



Geburtstagsfeier mit Sit Down Dinner

Status	Musterofferte
Datum	Herbst
Kunde	Privatperson
Kontakt Segantini	Segantini Catering Ltd. Soodring 34 8134 Adliswil info@segantini.ch +41 44 771 11 33
Venue	Galerie 8000 Zürich
Gäste	60 Personen
Bemerkungen	Dies ist eine Musterofferte ausgelegt für 60 Gäste. Dieses Angebot soll Ihnen einen Überblick über eine unserer Leistungen geben. Bitte beachten Sie, dass ein Anlass je nach Personenanzahl, Menu & individuellen Wünschen vom vorliegenden Beispiel abweichen kann. Für eine maßgeschneiderte Offerte, die Ihren Wünschen und dem Thema entspricht, ist ein persönliches Gespräch unabdingbar. Es gelten die AGB's der Segantini Catering Ltd.

Zeitplan

14.30-15.30	Montage	Ausladen & Aufstellen gesamte Infrastruktur
15.30-17.30	Mise en Place	Feinarbeiten & Vorbereitung Apéro
17.30	Servicebriefing	mit allen Mitarbeitern in der ganzen Galerie
ab 18.00	Eintreffen der Gäste	Haupteingang
18.00-19.00	Apéro	Galerie
19.00-22.00	Sit Down Dinner	Galerie
ca. 22.00	Ende	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

Musterofferte

Getränke

		Anzahl	Ansatz	CHF	
Mineralwasser	Rhazünser & Arkina dekantiert in Glaskaraffen	100cl	30	6.50	195.00
Fruchtsäfte	Orangen-Mango Saft, frisch gepresst	100cl	3	25.00	75.00
	Zitronen-Minzen Limonade, hausgemacht	100cl	3	20.00	Alternative
Softdrinks	Coca Cola, light & zero, Gazosa Limone & Arancia	20-35cl		4.50	auf Anfrage
Schaumwein	Prosecco dry Bosco del Merlo, Veneto Prosecco	75cl	8	35.00	280.00
	Champagne Perrier-Jouët Grand Brut Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	75cl	8	70.00	Alternative
Weisswein	Roero Arneis Negro Angelo & Figli, Piemonte Traube: Arneis	75cl	12	44.00	528.00
Rotwein	Cornalin du Valais Charles Bonvin Fils, Wallis Traube: Cornalin	75cl	16	56.00	896.00
Bier	Paul 01, Zürich	33cl	10	4.50	45.00
	Appenzeller Leermond (ohne Alk.)	33cl		4.50	auf Anfrage
	Spezialbier	33cl		6.00	optional
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee	Port.	45	3.00	135.00
	Diverse Teesorten von H. Schwarzenbach	Port.		5.50	n. Aufwand
Digéstifs & Co.	Sortiment an Digéstifs & Single Malts Verrechnung nach Aufwand (CHF 07.00-20.00)				n. Aufwand

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX.

2'154.00

- Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach effektiver Konsumation.
- Wir führen eine angemessene Reserve mit.
- Bei Eigenlieferung der Getränke verrechnen wir eine Handlingsgebühr von CHF 20.00 pro Gast.

Cocktailspeisen

	Anzahl	Ansatz	CHF
Cocktailspeisen			
Sashizza belegt mit			
Tuna Tataki mit Sesamkruste auf feingeschnittenem Wakame Roh mariniertem Lachs mit Kafir Limetten-Filet, Chilis & Kandiszucker Gegrilltes Rindsfilet mit geschmorten Shiitake Pilzen & Sechuan Pfeffer Kleiner Sprossensalat mit süss-suaren Gurken Rosagebratene Entenbrust an schwarzer Pflaumensauce			
2-3 Teile pro Gast	60	9.00	540.00
Warme Delikatesse In der kleinen Schale serviert			
Artischockensuppe mit Chilischäum und rotem Rettichkresse			
1 Tässchen pro Gast	60	4.00	240.00
TOTAL AUFWAND COCKTAIL			780.00

Sit Down Dinner

		Anzahl	Ansatz	CHF
Menu	Vorspeise			
	Flusskrebs Tempura an Orangen-Thymiansauce auf hebstlichem Blattsalat	60	16.00	960.00
oder	Hirschcarpaccio mit Marroni & Rotkrautpurée	60	20.00	Alternative
	Zwischengang			
	Flusskrebsravioli an Hummerschaumsauce auf Catalonia Gemüse	60	21.00	optional
oder	Hausgemachte Trüffelravioli mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum	60	17.00	Alternative
	Hauptgang			
	Langsam geschmorte Perlhuhnbrust mit Schupfnudeln & Zitronen-Spinat	60	39.00	2'340.00
oder	Mariniertes Kalbsentrecôte mit Vin Santo Jus Eierschwämmli Canelloni & Bohnengemüse	60	49.00	Alternative
	Dessert			
	Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	60	16.00	960.00
oder	Feigen Panna Cotta mit knusprigem Schokoladenboden Rosenwasser Granitée	60	17.00	Alternative
	Dazu servieren wir unsere Segantini Brötchen mit Olivenöl.			
Friandises	Hausgemachte Friandises zum Kaffee	60	3.50	inklusive

TOTAL AUFWAND SIT DOWN DINNER APPROX.

4'260.00

- Alle Fischeprodukte sind MSC zertifiziert.
- Die Fleisch- und Milchprodukte beziehen wir aus artgerechter & tiefreundlicher Haltung.
- Wir kennen unsere Produzenten & setzen auf ein saisonales & regionales Angebot.
- BIO-Produkte werden bevorzugt.
- Gerne berät Sie unser Küchenchef Kerim Buser für alternative Menuvorschläge.
- Alle unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten im Hause bzw. direkt vor Ort zubereitet.

		Anzahl	Ansatz	CHF
Möbiliar	Arbeits- & Buffettische	2	28.00	56.00
	Stehtische für den Apéro	8	36.00	288.00
	Runde 10er-Gästetische	6	50.00	300.00
	Gästestühle	60	20.00	1'200.00
	Paravents als Sichtschutz	2	60.00	120.00
Tischwäsche	Tischtücher damast weiss für Gäste-, Stehtische & Buffet	22	20.00	440.00
	Gästedeservietten damast weiss gerollt & mit farbigem Band gebunden	60	6.50	390.00
	Servietten damast weiss für Service	15	2.50	37.50
Gedeck	Komplettes Gedeck	60	20.00	1'200.00
	Silberbesteck, Geschirr, Gläser etc.			
	Cocktailservietten mit passendem Band gebunden			inkl.
	Kaffemaschine Nespresso Zenius Pro	2	50.00	100.00
Accessoires	Satinkissen in passender Farbe für die Gästestühle	60	7.00	420.00
Dekoration	Verschieden grosse Väschen, gefüllt mit herbstlichen Blume mittig auf den Gästetischen arrangiert	6	70.00	420.00
	Centerpiece mit herbstlichen Blumen in hoher Bodenvase beim Eingang	approx.	350.00	optional
	Glas Kerzenständer, 70cm hoch	6	75.00	optional
	Glas Kerzenständer, in diversen Grössen	6	90.00	optional
	Windlichter in diversen Farben für auf die Stehtische		pauschal	50.00
Küche	Küche zur Benützung vor Ort			vorhanden
	Mobile Cateringutensilien Wasser & Strom, bauseits		approx.	250.00
Transporte	Transport Infrastruktur	approx.	2	250.00
	Transport Lebensmittel im Kühlwagen		1	295.00
	Parkbewilligung			n. Aufwand
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Feuerlöscher, Apotheke etc.		pauschal	95.00
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	60	1.00	60.00

TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.
6'221.50

Vermittlung Fremdleistung

				CHF
Technik	Bspw. einfache Bodenspotbeleuchtung in warmen Tönen zur Unterstreichung des Raumes inkl. Auf- & Abbau & Transport	approx.	1'200.00	optional
	Gemäss AGB verlangen wir 10% Vermittlungsgebühr auf den Honorarbetrag	approx.	120.00	optional
Künstler, DJ	Musikband, Live DJ, Komiker, etc.	approx.	1'000.00	optional
	Gemäss AGB verlangen wir 10% Vermittlungsgebühr auf den Honorarbetrag	approx.	100.00	optional

TOTAL AUFWAND VERMITTLUNG FREMDLEISTUNG APPROX. n. Aufwand

Personal

		Anzahl	Ansatz	Std.	CHF
Montage	Personen 14.30-15.30	2	52.00	1.00	104.00
Mise en Place	Personen 15.30-17.30	2	52.00	2.00	208.00
Service	Chef de Rang 17.30-22.30	1	56.00	5.00	280.00
	Commis de Rang do.	3	52.00	5.00	780.00
Küche	Chef de Cuisine 16.30-22.30	1	85.00	6.00	510.00
	Cuisinier do.	1	65.00	6.00	390.00
	Aide de Cuisine do.	1	56.00	6.00	336.00
Logistiker	Person 14.30-23.30	1	56.00	9.00	504.00
Anlassleitung	Person 14.30-23.30	1	95.00	9.00	855.00
Demontage	Personen 22.30-23.30	2	52.00	1.00	104.00
Serviceuniform	Anthrazit farbene Servicejacke, schwarze Hosen & Schuhe inkl. Reinigung	5	18.00		90.00

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX. 4'161.00

- Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.
- Die Anzahl der Service- & Küchencrew wird je nach bestätigter Gästezahl & Infrastruktur angepasst.
- Gemäss Arbeitsgesetz verrechnen wir ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag.
- Bei einem Anfahrtsweg ab 1 Stunde - ab Zürich - verrechnen wir die Reisezeit.

Zusammenfassung

	CHF
AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	2'154.00
AUFWAND COCKTAILSPEISEN APPROX.	780.00
AUFWAND SIT DOWN DINNER APPROX.	4'260.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	6'221.50
AUFWAND VERMITTLUNG FREMDLEISTUNG APPROX.	n. Aufwand
AUFWAND PERSONAL APPROX.	4'161.00
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 8% MWST	17'576.50
PRO PERSON	292.94

- Es gelten die beigelegten allg. Geschäftsbedingungen der Segantini Catering Ltd. in der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden.