



Geburtsstagsfeier mit Apéro & Sit Down Dinner

Offerte	Musterofferte
Datum	Herbst
Kunde	Privatperson
Kontakt Segantini	Segantini Catering Ltd. Soodring 34 8134 Adliswil info@segantini.ch +41 44 771 11 33
Venue	Galerie 3000 Bern
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 Personenzahl, Menu & individuellen Wünschen vom vorliegenden Beispiel abweichen kann. Es gelten die AGB's der Segantini Catering Ltd.

Zeitplan

12.00-13.00	Anfahrt	von Zürich nach Bern
13.00-15.00	Montage	Ausladen & Aufstellen gesamte Infrastruktur
15.00-17.30	Mise en Place	Feinarbeiten & Vorbereitung Apéro
17.30	Servicebriefing	mit allen Mitarbeitern in der 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 der Veranstaltung	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

Getränke		Einheit	Anzahl	Ansatz	CHF
Mineralwasser	Valser Classic & Silent	100cl	30	6.50	195.00
	dekantiert in Glaskaraffen				
Fruchtsäfte	Zitronenmelissenlimonade, hausgemacht	100cl	3	15.00	45.00
	Orangen-Mango-Rüebli-saft, frisch gepresst	100cl	3	25.00	75.00
Süssgetränke	Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta	33cl		5.00	a. Anfrage
Schaumwein	Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve	75cl	8	69.00	552.00
	Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier				
Weisswein	Lamelle Bianco	75cl	12	51.00	612.00
	Il Borro, Toscana				
	Chardonnay				
Rotwein	Cornalin du Valais	75cl	16	56.00	896.00
	Charles Bonvin Fils, Wallis				
Bier	Paul 01, Zürich	33cl	10	5.00	50.00
	Appenzeller Leermond (ohne Alkohol)	33cl		5.00	a. Anfrage
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee	Port.	50	4.50	225.00
	Diverse Teesorten von H. Schwarzenbach	Tasse		5.00	a. Anfrage
Digestifs & Co.	Sortiment an Digestifs & Single Malts			approx.	400.00
	Verrechnung nach Aufwand (CHF 7.00-25.00)				
TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX.					3'050.00

- 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

Chorizo-Grillgemüse Roulade

Sesam Cornets mit Parmesanmousse & Melone

Lachstatar mit Olivenöl Kaviar auf Papadam Chip

Warme Delikatessen

Felchen Saltimbocca

Hirsch Satay mit Wacholder Salz

Kichererbsenpraline mit Tzatziki

Wir servieren 3-4 Teile pro Gast	60	15.00	900.00
----------------------------------	----	-------	--------

TOTAL AUFWAND APÉRO			900.00
----------------------------	--	--	---------------

Sit Down Dinner

Anzahl Ansatz CHF

Menu I	Saibling mit Zitronen Gerstotto und Bouillabaisse Schaum			
	...			
	Entrecôte vom Lamm mit Rosmarin Jus dazu Kartoffelmillefeuille und Bohnen			
	...			
	Joghurtmousse mit weisser Schokolade umhüllt und Passionsfrucht Gelée			
	Menu pro Gast	60	68.00	4'080.00

Menu II	Gebeizter Lostallo Lachs mit gepickelten Gurken, Rettich, Radieschen und Kaviar			
	...			
	Kalbssteak mit Pinot Noir Jus dazu Thymian Polenta und herbstliches Gemüse			
	...			
	Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé			
	Menu pro Gast	60	78.00	Alternative

Friandises	Hausgemachte Friandises zum Kaffee	60	3.50	offeriert
-------------------	------------------------------------	----	------	-----------

TOTAL AUFWAND SIT DOWN DINNER **4'080.00**

- 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	Arbeits- & Buffettische	5	28.00	140.00
	Paravents schwarz als Sichtschutz	2	50.00	100.00
Tischwäsche	Servietten damast weiss für Service	15	3.00	45.00
	Tischtücher damast weiss für über die Gästetische & Buffet	12	20.00	240.00
	Gästeservietten damast weiss gerollt & mit farbigem Band gebunden	60	6.50	390.00
Gedeck	Komplettes Gedeck Apéro & Sit Down Dinner Gläser, Geschirr, Besteck, Eis, Trays etc.	60	20.00	1'200.00
	Cocktailservietten mit Satinband gebunden			inkl.
	Menudruck	60	2.50	optional
Küche	Komplette mobile Cateringküche Ofen, Induktionplatten, CNS-Tische etc.		approx.	650.00
	Starkstromtableau (CEE32) & Wasser			vorhanden
Transporte	Transport Infrastruktur inkl. Nachtfahrbewilligung	2	450.00	900.00
	Transport Lebensmittel	2	250.00	500.00
	Personenwagen	1	120.00	120.00
	Parkspesen			n. Aufwand
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Apotheke etc.		pauschal	100.00
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	60	1.00	60.00
TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.				4'445.00

Raumgestaltung		Anzahl	Ansatz	CHF
Mobiliar	Stehkuben für den Apéro	8	45.00	360.00
	runde 10er-Gästetische	6	50.00	300.00
	Gästestühle	60	20.00	1'200.00
Tischdekoration	Unterschiedliche Glasvasen gefüllt mit saisonalen Schnittblumen mittig auf die Gästetische platziert	6	95.00	570.00
	und auf den Stehkuben	8	25.00	200.00
	silberne Kerzenständer mit weissen Kerzen auf die Gästetische	30	18.00	540.00
	dazu passende Dutz-Windlichter auf die Stehkuben	24	2.50	60.00
Raumdekoration	silberne Kerzenständer in diversen Höhen mit weissen Kerzen auf Kuben im Raum verteilt	3	100.00	300.00
	Centerpiece mit saisonalen Blumen in hoher Bodenvase beim Eingang	1	350.00	350.00
Wir verfügen über eine eigene Dekorationsabteilung & stellen auf Wunsch gerne passendes Konzepte zusammen.				
Accessoires	Satinkissen in passender Farbe für auf die Gästestühle	60	5.00	300.00
	Lavetten auf den Gästetoiletten	100	0.50	50.00
	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.	2'500.00	optional
	Gem. AGB verlangen wir 10% Organisationsgebühr	approx.	250.00	n. Aufwand
TOTAL AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.				4'880.00

Personal		Anzahl	Ansatz	Std	CHF
Montage	Personen 12.00-15.00	4	55.00	3.0	660.00
	inkl. Anfahrtsweg				
	Raumgestaltung, Auf-/Abbau	2	55.00	2.0	220.00
Mise en Place	Personen 15.00-17.30	6	55.00	2.5	825.00
Service	Chef de Service 17.30-22.00	1	65.00	4.5	292.50
	Commis de Rang 17.30-22.00	3	55.00	4.5	742.50
Küche	Chef de Cuisine 15.00-22.30	1	85.00	7.5	637.50
	Cuisinier 15.00-22.30	1	65.00	7.5	487.50
	Aide de Cuisine 15.00-22.30	1	55.00	7.5	412.50
	inkl. Anfahrtsweg				
Logistiker	Person 12.00-23.30	1	55.00	11.5	632.50
	inkl. Anfahrtsweg				
Anlassleitung	Person 12.00-23.30	1	95.00	11.5	1'092.50
	inkl. Anfahrtsweg				
Demontage	Personen 22.00-23.30	4	55.00	1.5	330.00
Serviceuniform	Beiges, kragenloses Hemd & schwarze Latzschürze	5	18.00		90.00
	inkl. Reinigung				
Verpflegung	pro Person	9	9.00		81.00
Management Fee	3% vom Auftragsvolumen (anstelle 5%)			approx.	715.75
	Konzeption, Planung, Meetings,				
	Organisation, Koordination vor dem Event.				
TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX.					7'219.25

- 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 mehr als eine Stunde, werden Reisespesen verrechnet.

Zusammenfassung

CHF

AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	3'050.00
AUFWAND APÉRO	900.00
AUFWAND SIT DOWN DINNER	4'080.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	4'445.00
AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.	4'880.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	7'219.25
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 7.7% MWST	24'574.25
PRO PERSON	409.57

- 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

