



Musterofferte

Sitdown Dinner

Datum	Herbst 2009
Venue	Villa in Zürich
Gäste	60 Personen
Bemerkung	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, Menü und individuellen Wünschen deutlich vom vorliegenden Beispiel abweichen kann.

Getränke

Mineralwasser	Appenzeller still & leise, dekantiert in Glaskaraffe	100cl	30
Fruchtsäfte	Apfel-Kiwi	100cl	5
Champagner	Serge Mathieu brut tradition	75cl	10
Weisswein	Ribolla Gialla 2007 Tenuta Ronc Alto, Veneto	75cl	10
Rotwein	Bruciagna 2004 Castello La Leccia, Toscana	75cl	20
	Gerne beraten wir Sie für eine Alternative.		
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee, Nespresso Tee-Sortiment	Port	60
Digéstifs	Breites Angebot an Digéstifs Verrechnung nach Aufwand CHF 7.00 – 14.00 pro Portion		

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX. 3'000.00

- Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach effektiver Konsumation.
- Bei Eigenlieferung der Getränke verrechnen wir eine Handlingsgebühr von CHF 15.00/Gast.

Dinner

Cocktailspeisen	Hausgemachte Grissini & Griechische Oliven	60
Pas de Deux	Den Damen und Herren wird Tischweise jeweils ein anderes Gericht serviert. Die Speisen können untereinander ausgetauscht werden.	
Menu «Herren»	Carpaccio vom Rind mit herbstlichem Trüffelsalat und Brioche • • • Bouillabaise mit Meeresfischen & Gemüsestreifen • • • Sautierte Rehmedaillons Schupfnudeln Gemüse aus der Jagd • • • Frittiertes Vanilleglace im Mandelmantel mit Portwein-Feigen und Mascarponesauce	30
Menu «Damen»	Grilliertes Jakobsmuscheltürmchen auf Randencarpaccio an Zitronenvinaigrette • • • Cocos-Currycrèmesuppe mit Gemüse Dumplings • • • Gebratenes Kalbsfilet an Holunderjus Spinatgnocchi Bohngemüse • • • Apfel Tarte Tatin mit hausgemachter Yoghurtglace an Bourbon-Vanille Sauce	30
Friandises	Zum Kaffee servieren wir hausgemachte Friandises	60
TOTAL AUFWAND SPEISEN DINNER		6'000.00

Gerne berät Sie unser Küchenchef BÉDA ZINGG für weitere Kreationen.
Alle unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten im Hause bzw. vor Ort zubereitet.

Infrastruktur

Mobiliar	Gästetisch rund für 6 – 8 Personen	8
	Teakholzstuhl	60
	Dazu Seidenkissen in orange	60
	Garderobe inkl. Kleiderbügel & Nümmerli	1
Tischwäsche	Tischtücher Damast weiss für Gästetische	16
	Servietten Damast weiss für Service	20
	Moltons für Gästetische	8
Gedecke	Kompl. Gedeck (Gläser, Silberbesteck, Porzellan, etc.)	60
	Menükärtchen & -druck auf deutsch	60
Tischwäsche	Stoffservietten weiss gerollt mit orangenem Satinband gebunden	60
Tischblumen	Runde Holzschalen mit weissen Pahlenopsis Orchideenblüten und Grünflor (schlicht)	8
	Passende Glaswindlichter	56
	<ul style="list-style-type: none"> Wir verfügen über eine eigene Dekorationsabteilung und unterbreiten ihnen gerne weitere Vorschläge für die Gestaltung ihres Anlasses. 	
Küche	Komplette mobile Cateringküche (Herd, Ofen, CNS-Tische, Kühlschrank, etc.)	1
Transporte	Transport mit Kühlwagen	1
	Transport Infrastruktur	1
Entsorgung	Pauschal	1

TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR	5'800.00
------------------------------------	-----------------

Personalkosten

			Anzahl
Montage	Personen	13.00 – 16.00	6
Mise en place	Personen	16.00 – 17.00	6
Service	Commis de rang	17.00 – 23.00	6
Küche	Chef de cuisine	17.00 – 23.00	1
	Aide de cuisine	17.00 – 23.00	3
Back Office	Person	17.00 – 23.00	1
Leitung	Anlassleitung	13.00 – 24.00	1
Demontage	Personen	23.00 – 24.00	6
Corporate Fashion	Segantini Uniform		inkl.

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX.	5'900.00
---------------------------------------	-----------------

- Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.
 - Gemäss Arbeitsgesetz verrechnen wir ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag.
 - Die Anzahl der Service- & Küchencrew wird je nach bestätigter Gästezahl und Infrastruktur angeglichen.
-

Zusammenfassung

AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	3'000.00
AUFWAND DINNER	6'000.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR	5'800.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	5'900.00
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 7,6% MWST	20'700.00
PRO PERSON	345.50

Es gelten die allg. Geschäftsbedingungen der Segantini Catering Ltd.
