



Mensa Gymnasium Liestal Cateringangebot

«Alles ist möglich!»

Lieber Gast

Teammeeting, Kundenanlass, Mitarbeiterfest oder Vereins-GV? Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für Anlässe jeder Art und freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung zu unterstützen. Wir begleiten Sie vom Willkommenskaffee über den Apéro und das Abendessen bis hin zum Mitternachtsimbiss und ziehen dabei alle «Cateringregister».

Finden Sie in der vorliegenden Dokumentation nicht, was Sie sich vorgestellt haben? – Dann zögern Sie nicht, uns für ein persönliches Beratungsgespräch zu kontaktieren. Wir stellen gerne ein individuelles Angebot für Sie zusammen.

Ihr ZFV-Team von der Mensa Gymnasium Liestal

Kontakt

Betriebsleiter

Rolf Bammerlin

Adresse

Mensa Gymnasium Liestal
Friedensstrasse 20
CH-4410 Liestal

T+41 61 927 54 60

F+41 61 921 93 33

gymliestal@zfv.ch

<http://gymliestal.zfv.ch>

www.zfv.ch

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Kaffeepausen	3
Kalte Köstlichkeiten	5
Warme Köstlichkeiten	7
Stehlunch, Mittag- und Abendessen	8
Süßes und Desserts	8
Getränke	9
Allgemeine Geschäftsbedingungen	11

Kaffeepausen

Zeit für eine (Denk-) Pause?

Wir sorgen für die nötige Erfrischung – sei es im Schulzimmer, vor der Aula, in der Mensa oder auf unserer Terrasse.

Pauschalen am Vormittag

Begrüssungskaffee Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Butter- und Laugengipfel	pro Person	6.50
Starter Kit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Butter- und Laugengipfel, 1 kleiner Früchtekorb	pro Person	7.50
Wellness Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, 1 zusätzlicher Fruchtsaft, Butter- und Laugengipfel, eine Auswahl an verschiedene Brötchen, Dörrfrüchte und Nüsse	pro Person	9.50

Pauschalen am Nachmittag

Standard Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Teegebäck oder Cake, 1 kleiner Früchtekorb	pro Person	8.50
Special Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, 1 zusätzlicher Fruchtsaft, Teegebäck oder Cake, 1 kleiner Früchtekorb, 1 Fruchtspiesschen	pro Person	10.50

Einzelpreise

Getränke

Kaffee	Tasse	2.50
Tee	Tasse	2.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
Süssgetränke	50 cl	2.50
Michel Orangensaft	75 cl	7.50
Michel Fruchtsaft	33 cl	3.00

Verpflegung

Buttergipfel	Stück	1.20
Laugengipfel	Stück	1.30
Frucht	Stück	1.20
Fruchtspiesschen	Stück	2.80
Teegebäck	Stück	2.50
Cake	Stück	2.50
Mini-Pâtisserie	Stück	2.20

Kalte Köstlichkeiten

Zum Knabbern

Pommes Chips	Sack à 280 g	8.50
Tortilla Chips	Sack à 450 g	9.50
Gesalzene Erdnüsse	100 g	3.50
Gebrochener Parmesan	100 g	4.00
Gefüllte Oliven	Stück	1.20

Belegte Partybrötchen oder Parisettescheiben

Hinterschinken	Stück	2.50
Salami	Stück	2.50
Fleischkäse	Stück	2.50
Diverse Käsesorten	Stück	2.50
Rohschinken	Stück	2.50
Roastbeef	Stück	2.50
Rauchlachs	Stück	2.50

Mediterranea

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	Stück	2.70
Bruschetta mit Champignons	Stück	2.70
Gebratene Auberginen, Peperoni und Zucchetti	pro 100 g	1.90

Gemüsedip

Gemüsedip mit verschiedenen Saucen	pro Person	3.00
------------------------------------	------------	------

Aufgespiesst

Cherry-Tomaten und Mozzarellakugeln	Stück	2.00
Saison- und exotische Früchte	Stück	3.00

Auf der Platte

Platte «Käse» mit verschiedenen Käsespezialitäten, Garnituren und Brot	pro Person (100 g)	8.00
Platte «Standard» mit Aufschnitt, Schinken, Trutenbrust, Salami, Garnituren und Brot	pro Person (100 g)	8.00
Platte «De Luxe» mit Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse, Garnituren und Brot	pro Person (100 g)	11.50
Platte «Frucht» mit diversen saisonalen und exotischen Früchten	pro Person (100 g)	10.50

Warme Köstlichkeiten

Aus aller Welt

Mini-Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	Stück	2.00
Samosa	Stück	2.00
Pouletspiesschen «Yakitori»	Stück	2.50
Chicken Nuggets	Stück	2.00
Rindfleischbällchen	3 Stück	3.50
Scampi in einer Reismudelpanade	Stück	2.50

Inklusive Dip-Saucen nach Wahl:
Schnittlauch-Sauerrahm, Sweet-hot-Chili, Curry oder Cocktail

Standards

Küchlein mit Spinat, Lauch und Käse	Stück	2.00
Lauchküchlein	Stück	2.00
Spinatküchlein	Stück	2.00
Käseküchlein	Stück	2.00
Ofenfrische Schinkengipfel	Stück	2.00
Mini-Wurstweggen	Stück	2.00
Mini-Pizza	Stück	2.00
Blätterteiggebäck	Stück	1.80

Stehlunch, Mittag- und Abendessen

Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Süsses und Desserts

Pâtisserie, Teegebäck, Törtchen und diverse Kuchen werden in unserer Hausbäckerei täglich frisch produziert. Lassen Sie sich überraschen!

Fruchtspiesschen	Stück	3.00
Mini-Pâtisserie	Stück	2.20
Mini-Nussschnecke	Stück	2.20
Mini-Cailler Gipfel	Stück	2.20
Mini-Himbeer-Vanilleplunder	Stück	2.20
Mini-Apfelstrudel	Stück	2.20
Blechkuchen	Stück	2.50

Fruchtig

Kleiner Früchtekorb	6 Personen	12.00
Mittlerer Früchtekorb	15 Personen	30.00
Grosser Früchtekorb	25 Personen	50.00

Getränke

Schaumwein

Prosecco Spumante	75cl	24.00
-------------------	------	-------

Weisswein

Mont-sur-Rolle AOC La Côte, Schweiz	75 cl	21.00
--	-------	-------

Pinot Grigio IGT Venedig, Italien	75 cl	19.00
--------------------------------------	-------	-------

Chardonnay Burnside, Australien	75 cl	19.00
------------------------------------	-------	-------

Rotwein

Nero d'Avola IGT Sizilien, Italien	75 cl	18.00
---------------------------------------	-------	-------

Primitivo de Salento IGT Apulien, Italien	75 cl	18.00
--	-------	-------

Cabernet Tempranillo DOC Malpica de Tajo, Spanien	75 cl	21.00
--	-------	-------

Shiraz Kingston Estate, Australien	75 cl	20.00
---------------------------------------	-------	-------

Cabernet Sauvignon Kalifornien, USA	75 cl	20.50
--	-------	-------

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	PET 50 cl	2.50
Süssgetränke	PET 100 cl	5.50
Süssgetränke	PET 50 cl	2.50
Michel Orangensaft	75cl	7.50
Michel Fruchtsaft	33 cl	3.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellung

Die Bestellung muss mindestens 48 Stunden vor Anlassbeginn erfolgen. Ausnahmen sind in Absprache mit der Betriebsleitung möglich.

Benötigte Angaben für die Bestellung:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Genauer Ort oder genaue Lieferadresse
- Anzahl Teilnehmer
- Personalien des Bestellers oder des Verantwortlichen und vollständige Rechnungsadresse
- Telefonnummer und Kontaktperson

Änderungen der Teilnehmerzahlen für das Essen sind bis zu 72 Stunden vor Anlassbeginn zu melden. Bei nachträglicher Unterschreitung der angemeldeten Personenzahl wird automatisch die ursprünglich gemeldete Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung und das Abholen der leeren Gebinde wird jeweils pro Weg mindestens eine Viertelstunde à CHF 11.25 verrechnet. Werden die Speisen und Getränke in der Mensa abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

Mitarbeiterzuschlag

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden der Mensa Gymnasium Liestal betreut, wird ein Mitarbeiterzuschlag in Rechnung gestellt. Es gelten folgende Stundenansätze:

Koch	Stunde	45.00
Service	Stunde	45.00
Leitung	Stunde	55.00

Ab 23.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von CHF 15.00 pro Mitarbeitenden und Stunde verrechnet.

Catering am Wochenende

Da die Mensa an Wochenenden geschlossen ist, werden Caterings erst ab einem Mindestumsatz von CHF 1'500.00 angenommen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa Gymnasium Liestal ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro Flasche verrechnet.

Annulationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 % der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

Rechnung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde eine Rechnung mit der detaillierten Auflistung, in welcher die bezogene Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Mitarbeitende, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer sowie allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden. Angebots- und Preisanfragen bleiben vorbehalten. Die Rechnung ist innert 20 Tagen rein Netto und ohne Abzug eines Skonto zu begleichen.

Material

Das für die Durchführung des Anlasses benötigte Geschirr inklusive Servietten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Zusätzlich benötigtes Material stellen wir Ihnen wie folgt in Rechnung:

Gläser, Teller, Besteck leihweise	pro Stück und Tag	0.50
Hilfsmittel wie Servietten und Becher	nach Aufwand	
Tischtuch Duni	pro Meter	3.00
Stehtische	pro Stück und Tag	15.00

Liestal , Oktober 2011