



Geburtsstagsfeier mit Sit Down Dinner

Status	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 Personenanzahl, 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 ganzen 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	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

			Anzahl
Mineralwasser	Passugger & Allegra dekantiert in Glaskaraffen	100cl	30
Fruchtsäfte	Orangen-Mango-Rüebli-saft, frisch gepresst	100cl	3
	Zitronenmelissenlimonade, hausgemacht	100cl	3
Softdrinks	Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta	33cl	
Champagner	Champagne Mailly Brut Réserve	75cl	8
Weisswein	Roero Arneis	75cl	12
	Negro Angelo & Figli, Piemonte		
	Traube: Arneis		
Rotwein	Cornalin du Valais	75cl	16
	Charles Bonvin Fils, Wallis		
	Traube: Cornalin		
Bier	Paul 01, Zürich	33cl	10
	Appenzeller Leermond	33cl	5
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee	Port.	50
	Diverse Teesorten von l'Art du Thé	Port.	2
Digéstifs & Co.	Sortiment an Digéstifs & Single Malts Verrechnung nach Aufwand		n. Aufwand

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX. IN CHF
3'100.00

- 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.

Crostini Wir servieren kleine Häppchen als Fingerfood ab Plexitrays:

Crostini belegt mit

Lachstatar
Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Rohschinken & Käutermousse

2-3 Teile pro Gast

60

warme Delikatesse Wir servieren ab Plexitrays:

Kürbisschaumsüpli mit Sauerrahm & Kürbiskernen

1-2 Tässchen pro Gast

60

TOTAL AUFWAND COCKTAIL APPROX. IN CHF

900.00

		Anzahl
Menu	Vorspeise	
	Herbstlicher Gemüsesalat an Orangen-Thymiansauce im Filoteigkörbchen mit Riesencrevetten	60
oder	Hirschcarpaccio mit Marroni & Rotkrautpurée	
	Zwischengang	
	Flusskrebssravioli an Hummerschaumsauce mit Artischockenragout	optional
oder	Hausgemachte Trüffelravioli mit frisch gehobeltem Trüffel & Trüffelschaum	
	Hauptgang	
	Gefüllte Maispoulardenbrust an Portwein-Rosmarinjus mit Schupfnudeln & Wurzelgemüse	60
oder	Rindsfilet mit Shiitake Salsa auf violetterm Kartoffelstock & Babygemüse	
	Dessert	
	Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	60
oder	Schokoladentriologie von Kuchen, Mousse & Parfait	
	Dazu servieren wir unsere Segantini Brötchen mit Olivenöl.	
Friandises	Hausgemachte Friandises zum Kaffee	inklusive

TOTAL AUFWAND SIT DOWN DINNER APPROX. IN CHF

4'300.00

- Gerne berät Sie unser Küchenchef Theo Hofherr für alternative Menuvorschläge.
- Alle unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten im Hause bzw. direkt vor Ort zubereitet.

		Anzahl
Mobiliar	Arbeits- & Buffettische	3
	Paravents als Sichtschutz	2
Tischwäsche	Servietten damast weiss für Service	15
Gedeck	Komplettes Gedeck Apéro & Sit Down Dinner	60
	Silberbesteck, Geschirr, Gläser etc. Cocktailservietten mit passendem Band gebunden	
Küche	Küche zur Benützung vor Ort	
	komplette mobile Cateringutensilien Wasser & Strom, bauseits	
Transporte	Transport Infrastruktur mit Lkw inkl. Nachtfahrbewilligung	n. Aufwand
	Transport Lebensmittel im Kühlwagen	
	Personenwagen	
	Parkbewilligung	
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Feuerlöscher, Apotheke etc.	
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	60

TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX. IN CHF
3'600.00

Musterofferte

Raumgestaltung

		Anzahl
Mobiliar	Stehkuben für den Apéro	8
	runde 10er-Gästetische	6
	Gästestühle	60
Tischwäsche	Tischtücher damast weiss für über die Gästetische & Buffet	12
	Gästedeservietten damast weiss gerollt & mit farbigem Band gebunden	60
Tischdekoration	runde Blumengestecke mit saisonalen Blumen	6
	mittig von den Gästetischen platziert	
	silberne Kerzenständer mit weissen Kerzen	30
Raumdekoration	Windlichter in diversen Farben für auf die Stehkuben	
	silberne Kerzenständer in diversen Höhen mit weissen Kerzen auf Kuben im Raum verteilt	3
	Centerpiece mit saisonalen Blumen in hoher Bodenvase beim Eingang	1
Accessoires	Satinkissen in passender Farbe für auf die Gästestühle	60
	Wir verfügen über eine eigene Dekorationsabteilung & stellen auf Wunsch gerne passendes Konzepte zusammen.	
Konzeption	Planung, Konzept & Design	

TOTAL AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX. IN CHF

5'100.00

Vermittlung Fremdleistung

Technik	einfache Bodenspotbeleuchtung in warmen Tönen zur Unterstreichung des Raumes inkl. Auf- & Abbau & Transport		
	Gemäss AGB verlangen wir 10% Vermittlungsgebühr auf den Honorarbetrag		
Künstler	Komiker mit Unterhaltungsprogramm		
	Gemäss AGB verlangen wir 10% Vermittlungsgebühr auf den Honorarbetrag		
	Approximativer Aufwand	2'400.00	optional

TOTAL AUFWAND VERMITTLUNG FREMDLEISTUNG APPROX. IN CHF

0.00

Musterofferte

Personal

		Std.	Anzahl
Montage	Personen 12.00-15.00 inkl. Anfahrtsweg	3.00	4
Mise en Place	Personen 15.00-17.30	2.50	4
Service	Chef de Service 17.30-22.00 Commis de Rang 17.30-22.00	4.50 4.50	1 3
Küche	Chef de Cuisine 15.00-22.30 Cuisinier 15.00-22.30 Aide de Cuisine 15.00-22.30 inkl. Anfahrtsweg	7.50 7.50 7.50	1 1 1
Logistiker	Person 12.00-23.30 inkl. Anfahrtsweg	11.50	1
Anlassleitung	Anlassleitung 12.00-23.30 inkl. Anfahrtsweg	11.50	1
Demontage	Personen 22.00-23.30	1.50	4
Serviceuniform	anthrazit farbene Servicejacke, schwarze Hosen & Schuhe inkl. Reinigung		5
Verpflegung	pro Mitarbeiter		9

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX. IN CHF

5'800.00

- 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 ab 1 Stunde - ab Zürich - verrechnen wir die Reisezeit.

Zusammenfassung

	CHF
AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	3'100.00
AUFWAND COCKTAIL APPROX.	900.00
AUFWAND SIT DOWN DINNER APPROX.	4'300.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	3'600.00
AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.	5'100.00
AUFWAND VERMITTLUNG FREMDLEISTUNG APPROX.	0.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	5'800.00
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 8% MWST	22'800.00
PRO PERSON	380.00

- Es gelten die beigelegten allg. Geschäftsbedingungen der Segantini Catering Ltd. in der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden.

