pouletcocktail mit grünem Spargel, Cherrytomaten und italienischer Petersilie                              | 14.00            |
| 5011                                                                                          | Rauchfischmousse mit geriebenem Meerrettich, Blätterteigflöte und Mini Peperoni                            | 15.00            |
| 5012                                                                                          | Lachstatar mit Zitronengras und kandiertem Ingwer im Shotglas mit Kräuterbaguette                          | 15.00            |
| 5013                                                                                          | Krevetten-Cocktail mit Ei, griechische Kapern und Oliven, Thousand Island-Sauce                            | 16.00            |
| 5014                                                                                          | Ceviche vom Lachs mit Avocado, Frühlingslauch, Limette und Koriander                                       | 16.00            |
| 5015                                                                                          | Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum, Cherrytomaten, Rucola, Toast und Butter                              | 17.00            |
| 5016                                                                                          | Rindstatar mit Kapern und Peperoni, Zitronenpesto und Cherrytomaten                                        | 16.00            |
| 5017                                                                                          | Bündner-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Hobelkäse, mariniertem Gemüse, Butter und Ofenbrot | 17.00            |
| 5018                                                                                          | Sushi Rolls mit Lachs, Thon, VEGI Maki Rolls mit Wasabi, Ingwer und Wakame-Salat                           | 17.50            |
| Schinken, Poulet, Rind: Schweiz. Lachs: Norwegen. Krevetten: ASC Vietnam. Thunfisch: Italien. |                                                                                                            |                  |



Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Warme Vorspeisen

|                                                                                |                                                                     | Preis pro Teller |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|
| 5101                                                                           | Spaghetti Pesto, getrocknete Tomaten mit Parmesanchips und Rucola   | 9.00             |
| 5102                                                                           | Gedämpfte Dim-Sum-Teigtaschen mit Gemüsefüllung                     | 13.00            |
| 5103                                                                           | Wan-Tang-Gemüse mit Sesamdip                                        | 13.50            |
| 5104                                                                           | Ravioli mit Rindfleischfüllung an Pestosauce                        | 14.00            |
| 5105                                                                           | Mascarpone-Risotto mit Kräuter- oder Waldpilzen                     | 14.00            |
| 5106                                                                           | Merlanfilet im Kräuter-Eimantel, Tomatensauce und Salzkartoffeln    | 15.00            |
| 5107                                                                           | Mini Pastetli gefüllt mit Steinpilzen an Rahmsauce                  | 15.00            |
| 5108                                                                           | Arancini mit Rindfleischfüllung an Tomaten-Oliven Nozze             | 16.00            |
| 5109                                                                           | Lachstranche pochiert an Safran-Schaumsauce mit Butterreis serviert | 17.00            |
| 5110                                                                           | Sautierte Krevetten auf Spargelragout mit buntem Gemüse             | 17.00            |
| Rindfleisch: Schweiz. Lachs: Norwegen. Merlan: Irland. Krevetten: ASC Vietnam. |                                                                     |                  |

Suppen

|                 |                                    | Preis pro Suppe |
|-----------------|------------------------------------|-----------------|
| 5201            | Bouillon mit Flädli                | 6.00            |
| 5202            | Bouillon mit Sherry und Backerbsen | 6.30            |
| 5203            | Grüncurrysuppe                     | 7.50            |
| 5204            | Brokkolicremesuppe                 | 7.50            |
| 5205            | Spargelrahmsuppe                   | 7.50            |
| 5206            | Aargauer Rüebli-suppe mit Ingwer   | 7.50            |
| 5207            | Champignoncremesuppe               | 8.00            |
| 5208            | Tomatencremesuppe mit Basilikum    | 8.00            |
| 5209            | Nuss-Suppe mit Rahmschaum          | 9.00            |
| 5210            | Parmesan-Zitronensuppe             | 9.00            |
| 5211            | Kürbisrahmsuppe (saisonal)         | 9.00            |
| 5212            | Bündner Gerstensuppe               | 9.00            |
| 5213            | Hummer Bisque                      | 10.00           |
| Hummer: Kanada. |                                    |                 |



# HAUPTSPEISEN



## Vegane & vegetarische Speisen

Preis pro Teller

|      |                                                              |       |
|------|--------------------------------------------------------------|-------|
| 5901 | Penne al Arrabiata                                           | 18.00 |
| 5902 | Gemüse im Tempurateig, süss-saure Sauce, gebratene Nudeln    | 19.00 |
| 5903 | Fregola Sarda mit gebratenem Gemüse und Olivenöl             | 20.00 |
| 5904 | Indische Samosa mit Okra und Daalragout, Basmatireis         | 20.00 |
| 5905 | Getreiderisotto mit mariniertem Tofu                         | 20.00 |
| 5906 | Gemüsepiccata, Tomatensauce und Rieslingrisotto              | 20.00 |
| 5907 | Seitan Zürcher Art mit Rösti, Erbsen und Rüebli              | 21.00 |
| 5908 | Pastetli mit Quornragout mit Waldpilzrahmsauce und Risibisi  | 21.00 |
| 5909 | Gemüse Quinoa mit gebackenen Bananen und Currysauce          | 21.50 |
| 5910 | Geschmortes Ofengemüse mit Süsskartoffel-Strudel             | 22.00 |
| 5911 | Falafel, Hummus-Auberginepüree und Fladenbrot, Fattoushsalat | 22.00 |

Feste feiern wo Sie wollen! Wir liefern unsere Speisen in hygienischen und stabilen Thermo-boxen und/oder Wärme-/Kältewagen. Ob bei Ihnen zu Hause, unter freiem Himmel oder in angemieteten Locations - wir liefern überall hin. Auch für die nötige Infrastruktur können wir sorgen.



## Gerichte mit Fisch

Preis pro Teller

|      |                                                                                           |       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6001 | Felchenfilet sautiert mit zerlassener Butter, Blattspinat und Kräuterkartoffeln           | 29.00 |
| 6002 | Forellenfilet Zuger Art, Kräuterrahmsauce, Haselnuss-Brokkoli und Weisweinrisotto         | 29.00 |
| 6003 | Lachsforelle sautiert mit Provenzal Sauce, sautierte Peperonistreifen mit Fenchel, Bulgur | 29.00 |
| 6004 | Doradenfilet sautiert mit Safransauce, Grilltomate und Couscous                           | 30.00 |
| 6005 | Zanderfilet Müllerin Art, Mandeln, Zitronenecke, Gemüsewürfeln und Wildreis               | 30.00 |
| 6006 | Lachsfilet pochiert mit Basilikumrahmsauce, mediterranes Ofengemüse und Tagliatelle       | 30.00 |
| 6007 | Fischpaella mit Safranreis und mediterranem Gemüse                                        | 31.00 |
| 6008 | Seezungefilet grilliert mit Kräuterbutter, Tomatenragout und Gnocchi                      | 34.00 |

Felche & Forelle: Schweiz. Dorade: Türkei. Zander: Deutschland/Kasachstan. Lachs: Norwegen. Seezunge: Nordatlantik.

## Gerichte mit Rindfleisch

Preis pro Teller

|      |                                                                                                               |       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6101 | Rindsragout Burgunder Art mit Perlzwiebeln, grünen Bohnen und Salzkartoffeln                                  | 25.00 |
| 6102 | Rindsschmorbraten, zweifarbige Karotten und Stampfkartoffeln                                                  | 31.00 |
| 6103 | Rindfleischvogel, Schmorsauce, Rotkraut und Spätzli                                                           | 31.00 |
| 6104 | Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, gegrillte Mini-Zucchini und Kartoffelkroketten                              | 32.00 |
| 6105 | Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Gemüse und Quarkspätzli                                             | 34.00 |
| 6106 | Rindsentrecôte am Stück gebraten, Portweinjus, buntes Gemüse und kleine Kartoffeln                            | 39.00 |
| 6107 | Roastbeef nach englischer Art, Sauce Béarnaise, Mini-Rüebli und Kartoffelgratin                               | 41.00 |
| 6108 | Rindsfilet mit Kräutern am Stück gebraten, Barolojus, begleitet von gratinierten Kartoffeln und buntem Gemüse | 48.00 |



## Gerichte mit Kalbfleisch

Preis pro Teller

|      |                                                                                       |       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6201 | Kalbsvoressen mit Rüebli und Reis                                                     | 28.00 |
| 6202 | Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, buntes Gemüse und Nudeln                 | 32.00 |
| 6203 | Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit Erbsen französische Art & Williamskartoffeln | 33.00 |
| 6204 | Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce und Gnocchipfanne mit italienischem Gemüse        | 35.00 |
| 6205 | Kalbsschmorbraten Mirabellensauce mit Kohlrabi und Trofie liguri                      | 35.00 |
| 6206 | Kalbsschnitzel Wiener Art mit Zitronenecke, zweierlei Bohnen und Bratkartoffeln       | 36.00 |
| 6207 | Cordon bleu vom Kalb, Zitronenscheibe, cremige Zucchini und Röstikroketten            | 38.00 |
| 6208 | Hohrücken am Stück gebraten mit Armagnacsauce, buntem Gemüse und Teigwaren            | 48.00 |
| 6209 | Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Kartoffelgaletten                | 51.00 |
| 6210 | Kalbskaree rosa am Stück gebraten mit Morchelsauce, Gemüse und Kartoffelstrudel       | 51.00 |
| 6211 | Kalbsfilet Bäckchen, zweierlei Saucen, Birnen-Risotto und buntes Gemüse               | 52.00 |

Rind- und Kalbfleisch: Schweiz.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



## Gerichte mit Schweinefleisch

Preis pro Teller

|      |                                                                                                          |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6301 | Schweinsvoressen, Blumenkohl mit Ei und Petersilie, Pilawreis                                            | 25.00 |
| 6302 | Rahmschnitzel mit buntem Gemüse und Nudeln                                                               | 28.00 |
| 6303 | Schweinssteak vom Nierstück an Waldpilzsauce, buntes Gemüse und Gnocchi                                  | 29.00 |
| 6304 | Schweinsschnitzel Peperonisauce, Erbsen und Spätzli                                                      | 29.00 |
| 6305 | Schweinssteak Kräuterbutter mit verschiedenen marinierten Salaten                                        | 30.00 |
| 6306 | Piccata vom Schwein, Tomatensauce mit gegrillten Zucchini und Champignons, Spaghetti                     | 30.00 |
| 6307 | Schweinsbraten gefüllt mit Pfirsich, Schmorfond, gebratene Buurebrotstücken mit Trüffelbutter und Gemüse | 30.00 |
| 6308 | Schweinskaree Aargauer Art, Feldschlösschen Biersauce, zweifarbige Karotten und Kräuterkartoffelstock    | 31.00 |
| 6309 | Grillspieß vom Schwein, Senfrahmsauce, Ofengemüse mit Folienkartoffel und Sourcream                      | 31.00 |
| 6310 | Cordon Bleu vom Schwein, Zitronenecke, mit Bratkartoffeln und Salatschüssel                              | 31.00 |
| 6311 | Schnitzel Saltimbocca, Bratenjus mit Grillgemüse und cremiger Mascarpone-Polenta                         | 32.00 |
| 6312 | Schweinsschnitzel Wiener Art, Zitronenecke, mit karamelierten zweifarbigen Karotten und Baby-Kartoffeln  | 32.00 |
| 6313 | Schweinssteak Hawaii mit Ananas und Raclettekäse überbacken, Bratenjus mit Ofengemüse und Kartoffeln     | 32.00 |
| 6314 | Osso Bucco von der Schweinshaxe in Tomatensugo geschmort, Gemüse der Saison und Schupfnudeln             | 33.00 |
| 6315 | Schweinsfilet Asiatische Art, Hoisinsauce mit Pak Choi und gebratenem Reis                               | 45.00 |
| 6316 | Medaillons vom Schweinsfilet Calvados Art mit buntem Gemüse und Serviettenknödel                         | 45.00 |

Schweinefleisch, Speck und Schinken: Schweiz.

Qualität ist immer ein Zusammenspiel von unterschiedlichen Zutaten: Produkte, die frisch und geschmackvoll sind. Menschen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft ausüben und ein offenes Ohr für die Wünsche der Gäste haben. Und auf beides legen wir sehr viel Wert, denn nur so entsteht beste Qualität. Unsere Produkte werden nach Möglichkeit regional eingekauft. Dabei achten wir auf fachgerechten Anbau und bevorzugen biologische Produkte. Für jeden Anlass stimmen wir die Speisen und Getränke individuell mit Ihnen ab. Eine passende Getränkepauschale kann gerne dazugebucht werden.

Ob traditionelle Schweizer Küche oder asiatisch, orientalisch, mediterran – In unserer Catering-Küche werden leckere Gerichte ganz nach Ihrem Geschmack frisch zubereitet.

## Gerichte mit Lammfleisch

Preis pro Teller

|      |                                                                             |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6401 | Lammhähnchen Orientalische Art, Tomatensauce mit Aubergine und Biryani Reis | 31.00 |
| 6402 | Lammgigot mit Pommery Senfsauce, grüne Bohnen und Safran-Nudeln             | 32.00 |
| 6403 | Lammracks mit Kräutermarinade, Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin          | 39.00 |
| 6404 | Lammentrecôte mit Olivenmark gebraten, Bohnenragout und kleinen Kartoffeln  | 41.00 |
| 6405 | Lammfilet mit Thymian, Baby Zucchini und Venere-Risotto                     | 41.00 |
| 6406 | Lammkoteletten mit Knoblibutter, Grilltomate Provencal und Rotweinrisotto   | 42.00 |

Lammfleisch: Irland/Neuseeland.



HAUPTSPEISEN

NACHSPEISEN



Hochzeit feiern mit festlichem Mobiliar und passender Dekoration - wir haben für jeden Anlass das richtige Equipment!

Gerichte mit Geflügel

|                                                                                                  | Preis pro Teller |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 6501 Pouletbrust süss-sauer, Ananas und Peperoni, Jasminreis                                     | 21.00            |
| 6502 Poulet Curry Bällchen, Linsenragout mit Okraschoten und Naan Brot                           | 24.00            |
| 6503 Pouletbruststreifen mit Sesampanade, buntes Wokgemüse mit Ingwer und gebratener Reis        | 25.00            |
| 6504 Pouletbrust auf Trockentomaten-Risotto und Zucchini                                         | 25.00            |
| 6505 Pouletbrust an Whisky- oder Pilzrahmsauce, Ofengemüse und sautierte Knöpfli                 | 25.00            |
| 6506 Trutenschnitzel Saltimbocca, Kräuterjus mit Fenchel-Gemüse und Feigenrisotto                | 26.00            |
| 6507 Trutenschnitzel mit Cornflakes Panade, BBQ-Sauce mit Kartoffelwedges & Avocado-Tomatensalsa | 26.00            |
| 6508 Maispoularde mit Rosmarin, buntes Gemüse und Tessiner Polenta                               | 27.00            |
| 6509 Sautierte Entenbrust an Honigmarinade, buntes Gemüse und Kartoffelgnocchi                   | 30.00            |

Poulet: Schweiz. Truthahn: Frankreich/Ungarn. Ente: Frankreich.

Dessert

|                                                                    | Preis pro Dessert |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 6601 Mini-Eclairs mit Caramelfüllung                               | 4.00              |
| 6602 Mini-Cremeschnitte                                            | 6.50              |
| 6603 Mini-Nusstorte                                                | 7.00              |
| 6604 Friandises                                                    | 7.00              |
| 6605 Aargauer Rüeblcake                                            | 8.50              |
| 6606 Tiramisu                                                      | 8.50              |
| 6607 Panna Cotta                                                   | 8.50              |
| 6608 Erdbeermousse mit Schokosplittern                             | 9.00              |
| 6609 Joghurt Panna Cotta mit Beerensalat                           | 9.00              |
| 6610 Caramelchöpfli mit Früchten                                   | 9.50              |
| 6611 Zweifarbiges Schokoladenmousse                                | 9.50              |
| 6612 Pistaziencreme                                                | 9.50              |
| 6613 Vanillecreme mit Passionsfrucht                               | 9.50              |
| 6614 Crème Brûlée                                                  | 9.50              |
| 6615 Gebrannte Creme mit Schlagrahm                                | 9.50              |
| 6616 Vanille-Joghurtmousse mit Früchten der Saison                 | 9.50              |
| 6617 Fruchtsalat mit gerösteten Baumnüssen                         | 10.00             |
| 6618 Zuger Kirschtorte                                             | 10.50             |
| 6619 Toblerone Mousse                                              | 10.50             |
| 6620 Gebackene Ananas mit Sesam-Honigsauce                         | 10.50             |
| 6621 Schoggiküchlein mit Vanillemousse                             | 10.50             |
| 6622 Schokoladen-Passionsfruchtschnitte mit Mango-Granatapfelsalat | 10.50             |
| 6623 Apfelstrudel mit Vanillesauce                                 | 10.50             |
| 6624 Tête de Moine mit Weintrauben und Nüssen                      | 12.00             |
| 6625 Käse Variation                                                | 14.00             |



Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



Frühling

Menü

Bunter Frühlingssalat mit glasierten Spargeln, kleinen Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen an hausgemachtem Balsamico Dressing

\*\*\*

Bärlauchcremesuppe mit konfiertem Garnelenspiess

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust an Thymian-Portweinjus, serviert mit Kartoffelgnocchi und geschmorten Frühlingszwiebeln

*Vegi-Alternative:*

*Gebratene Gnocchi-Pfanne mit sautierten Kräuterseitlingen und Artischocken an Tomaten-Basilikumsalsa*

\*\*\*

Joghurt-Vanillemousse mit marinierten Beeren

6701-1 | Drei-Gang Menü | CHF 49  
6701-2 | Vier-Gang Menü | CHF 55

Menü

Süss-saure Spargeln, Brickteig, Seranoschinken, Salatstrauss

*Vegi-Alternative:*

*Süss-saure Spargeln, Brickteig, Parmesan, Salatstrauss*

\*\*\*

Bärlauchsuppe mit Frühlingsmorcheln

\*\*\*

Ravioli, Jakobsmuscheln, Brennessel, Aceto Balsamico

\*\*\*

Kurzgebratenes Rind, Frühlingszwiebeln Ratafija, Fregola Sarda

*Vegi-Alternative:*

*Linsenbratlinge, Frühlingszwiebeln, Tomaten-Basilikum, Fregola Sarda*

\*\*\*

Buttermilch-Limette, Rhabarber, Erdbeeren, Cointreau

6702-1 | Drei-Gang Menü | CHF 62  
6702-2 | Vier-Gang Menü | CHF 68  
6702-3 | Fünf-Gang Menü | CHF 72

Poulet, Schinken, Rindfleisch: Schweiz.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Sommer

Menü

Luftgetrockneter Schinken mit in Portwein getränkten Melonentranchen an einem sommerlichen Kräutersalat

*Vegi-Alternative:*

*Marinierter Fetakäse mit in Portwein getränkten Melonentranchen an einem sommerlichen Kräutersalat*

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Minze

\*\*\*

Am Stück gegartes Rindsentrecôte an Zitronenmelissen-Jus, serviert mit kleinen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüseragout

*Vegi-Alternative:*

*Gebratene Gemüseroulade an Eierschwämmli Sauce, serviert mit kleinen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüseragout*

\*\*\*

Trifle von Kirschen und Quark mit Schokoladenbisquit

6703-1 | Drei-Gang Menü | CHF 58  
6703-2 | Vier-Gang Menü | CHF 64

Menü

Fleischtomate, gebackene Burrata Sommer-Portulak, knuspriges Olivenbruschette

\*\*\*

Mediterrane Melonengazpacho mit Rosenwasserschäum

\*\*\*

Rauchlachstartar-Mango, Kalbstartar-Avocado Brioche, Gemüse-Gelee

*Vegi-Alternative:*

*Hüttenkäse, Mango, Avocado Brioche, Gemüse-Gelee*

\*\*\*

Geschmortes Kalb mit roter Zwiebelchutney, Kalbsmedaillon-Sommertrüffel Kartoffelmousseline, glasiertes Babygemüse

*Vegi-Alternative:*

*Quinoa, Kräutersauce, Kartoffelmousseline, glasiertes Babygemüse*

\*\*\*

Limoncello-Weisses Schokoladenmousse, Himbeere, Pistazie

6704-1 | Drei-Gang Menü | CHF 65  
6704-2 | Vier-Gang Menü | CHF 72  
6704-3 | Fünf-Gang Menü | CHF 82

Schinken, Rind- und Kalbfleisch: Schweiz.  
Lachs: Norwegen.



Herbst

Menü

Anis-Lachs auf  
Fenchel-Orangensalat, serviert mit  
Nüsslisalat und Walnüssen  
\*\*\*  
Kürbis-Koriandercremesuppe  
mit schwarzem Sesam  
\*\*\*  
Rosa gebratene Rehhuft an seinem Jus  
serviert auf geschmortem Rahmwirsing  
und Sesamknödel  
*Vegi-Alternative:*  
*Gebratener Semmelknödel*  
*an Waldpilzrahmsauce und*  
*geschmortem Rahmwirsing*  
\*\*\*  
Ristretto Panna Cotta mit marinierten  
Gewürz-Feigen

6705-1 | Drei-Gang Menü | CHF 59  
6705-2 | Vier-Gang Menü | CHF 66

Menü

Konfierter Lachs, Äpfel-Gurken-Salat,  
Pfifferlinge  
\*\*\*  
Kürbis-Zitronengrassuppe, Kürbiskerne,  
Koreander  
\*\*\*  
Ravioli, gefüllt mit Rindfleisch, glasierte  
Tomaten und Parmesanscheiben  
*Vegi-Alternative:*  
*Ravioli, Blumenkohl, glasierte Tomaten,*  
*Parmesanscheiben*  
\*\*\*  
Rehrücken, Wirsing, Rotkohl, Marroni,  
Thymianpizokel  
*Vegi-Alternative:*  
*Wirsing, Rotkohl,*  
*Marroni, Thymianpizoke*  
\*\*\*

Ristretto-Panna Cotta, glasierte Feigen  
Rosmarin, Hüppe

6706-1 | Drei-Gang Menü | CHF 60  
6706-2 | Vier-Gang Menü | CHF 66  
6706-3 | Fünf-Gang Menü | CHF 74

Winter

Menü

Waldpilz-Frischkäse Tatar, verfeinert mit  
Kräutern an marinierten Trauben und  
kleinem, winterlichen Salat  
\*\*\*  
Rotkohl-Kokoscremesuppe  
\*\*\*  
In Merlot geschmorter  
Rindsschulterbraten an seinem Jus,  
serviert mit cremiger Mascarponepolenta  
und glasiertem Wurzelgemüse  
*Vegi-Alternative:*  
*Glasiertes Wurzelgemüse auf cremiger*  
*Mascarponepolenta mit geschmortem*  
*Rosenkohl*  
\*\*\*  
Lebkuchenmousse an Zimt-Zwetschgen  
und Vanillerahm

6707-1 | Drei-Gang Menü | CHF 55  
6707-2 | Vier-Gang Menü | CHF 61

Menü

Waldpilze, Brie, Trauben, Nüssli, Kerne  
\*\*\*  
Heusuppe, Crème Fraîche,  
Trockenfleisch, Lauch  
\*\*\*  
Jakobsmuschel, Speck,  
Pastinakenpüree, Nelken  
\*\*\*  
Geschmortes Rind, Dörrzwetschgen,  
Bramata-Polenta, glasiertes  
Wurzelgemüse  
*Vegi-Alternative:*  
*Glasiertes Wurzelgemüse,*  
*Dörrzwetschgen, Bramata-Polenta,*  
*geschmorter Rosenkohl*  
\*\*\*  
Lebkuchenmousse, caramelisierte  
Marroni, Vanilleespuma, Estragon

6708-1 | Drei-Gang Menü | CHF 60  
6708-2 | Vier-Gang Menü | CHF 66  
6708-3 | Fünf-Gang Menü | CHF 74

Lachs: Norwegen.  
Reh- und Rindfleisch (Brasato): Schweiz.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

Rindfleisch (Trockenfleisch), Speck: Schweiz.



Mineral & Softdrinks

|      |                           | 0.33 l | 0.5 l/PET | 0.8 l |
|------|---------------------------|--------|-----------|-------|
| 2001 | Arkina ohne Kohlensäure   | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2002 | Rhazünser mit Kohlensäure | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
|      |                           | 0.33 l | 0.5 l/PET | 1 l   |
| 2003 | Coca-Cola                 | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2004 | Coca-Cola Zero            | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2005 | Fanta Orange              | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2006 | Ice Tea Lemon             | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2007 | Ice Tea Peach             | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2008 | Apfelschorle              | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2009 | Süessmost                 | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2010 | Rivella Blau              | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2011 | Rivella Rot               | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
| 2012 | Orangensaft               | 4.00   | 4.00      | 10.00 |
| 2013 | Sprite                    | 4.00   | 4.00      | 8.00  |
|      |                           | 0.2 l  | 0.5 l/PET | 1 l   |
| 2014 | Schweppes Bitter Lemon    | 5.00   | 7.00      | 10.00 |
| 2015 | Schweppes Ginger Ale      | 5.00   | 7.00      | 10.00 |
| 2016 | Schweppes Tonic           | 5.00   | 7.00      | 10.00 |

Warme Getränke

|      |                     |      |
|------|---------------------|------|
| 2101 | Kaffee              | 4.00 |
| 2102 | Espresso            | 4.00 |
| 2103 | Tee, diverse Sorten | 4.00 |
| 2104 | Heisse Schokolade   | 5.00 |
| 2105 | Glühwein            | 6.00 |
| 2106 | Punsch              | 6.00 |

Prosecco, Wein & Bier

|      |                                   |        |          |
|------|-----------------------------------|--------|----------|
| 2201 | Prosecco                          | 0.75 l | 30.00    |
| 2202 | Champagner                        | 0.70 l | ab 60.00 |
| 2203 | Schaumweine alkoholfrei           | 0.75 l | ab 25.00 |
| 2204 | Weissweine                        | 0.75 l | ab 25.00 |
| 2205 | Rotweine                          | 0.75 l | ab 25.00 |
| 2206 | Regionale Weissweine              | 0.50 l | ab 25.00 |
| 2207 | Regionale Rotweine                | 0.50 l | ab 25.00 |
| 2208 | Zapfengeld für mitgebrachte Weine | 0.75 l | 25.00    |
| 2209 | Bier                              | 0.33 l | 4.50     |
| 2210 | Bier alkoholfrei                  | 0.33 l | 4.50     |

Begrüssungs-Cocktails

|      |                                                                               |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2301 | Granatapfel-Cocktail (Prosecco, Granatapfel-Sirup, Mineral, Granatapfelkerne) | 7.00 |
| 2302 | Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineral, Orange)                             | 7.00 |
| 2303 | Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Pfefferminze, Limette)          | 7.00 |
| 2304 | Inge (Prosecco, Ingwersirup, Mineral, frischer Ingwer)                        | 7.00 |

Alkoholfrei Cocktails:

|      |                                                                            |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------|------|
| 2305 | Granatapfel-Cocktail (Citro, Granatapfel-Sirup, Mineral, Granatapfelkerne) | 7.00 |
| 2306 | Waldi (Waldmeistersirup, Tonic, Mineral, Pfefferminze)                     | 7.00 |

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



Möbiliar

|                                                                                     | Preis pro Stück |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8101 Bistrotisch / Stehtisch silber Ø 60 cm                                         | 15.00           |
| 8102 Bistrotisch / Stehtisch klappbar, weiss/grau Ø 80 cm                           | 18.00           |
| 8103 Tisch rechteckig 1.60 m x 0.80 m                                               | 22.00           |
| 8104 Bankett-Tisch rund, Ø 1.60 m                                                   | 30.00           |
| 8105 Bankett-Tisch rund, Ø 1.80 m                                                   | 32.00           |
| 8106 Buffet-Tisch klappbar 1.00 m x 0.80 m                                          | 30.00           |
| 8107 Klappstuhl                                                                     | 6.00            |
| 8108 Bankettstuhl                                                                   | 12.00           |
| 8109 Festbank-Garnitur 3-teilig (1 Tisch 2.20 m x 0.5 m & 2 Bänke)                  | 25.00           |
| 8110 Sitzlounge-Garnitur 6-teilig (2 Sofa, 2 Sessel, 2 Tische) inklusive Sitzkissen | 80.00           |



Besteck

|                                     | Preis pro Stück |
|-------------------------------------|-----------------|
| 8601 Vorspeisenbesteck: Gabel       | 0.60            |
| 8602 Vorspeisenbesteck: Messer      | 0.60            |
| 8603 Suppenlöffel                   | 0.60            |
| 8604 Hauptgangbesteck: Gabel        | 0.60            |
| 8605 Hauptgangbesteck: Messer       | 0.60            |
| 8606 Dessertbesteck: Dessert Gabel  | 0.50            |
| 8607 Dessertbesteck: Dessert Löffel | 0.50            |
| 8608 Kaffeelöffel                   | 0.40            |
| 8609 Espressolöffel                 | 0.40            |



Gläser

|                         | Preis pro Stück |
|-------------------------|-----------------|
| 8801 Wasserglas         | 0.90            |
| 8802 Prosecco-/Sektglas | 0.90            |
| 8803 Weissweinglas      | 0.90            |
| 8804 Rotweinglas        | 0.90            |
| 8805 Bierglas (Stange)  | 1.00            |
| 8806 Long Drink Glas    | 1.20            |
| 8807 Cocktailglas       | 1.20            |
| 8808 Whiskyglas/Tumbler | 1.20            |
| 8809 Schnaps-/Shotglas  | 0.90            |
| 8810 Rakiglas           | 0.90            |
| 8811 Glaskaraffe        | 3.00            |



Textilien

|                                                                      | Preis pro Stück |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8301 Stoff-Husse für Bistrotisch / Stehtisch Ø 80 cm                 | 7.00            |
| 8302 Stoff-Husse für Bankettstuhl, weiss                             | 7.00            |
| 8303 3-teiliges Stoff-Hussenset für Bierzeltgarnitur, weiss          | 12.00           |
| 8304 Baumwolltischdecke diverse Grössen, weiss                       | ab 22.00        |
| 8305 Baumwolltischdecke für runde Tische, weiss                      | ab 26.00        |
| 8306 Stoff-Mundserviette weiss 40 x 40 cm                            | 1.50            |
| 8307 Papier-Tischtuch Evoline weiss, wasserabweisend 1.27 m x 2.20 m | 6.00            |
| 8308 Stoff-Skirting (Buffetschürze) weiss inkl. Befestigung          | 35.00           |

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung

Alle Mietpreise verstehen sich inklusive Endreinigung. Die Rückgabe erbitten wir frei von Speiseresten, vorge-spült und in den dafür vorgesehenen Transportkisten bzw. Gläser-Racks.



Geschirr

|      |                                                           | Preis pro Stück |
|------|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| 8701 | Apéroteller mit Glashalter aus Porzellan, weiss, Ø 20 cm  | 0.60            |
| 8702 | Vorspeisen-/Dessertteller aus Porzellan, weiss, Ø 20 cm   | 0.70            |
| 8703 | Vorspeisenteller Salatschüssel, Porzellan, weiss, Ø 16 cm | 0.80            |
| 8704 | Henkel-Suppentasse mit Unterteller, Porzellan, weiss      | 0.60            |
| 8705 | Suppenteller Porzellan, weiss, Ø 28.8 cm                  | 0.90            |
| 8706 | Hauptgangteller Porzellan, weiss, Ø 29 cm                 | 0.90            |
| 8707 | Pastateller, weiss, Ø 27 cm                               | 0.90            |
| 8708 | Kaffeetasse mit Unterteller, Porzellan, weiss             | 0.80            |
| 8709 | Espressotasse mit Unterteller, Porzellan, weiss           | 0.80            |

Tisch-Dekoration - auf Anfrage

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| 8201 | Stoff-Tischläufer, diverse Farben, je 2 m                |
| 8202 | Dunicel-Tischläufer, diverse Farben/Muster, 40 cm x 24 m |
| 8203 | Dunicel-Tischband, diverse Farben/Muster, 15 cm x 20 m   |
| 8204 | Glas-Blumenvase Patisserie Ø 10 cm                       |
| 8205 | Glas-Blumenvase Weinkaraffe 1 dl                         |
| 8206 | Glas-Blumenvase oval                                     |
| 8207 | Glas-Blumenvase eckig                                    |
| 8208 | Frischblumen-Deko für kleine Vase (ca. 2-3 Blumen)       |
| 8209 | Frischblumen-Deko für grosse Vase (ca. 4-8 Blumen)       |
| 8210 | Kerzenhalter Glas für Stabkerzen                         |
| 8211 | Kerzenhalter Glas für Teelichte                          |
| 8212 | Kerzenhalter Metall (Silber) für Teelichte               |
| 8213 | Stabkerze, diverse Farben                                |
| 8214 | Glas-Windlicht Rot oder Orange                           |



Aller-Leih-nützlich

|      |                                             | Preis pro Stück |
|------|---------------------------------------------|-----------------|
| 8901 | Bierzapfanlage exkl. Bierfass               | 160.00          |
| 8902 | Gasgrill inkl. Grill-Gitter und Grill-Blech | 60.00           |
| 8903 | Gasflasche für Gasgrill                     | 40.00           |
| 8904 | Grillzange                                  | 5.00            |
| 8905 | Chaving Dish inkl. Brennpaste               | 25.00           |
| 8906 | Tellerrechaud für 100 Teller                | 60.00           |
| 8907 | Wärmelampe einzeln                          | 15.00           |
| 8908 | Wärmelampe doppelt                          | 55.00           |
| 8909 | Kaffeemaschine                              | 60.00           |
| 8910 | Fahrbare Cocktail-Bar                       | 350.00          |
| 8911 | Bain Marie GN 1/1                           | 30.00           |
| 8912 | Bain Marie GN 2 x 1/1 Wagen                 | 60.00           |
| 8913 | Tablar rund, schwarz                        | 5.00            |
| 8914 | Brotkorb rund, silberfarben                 | 4.00            |
| 8915 | Buffetzange, silberfarben                   | 4.00            |
| 8916 | Feuerschale mit 20kg Holz                   | 70.00           |
| 8917 | 10kg Holz für Feuerschale                   | 10.00           |

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.

# PERSONAL

## Personal

Preis pro Person & Stunde

|      |                               |       |
|------|-------------------------------|-------|
| 7101 | Servicepersonal               | 48.00 |
| 7102 | Koch oder Köchin              | 52.00 |
| 7103 | Bankett-/Veranstaltungsleiter | 65.00 |
| 7104 | Auf-/Abbau-/Logistikpersonal  | 48.00 |
| 7105 | Abwasch-/Reinigungspersonal   | 45.00 |
| 7106 | Allrounder                    | 45.00 |



Für Personal entstehen ggf. Sonn- und Feiertagszuschläge. Die Mindesteinsatzzeit ohne An- und Abfahrten beträgt 4 Stunden. Auf Wunsch können auch Reinigungskräfte, Dekorationspersonal und Securitypersonal von uns gestellt werden. Unser Personal ist professionell geschult und zeitlich flexibel. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der Personaleinsatzplanung.

Alle Preise in CHF exklusive MwSt., exklusive Lieferung & Abholung.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unserer Verträge und regeln das Vertragsverhältnis zwischen dem Veranstalter (Auftraggeber, nachfolgend „VA“) und der ZARAZ Gastronomie (Caterer, nachfolgend „ZARAZ“).

## 1. Geltungsbereich

Die AGB gelten für Verträge über Lieferungen und Dienstleistungen, die zur Durchführung von Anlässen aller Art vom VA bei ZARAZ bestellt werden.

## 2. Zustandekommen des Vertrages

Gestützt auf die Angaben des VA erstellt ZARAZ ein detailliertes Angebot betreffend der zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Das Angebot ist weder für den VA noch für ZARAZ verbindlich. Das Erstellen der ersten zwei Angebote erfolgt kostenlos. Änderungswünsche können vom VA vor der schriftlichen Zusage des Angebots angebracht werden. Wünscht der VA ein drittes detailliertes Angebot, wird eine Aufwandspauschale von CHF 200.00 erhoben, welche sowohl bei Zustandekommen als auch bei nicht Zustandekommen der Catering-Dienstleistungen in Rechnung gestellt wird. Ein beidseitig verbindlicher Vertrag kommt zustande, sobald der VA per E-Mail die definitive Zusage für das Angebot erteilt und von ZARAZ die Auftragsbetätigung erhalten hat.

## 3. Infrastruktur beim Veranstalter

Der VA oder die von ihm beauftragte Person ist verantwortlich, dass am Ort des Anlasses die für den zu organisierenden Anlass üblichen Installationen (insbes. Wasser, Strom etc.) gebrauchsfähig zur Verfügung stehen und dass der Ort über eine genügende Zufahrt verfügt. Er ist verpflichtet, ZARAZ spätestens bis zur schriftlichen Auftragsbestätigung (Ziffer 2) zu informieren, falls und inwieweit dies nicht der Fall sein sollte.

## 4. Gemietete Infrastruktur

ZARAZ stellt in Absprache mit dem VA die komplette Infrastruktur für Auswärtsanlässe zur Verfügung. Zelte, Mobiliar, Geschirr und sonstige benötigte Materialien, welche von ZARAZ dazu gemietet werden müssen, werden dem VA vollumfänglich in Rechnung gestellt. Falls vonseiten ZARAZ elektrische Geräte für das Catering mitgebracht werden, ist der VA dafür verantwortlich, dass die vorgegebenen elektrischen Anschlüsse vorhanden sind. Die elektrischen Zuleufe und Spannungen müssen eingehalten werden.

## 5. Verlust/Beschädigung von Material

Wird vonseiten ZARAZ Infrastruktur gestellt (Gläser, Geschirr, Besteck, Tischdecken usw.), ist der VA dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Beschädigungen oder Verluste gehen zu Lasten des VA und werden in Rechnung gestellt.

## 6. Zufahrt und Parken

Der VA muss ZARAZ rechtzeitig darüber informieren, falls eine Zufahrt erswert ist oder eine Zufahrtsbewilligung vonseiten ZARAZ eingeholt werden muss. Die Sicherstellung eines Parkplatzes oder eines Umschlagplatzes (je nach Grösse des Caterings) muss vonseiten des VA garantiert sein.

## 7. Lieferzeiten

ZARAZ verpflichtet sich, die auf dem Angebot notierten Lieferzeiten einzuhalten. Wird ein Cateringauftrag durch Verkehrsüberlastungen und Staus verspätet geliefert, kann keine Reduktion des Rechnungsbetrags geltend gemacht werden.

## 8. Reinigung und Entsorgung

Die Reinigung des Inventars und des Materials gemäss Ziffer 4 wird von ZARAZ übernommen. Für die Reinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten und des in den Räumen vorhandenen Mobiliars ist der VA verantwortlich, ebenso für die Abfallentsorgung.

## 9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist ZARAZ zuständig. ZARAZ ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung von ZARAZ. ZARAZ übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem VA entstehen aus den Vereinbarungen von ZARAZ mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

## 10. Versicherung

Der VA ist verantwortlich, dass die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird. Bewilligungen, Konzessionen, SUISA- Gebühren und jede andere Art von Lizenzen besorgt der VA auf eigene Kosten und hat alle damit verbundenen Auflagen zu tragen.

## 11. Teilnehmerzahl

Mit der Erteilung des Auftrages hat der VA die voraussichtliche Teilnehmerzahl mitzuteilen. Der VA meldet per Mail bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass die Anzahl der definitiv am Anlass teilnehmenden Personen. Dem VA wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

## 12. Annullationen

Annullationen von bestätigten Aufträgen sind ZARAZ schriftlich per E-Mail an [info@zaraz.ch](mailto:info@zaraz.ch) mitzuteilen. Wird das Catering durch den VA annulliert, verrechnet ZARAZ einen Prozentsatz der Auftragssumme:

20 Tage bis 15 Tage vor dem Anlass: 30%

14 Tage bis 10 Tage vor dem Anlass: 50%

9 Tage bis 4 Tage vor dem Anlass: 80%

Bis 3 Tage vor dem Anlass: 100%

Wird ein Teilbereich des Auftrags z.B. Getränkebestellung kurzfristig (1 Woche vor dem Anlass) storniert, wird eine Umtriebs-Entschädigung je nach Aufwand bis maximal CHF 250.- erhoben.

## 13. Vertragsrücktritt durch ZARAZ

Im Falle höherer Gewalt, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung einer allfällig vereinbarten Vorauszahlung ist ZARAZ berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. ZARAZ kann ausserdem vom Vertrag zurücktreten, sofern begründeter Anlass zur Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht. Der VA hat in diesen Fällen keinen Anspruch auf Schadenersatz.

## 14. Zahlungsbedingungen

Rechnungen werden von ZARAZ nach dem jeweiligen Anlass gestellt und sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne Abzüge zu begleichen. Bereits geleistete Anzahlungen werden in der Schlussrechnung berücksichtigt.

## 15. Anzahlungen

ZARAZ behält sich das Recht vor, bei der Buchung eine Anzahlung zu verlangen. Hierfür gelten folgende Anzahlungskonditionen:

Hochzeit: 20% der Auftragssumme

Sonstige Feierlichkeit: 50% der Auftragssumme

Ausländische Rechnungsadresse: 100% der Auftragssumme

Kommt der VA mit der Anzahlung in Verzug, ist ZARAZ gemäss Ziffer 12. dieser AGB zu einem Vertragsrücktritt berechtigt. Bei einer Stornierung des Anlasses wird die Anzahlung an die Annullationsrechnung angerechnet.

## 16. Mahngebühren und Verzugszins

Muss aufgrund einer nicht bezahlten Rechnung eine Mahnung (Zahlungserinnerung) erstellt werden, wird für die Umtriebe einer ersten Mahnung eine Mahngebühr in Höhe von CHF 20.00 erhoben. Bei einer zweiten Mahnung entstehen Mahnkosten in der Höhe von CHF 40.00. Falls die Rechnung nach der zweiten Mahnung immer noch nicht beglichen wurde, wird die Betreibung eingeleitet.

## 17. Höhere Gewalt

ZARAZ behält sich das Recht vor, im Falle von höherer Gewalt (Pandemie, Erdbeben, Brand, Demonstrationen etc.) von diesem Vertrag zurückzutreten.

## 18. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Auf Reservationsvereinbarungen samt AGB und allfälligen Zusatzvereinbarungen sowie auf die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Differenzen ist Rheinfelden (Schweiz).

Rheinfelden, 1. Juli 2026





# ZARAZ

Gastronomie



Im Waldhof 4 | 4310 Rheinfelden

+41 (0)61 831 51 51

[www.zaraz.ch](http://www.zaraz.ch)

[info@zaraz.ch](mailto:info@zaraz.ch)



Frisch. Vielfältig. Geschmackvoll.  
- Wir sind Ihr zuverlässiger Partner!

Broschüre Catering-Angebot ©2026

Inhalt: Araz Abram, Uwe Quosdorf

Text, Gestaltung & Layout: Christine Marinelli-Oertig

Fotos: [stock.adobe.com](https://stock.adobe.com) / ZARAZ Gastronomie