

MUSTEROFFERTE: Bankett, 120 Personen

Event	Bankett (Mittags oder Abends)				
Datum	offen	Kunde:	16.00h	Summe	10'481.32
Personenzahl	120	Anlassbeginn	18.00h	MwSt.	796.60
Budget / Pers.	87.35	Ende (ca.)	24.00h	Summe total	11'277.92

Bemerkungen, Notizen der Besichtigung für den Bankettleiter:

Firma
Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort
Tel.
Mobile
E-mail

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
		Timetable (Annahme)			
		18.00 Uhr			
		19.00 Uhr			
		19.10 Uhr			
		19.30 Uhr			
		21.30 (ca.)			
		22.00 (ca.)			
		24.00 (ca.)			

WELCOME

Getränke-Empfang: Champagner, Prosecco, Weisswein, Frischgepresste Fruchtsäfte, Mineral

120	Pers.	Apéro	10.50	0.00	
-----	-------	--------------	-------	------	--

- Hausgeröstete Mandeln und Cashew Nüsse mit 5 Gewürzen
 - Marinierte Oliven mit aromatischen Kräutern
 - Grissini mit Chorizosalsa
- Parmesanbröckli mit Orangen-Balsamico und Maggikraut

Die Gerichte werden jeweils auf Porzellanplatten-Gläsern und mit Dekoration präsentiert

120	Pers.	Mediterraner Apéro	14.50	0.00	
-----	-------	---------------------------	-------	------	--

- Hausgeröstete Mandeln und Cashew Nüsse mit 5 Gewürzen
- Bruschette mit Brie de Meaux, gefüllt mit schwarzem Trüffel
 - Marinierte Oliven mit aromatischen Kräutern
- Bruschette mit Crevetten mit Vanilleaioli • Bruschette mit Tataki-Carpaccio vom Rind-Trüffelcrème-Tête de moine-Rucola

120	Pers.	Euroasiatischer Apéro	29.50	0.00	
-----	-------	------------------------------	-------	------	--

- Frühlingsrolle mit Gemüse und Glasnudeln mit Hoi Sin und Sesam und Ingwerdip
 - Kalbsfilettatar mit Trüffel und Ingwer aromatisiert auf Toast serviert
 - Fondue Toasties mit Kirsch parfümiert
 - Kartoffelmousseline mit Rosmarinbutter und Thymianschaum
 - Rotes Thai-Currysuppen mit Kürbis
 - Wasabi und Erdnusscrackers
 - Schoggikuchen mit Doppelrahm-Vanille und caramelsierten Macademianüssen im Glas serviert
- Die Gerichte werden jeweils auf Porzellanplatten-Gläsern und mit Dekoration präsentiert

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
-------	-------	---------	----	-------	------

120	Pers.	"Fine Standard"	44.00	0.00	
-----	-------	------------------------	-------	------	--

Steinpilzcrèmesüppchen mit Arganol und Kräuter Croûtons

Ravioli Caprese

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, und Mascarpone mit einem weissen Tomatenschaum und Tomatencoulis-Basilikumpesto und getrockneten Tomaten und gerösteten Pinien

Blutorangencreme mit gerösteten Pistazien und Passionsfruchtkernen

120	Pers.	"Fish Dinner"	48.00	0.00	
-----	-------	----------------------	-------	------	--

Kokos-Zitronengrassüppchen mit Won Ton und Crevettenragoût gefüllt
Asiatisches Gemüse auf Pangasiusfilet mit schwarzem Kaiser Reis und einer fruchtigen Currysauce
Frische Feige im Schlafrock mit Rotweinsüppchen und Vanilleis

120	Pers.	"Swiss Dinner"	55.00	0.00	
-----	-------	-----------------------	-------	------	--

Nüsslisalat mit Housedressing-Speck und gebratenen Saisonpilzen à la Sascha Curti

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelmousseline,

Knusprige Kartoffelspähne und Karotten am Stiel

Zimtbirne mit Karamellcreme-Vanilleschaum und Schokoladen-Rumsauce

120	Pers.	"Christmas Dinner"	85.00	0.00	
-----	-------	---------------------------	-------	------	--

Gänseleberterrine mit Apfelmousse

Junger Blattsalat mit Streifen vom Tandoori-Entrecôte an Orangen-Wasabicremedressing

Risottocrèmesuppe mit Karotten-Vanille und Portwein und glasierten Riesencrevetten

Sanft pochiertes, tranchiertes Kalbsfilet im Kräuterblütenmantel an Morchelcrèmesauce

Hausgemachte Tagliatelle und Wintergemüse

Luftiges Marroni Tirami su -Merengue-Vanilleglace und caramelsierte Marroni

120	Pers.	"Silvester Dinner"	99.99	0.00	
-----	-------	---------------------------	-------	------	--

• Champagnercûpli mit Waldmeistersirup

• Lauwarme Rückenfiletstreifen vom Orkney Lachs mit Hoi Sin und Sesam mariniert auf Wasabi-Eiersalat

• Marronicrèmesüppchen mit gebratenen Steinpilzen und Trüffel aromatisiert

• Gegrillter Tandoori Hummer und Scampi auf Risotto mit Kokosnuss-Cherry Tomaten und Zitronengrasschaum • Passionsfruchtsorbet und sein Coulis mit Zwergorangenkompott und Vodka Absolut Mandarin

• Butterzartes Gauch(ARC)Rindsfilet mit Perigord Trüffeljus-grünen Spargeln und Kartoffelgratin

• Crème Catalana léger mit karamelsierter Ananas

DESSERT auf Säfte

Auf Säfte hereingetragen/gerollt mit Trockeneis, anschliessend als Buffet an einer Station präsentiert

0	Pers.	Passionsfruchtgelée im Einmachglas, Schoggikuchen mit Doppelrahm und Vanille im Glas serviert	16.50	0.00	
---	-------	---	-------	------	--

Panna Cotta mit Holunderaspik und Erdbeercoulis

Mangosorbet mit frischer Pfefferminze

Exotisches Früchtebuffet

DESSERT live zubereitet

Live am Buffet / Bar zubereitet

0	Pers.	Crêpes Suzette mit Grand Marnier und Cognac und Vanilleglace frisch vor den Gästen zubereitet	14.50	0.00	
---	-------	---	-------	------	--

0	Pers.	"Absolutely Crushed"	12.00	0.00	
---	-------	----------------------	-------	------	--

Absolut-Mandarin, Zwergorangen, Minze, Passionsfruchtsaft - eine echte Erfrischung!

An der Barstation gemixt und präsentiert (Preis pro Drink)

Menge	Einh.	Artikel	EZ	Preis	Zeit
-------	-------	---------	----	-------	------

Möbiliar & Diverses

1	Stk.	Eis & Crushed Ice		100.00	
---	------	-------------------	--	--------	--

120	Stk.	Gedeckpauerschale Bankett (Tischwäsche, Gläser, Besteck, Teller, Tische)	16.50	1'980.00	
-----	------	--	-------	----------	--

inkl. langen Tischen & Stühlen (bis zu 70 Stühle inkl. / ab 70 Stühle chf 22.00 pro Stuhl)

Dekoration

1	Pausch.	Tischdekoration Standard (Teelichter, Kerzenständer, Steelgrass)	55.00	55.00	
---	---------	--	-------	-------	--

0	Stk.	Tischdekoration auf speziellen Wunsch, pro Tisch	65.00	0.00	
---	------	--	-------	------	--

0	Stk.	Dekoration im WC: Je 2 Glasgefässe mit Blumenfüllung	35.00	0.00	
---	------	--	-------	------	--

0	Stk.	Dekoration in der Lounge (kleine Glasgefässe)	35.00	0.00	
---	------	---	-------	------	--

Getränke & Zigarren, Afterdinner:

(Verrechnung nach effektivem Verbrauch)

0	Stk.	Montechristo No. 1, Ionsdale	16.00	0.00	
---	------	------------------------------	-------	------	--

0	Stk.	Montechristo No. 2, torpedo	18.00	0.00	
---	------	-----------------------------	-------	------	--

0	Stk.	Cohiba Exquisitos, belvedere	17.00	0.00	
---	------	------------------------------	-------	------	--

48	Krüge	Mineralwasser, serviert in der Glaskaraffe	6.50	312.00	
----	-------	--	------	--------	--

10	Krüge	Frischgepresster Saft	22.00	220.00	
----	-------	-----------------------	-------	--------	--

2	Fl.	Coca Cola, Coca Cola Light (3dl)	3.80	9.12	
---	-----	----------------------------------	------	------	--

4	Fl.	Prosecco di Valdobbiadene MO It Vino Spumante Dry BOTTER 0, 75l	36.00	864.00	
---	-----	---	-------	--------	--

22	Fl.	Sauvignon Blanc Vin de Pays F Les Jamelles 2004 0.75l	38.00	851.20	
----	-----	---	-------	--------	--

32	Fl.	Rioja DOC Crianza Tempranillo E Vifia Alcorta 2002 0.75l	38.00	1'216.00	
----	-----	--	-------	----------	--

20	Fl.	Beer (Carlsberg oder Cardinal Draft, oder spezielles Weinachtsbier)	4.50	90.00	
----	-----	---	------	-------	--

0	Stk.	Longdrinks, Cocktails	10.00	0.00	
---	------	-----------------------	-------	------	--

Sea Breeze

(Vodka/Cranberrysaft/Grapefruitsaft)

Rum-Cola

Vodka Lemon

Whisky Cola

Gint Tonic

0	Stk.	Digestiv (Grappa und Gognac)	9.5	0.00	
---	------	------------------------------	-----	------	--

weitere Getränke gemäss unserer separaten Karte

72	Stk.	Kaffee & Espresso mit Gebäck	3.50	252.00	
----	------	------------------------------	------	--------	--

AUFBAU: Mitarbeiter und Dienstleistungen:

(Verrechnung nach effektivem Aufwand)

5	h.	Küche	48.00	240.00	
---	----	-------	-------	--------	--

4	h.	Anlassbesprechung / Skizzen / Anlassplanung (Operations Manager)	52.00	208.00	
---	----	--	-------	--------	--

4	h.	Chef de Service	52.00	208.00	
---	----	-----------------	-------	--------	--

4	h.	Service	45.00	180.00	
---	----	---------	-------	--------	--

4	h.	Service	45.00	180.00	
---	----	---------	-------	--------	--

4	h.	Service	45.00	180.00	
---	----	---------	-------	--------	--

4	h.	Service	45.00	180.00	
---	----	---------	-------	--------	--

8	h	Koch	45.00	360.00	
---	---	------	-------	--------	--

10	h	Koch	45.00	450.00	
----	---	------	-------	--------	--

12	h	Chef de Cuisine:	65.00	780.00	
----	---	------------------	-------	--------	--

1		Abwasch & Reinigung TableTop, Küchenmaterialien	250.00	250.00	
---	--	---	--------	--------	--

Summe 10'481.32

MwSt. 7.6 % 796.60

Summe Total, inkl. MwSt. 11'277.92