



CATERINGANGEBOT

Kaserne

Januar 2025



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. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

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

Michael A. Behling

Betriebsleiter

Eurest / Kaserne
Restaurants Treff_Punkt und
Time Out der Mannschaftskaserne Bern
Papiermühlestrasse 13b & 15
3000 Bern 22

kaserne@eurest.ch

www.eurest.ch/kaserne





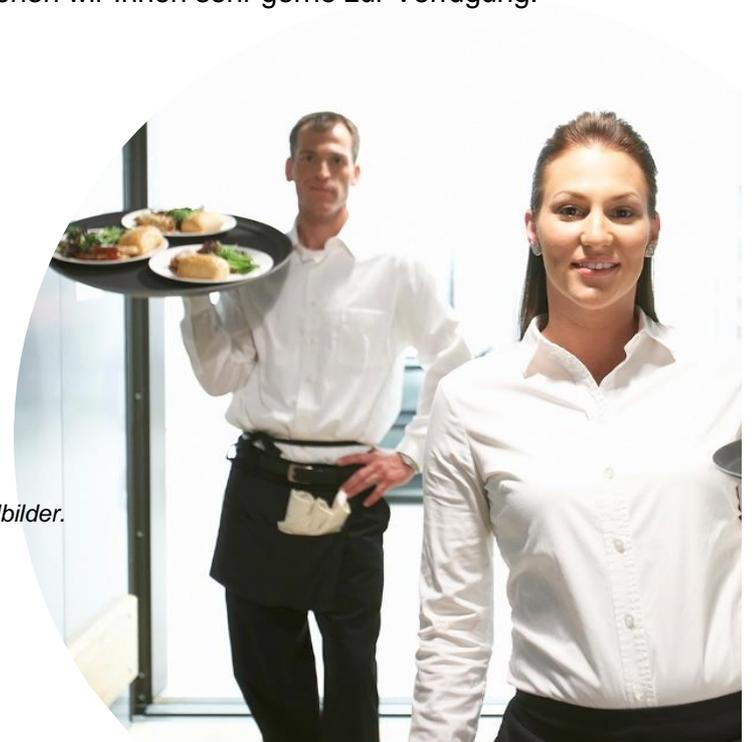
DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

Wenn nichts anderes deklariert ist, servieren wir Schweizerfleisch.

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.*



COFFEE BREAK

Coffee break ab 10 Personen bestellbar

Menge Preis in CHF

Stellen Sie Ihre Kaffeepause selber zusammen

Ein frischer Kaffee	☺	Tasse	3.50
oder Tee		Tasse	3.00
Mineralwasser		Liter	6.00
Mineralwasser PET		0.5 Liter	3.00
Orangensaft		Liter	7.50
Orangensaft Tetra		0.25 Liter	2.50
Gipfeli assortiert		Stück	1.90
Kleinbrote assortiert		Stück	1.90
Süssgebäck assortiert		Stück	3.10
Assortierte Süswaren		Stück	2.50
Saisonale Früchte assortiert	🍓	Stück	1.80

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS ☺

Frühstück ab 10 Personen bestellbar

Menge Preis in CHF

Buttergipfeli		pro Stück	1.90
Laugengipfeli		pro Stück	1.90
Rusticogipfeli		pro Stück	1.90
Weggli, Mütschli		pro Stück	1.90
Früchte-, Quinoa-, Sonnenblumen-, Holzofenbrötli		pro Stück	1.90
Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping im Glas		pro Stück	2.30
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	☺ 🍓	pro Stück	3.00
Fruchtsalat im Glas	☺	pro Stück	3.00
Butter und Konfitüre		pro Person	1.80

Möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.





SANDWICH-BAR

Sandwiches ab 10 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge

Preis in CHF



Mini Sandwiches



pro Person

3.00

Laugenbrötchen

gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Premium



pro Stück

4.50

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne



Midi Sandwiches



pro Person

6.50

Mütschli

gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Premium



pro Stück

7.50

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne



Maxi Sandwiches



pro Person

8.50

Parisetten (ca. 18cm)

gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

Premium



pro Stück

9.50

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne



Kleine Apéro Sandwiches



pro Person

8.90

(3 mini Sandwiches pro Person)

Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Buri
gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse
oder gegrilltem Gemüse

Premium



pro Person

13.00

(3 mini Sandwiches pro Person)

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch, Brie mit Birne



Steinofenbaguette, 52cm

(reicht für ca. 6 Personen)

Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten



pro Stück 24.50

Wahlweise auch mit veganer Füllung

pro Stück 28.50

(Avocado mit weissen Bohnen, Antipasti, Räuchertofu und Hummus)

Gefülltes Parisetto, 57 cm

(reicht für ca. 6 Personen)

Ofenlanges Parisetto gefüllt mit einer variation ausThon, Käse, Antipasti Gemüse und Tomaten/Mozzarella oder aus Schinken, Salami und Fleischkäse,



pro Stück 28.50

Focaccia

gefüllt mit Falafel und Tzaziki
garniert mit reichlich Salat



pro Stück 12.00

gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten,
Gurken und Radieschen

pro Stück 17.00

gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce,
Salat und Tomaten

pro Stück 15.00

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse und Basilikum



pro Stück 13.00

APÉRO – VARIANTE SWISS MILITARY

Swiss Military Apéro

ein Stück Schinkengipfeli
ein Stück Chäschüechli
zwei Stück mini pocket-pie Mexican Beef
zwei Stück mini Sandwiches
ein Stück Tomaten-Mozzarella Spiess
ein Stück Frucht Spiess
ein Glas Mineralwasser oder Orangensaft (1,5 dl)
ein Glas Riesling oder Pinot Noir (1 dl)

pro Person 27.50



APÉRO – VARIANTEN

Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar

Z'Chline Apéro



Chips und Nüssli

Kleine Apéro Sandwiches assortiert

(3 Stück pro Person)

Party Schinkengipfeli

(1 Stück pro Person)

Chäschüechli

(1 Stück pro Person)

Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce

(1 Stück pro Person)

Fruchtsalat im Glas



(1 Stück pro Person)

Menge Preis in CHF
pro Person 18.50

Swiss Apéro



Baguette Sandwich, 57 cm, geschnitten

mit Schinken, Salami, Käse, Ei und Thon, Tomaten, Gurken und Salat

Kleine Pizza

(vegetarisch, 1 Stk pro Person)

Tomaten Mozzarella Spiess, mariniert

(1 Stück pro Person)

Midi Cheeseburger (Rindfleisch, CH)

(1 Stück pro Person)

Anti Pasti Platte mit frischem Brot

(vegetarisch)

pro Person 25.00

Kasernen Apéro



Mini Pocket-Pie Mexican Beef

(2 Stück pro Person)

Momo Tom Kha Gai Style (Planted)

(2 Stück pro Person)

Gebackene Shrimps mit Dip Sauce

(1 Stück pro Person)

Asiatischer Nudelsalat im Glas

(1 Stück pro Person)

Antipasti Spiessli

(1 Stück pro Person)

Grissini mit Rohschinken

(1 Stück pro Person)

Mini Flammkuchen Elsässerart

(1 Stück pro Person)

pro Person 29.00





APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Käse Platte

(100g Käse pro Person)



Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

11.50



Fleisch Platte

(100g Fleisch pro Person)



Schinken (20g), Landjäger (20g), Salami (20g), Fleischkäse (20g), geräucherte Trutenbrust (DE, 20g), garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

13.50



Vegane Platte

(200g pro Person)



Pita Brot mit Hummus, Edamame, Oliven, Dörrtomaten und Falafel

pro Person

15.50



Mezze Platte

(200g pro Person)



Pita Brot mit Baba Ganoush, Hummus, Poulet Spiesse (HU), gefüllte Peperoni, Zucchini Röllchen, Feta Spinat Salat, Tabbulée und Datteln im Speckmantel

pro Person

18.50



APÉRO – WARMER HÄPPCHEN

<i>Apéro Warme Häppchen ab 20 Personen/Portionen bestellbar</i>		Menge	Preis in CHF
Gemüsestrudel	Ⓢ	pro Person	3.10
Chäschüechli	Ⓢ	pro Stück	3.80
Mini Quiche «mediterrane»	Ⓢ	pro Stück	3.10
Momo Tom Kha Gai Style (Planted)		pro Stück	2.90
Mini Flammkuchen mit Speck	Ⓢ	pro Stück	2.20
Schinkengipfel	Ⓢ	pro Stück	2.80
Midi Cheeseburger	Ⓢ	pro Stück	4.80
Mini Pocket-Pie Mexican Beef		pro Stück	2.80
Mini Pizza	Ⓢ	pro Stück	3.00
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert im Glas		pro Person	3.20
Poulet-Satay Spiessli (PL)		pro Stück	3.20
MSC Fisch Fingers (FA067) mit Sauce Tartar	Ⓢ	pro Stück	3.20
Crevetten im Kokosmantel	Ⓢ	pro Stück	3.20
Datteln im Speckmantel	Ⓢ	pro Stück	2.30
Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Dip	Ⓢ	pro Person	2.80
Potato Wedges pikant gewürzt	Ⓢ	pro Person	3.00
Samosa	Ⓢ	pro Stück	2.20





APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 20 Personen/Portionen bestellbar

Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce	🌱	pro Glas	4.50
Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebeln		pro Stück	3.00
Rauchlachs auf gerösteter Toastbrotsscheibe	🐟	pro Stück	5.00
Roastbeef Röllchen mit Frischkäse		pro Stück	4.50
Mini Pita Brot mit Hummus	🌱	pro Stück	3.00

Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella	🌱	pro Stück	3.50
Antipasti	🌱	pro Stück	4.50
Melone-Rohschinken (nur saisonal)	🐷 🍄	pro Stück	4.50
Melonen-Feta (nur saisonal)	🌱	pro Stück	3.50

APÉRO – SNACKS

Apéro Snacks ab 20 Personen/Portionen bestellbar

Gemüsechips (hausgemacht)		pro Person	2.30
Salzstängeli		pro Person	1.90
Salzige Blätterteigstangen (hausgemacht)		pro Person	1.90
Kartoffelchips, Nüssli, Grissini		pro Person	2.90





SALAT IM GLAS

Salate ab 20 Personen/Portionen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen  	pro Stück	3.00
Griechischer Salat  	pro Stück	3.00
Waldorf Salat 	pro Stück	3.00
Wurst-Käse Salat 	pro Stück	4.00
Ceasar Salat mit Speck und Croûtons	pro Stück	4.00
Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashew Nüssen 	pro Stück	3.00
Poulet Tandoori Salat mit Jogurt und Minze 	pro Stück	4.00
Taboulée Salat mit Minze	pro Stück	3.00
Crevetten Salat Thai Style mit Chili, Limetten und Koriander 	pro Stück	4.50

SALAT ADD-ONS

Gegrillte Pouletbruststreifen (CH), 100g	pro Person	7.50
Shrimps, 60g 	pro Person	5.00
Fetakäse, 50g 	pro Person	3.00

SUPPEN IM GLAS

Suppen ab 20 Personen/Portionen bestellbar

Gazpacho 	pro Stück	3.50
Tomatensuppe mit Sahne Häubchen 	pro Stück	3.50
Rüebli-Ingwer Suppe mit Apfelwürfel 	pro Stück	3.50
Kürbis Suppe, (Saisonal) 	pro Stück	3.50
Tom Ka Gai Suppe (mit Kokosmilch, Poulet & Chili)	pro Stück	4.50





LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

pro Person

36.00



Swiss Lunch



Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken, Käse, Ei
und Thonfüllung 2 Stück pro Pers.
3 Gemüsesalate, Kartoffelsalat
Rösti mit Speck (wahlweise ohne Speck)
Tessiner Rotweinsrisotto
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Vegetarische Capuns
Kleine Desserts im Glas



Streetfood Lunch



pro Person

27.50

Midi Cheeseburger (Rindfleisch) 1 Stück pro Pers.
Potato Wedges pikant gewürzt
Mini Frühlingsrollen (Vegetarisch) 2 Stück pro Pers.
Momo Tom Kha Gai Style (Planted) 2 Stück pro Pers.
Gefüllter Wrap mit Pouletfleisch 2 Stück pro Pers.
MSC Fish Fingers (FAO67)
mit Tartaresauce 2 Stück pro Pers.
Focaccia mit Falafel und Tzaziki
Fruchtspiessli 1 Stück pro Pers.



Pasta Plausch



pro Person

21.50

Blattsalate mit Croûtons
Frenchdressing
Pasta mit drei Saucen
Bolognesesauce, Tomatensauce und grüner Pesto Sauce
dazu geriebener Parmesan



Lunch Buffet Klassik



pro Person

34.50

Zwei Gemüsesalate
Blattsalate mit Croûtons und Frenchdressing
Pouletbrust geschnitten, an Rahmsauce
Schweinsgeschnetzeltes, an Balsamicosauce
Kartoffelstock und Pilawreis
glasierte Karotten und Kohlraben mit Kräutern
Brownie mit Nüssen
Beeren Mousse



LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Lunch Buffet Wild

pro Person

42.00

Nur saisonal von mitte September bis ende Dezember bestellbar

Kürbiscrèmesuppe

Blattsalat mit Ei und Frenchdressing

Hirschpfeffer (EU) an Rotweinsauce

Wildgeschnetzeltes (EU) an Pilzsauce

Pilzragout mit Kräutern

gebratene Spätzli

geschmortes Rotkraut und Rotwein-Birnen

Marroni Mousse

kleine Merigue mit Rahm



GRILL ANGEBOT

Das Grill-Angebot ist saisonal (Jun-Aug), ab 40 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Grill Buffet Standart



pro Person

27.50

Nur saisonal von Anfang Juni bis Ende August bestellbar

Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst,

Pouletbrust-Spiessli, Schweinshalssteak,

Gemüse Spiessli & Maiskolben

Kartoffelsalat,

3 Gemüsesalate (Mais, Rüepli, Gurken)

Grüner Blattsalat mit French & Italienne Dressing

Diverse Holzofenbrote



Grill Buffet Premium



pro Person

39.50

Nur saisonal von Anfang Juni bis Ende August bestellbar

Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst,

Pouletbrust-Spiessli, Schweinshalssteak,

Rindssteak, Schweinskotelette

Gemüse Spiessli & Maiskolben

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffelsalat

5 Gemüsesalate

(Mais, Rüepli, Gurken, Sellerie, Randen)

Grüner Blattsalat mit French & Italienne Dressing

Diverse Holzofenbrote und Zopf





AUS DER WARMEN KÜCHE

Angebote ab 50 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

Vorspeise

Saisonale Gemüsesuppe 	pro Person	CHF 6.50
<i>Beispiel: Bärlauch, Spargel, Tomate, Kürbis, Sellerie, und weitere.</i>		
Grüner Blattsalat 	pro Person	CHF 8.50
<i>mit Sprossen, Kernen und Croûtons dazu französische oder italienische Sauce</i>		
Gemischter Salat 	pro Person	CHF 10.50
<i>5 Gemüsesalate, grüner Blattsalat, Sprossen, Kernen und Croûtons dazu französische oder italienische Sauce</i>		
Tomaten-Mozzarella Salat 	pro Person	CHF 14.50
<i>mit frischem Basilikum, Zwiebeln und Ciabatta dazu Balsamico Dressing</i>		

Hauptspeise

*Alle Hauptgänge werden mit saisonaler Gemüsebeilage serviert.
Die Beilage ist im Preis inbegriffen*

Angebote ab 50 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

Rahmschnitzel, 160 g 	pro Person	CHF 28.50
<i>Rahmsauce</i>		
Paniertes Schnitzel, 160 g 	pro Person	CHF 26.00
Schweinsbraten, 160 g 	pro Person	CHF 30.50
<i>mit Calvadosauce</i>		
Schweinsgeschnetzeltes, 160 g 	pro Person	CHF 26.50
<i>an Champignonsrahmsauce</i>		
Rindshuft Würfel, 160 g	pro Person	CHF 38.50
<i>an Stroganoffsauce</i>		



<i>Angebote ab 50 Personen bestellbar</i>	Menge	Preis in CHF
Rindsentrecôte, 180 g <i>mit Kräuterbutter</i>	pro Person	CHF 48.50
Pouletstreifen, 160 g <i>an roter Curry-Kokossauce</i>	pro Person	CHF 30.50
Pouletbrust, 160 g <i>an Rosmarinsauce</i>	pro Person	CHF 28.50
Kalbsgeschnetzeltes, 160 g <i>Zürcher Art</i>	pro Person	CHF 40.50

Beilagen

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Butternudeln, Pilaw- oder Jasminreis und assortiertes Saisongemüse. Weitere Beilagen sind gegen Aufpreis erhältlich.

Berner Klassiker

Klassischer Berner Teller, 180 g <i>Mit Rippli, Speck, Wurst, Siedfleisch Sauerkraut und Dörrbohnen, Salzkartoffeln</i>	pro Person	CHF 38.50
--	------------	-----------

Schweizer Klassiker

Angebote ab 10 Personen bestellbar (saisonal von November bis Februar) max. 72 Personen.

	Menge	Preis in CHF
Fondue Moitié-Moitié	pro Person	CHF 27.50

Mit Brot und Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gürkchen und Maisköbli.



DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Macarons assortiert	pro Stück	2.60
Toblerone-Mousse im Glas	pro Stück	3.20
Hausgemachtes Mini Panna Cotta mit Beeren 	pro Stück	3.20
Panna Cotta mit Beeren	Portion	6.00
Hausgemachter Früchtekuchen	pro Stück	4.00
Crème Schnitte	pro Stück	3.20
Veganes Mini Panna Cotta mit Fruchttopping  	pro Stück	3.20
Kichererbsen-Schokoladenmousse  Schokoladen-Mousse	pro Stück Portion	3.20 6.00
Gebrannte Crème	pro Person	6.00
Schokoladen Brownie mit Vanilleeis	pro Person	10.50
Tiramisu	pro Person	8.50
Original mit Espresso oder mit saisonalen Früchten		
Schoggigipfeli	pro Stück	2.90
Nussgipfel	pro Stück	2.90
Pain au Chocolat	pro Stück	2.90
Muffins	pro Stück	2.90
Cookie	pro Stück	2.50
Fruchtspiessli  	pro Stück	3.50

Geburtstagskuchen /
Spezielle Torte für den grossen Tag

Preis nach Absprache





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Rhazünser mit und Arkina ohne Kohlensäure, PET	50cl	3.00
Rhazünser mit und Arkina ohne Kohlensäure, Glas	100cl	6.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	100cl	7.50
Hausgemachte Früchtebowle	100cl	8.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	50cl	3.50
Eistee	50cl	3.50
Rivella rot / blau	50cl	3.50
Ramseier Apfelschorle	50cl	3.50
Well Vitamin Wasser	50cl	3.80
Comella	23cl	3.00
Emmi Café Latte	23cl	3.20
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.00
Kaffee		
Kaffee	pro Tasse	3.50
Espresso	pro Tasse	3.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Berner Müntschi, Felsenau Brauerei	33cl	5.00
Feldschlösschen Weizen	33cl	5.00
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33cl	4.50
Prosecco oder Champagner		
Prosecco DOC Spumante	75cl	45.50
Weisswein		
Petite Arvine, Wallis	75cl	54.00
Yvorne, Clos de la George, Waadtland	75cl	51.50
St Saphorin, Lavaux, AOC, Waadtland	75cl	39.50
Yvorne AOC, Waadtland	50cl	27.00
Epesses AOC, Lavaux	50cl	26.50
Riesling x Silvaner, Schaffhausen	50cl	21.50
Rotwein		
Gamaret Les Perrières AOC, Genève	75cl	49.50
Château Pictet-Lullin, La Côte, Bio	75cl	46.00
Pinot Noir, Schweiz	50cl	22.50
Graveline assemblage du Valais, Schweiz	50cl	22.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde. Für alle nicht im Standardsortiment gelisteten Getränke verrechnen wir die gesamte Bestellung.

Durch uns gelieferte Getränke werden gekühlt bereitgestellt.

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein?
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.
Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.





ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Personalkosten		
Anlassleiter / Küchenchef	Montag - Donnerstag	
	19.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde 65.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde 75.00
	Freitag - Sonntag	
	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde 65.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde 75.00
Service / Köche	Montag - Donnerstag	
	19.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde 45.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde 55.00
	Freitag - Sonntag	
	16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde 65.00
	ab 22.00 Uhr	pro Stunde 75.00

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

Materialmiete

Tischtuch (Stoff)	pro Stück	10.00
-------------------	-----------	-------

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Zapfengeld

Flasche	pro Stück	25.00
---------	-----------	-------

Apéro/Stehlunch Restaurant Treffpunkt

Anlass-Bereitstellung Restaurant Treffpunkt	pauschal	250.00
---	----------	--------

VIP Dekoration Mehrzweckhalle

Dekoration und Stofftischtücher in der Mehrzweckhalle	pauschal	250.00
---	----------	--------

Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen Catering ABGs unter diesem [Link](#).

* bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit

