



Unsere Gaumenfreuden!

Angebote und Preise

ab 1.1. 2022 | Preise exkl. 7,7% MwSt.

sonderschmaus gmbh
gourmet-events & catering
077 441 65 68
info@sonder-schmaus.ch
www.sonder-schmaus.ch

Hausgemachte Apéro-Häppchen

Bei uns finden Sie eine grosse Auswahl an feinen selbstgemachten Häppchen. Je nach Anlass unterscheiden wir zwischen einem Mini-, Midi- oder Maxi-Apéro. Anbei finden Sie je einen Vorschlag. Gerne beraten wir Sie für ein individuelles Angebot.

Mini: 4 verschiedene Häppchen, 8 Stück pro Person

Rassiges Rindstatar auf Baguette-Streifen
Früchtbrot-Ecke mit Brie-Käse
Tortillas-Rolle mit Rucola, Dörrtomaten und Frischkäse
Swisslachs mit Meerrettich auf Mini-Blini

CHF 18.00

Midi: 5 verschiedene Häppchen, 12 Stück pro Person

Vitello-Rolle mit Bio-Rauchforellen-Mousse
Bündnerfleisch-Rolle gefüllt mit Baumnuss-Mousse
Salsiz-Bergkäse-Spiessli mit Essiggurken
Randen-Honig-Mousse auf Baguette-Streifen
Käse-Apfel-Tatar auf Schwarzbrot

CHF 27.00

Maxi: 7 verschiedene Häppchen, 20 Stück pro Person

Bio-Rauchforellen-Möckli auf Safran-Hüttenkäse
Bergkäse-Möckli mit Rohschinken
Speck-Pflaume an Honig-Rum-Marinade
Roastbeef-Rolle mit Kartoffel-Käse-Füllung
Rindfleisch-Bällchen mit Crème Fraîche
Tête de Moine-Röschen auf Früchtbrot
Pastinaken-Petersilien-Mousse auf Knäckebrot

CHF 43.00



Party-Brote

Unsere leckeren Party-Brote sind ein Klassiker und eignen sich als Apéro, aber auch als unkomplizierte Hauptmahlzeit. Sie können zwischen hellem, dunklem sowie zwischen Laugenbrot auswählen. Die Brote sind ca. 40cm lang.

Eier mit Frischkäse und Eisbergsalat	CHF 30.00
Tête de Moine-Röschen mit Dörrfrüchten und Nüssen	CHF 37.00
Brie-Hüttenkäse-Linsenfüllung mit Kräutern	CHF 34.00
Bündnerfleisch mit Bergkäse	CHF 37.00
Salami mit Cole-Slaw-Salat	CHF 34.00
Kalbsbraten mit Rauchforellen-Möckli und Rucola	CHF 41.00
Bauernschinken an Senf-Marinade mit Cornichons	CHF 34.00
Swiss Alpine-Lachs mit Gurkenscheiben, Dill und Meerrettich	CHF 42.00



Bankett-Menüs

Wir führen Bankette ab 10 bis max. 150 Personen durch. Ob Geburtstags-, Hochzeit- oder Firmenessen, wir finden bestimmt ein passendes Menü für Sie. Anbei einige Vorschläge. Melden Sie sich für eine persönliche Beratung.

Vorspeisen

Blattsalat mit Ei und Brot-Möckli	CHF 8.00
Saisonaler gemischter Salat mit 4 Sorten	CHF 10.00
Nüsslisalat mit Ei, Rauchspeck und Brot-Möckli	CHF 11.00
Randen-Apfel-Carpaccio mit Chicoréesalat und Nüssen	CHF 14.00
Lauch-Apfel-Suppe mit Curry	CHF 8.00

Hauptgänge mit Fleisch

Furttaler Hackbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffel-Selleriestock Marktgemüse	CHF 21.00
Rindsgeschnetzeltes Jäger Art Bopplisser Butterspätzli Rotkraut mit Karottenwürfeli	CHF 23.00
Reis Kasimir vom Poulet im Reiring mit Saisonfrüchten und Nussgarnitur	CHF 25.00

Vegetarische Hauptgänge

Polenta-Bramata mit Dörrotomaten, Salbei und Sternenberger Bergkäse mit Gemüse-Würfeli und Käsechips	CHF 19.00
Getreide-Hüttenkäseburger auf Apfel-Zwiebel-Chutney Butterspätzli und Marktgemüse	CHF 22.00
Leichter Kartoffelgratin mit roten Linsen Gemüsespiessli an Puschlaver Steinpilz-Rahmsauce	CHF 24.00

Veganer Hauptgang

Veganes Gemüsecurry mit Kichererbsen im Reiring mit Saisonfrüchten und Nussgarnitur	CHF 23.00
---	-----------

Mini-Desserts

Schokoladenmousse	CHF 3.00
Streuselkuchen mit saisonalen Früchten	CHF 3.00
Karamelisierter Obstsalat mit Nüssen	CHF 3.00
Lebkuchen-Parfait garniert	CHF 3.00



Getränke

Hier finden Sie unser Getränke-Angebot. Die Weine beziehen wir von unseren beiden Partnern Walser Weine aus Niederweningen sowie dem Weingut Wetzels aus Würenlos.

Mineralwasser / Fruchtsäfte

Lägere Wasser Still, 1l	CHF	5.00
Lägere Sprudelwasser, 1l	CHF	5.00
Bopplisser Apfelsaft, Regio, 0,5l	CHF	4.00
Sonder-Schmaus Saison-Eistee, Regio, 0.5l	CHF	5.00
Vivi Kola, 33cl	CHF	5.00
Vivi Kola Zero, 33cl	CHF	5.00
Kaffee/ Espresso ab Kapselmaschine	CHF	3.50

Biere, 33cl

Quöllfrisch	CHF	4.00
Lägere Bräu	CHF	5.00
Sonnwendig Alkoholfrei	CHF	4.00
Bschorle (Biermischgetränk alkoholfrei)	CHF	4.00

Schaumweine, 75cl

Prosecco Superiore Asolo, IT	CHF	25.00
Sparkling brut Lägern, Boppelsen	CHF	36.00

Weissweine, 75cl

Riesling & Silvaner, Boppelsen	CHF	28.00
Blanc de Noir Lägern	CHF	28.00
Sauvignon blanc, Weingut Wetzels	CHF	31.00
Pinot Grigio Arcole, IT	CHF	26.00
Chardonnay Le Rose, IT	CHF	28.00

Rotweine, 75cl

Pinot-Noir Sélection, Boppelsen	CHF	33.00
Zweigelt, Weingut Wetzels	CHF	32.00
Ancora Rouge ,Waadt	CHF	31.00
Ripasso Excellentia, IT Venezien	CHF	31.00
Piú Negroamaro Riserva, IT Apulien	CHF	38.00
Pico Cuadro Wild, ES Ribera del Duero	CHF	31.00
Amarone EgoSum, IT	CHF	58.00



Organisatorisches

Ganz nach Ihren Bedürfnissen sorgen wir auch für das Drumherum – sei es die Organisation von Locations, das Aufdecken/Vorbereiten und Aufräumen, die Betreuung der Gäste oder die Vermietung von Material.

Personal

Anlassleiter, pro Stunde	CHF	75.00
Servicemitarbeiterin, pro Stunde	CHF	55.00
Koch/Köchin, pro Stunde	CHF	55.00

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
Geschirrsset Apéro (1x Teller, 1x Glas, 1x Apérobesteck)	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-/Sekt Kühler	CHF	5.00
Tischtuch Bistrotisch	CHF	10.00
Tischtuch Buffettisch	CHF	15.00
Bistrotisch	CHF	15.00
Bankettisch/ Buffettisch (L 240cm, B 75cm, H 75cm)	CHF	25.00
Stuhl	CHF	6.00
Chafing Dish/ Bainmarie	CHF	15.00
Suppentopf 10l	CHF	15.00
Grill inkl. Gas und Reinigung	CHF	80.00

Als kleines und eingespieltes Team gehen wir unkompliziert und flexibel auf Ihre Bedürfnisse ein – ab Ihrem ersten Anruf bis hin zum Anlass.

*Wir sind mit Herz dabei und
♥ freuen uns auf Ihre Anfrage!*



Allgemeine Geschäftsbedingungen

für unsere Catering-Dienstleistungen

Geltungsbereich

Die Buchung und Durchführung der Catering-Dienstleistungen von Sonder-Schmaus GmbH erfolgen auf Grundlage der folgenden Bedingungen.

Ablauf der Bestellung einer Catering-Dienstleistung

Durch die Angaben des Kunden erstellt Sonder-Schmaus GmbH eine detaillierte und unverbindliche Offerte. Nach einer Besprechung und allfälligen Anpassungen der Offerte wird die Bestellung vom Kunden mündlich oder schriftlich bestätigt. Sonder-Schmaus GmbH verpflichtet sich nach der Bestätigung des Kunden, den Anlass gemäss den Wünschen des Kunden durchzuführen. Sonder-Schmaus GmbH übernimmt aber in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde selbst.

Personalkosten

Unsere Schätzung der Personalkosten in der Offerte basiert auf Erfahrungswerten. Die Arbeitszeit beginnt vor dem Anlass (Entladen des Transports, Eindecken der Tische etc.) und endet nach dem Anlass (Aufräumen etc.). Ab Mitternacht und an Sonn- und Feiertagen wird zusätzlich ein Zuschlag von CHF 5.00 pro Stunde verrechnet. Die Verrechnung der Personalkosten erfolgt nach effektivem Aufwand und wird nach dem Anlass pro ¼ Stunde abgerechnet.

Personenanzahl

Der Kunde muss Sonder-Schmaus GmbH spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass die definitive Anzahl der am Anlass teilnehmenden Personen mitteilen. Danach können keine Änderungen mehr vorgenommen werden.

Infrastruktur von Lokalitäten und Gelände (Ausgenommen Lokalitäten von Sonder-Schmaus)

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, in dem die Catering-Dienstleistung zu erfolgen hat, den Anforderungen von Sonder-Schmaus GmbH entspricht. Insbesondere hat der Kunde rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt. Im Weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Installationen (Strom, fliessendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher, gebrauchsfähiger Form vorhanden sind.

Zahlungsbedingungen

Nach der Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Sonder-Schmaus GmbH eine detaillierte Rechnung. Die Zahlungsfrist beträgt 14 Tage. Nach Ablauf der Zahlungsfrist wird der Kunde mittels drei Mahnstufen auf den offenen Betrag aufmerksam gemacht. Bei der 3. Mahnung werden CHF 15.00 Mahngebühren verrechnet.

Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis zwei Wochen vor dem Anlass ist kein Betrag geschuldet. Bis zu drei Arbeitstage vor dem Anlass sind vom Kunden 50% des Bestellwerts gemäss bestätigter Offerte, bei später erfolgter Annullierung 100% dieses Bestellwerts zu entrichten.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Boppelsen, 1.1.2022