



Kundenanlass mit Apéro & Flying Dinner

Offerte	Musterofferte
Datum	Frühling
Kunde	Zürcher Grossbank
Kontakt Segantini	Segantini Catering Ltd. Soodring 34 8134 Adliswil info@segantini.ch +41 44 771 11 33
Venue	Alte Fabrikhalle 8000 Zürich
Gäste	200 Personen
Bemerkungen	Dies ist eine Musterofferte ausgelegt für 200 Gäste. Dieses Angebot soll Ihnen einen Überblick über eine unserer Leistungen geben. Bitte beachten Sie, dass ein Anlass je nach Personenzahl, Menu & individuellen Wünschen vom vorliegenden Beispiel abweichen kann. Es gelten die AGB's der Segantini Catering Ltd.

Zeitplan

13.00-15.30	Montage	Ausladen & Aufstellen gesamte Infrastruktur
15.30-18.00	Mise en Place	Feinarbeiten & Vorbereitung Apéro
18.00	Servicebriefing	mit allen Mitarbeitern in der ganzen Halle
ab 18.30	Eintreffen der Gäste	Haupteingang
18.30-19.00	Apéro	im vorderen Teil der Halle
19.00-22.30	Flying Dinner	im vorderen Teil der Halle
ab 22.30	Barbetrieb	im hinteren Teil der Halle
ca. 01.00	Ende der Veranstaltung	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

Getränke		Einheit	Anzahl	Ansatz	CHF
Mineralwasser	Valser Classic & Silent	100cl	100	6.50	650.00
	dekantiert in Glaskaraffen				
Fruchtsäfte	Holunderblütenlimonade, frisch zubereitet	100cl	10	15.00	150.00
	Himbeer-Orangensaft, frisch gepresst	100cl	10	25.00	250.00
Süssgetränke	Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta	33cl	10	5.00	50.00
Welcome Drink	Bamyan Mule Wodka, Ginger Beer, Limetten, Eis	Port.	70	10.00	700.00
serviert im Kupferbecher					
Schaumwein	Prosecco dry	75cl	15	35.00	525.00
	Paladin, Veneto				
Weisswein	Prà Bianco	75cl	33	40.00	1'320.00
	Guido Brivio, Ticino				
	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon				
Rotwein	Noi	75cl	50	50.00	2'500.00
	San Patrignano, Emilia-Romagna				
	Sangiovese, Cabernet, Merlot				
Bier	Paul 01, Zürich	33cl	50	5.00	250.00
	Appenzeller Leermond (ohne Alkohol)	33cl		5.00	a. Anfrage
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee	Port.	120	4.50	540.00
	Diverse Teesorten von H. Schwarzenbach	Tasse		5.00	a. Anfrage
Digestifs & Co.	Sortiment an Digestifs & Single Malts			approx.	350.00
Verrechnung nach Aufwand (CHF 7.00-25.00)					
Bargetränke	Sortiment an Longdrinks & Cocktails			approx.	900.00
	Verrechnung nach Aufwand (CHF 10.00-16.00)				
TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX.					8'185.00

- 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.

Apéro

Anzahl Ansatz CHF

Fingerfood Wir servieren mundgerechte Häppchen ab diversen Speisetrays:

Kalte Delikatessen

Kalbscarpaccio auf kleiner Polenta & Bergamote

Tuna, Avocado, Feigenvinaigrette im Mini-Waffelcornet

Gemüseterrine im Lauchmantel auf Thymianbrioche

Warme Delikatessen

Enten Dumpling Dolce-Forte

Vichyssoise mit kleinem Falaffel & Minze

Rock-Lobster Medallion mit Topinamburpuree

Wir servieren 3-4 Teile pro Gast	200	15.00	3'000.00
----------------------------------	-----	-------	----------

TOTAL AUFWAND APÉRO			3'000.00
----------------------------	--	--	-----------------

Flying Dinner

Anzahl Ansatz CHF

Menu Angerichtet auf verschiedene Tellerchen und Schälchen,
und serviert auf Speisetrays:

Kalte Delikatessen

Burrata Stracciatella mit Basilikum & Ochsenherz-Tomaten

Parmesanmousse mit Rucola, Melonen & Culatello di Zibello an Pfeffer-Erdbeervinaigrette

Rindstatar mit schwarzem Knoblauch & gepickeltem Rettich

Kingfish Ceviche mit Knusper Wontonteig

Warme Delikatessen

Handgemachte Ravioli mit Spargel

Rindstagliata mit Rosmarinkartoffel, Zucchini & Rucola

Gebratener Loup de Mer mit Belugalinsen & Mangold

Onsen Ei mit Kartoffelluft & jungem Spinat

Süsse Delikatessen

Rhabarberstreusel mit Blanc Batu

Pfirsich Mousse mit Himbeerkompott

Schokoladen Fondant mit Erdbeeren & Minze

Auswahl an Glacé & Sorbet im Shotglas

Wir servieren 7-8 Tellerchen pro Gast	200	75.00	15'000.00
---------------------------------------	-----	-------	-----------

TOTAL AUFWAND FLYING DINNER			15'000.00
------------------------------------	--	--	------------------

- Alle Fischprodukte sind MSC zertifiziert. Die Fleischprodukte beziehen wir aus artgerechter & tierfreundlicher Haltung.
- Wir kennen unsere Produzenten & setzen auf ein saisonales und regionales Angebot.
- BIO-Produkte werden bevorzugt.
- Alle unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten im Hause bzw. direkt vor Ort zubereitet.

Infrastruktur		Anzahl	Ansatz	CHF
Mobiliar	Garderobe für 200 Personen inkl. Kleiderbügel & Nümmerli			vorhanden
	Paravents schwarz als Sichtschutz	2	50.00	100.00
	Arbeits- & Buffettische	12	28.00	336.00
Tischwäsche	Servietten damast weiss für Service	25	3.00	75.00
	Napperons für Bar	3	9.00	27.00
Gedeck	Komplettes Gedeck Apéro, Cocktail Dînatoire & Bar Gläser, Geschirr, Besteck, Eis, Trays etc.	200	24.00	4'800.00
	Cocktailservietten mit Satinband gebunden			inkl.
	Menudruck	30	2.50	optional
Küche	Komplette mobile Cateringküche Ofen, Induktionplatten, CNS-Tische etc.		approx.	950.00
	Starkstromtableau (CEE63) & Wasser			vorhanden
Transporte	Transport Infrastruktur inkl. Nachtfahrbewilligung	approx.	2	450.00
	Transport Lebensmittel	approx.	2	250.00
	Parkspesen			n. Aufwand
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Apotheke etc.		pauschal	150.00
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	200	1.00	200.00
TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.				8'038.00

Raumgestaltung		Anzahl	Ansatz	CHF
Mobiliar	LED Kuben	25	85.00	2125.00
	Piano Hochtisch - schwarz/messing	25	130.00	Alternative
	Piano Barhocker - schwarz/messing	50	30.00	Alternative
	Passende Bar, ca. 4.5 lfm	1	1'200.00	1200.00
	Lounge für ca. 40 Pax Sofas, Sessel, Hocker & Loungetische		approx.	4'000.00
Dekoration	Unterschiedliche Glasvasen gefüllt mit saisonalen Schnittblumen	25	25.00	625.00
	dazu passende Dutz-Windlichter	48	2.50	120.00
	Centerpiece gefüllt mit saisonalen Schnittblumen	2	195.00	optional
Wir verfügen über eine eigene Dekorationsabteilung & stellen auf Wunsch gerne passende Konzepte zusammen.				
Accessoires	Lavetten auf den Gästetoiletten	200	0.50	100.00
	Potpourri & WC Equipment			inkl.
Transport	Transport Raumgestaltung	approx.	650.00	650.00
Eventtechnik	Ambientebeleuchtung oder Toninstallation durch unseren Mediapartner inkl. Betreuung, Transport, Auf- & Abbau	approx.	3'500.00	optional
	Gem. AGB verlangen wir 10% Organisationsgebühr	approx.	350.00	n. Aufwand
TOTAL AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.				8'820.00

Personal		Anzahl	Ansatz	Std	CHF
Montage	Personen 13.00-15.30	4	55.00	2.5	550.00
	Raumgestaltung, Auf-/Abbau	2	55.00	4.0	440.00
Mise en Place	Personen 15.30-18.00	6	55.00	2.5	825.00
Service	Chef de service 18.00-24.00	1	65.00	6.0	390.00
	Chef de service 24.00-01.00, Nachttarif	1	75.00	1.0	75.00
	Commis de rang 18.00-24.00	8	55.00	6.0	2'640.00
	Commis de rang 18.00-23.00	8	55.00	5.0	2'200.00
	Commis de rang 24.00-01.00, Nachttarif	4	65.00	1.0	260.00
	Bartender 22.00-24.00	1	60.00	2.0	120.00
	Bartender 24.00-01.00, Nachttarif	1	70.00	1.0	70.00
Küche	Chef de cuisine 16.30-23.00	1	85.00	6.5	552.50
	Cuisinier 16.30-23.00	2	65.00	6.5	845.00
	Aide de cuisine 16.30-23.00	2	55.00	6.5	715.00
	Aide de cuisine 18.00-22.30	3	55.00	4.5	742.50
Logistiker	Person 13.00-24.00	1	55.00	11.0	605.00
	Person 18.00-24.00	1	55.00	6.0	330.00
	Person 24.00-02.30, Nachttarif	1	69.00	2.5	172.50
Anlassleitung	Person 13.00-24.00	1	95.00	11.0	1'045.00
	Person 24.00-02.30, Nachttarif	1	120.00	2.5	300.00
Demontage	Personen 01.00-02.30, Nachttarif	6	65.00	1.5	585.00
Serviceuniform	Beiges, kragenloses Hemd & schwarze Latzschürze inkl. Reinigung	18	18.00		324.00
Verpflegung	pro Person	28	9.00		252.00
Management Fee	2% vom Auftragsvolumen (anstatt 5%) Konzeption, Planung, Meetings, Organisation, Koordination vor dem Event.			approx.	1'141.60
TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX.					15'180.10

- 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 Nachzuschlag.
- Bei einem Anfahrtsweg mehr als eine Stunde, werden Reisespesen verrechnet.

Zusammenfassung

CHF

AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	8'185.00
AUFWAND APÉRO	3'000.00
AUFWAND FLYING DINNER	15'000.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	8'038.00
AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.	8'820.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	15'180.10
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 7.7% MWST	58'223.10
PRO PERSON	291.12

- Es gelten die beigelegten allg. Geschäftsbedingungen der Segantini Catering Ltd. in der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden.

Moodboard

