



*Catering*

*Dokumentation*

## Partyplatten

(für 10 Personen, zum Abholen)

Preis in CHF

Sandwichplatte Standard  
 Mini Brötli gefüllt mit Schinken, Käse, Salami und Ei

80.00



Sandwichplatte Riche  
 Mini Brötli gefüllt mit Roastbeef, Lachs, Käse und Ei

88.00



Spiessli Sweet & Sour  
 15 Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
 15 Käse-Trauben-Spiessli  
 15 Früchte-Spiessli

67.50

Antipasti misti  
 Eingelegte Oliven und Zucchini, Parmesanstückchen,  
 Crostini mit Oliventapenade, Lachsmousse und Beefsteak  
 Tatar  
 Mit Rohschinken ummantelte Grissini

65.00

Holzfällerplatte  
 Bauernsalami, verschiedene Aufschnittsorten,  
 Hinterschinken und Garnitur, dazu Brot und Butter

52.50

Gourmetplatte  
 Vol-au-vent gefüllt mit Thonmousse  
 Crevettencocktail  
 Beefsteak Tatar und Lachs Canapées

95.00

Früchteplatte  
 Kiwischnitze, Orangenfilets, Melonen (nach Saison), frische  
 Litchi, Ananas und Trauben, Mango- und Papayawürfel

49.00

Käseplatte  
 Verschiedene Hart- und Weichkäse serviert  
 mit Früchten, Nüssen und Chutney

78.00

Desserttraum  
 8 Schokoladenmousse  
 8 Panna Cotta mit Waldbeerencoulis  
 8 Kleine Heidelbeermuffins  
 8 Frucht-Spiessli

90.00

*Platten geliefert (im Umkreis von 10km)*

40.00

## Buffets

Preis in CHF

Buure Buffet  
(ab 20 Personen)

35.00 p.P.



Klöpfer, Bauernfleischkäse, Bratwurst, Currywurst

Kartoffelgratin & Rösti  
Grüne Bohnen mit Speck umwickelt,  
Bratenjus, Senf, geröstete Zwiebeln



Kaltes Buffet  
(ab 20 Personen)

55.00 p.P.

Brotkorb mit Butter und Margarine  
Salatbuffet mit fünf verschiedenen Salaten (Blattsalat, Karottensalat,  
Gurkensalat, Maissalat, Randensalat) dazu gehacktes Ei, Zwiebelringe und  
Brotcroûtons  
Housedressing, Italienisches Dressing, Parmesandressing

\*\*\*\*\*

Vitello tonnato, Lachsplatte mit Kapern, Zwiebelringen &  
Meerrettichschaum  
Wurst-Käse-Salat, Roastbeefplatte mit Tartaresauce  
Fleischplatte mit Rohschinken, Speck, Salami, Schinken und Lyoner,  
Käseplatte gemischt dazu Cornichons, Silberzwiebeln & Maiskolben

Pastabuffet  
(ab 20 Personen)

39.00 p.P.

Brotkorb mit Butter und Margarine  
Salatbuffet mit fünf verschiedenen Salaten (Blattsalat, Karottensalat,  
Gurkensalat, Maissalat, Randensalat) dazu gehacktes Ei, Zwiebelringe und  
Brotcroûtons  
Housedressing, Italienisches Dressing, Parmesandressing

\*\*\*\*\*

Penne & Spaghetti mit diversen hausgemachten Saucen (Napoli,  
Pesto, Bolognese, Carbonara), Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat,  
Tortelloni gefüllt mit Rindshackfleisch, Lasagne

\*\*\*\*\*

Tiramisù im Glas serviert

Preis in CHF  
52.00 p.P.



## Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Brotkorb mit Butter und Margarine  
Salatbuffet mit fünf verschiedenen Salaten (Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Maissalat, Randensalat), Tomaten-Mozzarella-Salat dazu gehacktes Ei, Zwiebelringe und Brotcroûtons  
Antipasti misti (getrocknete Tomaten, eingelegte Zucchini und Oliven)  
Housedressing, Italienisches Dressing, Parmesandressing

\*\*\*\*\*

Vitello tonnato, Rohschinken, Coppa  
Brassato an einem Barolojus, Risi bisi, Safranrisotto  
Lasagne, Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tortelloni mit Rindfleischfüllung  
Penne & Spaghetti mit verschiedenen Saucen (Napoli, Pesto, Bolognese, Carbonara)



## Apéro Riche Buffet 1

48.00 p.P.

Mini Brötli gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Ei  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Kürbiscrèmesuppe  
Grüner Salat an Honig-Ingwer-Dressing  
Lachs- und Schinkenroulade  
Kleine Hamburger  
Gebratene Hackfleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Kleine Dessertplatte (Früchte, Brownies, Donuts, Muffins)

## Apéro Riche Buffet 2

59.00 p.P.

Mini Brötli gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Roastbeef, Lachs und Ei  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Gemüestangen mit verschiedenen Dips  
Erbsen-Minze-Suppe  
Creamcheese-Kräuterecken, Thonmoussecken  
Weizentortillas gefüllt mit Gemüse an feiner Currysauce  
Weizentortilla gefüllt mit Poulet und Gemüse  
Gebratene Hackfleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Grosse Dessertplatte (Früchte, Brownies, Donuts, Muffins, Fruchtwähen, Apple Pie, Chocolate Pie)

## Menus (serviert)

Preis in CHF



### Menu 1

Caeser's Salad mit Knoblauchbaguette

\*\*\*\*\*

Gefüllte Weizentortilla  
serviert mit Reis und Bohnenmousse

\*\*\*\*\*

Brownie mit Rahm

33.00 p.P.



### Menu 2

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Riz Casimir  
Pouletgeschnetzeltes mit Jasminreis, Currysauce und Früchten

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse

35.00 p.P.

### Menu 3

Blattsalat an Joghurt-Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Schweinsschnitzel an einer Champignonsrahmsauce  
serviert mit Spätzli und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerencoulis

43.00 p.P.

### Menu 4

Hausgebeizte Lachsrose mit Honig-Senf-Sauce, Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Erbsen-Minze-Suppe

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

65.00 p.P.

Preis in CHF

## Menu 5

Karottensuppe mit Ingwer

\*\*\*\*\*

Tris di Pasta

\*\*\*\*\*

Roastbeef am Stück grilliert an einem Barolojus  
mit Butternudeln und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Caramelcrème

69.00 p.P.



## Menu 6

Saisonaler Salat mit warmem Ziegenkäse, Honig  
und Haselnüssen an einem Himbeerdressing

\*\*\*\*\*

Tagliatelle mit frischem Spinat, Cherrytomaten und Rahm

\*\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit Rahm

49.00 p.P.

## Menu 7

Gemischter Salat an einem Joghurt-Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Gemüselasagne mit Champignons

\*\*\*\*\*

Karamelköpfler mit Rahm

45.00 p.P.

*Bei all diesen Menuvorschlägen kommen noch die Mitarbeiterkosten vor Ort dazu  
(Koch / Service) ab Abfahrt Allschwil bis Ankunft Allschwil nach dem Anlass.*

## Grill Spezialitäten

(ab 20 Personen)

Preis in CHF



<b>Fleisch (pro Stück)</b>	
Schweins Spare Ribs (100g)	3.80
Marinierte Schweinsschnitzel (100g)	5.00
Marinierte Pouletschenkel (220g)	5.80
Rindfilet (100g)	11.00

### Würste (pro Stück)

Klöpfer (140g)	3.50
Schweinsbratwurst	3.50
Curry-Wurst	3.50
Merguez	3.50

### Fisch / Meerestiere (pro Stück)

Crevetten-Ananas-Spiessli	10.50
Red Snapper	12.00

### Saucen (pro Person)

Senf, Ketchup	2.00
BBQ-Sauce, Currysauce	2.00
Tartare-Sauce	2.00
Avocado-Mango-Chutney	2.00

### Grillbeilagen

Baked Potatoes mit Sour Cream	3.60
Maiskolben	2.50

### Marinierte Gemüsebeilagen (pro 100g)

Peperoni, Tomaten, Champignons, Zucchini, Auberginen	2.00
--	------

### Salatbuffet (pro kg)

Saisonaler Blattsalat	24.00
Kartoffelsalat	19.00
Karottensalat	19.00
Gurkensalat	19.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	22.00
Maissalat	22.00
Cole Slaw Salat	22.00
Saisonale Salate auf Anfrage möglich	

*Gerätemiete Gasgrill inkl. Gas und Reinigung* 120.00



Preis in CHF

45.00 p.P.



## Fleischfondue

(ab 20 Personen)

Gourmet

Kalb-, Poulet-, Schweine- und Rindfleisch geschnitten (250g p.P.)

Feine Bouillon, Jasminreis

Kräuterbutter, Tartaresauce, Cocktailsauce, Currysauce,

Knoblauchsauce, Avocado-Mango-Chutney

Perlzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen

Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat mit Housedressing

und italienischem Dressing



### Gerätemiete

Fondueteller	0.60
Fonduegabel	0.40
Fondue Rechaud und Pfanne mit Spritpaste	8.00

*Bei Verlust oder Bruch wird der volle Preis in Rechnung gestellt*

### Miete Mobiliar

Weisswein-, Rotwein-, Wasser-, Champagnerglas	0.65
Teller	0.60
Tischtuch (je nach Grösse)	5.00-8.00
Serviette	2.00



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservierungsbestätigung. Zusatzinformationen wie Küchenavis und Organisationsplan sind integrierter Bestandteil des Reservierungsvertrages.



### Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl gilt einen Werktag vor der Veranstaltung als verbindlich.



### Anzahlung

Delizioso Catering & Events verlangt bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzes.

### Annulation

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich Delizioso Catering & Event, ohne anderslautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Miete und den in Aussicht stehende Umsatz. Hierbei gelten folgende Ansätze:

60-40 Tage vor der Veranstaltung	25%
39-20 Tage vor der Veranstaltung	50%
19-10 Tage vor der Veranstaltung	75%
9 - 0 Tage vor der Veranstaltung	100%

### Angebots- und Preisänderung

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich exklusiv 7.70% Mehrwertsteuer.

### Bühnentechniker

Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietung ist die Anwesenheit des Bühnentechnikers vorgeschrieben. Für den Bühnentechniker wird dem Veranstalter einen Stundenansatz von CHF 120.00 verrechnet.

### Türwachen

Bei Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

### Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

### Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Delizioso Catering & Events lehnt als Vermieter jede Haftung ab.



### Ruhe und Ordnung

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Den Weisungen der Verantwortlichen des Delizioso Catering & Events ist Folge zu leisten. Delizioso kann von Reservierungen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf von Delizioso gefährdet sind. Dies ist besonders dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht werden.



### Sicherheitsvorschriften

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die von Delizioso angegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

### Informationspflicht

Der Mieter ist dafür verantwortlich, dass die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch den durch den Mieter zugezogenen Dritten (DJ, Orchester, Aussteller, Dekorateure etc.) bekannt sind.

### Zusätzliche Bestimmungen

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er Delizioso gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik etc.) entstehen Delizioso keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter. Beim Rücktritt vom Vertrag behält sich Delizioso Schadensersatzforderungen gemäss OR vor. Die Vermieterin kann Vorauszahlungen verlangen.