

Angebot und Preise

Gültig ab 1.1.2019

Hausgemachte Apéro-Häppchen

Sie planen einen Apéro und haben keine Lust auf Chäschüechli und Schinkengipfeli? Dann sind Sie an der richtigen Adresse. Bei uns finden Sie eine grosse Auswahl an feinen selbstgemachten Häppchen, die wir stets der Saison anpassen. Eine Standardauswahl finden Sie auf unserer Homepage. Sie können sich Ihren Apéro nach Lust und Laune selbst zusammenstellen. Je nach Anlass unterscheiden wir zwischen einem Mini-, Midi- oder Maxi-Apéro. Sagen Sie uns, welche Häppchen und welche Grösse Sie wünschen, so können wir Ihnen eine unverbindliche Offerte unterbreiten. Natürlich beraten wir Sie auch gerne oder unterbreiten Ihnen gemäss Ihren Preisvorstellungen und der aktuellen Saison ein paar Vorschläge. Kontaktieren Sie uns!

	Preis pro Person
Mini: 4 verschiedene Häppchen, 8 Stück pro Person	CHF 12-19
Midi: 5 verschiedene Häppchen, 12 Stück pro Person	CHF 18-30
Maxi: 7 verschiedene Häppchen, 20 Stück pro Person	CHF 32-52

Party-Baguettes

Unsere leckeren Party-Baguettes sind ein Klassiker und eignen sich als Apéro, aber auch als unkomplizierte Hauptmahlzeit. Ein Baguette ist 50 cm lang und reicht je nach Anlass für etwa drei bis sechs Personen. Sie können zwischen hellem Brot und Vollkornbrot auswählen.

	Preise pro Baguette
Bündnerfleisch mit Bergkäse	CHF 31.50
Salami mit Cole-Slaw-Salat	CHF 27.50
Kalbsbraten mit Thonsauce und Rucola	CHF 31.00
Bauernschinken an Senfmarinade mit Cornichons	CHF 27.50
Wildlachs mit Gurkenscheiben, Dill und Meerrettich	CHF 35.50
Eier mit Frischkäse und Eisbergsalat	CHF 26.00
Tête de Moine-Röschen mit Dörrfrüchten und Nüssen	CHF 29.00

Bankette

Gerne führen wir auch Bankette bis 80 Personen durch. Dafür beraten wir Sie sehr gerne telefonisch oder persönlich bei Ihnen vor Ort.

Mini-Desserts

Um einen Maxi-Apéro zu ergänzen oder nach den Party-Baguettes noch eine Nachspeise anzubieten, eignen sich unsere Mini-Desserts. Pro Person empfehlen wir zwei bis drei Stück.

	Preise pro Stück	
Schokoladenmousse	CHF	2.20
Caramelköppli mit Lavendel und Tonkabohnen	CHF	2.40
Joghurtköppli mit Fruchtsauce	CHF	2.40
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF	2.40
Rahmgefrorenes in diversen Aromen	CHF	2.00
Truffeskuchen-Würfel mit Kokos	CHF	2.40
Mini-Streuselkuchen (Fruchtsorte nach Saison)	CHF	2.40
Fruchtmousse (Aroma nach Saison)	CHF	2.20
Mini-Fruchtsalat	CHF	2.20

Personal

Wenn sie den Apéro nicht nur geliefert, sondern auch bedient haben möchten, stehen wir Ihnen mit unserem Personal gerne zur Verfügung. Wir können für Sie ein festes Buffet einrichten oder Ihnen den Apéro auf Platten servieren (Flying Buffet).

Servicemitarbeiterin pro Stunde	CHF	40.00
Koch pro Stunde	CHF	40.00
Anlassleiter pro Stunde	CHF	60.00

Transport

Pauschale für Lieferung und Rücktransport	CHF	20.00
zusätzlich pro Kilometer	CHF	1.50

Mietmaterial

Wein-/Wasser-/ Sektglas	CHF	0.60
Wasserkaraffe	CHF	2.50
Geschirrset Apéro (1xTeller, 1xGlas, 1xApérobesteck)	CHF	2.00
Set Buffet (für Apéro riche oder Menu ab Buffet)	CHF	5.00
Set Menu (für 3 Gang Menu inkl. Gläser und Besteck)	CHF	8.00
Wein- Sektkühler	CHF	5.00
Bistrotisch	CHF	12.00
Buffettisch	CHF	20.00
Tischtuch Bistrotisch	CHF	6.00
Tischtuch Buffettisch	CHF	10.00

sonderschmaus gourmet-events & catering

Ruggernstrasse 7 · 8113 Boppelsen · 043 495 33 43 · 077 441 65 68 · info@sonder-schmaus.ch · www.sonder-schmaus.ch

Postkonto: CH10 0900 0000 8527 7478 7