Cateringangebot
Centre Loewenberg 2027



Gut tut gut.

Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner – wir machen deinen Anlass zu etwas Besonderem. Gemeinsam entwickeln wir ein Catering, das zu deinen Gästen, deinem Programm und deinen Wünschen passt. Vom entspannten Coffee Break im kleinen Kreis bis zum festlichen Flying Dinner für eine grosse Gesellschaft stimmen wir Speisen, Getränke und Service sorgfältig aufeinander ab. Wir beraten dich persönlich, denken mit und kümmern uns um die Details, damit dein Anlass unvergesslich wird.

Dein ZFV-Team vom Restaurant Loewenberg.

Kontakt

Centre Loewenberg
Restaurant Loewenberg 45D
3280 Murten
T +41 51 285 74 11
loewenberg@zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

Seminarverpflegung	**4**
Lunch & Stehlunch	**6**
Business Menüs serviert	**7**
Grundangebot Event Locations	**10**
Wald-Atrium	**11**
Biotop Terrasse	**11**
Cave de Rougemont	**11**
Clubraum	**12**
Veranda	**12**
Schlossküche	**12**
VIP-Bereich Restaurant	**13**
Loewenberg Brunch	**13**
Apéro	**14**
Getränke	**16**
Allgemeine Hinweise	**18**
Inhaltsstoffe und Allergene	**18**
Allgemeine Geschäftsbedingungen / AGB's	**18**

Seminarverpflegung

Vormittags- und Nachmittagspausen

Vormittagskaffee Standard — pro Person 7.90

Kaffee, Tee, Orangensaft Fairtrade, Eptinger Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen

Vormittagskaffee Medium — pro Person 10.90

Kaffee, Tee, Orangensaft Fairtrade, Eptinger Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen, Fruchtspiesschen und Joghurt

Vormittagskaffee Deluxe — pro Person 13.50

Kaffee, Tee, Zamba Fruchtsäfte, Eptinger Mineralwasser, Brotkorb mit Gipfeli und Brötchen, Birchermüesli, regionalen Früchten/Beeren und diversen Vollmilchjoghurts

Nachmittagskaffee Standard — pro Person 7.90

Kaffee, Tee, Orangensaft Fairtrade, Eptinger Mineralwasser und Cakes

Nachmittagskaffee Medium — pro Person 10.90

Kaffee, Tee, Zamba Fruchtsäfte, Eptinger Mineralwasser, hausgemachtes Süssgebäck und Fruchtspiesschen

Nachmittagskaffee Deluxe — pro Person 13.50

Kaffee, Tee, Zamba Fruchtsäfte, Eptinger Mineralwasser, Schokoladentarte, Energieriegel und Fruchtspiesschen mit Ananas

Pause à la carte

Butter-, Laugen- Rusticogipfel	Stück	2.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Früchtekorb klein für 10 Personen	Stück	18.00
Früchtekorb gross für 30 Personen	Stück	54.00
Kräuterquark mit Kresse und Dinkelbrot	Stück	3.50
Joghurt mit Früchten	Stück	3.50
Birchermüesli	Stück	3.50

Müesli-Riegel	**Stück**	**3.00**
Brownie	**Stück**	**3.00**
Gemischtes Süssgebäck	**Stück**	**2.50**
Cake Stück	**Stück**	**3.00**

Lunch & Stehlunch

Lunch Tagesangebot Selbstbedienung

Kleiner Salat vom Salatbuffet **21.00**
Hauptgang mit Fleisch oder Fisch oder vegetarisch, Gemüse und Stärkebeilage nach Tagesangebot
Dessert im Weckglas
Inkl. Mineralwasser & Kaffee

Stehlunch 3 Gang, vegan

Saisonaler Marktsalat **29.50**
Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry mit Fairtrade Basmatireis
Saisondessert

Stehlunch 3 Gang, vegetarisch

Saisonaler Marktsalat **29.50**
Orecchiette mit mediterranem Gemüse, Feta und Tomatensauce
Mascarponemousse mit Saisonfrüchten

Stehlunch 3 Gang, Poulet

Muhamara-Blumenkohlsalat **34.00**
Indisches Poulet-Gemüse-Curry mit Fairtrade Basmatireis
Kokos-Panna Cotta mit Mango

Stehlunch 3 Gang, Rind

Blattsalat mit gerösteten Kernen **41.00**
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Quarkspätzli, Gemüse und Sauerrahm
Gâteau du Vully

Stehlunch Sandwich und Quiche

Gemischter Salat im Weckglas **23.00**
Gemischte Sandwiches (Fleisch, Käse, vegan)
Käse- & Gemüsequiche
Dessert im Weckglas

Business Menüs serviert

Business 3-Gang-Menü, Frühling

Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing **47.00**

Maispoulardenbrust mit Thymianjus, Ratatouille und neuen Kartoffeln

oder

Gerste mit Randen-Meerrettich-Sauce, gerösteter Fenchel, Pak Choi, Salzzitrone und Haselnüssen

Cheesecake mit Rhabarbercoulis

Inkl. Mineralwasser und Kaffee

Business 3-Gang-Menü, Sommer

Gemüsesalat mit Aprikosen, Burrata und Sauerrahm **48.00**

Saiblingsfilet mit Weissweinrisotto, konfierte Tomaten und gerösteter Broccoli

oder

Geröstete Aubergine mit Kichererbsen-Tomaten-Topping, Bulgur-Granatapfel-Cipollotti und Aprikosenchutney

Joghurt-Limetten-Creme mit Crumble und Beeren

Inkl. Mineralwasser und Kaffee

Business 3-Gang-Menü, Herbst

Nüsslisalat mit Pilzen, Trauben und Nüssen **52.00**

Braten vom Schweinsnierstück mit Waldpilzen, Butternudeln und Rosenkohl

oder

Spinatknödel mit Käse, gebratenen Pilzen und Rahmsauce

Dunkles Tobleronemousse mit Gewürzbirne

inkl. Mineralwasser und Kaffee

Business 3-Gang-Menü, Winter

Zuckerhut-Chiccorino-Salat mit Orangen und Kastanien **54.00**

Geschmorter Rindsschulterspitz mit Polenta und Wurzelgemüse

oder

Steinpilz-Polenta-Ravioli, Ofenranden und geröstete Haselnüsse

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Inkl. Mineralwasser und Kaffee

Einzelne Gänge - Suppen

Bauernsuppe mit Gemüse und Kartoffeln	**8.50**
Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Croûtons	**9.50**
Gazpacho (Sommer)	**9.50**
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl (Herbst / Winter)	**9.50**
Weisse Spargelsuppe mit Erbsen (April-Juni)	**10.00**
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Sesam-Poulet	**8.50**

Einzelne Gänge - Vorspeisen vegetarisch / vegan

Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing	**10.50**
Gemüsesalat mit Aprikosen, Burrata und Sauerrahm (Sommer)	**12.50**
Nüsslisalat mit Pilzen, Trauben und Nüssen (Herbst)	**14.00**
Zuckerhut-Chiccorino-Salat mit Orangen und Kastanien (Winter)	**12.50**
Hummus mit mariniertem Fenchel, Granatapfel und jungem Spinat	**12.50**
Tatar vom Ofenrüebli mit Basilikum, Ziegenfrischkäse und Orangen-Honig-Sauce	**14.50**
Saisonaler Blattsalat mit Ofenkürbis, Hummus, Granatapfel und Zitrusdressing (Herbst)	**10.50**

Einzelne Gänge - Vorspeisen mit Fisch und Fleisch

Marinierte Lachsforelle mit Kartoffel-Dillschaum, Randen und Apfelvinaigrette	**15.50**
Zweierlei von der Forelle (geräuchert und mariniert) mit Bohnensalat, Kräutersauce und Vollkornbrot	**16.00**
Tatar vom Rauchlachs mit Creme fraîche, Brioche und Kresse-Kräuter-Salat	**16.50**
Klassisches Rindstatar mit Brioche und Garnitur	**16.50**

Hauptgänge vegetarisch

Steinpilz-Polenta-Ravioli, Ofenranden und geröstete Haselnüsse	**33.00**
Spinatknödel mit Käse, gebratene Pilze und Rahmsauce (Herbst)	**28.00**
Gerste mit Randen-Meerrettich-Sauce, gerösteter Fenchel, Pak Choi, Salzzitrone und Haselnüssen	**29.00**

Geröstete Aubergine, Kichererbsen-Tomaten-Topping, Bulgur-Granatapfel-Cipollotti, und Aprikosenchutney	**29.00**
Bulgur mit geröstetem Kürbis, geschmorten Karotten, Federkohl, Baumnüssen, süss-sauren Orangen und New Roots Cotta	**29.00**

Hauptgänge Fisch

Zanderfilet mit Nussbutter, Kartoffel-Lauch-Stampf und grünen Spargeln (Frühling)	**36.00**
Saiblingsfilet mit Weissweinrisotto, konfierte Tomaten und geröstetem Broccoli (Sommer)	**34.00**
Eglifilet mit Steinpilzen, Bratkartoffeln und Krautstiel (Herbst)	**39.00**
Lachsforellenfilet mit Weissweinsauce, Camarque Reis und Blattspinat	**33.00**
Ofenlachs mit Zitronendressing, Kürbis, Spinat und Dinkelrisotto	**35.00**

Hauptgänge Fleisch

Maispoulardenbrust mit Thymianjus, Ratatouille und neuen Kartoffeln	**32.00**
Geschmorter Rindsschulterspitz mit Polenta und Wurzelgemüse	**36.00**
Braten vom Schweinsnierstück mit Waldpilzen, Butternudeln und Rosenkohl (Herbst)	**34.00**
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti und glasiertes Gemüse	**42.00**
Glasierter Kalbsbraten mit Balsamico Jus, Haselnuss-Griess-Gnocchi und Ratatouille	**39.00**
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Paprika-Rahmsauce, Nudeln und Mandel-Broccoli	**38.00**
Rindssaftplätzli mit Gemüsejus, Kartoffelstock und glasierte Rüebli	**35.00**

Dessert

Dunkles Tobleronemousse mit Gewürzbirne (Herbst)	**10.00**
Gâteau du Vully mit saisonalem Früchtekompott	**9.50**
Joghurt-Limetten-Creme mit Crumble und Beeren (Sommer)	**10.00**
Berner Meringue mit Doppelrahm de la Gruyère und Früchten	**12.00**
Crème brûlée mit Marroni und Orangenragout (Herbst)	**12.00**
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott (Herbst & Winter)	**12.00**

Grundangebot Event Locations

Unsere klassischen Spezialitäten kannst du fast in all unseren Locations geniessen – vom einzigartigen Gewölbekeller bis mitten in die Natur.

Raclette (200g Käse p/P) **31.50**
Mit geschwellten Kartoffeln, Essiggemüse, Tomaten, Speck und Champignons
dazu Blattsalat mit Kernen

Supplement Käse 100g **5.00**

Käse Fondue (200g Käse p/P) **32.00**
Freiburger Käse Fondue mit Brot, geschwellten Kartoffeln und Essiggemüse

Supplement Käse 100g **5.00**

Fondue Chinoise **44.00**
Rindshuft, Pouletbrust, Schweinsfilet, Kalbfleisch (200g p/P)
Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktailsauce
dazu Rosmarin Kartoffeln

Supplement Fleisch 100g **7.00**

Tatarenhut **41.00**
Rindshuft, Pouletbrust, Schweinsfilet, Kalbfleisch, Speck, Halloumi, Seitan (150g p/P)
Saisonales Gemüse und Pilze und Rosmarinkartoffeln
Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktailsauce

Raclettekäse (100g p/P) und Essiggemüse

Tavolata (ab 10 Personen)

Mediterran **46.00**
Vorspeise: Antipasti-Gemüse, Panzanella, italienische Fleisch- & Käse-Spezialitäten, Focaccia, Oliven und saisonalen Salaten

Hauptgang: Gnocchi, Ravioli, Zitronenpoulet, Pinsa, Pasta vegetarisch und mit Fleisch

Dessert: Tiramisu und Panna Cotta

Orientalisch **48.00**
Mezze: Muhammara, Hummus, Artischocken-Zitronenpaste, libanesischer Brotsalat, Zucchetti-Tomatensalat, Baba Ganoush, Labneh und Fladenbrot

Poulet Shawarma, Sabich, Falafel mit Randen-Tahini, Shakshuka, gebackener Blumenkohl, Auberginen mit Bulgur, persischer Rindseintopf, Reis mit Linsen und Couscous

Dessert: Joghurt mit Honig und Feigen, Dattel-Baumnuss-Kuchen

Wald-Atrium

Unter dem Blätterdach wird das Wald-Atrium zur Bühne für besondere Momente: Speisen direkt vom Feuer, frische Luft und eine Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt.

Grundangebot:
Raclette, Käse Fondue (auch vom Feuer), Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Burger Feuerring **32.00**
Burgerbuffet mit Rind, Halloumi, und Vegiburger
Käse, Speck, Tomaten, Essiggemüse und diversen Saucen

Salatbuffet mit 5 verschieden Salaten
Baked Potatoes, Maiskolben

Grill Feuerring **38.00**
Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletschenkelsteak, diverse Würste, Halloumi und Tofuspiesse

Salatbuffet mit 5 verschieden Salaten
Baked Potatoes, Maiskolben und Grillgemüse

Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Winterlicher Apéro **19.00**
Mit Glühwein, Glühmost und Marroni

Biotop Terrasse

Direkt am Biotop erwartet dich eine stimmungsvolle Kulisse – vom entspannten Apéro über feine Grillspezialitäten bis zum sorgfältig servierten Menü.

Grundangebot:
Apéro, Raclette, Käse Fondue, Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Grill **38.00**
Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletschenkelsteak, diverse Würste, Halloumi und Tofuspiesse

Salatbuffet mit 5 verschieden Salaten
Baked Potatoes, Maiskolben und Grillgemüse

Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Cave de Rougemont

Klein, charaktervoll und voller Atmosphäre: In unserem Gewölbekeller finden Apéros und servierte Menüs einen stilvollen, persönlichen Rahmen.

Grundangebot:
Raclette, Käse Fondue, Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Individuelle servierte Menüs nach Absprache

Clubraum

Drinnen wie draussen bietet der Clubraum viel Raum für deinen Anlass. Freu dich auf Grillspezialitäten aus dem Cheminée oder von der offenen Feuerstelle – gemütlich in der Lounge oder gesellig an den Festbänken.

Grundangebot:
Raclette, Käse Fondue, Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Grill **38.00**
Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletschenkelsteak, diverse Würste, Halloumi und Tofuspiesse

Salatbuffet mit 5 verschieden Salaten
Baked Potatoes, Maiskolben und Grillgemüse

Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Veranda

Überdacht und doch ganz nah am Abendhimmel: Die Veranda ist wie gemacht für gesellige Tavolatas, feine Apéros und unsere beliebten Käsespezialitäten – begleitet von einer Prise südländischem Flair.

Grundangebot:
Raclette, Käse Fondue, Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Schlossküche

Ein traditioneller Ort mit Geschichte, ideal für unser klassisches Angebot, Apéros und festliche Menüs.

Grundangebot:
Raclette, Käse Fondue, Fondue Chinoise, Tatarenhut, Tavolata

Individuelle servierte Menüs nach Absprache

VIP-Bereich Restaurant

Modern, vielseitig und direkt mit der Biotop-Terrasse kombinierbar: Hier finden Bankette, geschäftliche Anlässe, Jubiläen und Hochzeiten einen stilvollen Rahmen mit viel Raum für persönliche Akzente.

Individuelle servierte Menüs nach Absprache

Grill in Kombination mit der Biotop-Terrasse Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletschenkelsteak, diverse Würste, Halloumi und Tofuspiesse Salatbuffet mit 5 verschieden Salaten Baked Potatoes, Maiskolben und Grillgemüse Kräuterbutter und BBQ-Sauce	**38.00**

Loewenberg Brunch

Brunchbuffet à discrétion	**46.00**
Kinder 7 bis 12 Jahre	**21.00**
Kinder unter 7 Jahre kostenlos	
Bio Fairtrade Kaffee, Tee, heisse und kalte Milchgetränke, pflanzliche Milchalternativen	
Faitrade Orangen- und Multivitaminsaft, Seeländer Apfelsaft	
Verschiedene Brote, Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli,	
Mütschli, Weggli, Ottiger Konfitüren, Nutella	
Gruyère,-Bergkäse, Brie, gemischter Aufschnitt, Rauchlachs	
Schweizer Freiland Eier gekocht, als Rühre und Spiegelei	
Müeslimischung, Haferflocken, Knuspermüesli, Nüsse und Kernen,	
Hausgemachtes Birchermüesli, Nature- und Beeren Joghurt,	
Quark, New roots Joghurt-Alternative, Süssgebäck	
Gebratener Speck, und Cipollata, Rösti, Pancakes mit Ahornsirup	
Sonntagsbraten vom Schwein, Kartoffelgratin, Nudeln und Marktgemüse	
Ofenfleischkäse	

Apéro **Mindestbestellmenge ab 10 Stück**

Mini-Tartelettes

Oliven-Tartelette mit Auberginencrème und Tatar vom Ofenrüebli	**3.50**
Randen-Tartelette mit Ziegenfrischkäsemousse und gepickelten, roten Zwiebeln	**4.00**
Oliven-Tartelette mit Rindstatar und Knoblauch-Mayonnaise	**4.50**
Oliven-Tartelette mit Luya-Tatar und Rucola	**4.00**

Kalte Köstlichkeiten

Randen-Wrap mit Gemüse, Rucola und Hummus	**4.00**
Tatar vom Rauchlachs auf Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse	**4.50**
Geräuchertes Forellenmousse mit Radieschen auf Pumpernickel	**4.50**

Focaccia-Würfel

mit mariniertem Antipasti-Gemüse	**4.00**
mit Oliven-Pilz-Tapenade	**4.00**
mit Frischkäse und Rucola	**3.50**
mit Rohschinken	**4.50**

Baguette Sandwiches 1/8

mit mariniertem Antipasti-Gemüse	**3.50**
mit Bergkäse	**3.50**
mit Schinken	**3.50**
mit Salami	**3.50**

Bestellmenge durch acht teilbar

Platten

Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Essiggemüse 80gr Fleisch, 60gr. Käse pro Person	**23.00**
Brötchen und Butter	
Vegetarische Platte mit rohem Gemüse, Kräuter Quark Dip, Hummus, Antipasti-Gemüse und Oliven	**19.50**
Pita Brot und Olivenöl	

Knabbereien

Selbstgemachte Gewürzmandeln, 30 g	**3.50**
Salziges Popcorn	**3.50**
Assortierte Oliven 30 g	**4.00**
Sbrinz Möckli 30 g	**4.00**
Chips und Nüssli	**3.00**
Grissini	**3.00**

Warme Köstlichkeiten

Randen-Falafel mit Soja-Joghurt-Dip	**4.00**
Blumenkohl-Wings mit BBQ-Sauce	**4.00**
Mungobohnen Bites mit Muhammara	**4.00**
Panierte Shiitake mit Sweet-Chilisauce	**4.00**
Mini-Beefburger	**4.50**
Mini-Vegiburger	**4.50**
Poulet-Yakitori-Spiessli mit Honigmarinade	**4.50**
Rindfleisch-Momo mit Chilisauce	**4.50**

Die Klassiker

Käseküchlein	**3.50**
Laugen-Schinkengipfeli	**3.50**
Rinds-Hackbällchen mit Tomatendip	**4.50**
Geflügel-Wienerli im Blätterteig	**4.00**

Süsses

Brownie	**2.50**
Pastel de Nata	**2.50**
Gâteau du Vully	**3.50**
Panna Cotta mit Himbeeren (auch vegan erhältlich)	**3.50**

Getränke

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	**50 cl**	**4.50**
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	**100 cl**	**7.00**
Süssgetränke	**50 cl**	**4.50**
ZFV-Eistee und ZFV-Limonade	**50 cl**	**4.50**
Orangensaft	**100 cl**	**9.00**

Bier und Most

Bärner Müntschi (Bügelflasche)	**33 cl**	**5.00**
Weissbier	**50 cl**	**7.50**
Ramseier Suure Moscht	**49 cl**	**7.50**

alkoholfrei 0.0%

Felsenau Schümli	**33 cl**	**5.00**
Lola Bier IPA	**33 cl**	**6.00**
Ramseier Suure Moscht	**49 cl**	**7.50**

Kaffee, Milchmischgetränke und Tee

Kaffee, Espresso	**4.00**
Kaffee Mischgetränke (Cappuccino, Latte Macchiato)	**5.00**
Tee	**3.50**
Milchmischgetränke (Ovomaltine, Schokolade)	**4.50**

Schaumwein und Spritzer

Prosecco di Valdobbiadene "Astoria" DOCG	**75 cl**	**25.00**
Champagne Samuel Paveau "Grand Cru" Brut Grand Cru AC, Domaine Samuel Paveau	**75 cl**	**59.00**

alkoholfrei 0.0%

Zero'Si Rosé Sparkling 0%	**75 cl**	**28.00**
Loewenberg Spritz	**20 cl**	**8.50**
Virgin Bellini	**20 cl**	**8.50**
Virgin Hugo	**20 cl**	**8.50**

Weissweine

Chasselas Loewenberg, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**29.50**
Pinot Blanc, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Merlot Bianco "Lansilo" IGT, Cantina il Cavaliere, Tessin, Schweiz	**75 cl**	**28.00**
Arneis Roero "Camestri" DOCG, Marco Porello, Piemonte, Italien	**75 cl**	**28.00**

alkoholfrei 0.0%

Cuvée Weiss, Amesco x Weingut Lenz, Schweiz	**75 cl**	**32.00**

Roséweine

Oeil de Perdrix AOC Caves du Château Auvernier, Neuchâtel Schweiz	**75 cl**	**34.00**

alkoholfrei 0.0%

Cuvée Rosé, Amesco x Weingut Lenz, Schweiz	**75 cl**	**32.00**

Rotweine

Pinot Noir Loewenberg, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Pinot Noir Malbec Twanner AOC, Weingut Frauenkopf, Biel, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Gamaret, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**45.00**
Montefalco Rosso "Le Grazie" DOC, Villa Mongalli, Umbrien, Italien	**75 cl**	**32.00**
Sablet Rouge "Les Briguières" AC, Domaine Piaugier, 7 Côtes du Rhône, Frankreich	**75 cl**	**36.00**
Dama de Toro "Crianza" DO, Bodegas Farina, Toro, Spanien	**75 cl**	**34.00**

Getränke werden grundsätzlich nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Allgemeine Hinweise

Zusätzliche Kosten		In CHF
Servicemitarbeitende / Koch / Köchin *	**pro Stunde**	**60.00**
Event Auf- und Abbau*	**pro Stunde**	**60.00**
Kadermitarbeitende *	**pro Stunde**	**80.00**
Feiertag- und Nachtzuschlag pro Mitarbeitende 25%	**pro Stunde**	**15.00**
Anfeuern des Grill / Lagerfeuer / Feuerring	**pauschal**	**30.00**
Zapfengeld für Wein	**pro Flasche**	**20.00**
Verlängerung Bar	**pro Stunde**	**100.00**
Tischtücher gross	**pro Stück**	**5.00**
Tischtücher klein	**pro Stück**	**3.00**
Eiskübel mit Eis	**pro Stück**	**10.00**
Entstandene Drittkosten (Bewilligungen, Material etc.) werden 1 zu 1 weiterverrechnet		

*Die Stunden für Mitarbeitende, Auf- & Abbau und Materialkosten werden nach effektivem Aufwand verrechnet

Deklaration

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant:innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kannst du dich telefonisch während den Öffnungszeiten oder per Mail an unsere Mitarbeitenden wenden.

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe Künstilicher Intelligenz erstellt oder verändert.

Allgemeine Geschäftsbedingungen / AGB's

Unsere AGB findest du hier