

*Ansperson  
Kontakt  
Version*

*Projektleiter Catering, Adrian Rentsch  
rea@tavolacatering.ch, Mobile +41 (0) 79 101 19 56  
Musterofferte Hochzeitsapéro*

**MUSTEROFFERTE  
HOCHZEITSAPÉRO**

Bitte beachten Sie, dass es sich  
bei diesem Beispiel um ein  
unverbindliches Ansichtsexemplar  
handelt.

**WEIL SICH DAS  
TISCHLEIN DOCH NICHT  
VON SELBST DECKT**

*Zu Tisch mit Tavola Catering*





# FACTS ZUM ANLASS

---

*Hochzeitsapéro  
Datum nach Ihrer Wahl*

*Personenzahl* Basis der Offerte 150 Personen

*Ort* Luzern

*Benutzte Räume* Lokalität nach Ihrer Wahl

*Zeitplan*

<i>Annahme:</i>	
14:00 Uhr	Anlieferung und Aufbau
15:50 Uhr	Catering bereit
16:00 Uhr	Eintreffen Gäste
18:00 Uhr	Ende Apéro
18:10 Uhr	Abbau und Rückfahrt

*Details*

- Getränke und Essen serviert
- Stehtische und Buffettische durch Tavola Catering
- Porzellan- und Glasgeschirr
- Dekoration noch unklar
- Garderobe noch unklar

*RG-Adresse* Noch unklar



## ESSEN

---

<i>Kalte Speisen</i>	Alpnacher Parmino-Sticks, <i>Portion</i> .....	CHF	6.50
	Ennetbürger Damhirschsalsiz, <i>Portion</i> .....	CHF	7.90
	Frische Focaccia, <i>Portion</i> .....	CHF	3.50
	Mini-Knusper-Cornets mit Kräuterfrischkäse, Poulet-Currysalat und Rauchlachstartar gefüllt, 52 <i>Cornets</i> .....	CHF	109.00
<i>Warme Speisen</i>	Mini-Angus-Beef-Hacktätschli mit würziger Tomatensauce, <i>Stück</i> .....	CHF	4.50

## OPTIONEN ALS ERGÄNZUNG

---

<i>Kalte Speisen</i>	Hausmarinierte gemischte Oliven, <i>Portion</i> .....	CHF	7.50
	Gemischte Tavola Catering-Mini-Canapé, <i>Stück</i> .....	CHF	3.20
	Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, <i>Stück</i> .....	CHF	3.50
	Rohe Gemüsestängel mit zweierlei Saucen, <i>Portion</i> .....	CHF	6.50
<i>Partybrote</i>	Partybrote mit verschiedenen Füllungen, 25 <i>Stück</i> <i>Schinken, Frischkäse, Salami, Fleischkäse, Thon oder Ei</i> .....	CHF	59.00
	<i>Bündnerfleisch, Kalbsbraten, Lachs, Brie oder Rohschinken</i> .....	CHF	69.00
<i>Warme Speisen</i>	Käse-Spinatkuchen, <i>Stück</i> .....	CHF	3.00
	Quiche Lorraine - Käse-Zwiebelkuchen, <i>Stück</i> .....	CHF	3.50
	Poulet-Saté-Spiesschen, <i>Stück</i> .....	CHF	4.50
	Lauwarme, gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch, <i>Stück</i> .....	CHF	4.00
<i>Süsse Speisen</i>	Gemischtes süsses Blätterteiggebäck, <i>Stück</i> .....	CHF	2.50
	Hausgemachte Früchtekuchenwürfel, 40 <i>Stück</i> .....	CHF	59.00
	Früchtespiessli, <i>Stück</i> .....	CHF	4.00



# GETRÄNKEANGEBOT

---

*Alle Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.*

<i>Schaumwein</i>	Prosecco Conegliano, Valdobbiadene le Manzane DOCG, Italien, 75 cl ... CHF	59.00
	Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut, Frankreich, 75 cl ..... CHF	92.00
<i>Weissweine</i>	<i>Unsere Empfehlung:</i>	
	Cuvée blanche de l'Abbey de Vétroz, Conviva, Wallis, 75 cl ..... CHF	39.00
	Fendant Les Grenouilles, Cave St-Pierre, Wallis, 75 cl ..... CHF	39.00
	St. Saphorin, La Roche aux Vignes, Waadt, 70 cl ..... CHF	48.00
	La Poda Verdejo Sauvignon blanc, Castilla y León, Spanien, 75 cl ..... CHF	49.00
	Riesling Graf Burgenthal, Becker-Landgraf, Deutschland, 75cl ..... CHF	52.00
Roero Arneis, Azienda Malvirà, Italien, 75 cl ..... CHF	47.00	
<i>Rotweine</i>	<i>Unsere Empfehlung:</i>	
	Tavola Rosso DOC, Villa Bagnolo, Italien, 75 cl ..... CHF	43.00
	Ticinello Merlot, Zanini, Tessin, 75 cl ..... CHF	45.00
	Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Italien, 75 cl ..... CHF	46.00
	Megger Barrique AOC, Weingut Letten, Luzern, 75 cl ..... CHF	52.00
	Lucente IGT, Luce della Vite, Italien, 75 cl ..... CHF	72.00
Rioja DOCa Crianza Alcorta, Juan Alcorta, Spanien, 75 cl ..... CHF	45.00	
<i>Bier</i>	Urbräu – Das Bier der Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee, 33 cl . CHF	4.90
	Eichhof alkoholfrei, 33 cl ..... CHF	4.90
<i>Mineral</i>	Elmer Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Liter ..... CHF	9.50
	Elmer Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, 50 cl PET/Glas ..... CHF	5.50
<i>Softdrinks</i>	Diverse Softdrinks aus dem Sinalco-Sortiment, 30 cl ..... CHF	4.90
	Diverse Softdrinks aus dem Sinalco-Sortiment, 50 cl PET ..... CHF	5.50
	Orangensaft Ramseier, Liter ..... CHF	12.50



# PERSONAL- EINSATZPLANUNG

---

*Die genaue Personaleinsatzplanung lässt sich erst nach Festlegung von  
Menü und Zeitplan exakt bestimmen.  
Betrachten Sie die aufgeführte Planung als maximale Obergrenze.*

## *Anlieferungen & Aufbau*

<i>Anzahl</i>	<i>Funktion</i>	<i>von</i>	<i>bis</i>	<i>Pause</i>	<i>Stunden</i>	<i>Ansatz</i>	<i>Kosten</i>
1	Chef de Service	14.00	16.00	0.00	2.00	65.00	130.00
3	Servicemitarbeiter Tavola Catering	14.00	16.00	0.00	2.00	53.00	318.00
							448.00

## *Anlass*

<i>Anzahl</i>	<i>Funktion</i>	<i>von</i>	<i>bis</i>	<i>Pause</i>	<i>Stunden</i>	<i>Ansatz</i>	<i>Kosten</i>
1	Chef de Service	16.00	18.00	0.00	2.00	65.00	inkl.
3	Servicemitarbeiter Tavola Catering	16.00	18.00	0.00	2.00	53.00	inkl.
							0.00

## *Abbau & Rücktransporte*

<i>Anzahl</i>	<i>Funktion</i>	<i>von</i>	<i>bis</i>	<i>Pause</i>	<i>Stunden</i>	<i>Ansatz</i>	<i>Kosten</i>
1	Chef de Service	18.00	19.00	0.00	1.00	65.00	65.00
3	Servicemitarbeiter Tavola Catering	18.00	19.00	0.00	1.00	53.00	159.00
							224.00

*Gesamttotal Personalkosten gemäss obiger Einsatzplanung in CHF* 672.00

## GEDECK

---

<i>Artikel</i>	<i>Einsatzort</i>	<i>Anzahl</i>	<i>Stückpreis</i>	<i>Betrag</i>
Teller, weiss, inkl. Reinigung	Apéro	150		inkl.
Sporky's Premium, inkl. Reinigung	Apéro	150		inkl.
Weinglas allround; inkl. Reinigung	Apéro	150		inkl.
Wasserglas Longdrink; inkl. Reinigung	Apéro	150		inkl.
Stofftischwäsche	Steh- und Buffettische			inkl.
Tavola Catering Papierserviette mit Logo	Apéro			inkl.
Stoffserviette (Aufpreis)			2.00	0.00
Weitere Gläser; inkl. Reinigung			0.85	0.00
<i>Total Gedeck-Kosten in CHF</i>				<i>0.00</i>

## DEKORATION

---

*Unten finden Sie einige Dekorationsvorschläge für Ihren Anlass.  
Für eine individuelle Beratung steht Ihnen unsere Hausfloristin gerne zur Verfügung.*

### *Blumenarrangement im Glas*



Natürliche und saisonale Glasfüllung (Sonnenblume oder Rose, Farbe nach Ihrer Wahl), Glas.....CHF 15.00



Romantische und verspielte Glasfüllung mit Efeuranken verbunden, Glas .....CHF 25.00



Jahreszeiten entsprechende, natürliche und fruchtige Glasfüllung, Glas.....CHF 18.00

## MOBILIAR

Unten finden Sie mögliches Mobiliar für Ihren Anlass.  
Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



### Stehtisch

Stehtisch chrom, Stück..... CHF 40.00



Stehtisch PVC, inklusive Einkleidung farbig, Stück ..... CHF 70.00



Stehtisch weiss mit Chromstahlsockel, Stück ..... CHF 90.00



### Buffettische

Tisch Holz/Metall, Stück..... CHF 16.00



### Garderobe

Garderobe inkl. 60-70 Kleiderbügel, Stück..... CHF 90.00

Nummern und Klammern, Stück ..... CHF 00.50

## LOGISTIK

*Tavola Catering* Interne Logistikaufwände, gemäss heutiger Schätzung ..... CHF 150.00

*Mietmobiliar* Logistikaufwände Mietmobiliar, gemäss heutiger Schätzung..... CHF 250.00



## KONDITIONEN

---

- Kosten* Die Kostenübersicht samt Kalkulation für den Anlass haben wir Ihnen im Anhang zusammengestellt. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- Leistungen* In den aufgeführten Preisen sind Geschirr, Gläser, Buffetmaterial, Tischtücher, Servietten sowie Abfallentsorgung inbegriffen.
- Getränke* Die Getränkemengen werden nach Verbrauch verrechnet.
- Personal* Der Personalbedarf für Auf- und Abbau wird nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.
- Allergiker* Bitte teilen Sie uns besondere Wünsche Ihrer Gäste so früh wie möglich, spätestens aber bis 7 Tage vor dem Anlass mit. Insbesondere Spezialverpflegung für Allergiker.
- Strom & Wasser* Die benötigten Anschlüsse in den Bereichen Strom und Wasser werden durch Tavola Catering direkt bei den Kunden bestellt und werden zu Lasten des Veranstalters bzw. Auftraggebers zur Verfügung gestellt.

## DIVERSES

---

- Kleidung/Uniform* *Mitarbeitende:* Schwarze Hose, helle Bluse/Hemd, Tavola Catering-Bistroschürze, einheitliches Namensschild.  
*Chef de Service:* Schwarzer Anzug, weisse Bluse/Hemd, Namensschild, Krawatte oder Foulard.
- Fleischdeklaration* Tavola Catering kocht ausschliesslich mit Schweizer Fleisch.
- Regionale Produkte* Tavola Catering berücksichtigt wo immer möglich kleine, regionale Produzenten und bezieht die Waren dort direkt.
- AGB* Für weitere Informationen, entnehmen Sie bitte unsere allgemeine Geschäftsbedingungen auf unserer Homepage:  
[www.tavolacatering.ch](http://www.tavolacatering.ch)





# KOSTENÜBERSICHT

<i>Essen</i>	<i>Detail</i>	<i>Anzahl</i>	<i>Preis</i>	<i>Betrag</i>
Alpnacher Parminosticks	Portion	50	6.50	325.00
Ennetbürger Damhirschsalsiz	Portion	50	7.90	395.00
Frische Foccacia	Portion	75	3.50	262.50
Mini-Knusper-Cornets	52 Stück	6	109.00	654.00
<i>Kosten Essen</i>				<i>1'636.50</i>
<i>Getränke</i>	<i>Detail</i>	<i>Anzahl</i>	<i>Preis</i>	<i>Betrag</i>
Weisswein	Annahme	26	39.00	1'014.00
Rotwein	Annahme	6	43.00	258.00
Mineralwasser	Annahme	5	9.50	47.50
Orangensaft	Annahme	10	12.50	125.00
Urbräu	Annahme	10	4.90	49.00
<i>Kosten Getränke</i>				<i>1'493.50</i>
<i>Mitarbeiteraufwände</i>				
Chef de Service	Gemäss Aufstellung	3	65.00	195.00
Servicemitarbeiter	Gemäss Aufstellung	9	53.00	477.00
<i>Total Mitarbeiteraufwände</i>				<i>672.00</i>
<i>Infrastruktur</i>				
Stehtische inkl. Tischwäsche	Annahme	25	40.00	1'000.00
Buffettische	Annahme	2	16.00	32.00
<i>Total Infrastruktur</i>				<i>1'032.00</i>
<i>Diverse Kosten</i>				
Dekoration				0.00
Lieferung Tavola Catering	Annahme		150.00	150.00
Lieferung Mietmobiliar				0.00
<i>Total Diverse Kosten in CHF</i>				<i>150.00</i>
<i>Gesamtkosten inkl. MWST in CHF</i>				<i>4'984.00</i>
<i>Gesamtkosten pro Gast in CHF</i>		150		<i>33.23</i>