



Kundenanlass mit Apéro & Cocktail Dînatoire

Status	Musterofferte
Datum	Frühling
Kunde	Zürcher Grossbank
Kontakt Segantini	Segantini Catering Ltd. Soodring 34 8134 Adliswil info@segantini.ch +41 44 771 11 33
Venue	Fabrikhalle 8000 Zürich
Gäste	200 Personen
Bemerkungen	Dies ist eine Musterofferte ausgelegt für 200 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

13.00-15.30	Montage	Ausladen & Aufstellen gesamte Infrastruktur
15.30-18.00	Mise en Place	Feinarbeiten & Vorbereitung Apéro
18.00	Servicebriefing	mit allen Mitarbeitern in der ganzen Halle
ab 18.30	Eintreffen der Gäste	Haupteingang
18.30-19.00	Willkommensapéro	im vorderen Teil der Halle
19.00-22.30	Cocktail Dînatoire	im vorderen Teil der Halle
ab 22.30	Barbetrieb	im hinteren Teil der Halle
ca. 01.00	Ende	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

			Anzahl
Mineralwasser	Passugger & Allegra dekantiert in Glaskaraffen	100cl	110
Fruchtsäfte	Holunderblütenlimonade, frisch zubereitet	100cl	10
	Himbeer-Orangensaft, frisch gepresst	100cl	10
Softdrinks	Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta	33cl	
Prosecco	Prosecco Jeio Extra Dry Bisol, Veneto	75cl	27
Weisswein	Gavi di Gavi Morgassi Superiore, Piemonte Traube: Cortese	75cl	33
Rotwein	Merlot Baiocco Guido Brivio, Ticino Traube: Merlot	75cl	50
Bier	Paul 01, Zürich	33cl	50
	Appenzeller Leermond	33cl	
Kaffee, Tee	Ristretto-Espresso-Kaffee	Port.	120
	Diverse Teesorten von l'Art du Thé	Tasse	
Digéstifs & Co.	Sortiment an Digéstifs & Single Malts Verrechnung nach Aufwand		n. Aufwand
Bargetränke	Sortiment an Longdrinks mit Zusatz Verrechnung nach Aufwand		n. Aufwand

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX. IN CHF
8'800.00

- 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.

Musterofferte

Raucherwaren

Zigarren	Sortiment an kubanischen & dominikanischen Zigarren Verrechnung nach Aufwand	n. Aufwand
Zigaretten	diverse Zigarettensorten	n. Aufwand

TOTAL AUFWAND RAUCHERWAREN APPROX. IN CHF

n. Aufwand

Cocktail

		Anzahl
Fingerfood	Wir servieren kleine Häppchen als Fingerfood ab Plexitrays: kalte Delikatessen Zweifarbige Knuspercannelloni mit Tomaten & Kresse Creamcheese Praline im Rauchlachspulvermantel Rindsfilet mit Peperonata im Filoteig Tartelette warme Delikatessen Kartoffelsüppchen mit Chilli-Limettenluft Saibling Lollipop mit Salbei Pouletspiesschen mit Sesam & Zitronengras 3-4 Teile pro Gast	200

TOTAL AUFWAND COCKTAIL APPROX. IN CHF

3'200.00

Menu Wir servieren Ihnen in weissen Karamikschälchen:

kalte Delikatessen

Spargelsalat an weisser Balsamicovinaigrette mit Käsechips
 Bündner Trockenfleischtatar auf hausgemachtem Brioche
 Crevettencocktail auf Gurkencarpaccio
 Antipastiteller mit Parmesan

warme Delikatessen

Kalbsfilet mit Polentagnocchi & Knackerbsen
 Hausgemachte Morchelcannelloni mit Kräutersalat
 Rotzungenroulade mit Trüffel, Spinatgemüse & Randenstroh

süsse Delikatessen

Erdbeer-Schokoladen Mille Feuille
 Mocca Crème Brûlée mit Pistaziencantucci
 Croquantküchlein mit Caramelsauce
 Frangelicoparfait mit karamellisierter Haselnuss
 Diverse hausgemachte Sorbets

Dazu servieren wir unsere Segantini Brötchen.

8-9 Schälchen pro Gast 200

Friandises Hausgemachte Friandiseses zum Kaffee 200

TOTAL AUFWAND COCKTAIL DÎNATOIRE APPROX. IN CHF 16'700.00

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

		Anzahl
Mobiliar	Garderobe für 200 Personen inkl. Kleiderbügel & Nümmerli	vorhanden
	Arbeits- & Mep-Tische	10
	Paravents als Sichtschutz	3
Tischwäsche	Servietten damast weiss für Service	25
Gedeck	komplettes Gedeck Apéro, Cocktail Dînatoire & Bar Silberbesteck, Geschirr, Gläser etc.	200
	Cocktailservietten mit passendem Band gebunden	
Küche	komplette mobile Cateringküche Valentine, Wärmeboxen, CNS-Tische, Ofen etc.	
	Wasser & Strom, bauseits	
Transporte	Transport Infrastruktur im Lkw inkl. Nachtfahrbewilligung	
	Transport Lebensmittel im Kühlwagen	
	Parkbewilligung	n. Aufwand
	Rekospesen	n. Aufwand
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Feuerlöscher, Apotheke etc.	
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	200

TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX. IN CHF
7'100.00

		Anzahl
Mobiliar	weisse Kuben als Stehtische	25
	weisse Bar ca. 4,5 lfm	1
	weisses Loungemobiliar für ca. 40 Personen Sofas, Sessel, Hocker & Loungetische	
Tischdekoration	wir platzieren diverse kleine Väschen mit saisonalen Schnittblumen in Kombination von farbigen Windlichtern auf den weissen Kuben	25
Raumdekoration	wir platzieren weisse 5-armige Kerzenständer auf Kuben im Raum verteilt	8
	Centerpieces in hohen Glasvasen mit saisonalen Schnitt- blumen als Kombination zu den Kerzenständern	5
	Wir verfügen über eine eigene Dekorationsabteilung & stellen auf Wunsch gerne passende Konzepte zusammen.	
Accessoires	Lavetten auf den Gästetoiletten Potpourri & WC Equipment	200
Raumplan	Grundrissplan mit Möblierung	n. Aufwand
Konzeption	Planung, Konzept & Design	

TOTAL AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX. IN CHF
8'200.00

		Std.	Anzahl
Montage	Personen 13.00-15.30	2.50	4
Mise en Place	Personen 15.30-18.00	2.50	6
Service	Chef de Service 18.00-24.00	6.00	1
	Chef de Service 24.00-01.00	1.00	1
	Commis de Rang 18.00-24.00	6.00	8
	Commis de Rang 18.00-23.00	5.00	8
	Commis de Rang 24.00-01.00	1.00	4
	Bartender 22.00-24.00	2.00	1
	Bartender 24.00-01.00	1.00	1
Küche	Chef de Cuisine 16.30-23.00	6.50	1
	Cuisinier 16.30-23.00	6.50	2
	Aide de Cuisine 16.30-23.00	6.50	2
	Aide de Cuisine 18.00-22.30	4.50	3
Logistiker	Person 13.00-24.00	11.00	1
	Person 18.00-24.00	6.00	1
	Person 24.00-02.30	2.50	1
Anlassleitung	Anlassleitung 13.00-24.00	11.00	1
	Anlassleitung 24.00-02.30	2.50	1
Demontage	Personen 01.00-02.30	1.50	6
Serviceuniform	weisse Bluse/ Hemd, schwarze Hose & Schuhe, beige Latzschürze inkl. Reinigung		18
Verpflegung	pro Mitarbeiter		28
Projektsteuerung	Begleitung während des Projekts in der Vorbereitungsphase		n. Aufwand

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX. IN CHF
13'000.00

- 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.

Zusammenfassung

	CHF
AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	8'800.00
AUFWAND RAUCHERWAREN APPROX.	n. Aufwand
AUFWAND COCKTAIL APPROX.	3'200.00
AUFWAND COCKTAIL DÎNATOIRE APPROX.	16'700.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	7'100.00
AUFWAND RAUMGESTALTUNG APPROX.	8'200.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	13'000.00
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 8% MWST	57'000.00
PRO PERSON	285.00

- 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.

Musterofferte

Moodboard | Kundenanlass mit Apéro & Cocktail Dînatoire

