

CATERINGANGEBOT

Restaurant Scintilla

Oktober 2023

Eurest
eine Marke der Compass Group

WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen.

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Kantine oder in den diversen Seminarräumen. Zu den gewohnten Fabrik- und Restaurant-Öffnungszeiten.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

IHRE KONTAKTPERSON

Frank Thon
Betriebsleiter

Eurest / Restaurant Scintilla
Talstrasse 1
3924 St. Niklaus
Tel.: +41 27 955 12 91
scintilla@eurest.ch
www.eurest.ch/scintilla



DEKLARATIONEN

Vegan

Vegetarisch

Glutenarm

Laktosearm

Fisch

Meeresfrüchte

Schwein

Saisonal

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **vegan** oder **vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.



Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder. Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den Bildern aussehen.

FRÜHSTÜCK

Frühstück ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Einfaches Frühstück	pro Person	14.80
Frischer Kaffee oder Tee		
Orangensaft		
Frisches Gipfeli oder knuspriges Brötchen		
Saisonale Frucht		
Diverse Joghurts		
Walliser Frühstück	pro Person	20.80
Frischer Kaffee oder Tee		
Orangensaft		
Walliser Roggenbrot		
Käseauswahl		
Trockenfleisch und luftgetrockneter Speck		
Diverse Joghurts		

Die Combos können auf Wunsch mit den unten stehenden Add-Ons ergänzt werden.

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.40
Knusprige Weggli, Semmeli	pro Stück	1.40
Saisonale Frucht	pro Stück	1.50
Diverse Joghurts	pro Stück	1.50
Butter-und Konfitüren-Variation	pro Person	1.20

SÜSSES

Schoggigipfeli	pro Stück	3.00
Muffins	pro Stück	3.00
Chocolate-Vanilla, Lemon Meringue, Salted Caramel, Apple-Cinnamon, Blueberry		
Ovo Crunch Roll	pro Stück	3.00

SANDWICHES

Sandwiches ab 10 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
Klassisch		
Schinken-Sandwich	pro Stück	3.50
Salami-Sandwich	pro Stück	3.50
Fontalkäse-Sandwich	pro Stück	3.50
Deluxe		
Roastbeef-Sandwich	pro Stück	4.50
Rindfleisch-Salami-Sandwich	pro Stück	4.50
Thon-Sandwich	pro Stück	4.50
Trutenbrust-Sandwich	pro Stück	4.50

COFFEE BREAK

Coffee break ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Swiss Break	pro Person	10.80
Frischer Kaffee oder Tee		
Orangensaft		
Süssgebäck, assortiert		
Saisonaler Früchtekorb		



APÉRO – VARIANTEN

Apéro-Variationen ab 10 Personen bestellbar	Menge	Preis in CHF
Kleines Walliser Apéro Roggenbrotziegel mit Hobelkäse	pro Person	14.50
Mittleres Apéro Schinkengipfeli Mini-Chäschüechli Gemüsedip Antipasti	pro Person	17.50
Grosses Walliser Apéro Apéro-Platte mit Trockenfleisch Luftgetrockneter Speck Hauswurst Hobelkäse Essiggemüse Butter Roggenbrot	pro Person	27.80
Mini Apéro Chips und Nüssli	pro Person	4.00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, PET	5 dl	2.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Glas	1 l	6.00
Säfte		
Orangensaft	1 l	6.50
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	4.5 dl	2.20
Fanta Mango	4.5 dl	2.20
Icetea Zitrone / Pfirsich	5 dl	2.20
Rivella rot / blau	5 dl	2.20
Ramseier Apfelschorle	5 dl	2.20
Focus Water / Vitamin Well	5 dl	3.20
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	2.50
Kaffee		
Kaffee	pro Tasse	2.50
	1 l	7.50
Cappuccino	pro Tasse	3.00
Café Latte	pro Tasse	3.00
Espresso	pro Tasse	2.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Flaschen.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3 dl	3.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	3.90
Weisswein		
Johannisberg	0.5dl	27.00
Rotwein		
Pinot Noir	7.5 dl	36.00
Zapfengeld für alle von Ihnen mitgebrachten Flaschen	pro Flasche	12.00

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Flaschen.



ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Lieferpauschale		
Für Lieferungen in Sitzungsräume, Büros, in grossen Gebäuden oder über den Campus, ohne Servicepersonal, verrechnen wir zur Deckung unseres Aufwands eine Lieferpauschale.	pauschal	10.00
Zuschläge		
Expresszuschlag* Getränke und Kioskartikel	pauschal	20.00
Expresszuschlag* Frischprodukte aus der Küche	pauschal	45.00
Kleinmengenzuschlag bei Lieferungen unter CHF 20.00 Warenwert	pauschal	10.00

Bei Abholung wird dieser Zuschlag nicht erhoben.

Personalkosten		
Anlassleiter / Küchenchef	pro Stunde	65.00
Service / Köche	pro Stunde	49.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Geschirr- und Materialmiete (nur für Bestellungen ohne Essen und Getränke)

Teller, Tassen	pro Stück	2.00
Gläser	pro Stück	3.00
Besteck (Messer, Gabel, Löffel)	pro Stück	3.00

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Bitte informieren Sie sich über unsere vollständigen Catering AGBs unter diesem Link.

** bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit*