



# Henz Partyservice

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne senden wir Ihnen unsere Partybroschüre mit den Menuvorschlägen.  
Ob Apéro, Snack, Gourmetplatte oder Grillparty:  
Alles wird frisch für Sie zubereitet!

Natürlich zeichnet sich unser gesamtes Sortiment durch Henz-Natura-Qualität aus.  
Unser Fleisch stammt ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren aus der  
Region (BIO, Agri-Natura, IP-Suisse, Freiland). Aus diesem Fleisch sind auch unsere  
Goldwürste hergestellt.

Rohmilch-Käse beziehen wir von kleinen Betrieben hauptsächlich aus der Schweiz,  
die speziellen Weine aus der Region und die eingemachten Spezialitäten aus dem  
Seeland.

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, das Angebot nach Ihrem Geschmack  
zusammenzustellen. Auch Sonderwünsche versuchen wir gerne zu erfüllen.

Wir beraten Sie gerne persönlich von Montag bis Freitag von 08.00 - 12.00 Uhr und  
von 14.00 - 16.00 Uhr unter Tel: 061 643 07 77.

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 4 Tage vor Ihrem  
Auftragstermin mit. Diese Zahl ist definitiv und wird auch so verrechnet.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Es grüsst Sie freundlich

Henz Partyservice

# Apéro

## Mit Blätterteig, warm

Wurstweggen	mini, mit feiner Brätfüllung	Stk.	1.50
Schinkengipfeli	mini, mit feiner Schinkenfüllung	Stk.	2.20
Frühlingsrollen	mini, thailändisch, vegetarisch, mit Sauce	Stk.	1.80
Aperowürstli im Teig	knackiges Partywürstli im Blätterteig eingerollt	Stk.	2.30
Chäschüechli	mini, ein käsiger Traum	Stk.	2.50

## Hauspezialitäten

Aperopastete	in Tranchen, auf Platte dekoriert	Stk.	1.50
Lachspastete	in Tranchen, auf Platte dekoriert	Stk.	1.70
Entenleberpastete	in Tranchen, auf Platte dekoriert	Stk.	1.90
Huussalami	3-eckig, mager, auf Platte dekoriert	Pers.	3.90
Elsässer Fleischkäse	in Gugelhopfform, Stengeli auf Platte	Pers.	1.80
Speckzetschgen	warm, ein süsser Genuss mit Speck umwickelt	Stk.	1.60
Chili-Meat Balls	Rassige Fleischkügel	Stk.	2.00
Poulet Ailerons	Saftige Pouletflügel, mit Thaisauce	Stk.	3.00

## Quer durch`s Buffet

Käserösli	Tête de moine auf Platte 40g	Pers.	2.90
Gemüse mit Quarkdipp	ab 15 Personen, ein leichter Sommergenuss	Pers.	4.50
Speckgugelhopf	für ca. 10 Personen	Stk.	25.00
Speckcake	quadratische Spezialität	Stk.	25.00
Olivencake	quadratische Spezialität	Stk.	25.00
Baumnusscake	quadratische Spezialität	Stk.	25.00
	Partybrot gefüllt mit Lachs	Stk.	99.00
Pain de seigle	Partybrot gefüllt entweder mit Rohschinken, Salami, Roquefort oder Kräuterquark (= 48 Teile)	Stk.	105.0
Pain surprise	Partybrot gefüllt mit Lachs und Thon	Stk.	115.0
Canapéés	Salami, Schinken, Quark, Sellerie, Eier, Poulet, Käse, Spargel, Trüffel, Cresson,		
Canapéés	Thon, Crevetten, Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch	Stk.	3.90
Kalbfleischpastetli	Mit feiner Kalbfleischfüllung	Stk.	5.20
Blätterteiggebäck	5 Sorten, 100g für ca. 4 Personen	100g	7.20
Minisilserli	gefüllt mit Salami, Schinken, Butter, Käse, Rohschinken oder Bündnerfleisch	Stk.	3.40

**Apéro Kombination**  
Ab 20 Personen

Schinkengipfeli mini  
Wurstweggen mini  
Frühlingsrollen mini  
Speckgugelhopf  
Gemüse mit Quarkdip  
Huussalami, Rohschinken

Pers. 10.50

## Znüni-Ideen

**Mit Blätterteig, warm**

Schinkengipfeli	gross, mit feiner Schinkenfüllung	Stk.	2.50
Wurstweggen	gross, mit feiner Brätfüllung	Stk.	2.60
Käseküechli	gross, ein käsiger Traum	Stk.	3.20

**Sandwiches**

Silserli	gefüllt mit Butterschaum	Stk.	2.90
Silserli	gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Rohschinken oder Bündnerfleisch	Stk.	3.60
Sandwich lang	gefüllt mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	Stk.	4.70
Schlumbi	gefüllt mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	Stk.	4.70
Belegte Brötli, gesulzt	belegt mit Schinken, Salami, Sellerie, Eier, Sellerie, Quark, Spargel	Stk.	4.50
Belegte Brötli, gesulzt	belegt mit Thon, Poulet, Lachs, Crevetten	Stk.	4.90



# Vorspeisen

## Italienisch

	Antipasti misto	verschiedene Sorten, eingelegt	100g	5.30
	Vitello tonnato	zartes Kalbfleisch mit feiner Thonsauce, garniert auf Platte	Port.	8.50
<b>neu</b>	Opa`s Suppenfleisch gekocht mit Salsa verde Sauce	zartes Siedfleisch, zubereitet nach italienischem Rezept mit viel Peterli, wenig Knoblauch, Olivenöl, Balsamicoessig, garniert auf Platte	Port.	8.50
	Carpaccio	zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl mariniert, garniert auf Platte	Port.	9.00
	Melone (Saison)	Melone mit Roh- oder Gewürzschinken, garniert auf Platte	Port.	7.50
		mit San Daniele Schinken	Port.	10.00
	Lasagne	warm, Vorspeise, mit rassiger Fleischsauce	Port.	9.00
		warm, Hauptspeise, mit rassiger Fleischsauce	Port.	13.00
	Rauchlachs	Wildlachs, Meerrettichschaum, garniert auf Platte	Port.	10.00
	Rauchforelle	1 Forellenfilet geräucht, Kapern, Meerrettichschaum, garniert auf Platte	Port.	8.00
	Rindstatar	NATURA Qualität, 150g pro Person	Port.	8.40
<b>Suppen</b>				
	Bouillon	mit Mark oder Flädli + Schlumbi, 2,5 dl	Port.	5.50
	Gulaschsuppe	ungarisch, mit Rindfleisch, 3,5 dl	Port.	6.50
	Suppe und Spatz	Gemüse- und Siedfleischwürfel in Bouillon	Port.	10.50
	Minestrone	italienische Gemüsesuppe, 3,5 dl	Port.	6.50
	Gerstensuppe	nach Bündnerart, 3,5 dl	Port.	6.50
	Kürbissuppe	saisonal, 3,5 dl	Port.	6.50
	Gemüsecrèmesuppen	saisonal, 2,5 dl als Vorspeise	Port.	6.00
<b>Salate</b>				
	Blat Salat	bunt, mit Sauce separat	Port.	3.40
	Kartoffelsalat	300g, sehr gut zu heissem Schinken	Port.	5.50
	Buffet 3 Sorten	3 Sorten nach Wahl, 300g pro Person: Blatt, Rüebli, Kartoffel, Tomaten, Sellerie, Mais, Bohnen, Cole Slaw, Hörnli und Reis	Port.	6.40
	Salatbuffet	6 Salate nach Wahl, 350 g pro Person: Blatt, Rüebli, Kartoffel, Tomaten, Sellerie, Mais, Bohnen, Cole Slaw, Hörnli und Reis	Port.	8.00

**Weitere Ideen für Vorspeisen finden Sie auch auf Seite 6.**

# Buffet

ab 15 Personen

<b>Trottebuffet Vorspeise</b>	kalter Beinschinken mit Spargeln, Huussalami, Bündnerspezialitäten, Rohschinken mit Melone, Hauspastete mit Sauce Cumberland, Elsässer Fleischkäse, diverse Saucen, Mixed Pickles, Kartoffel-, Mais-, Bohnen-, Rübli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	25.00
<b>Festliches Trottebuffet</b>	kalter Beinschinken mit Spargeln, Bündnerfleisch, Coppa, Huussalami, Buurespeck, Rohschinken mit Melone, Hauspastete mit Sauce Cumberland, Elsässer Fleischkäse, Kalbsbraten, Roastbeef, Tomaten gefüllt mit Pouletsalat, diverse Saucen, Mixed Pickles, Kartoffel-, Mais-, Bohnen-, Rübli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	34.00
<b>Festliches Trottebuffet mit Fisch</b>	zusätzlich Rauchlachs, Rauchforelle, Crevettencocktail	Pers.	40.00
<b>Urchiges Bauernbuffet</b>	warmer Beinschinken auf Brett mit Messer, Bauernspeck, Elsässer Fleischkäse, Zungenwurst, Schinkenspeck, Pfefferschinken, Huussalami, gefüllte Kalbsbrust, Schwartemagen, Kartoffel-, Rübli- und Selleriesalat, Traubenbrot	Pers.	29.00
<b>Businesslunchbuffet</b>	Rauchforelle, Crevettencocktail light, Trutenschinken mit Spargeln, Huussalami, Mostbröckli, Bündnerfleisch mit Melone, Roastbeef mit Sauce Tatar, Tomaten gefüllt mit Maissalat, Bohnen-, Rübli- und Blattsalat, Traubenbrot	Pers.	33.00



# Gluschtige Traiteurplatten

Ab 5 Personen

<b>Zum Znüni</b>	Hauspastete, Schinken, Gewürzschinken, diverser Aufschnitt, Huussalami, Emmentaler, Tête de moine, alles auf Platte dekoriert, 180g pro Person	Pers.	13.50
<b>Für Gourmet`s</b> Als Hauptspeise	Hauspastete, Schinken, Gewürzschinken, diverser Aufschnitt, Huussalami, Roastbeef, Schweinsbrust, 1/2 Tomate gefüllt mit Maisalat, Tête de moine, alles auf Platte dekoriert, 275g pro Person	Pers.	18.50
<b>Fisch</b> als Vorspeise	Wildlachs, Forellenfilet, Crevettencocktail dekoriert mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln und Zitronen, alles auf Platte dekoriert, 150g pro Person	Pers.	16.00
<b>Rohfleisch</b> Apéro	Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Gewürzschinken, Huussalami, alles auf Platte dekoriert, 50g pro Person	Pers.	6.50
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 80g pro Person	Pers.	10.50
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 120g pro Person	Pers.	13.50
<b>Spezialitäten</b> Apéro	Apéropastete, Roastbeef, Beinschinken, Elsässer Fleischkäse, gefüllte Schweinsbrust, Huussalami, alles auf Platte dekoriert, 100g pro Person	Pers.	8.50
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 150g pro Person	Pers.	12.50
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 230g pro Person	Pers.	17.00
<b>Aufschnittplatte</b> Apéro	Gemischter Aufschnitt, Elsässer Fleischkäse, Beinschinken, Huussalami alles auf Platte dekoriert, 100g pro Person	Pers.	8.00
„ Vorspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 150g pro Person	Pers.	11.00
„ Hauptspeise	gleiche Zutaten, grössere Menge, 230g pro Person	Pers.	15.00

# Hauptspeisen

fertig gekocht, gebraten in Wärmekisten ab 10 Personen

## Urchig und guet

heisser Ofenfleischkäse	Mit der besten Kruste	200g	Port.	6.00
heisser Schinken	Burgunderschinken	250g	Port.	9.50
Schinken im Brotteig	Burgunderschinken	200g	Port.	12.00
	Burgunderschinken	250g	Port.	14.00
Hackbraten	nach Grossmutter Art, Jus	250g	Port.	8.00

## Feine Braten

Roti aux herbes	zarter Schweins Hals provencale	230g	Port.	12.50
Schwedenbraten	mit Zwetschgen	230g	Port.	13.00
Schweins Zimmerli	mit feinem Jus	230g	Port.	13.50
Kalbsbrust gefüllt	mit feiner Hausfüllung	230g	Port.	12.50
Kalbs Schulterbraten	mit feinem Jus	230g	Port.	16.50
Kalbs Carrébraten	mit feinem Jus	230g	Port.	22.50
Rinds Hohrücken	saftiger Braten mit feinem Jus	230g	Port.	16.50

## Ganz Spezielles vom Metzger

Roastbeef	zart gebratenes Rinds Entrecote mit einer feinen Sauce Bernaise	200g	Port.	22.50
Brassato Tessiner Art	rassiger Rindsbraten an Weinsauce,	200g	Port.	21.50
Lamm Gigot	mit Kräutern mariniert, einfach zum Schneiden, da nur mit Haxenknochen	250g	Port.	14.50
Rehpfeffer	Mit Preiselbeeren, nur in der Wildzeit	220g	Port.	17.50

## Mit Teig

Eremitagesäuli	Poulet Brüstli mit Brätfüllung und Aprikosen im Blätterteig	300g	Port.	12.00
Säuli Rodolfo	Geräuchtes Schweins Zimmerli mit Pfirsich im Blätterteig, lustig dekoriert	300g	Port.	12.00
Rind Filet Wellington	mit feiner Farce, der Klassiker	300g	Port.	24.00
S. Filet im Blätterteig	mit Wellingtonfarce, im Blätterteig	300g	Port.	20.50

Bei allen warmen Speisen empfehlen wir Ihnen, die Teller im Ofen oder im heissen Wasser vorzuwärmen. Falls Sie keine Wärmemöglichkeit haben, können Sie auch unseren Tellerwärmer mieten (siehe letzte Seite).

# Spezialitäten

<b>Grillparty Royal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Spezialitäten mariniert</li> <li>• dekorativ auf Platte angerichtet</li> <li>• oder zum Transportieren in Iso-Kiste</li> <li>• 5-6 verschiedene Sorten Fleisch</li> <li>• 250g Fleisch + 100g Goldwurstspezialitäten (reichlich!)</li> <li>• inkl. Senf, Saucen, Kräuterbutter</li> <li>• ab 25 Personen Salsiccia am Meter und unsere Riesenbratwurst Herkules, Meisterwurst</li> </ul>	Port. 20.90
<b>Grillparty urchig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poulet-Spiessli, Spare Ribs</li> <li>• Schweinshalssteak</li> <li>• diverse Wurstspezialitäten</li> <li>• pro Person 300g</li> <li>• inkl. Senf + Kräuterbutter</li> </ul>	Port. 14.50
<b>Vegi-Grill-Spezialitäten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüsespiesse, Vegi-Burger</li> <li>• Crevetten mariniert, Maiskolben</li> </ul>	Port. 17.50
<b>Grillmaterial</b>	Grill	Stk. 40.00
<b>Grillmaterial</b>	Grill Reinigung	Stk. 29.00
	Gas nach Verbrauch	Stk. 44.00
<b>Spanferkel</b>	ab 20 Personen, ausgebeint, gerollt, einfach zum Schneiden, 400g pro Person	Port. 19.50
<b>Gerolltes Lamm</b>	ab 20 Personen, nach Tessinerart fein gewürzt, ausgebeint, gerollt, einfach zum Schneiden, 400g pro Person	Port. 18.00
<b>Fondue Chinoise</b>	6 Sorten Fleisch, 220g pro Person, <b>in Tranchen</b> (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Cipolata) auf Platten mit 6 verschiedenen Saucen, Beilagen aus dem Seeland, Trockenreis, Chips, Bouillon	Port. 36.00
<b>Metzgerfondue</b>	gleiche Auswahl <b>in Würfeli</b>	Port. 36.00
<b>Winzerfondue</b>	Rind-, Lamm-, Kalb-, Schwein-, Pouletfleisch, Nierli und Luganerli, 250g pro Person in Würfeli auf Platten mit diversen Saucen, Früchten, Senfrüchten, Gürkli, Trockenreis und Bouillon mit Weisswein	Port. 32.00
	Rechaudmiete inkl. Gabeln + Brennpaste	Stk. 10.00
	Rechaudmiete inkl. Gabeln + Brennpaste mit 6 Chinoise-Teller	Stk. 22.00



# Beilagen

## Kartoffeln, Spätzli

Kartoffelgratin	hausgemachter Gratin mit Kruste	Port.	5.00
Kartoffelstock	hausgemacht im Gasthof Ochsen	Port.	5.00
Baked Potatoes	mit Kräuterquarksauce, ideal für die Grillparty	Port.	5.00
Trockenreis	Ideal zu Fondues	Port.	4.00
Spätzli	hausgemacht im Gasthof Ochsen mit Bio Eier	Port.	4.70

## Gemüse

Bohnen	mit Speckwürfeli und Zwiebeln	Port.	4.50
Bohnen + Grilltomate	„ „ Grilltomate mit Kräuter	Port.	5.00
Karotten	mit Zwiebeln	Port.	3.90
Fenchel gratiniert	mit Butter, 1 halbe ca. 90g	Port.	7.50
Broccoli	mit gerösteten Mandelblätter	Port.	4.20
Rotkraut	mit Rotwein	Port.	5.50

## Brote

Schlumbi	frisch und knusprig	Stk.	1.30
Doppelbürli	frisch und knusprig	Stk.	2.40
Vollkornbrötli	gesund und guet	Stk.	1.20
Mini-Brötli	verschiedene Sorten für den kleinen Hunger	Stk.	1.00
Traubenbrot	Weissmehl-, Ruchmehl-, und Vollkornbrötli mi- Sesam und Mohn, angeordnet in Traubenfor-	Stk.	1.20
Pain Paillasse	murchig und guet, mit oder ohne Kernli	Stk.	4.90
Riesen-Zopf	mit feinem Buttergeschmack, 80g	Port.	3.40
Burebrot	mit Aufschrift möglich, 100g	Port.	2.50
Glutenfreie Brötchen	frisch und knusprig	Stk.	2.20



# Dessert

<b>Käseplatte</b>	40 Sorten Rohmilchkäse, die Sie bei uns im Laden auswählen, auf Holzbrett garniert mit Obst, 60g Käse pro Person	Port.	7.00
	Käseplatte Rohmilchkäse am Stk. 120g	Port.	9.50
<b>Mousse und Crèmen</b>			
Schoggimousse	braun oder weiss	Port.	9.00
Bayerische Crème	mit Vanille- und Kirschgeschmack, mit Krokant	Port.	9.00
gebrannte Crème	mit feinem Caramelgeschmack	Port.	7.50
Caramelköppli	nach Grossmutter`s Art 140g	Port.	7.00
Caramelköppli	Im Weckgläsli 130g, o. Depot	Port.	5.00
Tiramisu	Der Klassiker 120g	Port.	10.00
Panna Cotta	Mit Erdbeer Coulis 120g	Port.	9.50
<b>Leichte Desserts</b>			
Fruchtsalat	frisch und fruchtig	Port.	6.40
Joghurtterrine	leicht und luftig	Port.	7.50
<b>Wähen und Torten</b>			
Fruchtwähen	diverse Fruchtwähen ( à 8 Stück)	Stk.	30.50
Vacheringlace Torte	Einmalige Spezialität	Port.	8.50
Schoggi Birnen Torte	mit Schoggi und Birne, Torten Stück	Port.	5.80
Erdbeerrahm Torte	frisch und luftig Erdbeermousse	Port.	5.80
Himbeerrahm Torte	frisch und luftig, Himbeermousse	Port.	5.80
Russenzopf	300g mit Mandeln	Stk.	16.00
<b>Glace</b>	Diverse Gasparini Torten. Fragen Sie uns nach der Auswahl		
<b>Dessertbuffet</b>	6-8 Sorten ab 20 Personen Tiramisu, Panna Cotta, Fruchtsalat, gebrannte Creme, dunkle Schoggimousse, Cremeschnitte mini, Früchtetartelettes	Port.	15.00
<b>Kaffee</b>	Nespresso-Kaffee mit Zucker + Rahm	Port.	2.50



# Getränke



## Regionale Bierspezialitäten

### Ueli-Bier Party Fässli

Ueli-Bier Nachfüllung	naturtrüb, in der originellen Karaffe	2 l	18.00
Lager, normal hell	der milde Klassiker	15 l	95.00
Referenz, spez. hell	würzig, herb (gleiches Bier wie Karaffe)	15 l	102.-
Weizen obergärig	spitzig, erfrischender Durstlöscher, für Kenner	15 l	104.-
Robur, spez. dunkel	kräftiges, malziges Aroma	15 l	94.00
Ueli Bier Spezial	10er Harasse exkl. Depot	3,0dl	4.00
Zapfhahnen	leihweise, normalerweise Fr.9.-	Stk.	gratis
Gläser	original Ueli-Bier leihweise, 20 Stück	Kiste	8.00

### Unser Bier

Weizenbier Bügelflasche exkl. Depot	5,0dl	2.90
Amber Naturtrüb Bügelflasche exkl. Depot	5,0dl	2.90

### Prosecco

Brut oder extra dry		
Bolzonello, Venezien Italien	7,5dl	19.90

### Weissweine

Le Petit Weissburgunder, Jost Ziereisen	7,5dl	25.00
Riesling Sylvaner, Jauslin MuttENZ	7,5dl	17.00
Sauvignon Blanc, Jauslin MuttENZ	7,5dl	24.00
Pinot Gris, Rinklin MuttENZ	7,5dl	19.00

### Rotweine

Riehener Blauburgunder Rinklin Riehen	7,5dl	20.00
Le Petit Pinot Noir, Jost Ziereisen	7,5dl	35.00
Hohle Gasse Pinot Noir Jauslin MuttENZ	7,5dl	35.00
Lion Rouge, Jauslin MuttENZ	7,5dl	29.00
Primitivo Gran Sasso, Apulien	7,5dl	16.00
Butcher Cuvee, Schwarz Oesterreich	7,5dl	35.00
Barolo, Piemont Italien	7,5dl	38.00
Amarone della Valpolicella, Italien	5,0dl	24.00

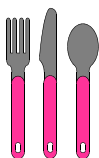
### Mineral+Süssgetränke

Most vom Bauern 10l, frisch vom Bauernhof	1.0 l	6.00
Mineral nature	1.5 l	4.50
Orangenus	1,0l	5.00
Diverse süsse Mineral in Pet-Flaschen	1.5 l	5.00

### Unsere speziellen Dienstleistungen:

- Die Getränke werden gekühlt geliefert
- Volle Flaschen mit intakter Etikette werden zurückgenommen.

# Diverses



## Geschirr + Zubehör

Miete Standard Gedeck	Preis inkl. Reinigung 2 Kelchgläser, 1 Teller gross, Messer, Gabel, 1 Dessertteller, Dessertlöffel, Kaffeegeschirr	Pers.	9.50
Miete Gläser	Preis inklusive Reinigung	Stk.	1.35
	Einheits Kelchglas inkl. Reinigung	Stk.	1.35
	Rotweinglas inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Rotweinglas XL inkl. Reinigung	Stk.	1.35
Miete Teller	Champagnerglas inkl. Reinigung	Stk.	1.35
	Teller gross 25cm inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Teller klein 19cm inkl. Reinigung	Stk.	1.00
	Coupeglas inkl. Reinigung	Stk.	1.00
Besteck	Suppentasse inkl. Reinigung	Stk.	1.00
	Messer inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Gabeln inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Suppenlöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Dessertgabel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Dessertlöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
	Kaffeelöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90
Espressolöffel inkl. Reinigung	Stk.	0.90	
Kaffeegeschirr	Kaffeetasse und Unterteller inkl. Reinigung	Stk.	1.50
	Tellerclip inkl. Reinigung	Stk.	0.30
Brett und Messer	Miete offeriert		
Iso Kiste mit Eis	10 kg		15.00
Miete Kaffeemaschine	Nespresso Kaffeemaschine	Stk.	30.00
Reinigung	Geschirr und Platten nach Aufwand	Std.	60.00
Garnituren	Tisch + Bänke	Stk.	23.00
	Stehische für Apéro	Stk.	30.00
	Buffettisch 60 x 220cm	Stk.	18.00
Miete Tellerwärmer	Tellerwärmer für 35 Teller	Stk.	30.00
Miete Partyzelt	Miete ohne Auf- und Abbau Preis je nach Grösse	Stk.	
Tischtuchrollen	Vlies, weiss oder farbig, 120 cm x 45 m	Stk.	97.00
Tischtücher	Stoff, weiss inkl. Reinigung	Stk.	15.00
Servietten	weiss, 1- lagig	50St.	5.00
Servietten	weiss oder farbig, 3- lagig	50St.	15.00

Servietten	Stoff, weiss inkl. Reinigung	Stk.	5.00
<b>Lieferungsgebühr</b>			
Lieferungsgebühr	Riehen, Bettingen		20.00
	Basel		30.00
	Muttenz, Binningen, Pratteln,		50.00
			25.00
	Zuschlag ausserhalb der Geschäftszeiten: Montag bis Freitag ab 18.30, Samstag ab 16.00 Sonntag ganzer Tag		35.00
Sonntag	An Sonntagen haben wir ein reduziertes Angebot, wir beraten sie gerne		
Retour holen	Gleicher Preis wie bei der Lieferung		
Mitarbeiter Verantwort.	inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	70.00
Mitarbeiter Begleitend	inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	55.00
Mitarbeiter Grilleur	Inkl. Hin- und Rückfahrt + Autokosten	Std.	70.00
MWST	Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer 2.5% für Esswaren, für Alkohol 7.7% Wenn mit Mitarbeiter/innen alles 7.7%		
Preise	Preisänderungen vorbehalten		
Bemerkungen	Bei Bestellungen für weniger als 10 Personen berechnen wir einen Beitrag für die Organisation von Fr. 30.00		