

FÜR JEDEN GESCHMACK UND FÜR JEDES BUDGET

Grüezi!

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere kulinarische Dienstleistung interessieren. Herzlichen Dank. Unser Erdgeschoss-Restaurant eignet sich ideal für kleine und grössere Bankette. Und für Ihre individuellen Feste und Einladungen, ist unser Catering-Service für Sie da.

Im Restaurant kann man sich für kurze Zeit aus dem Alltag herausnehmen, hervorragend essen und dabei in aller Ruhe und in guter Gesellschaft Gespräche führen. Das Lokal eignet sich für Anlässe mit bis zu 80 Personen.

Die Küche die zu Ihnen kommt. Von hochwertigen Buffets mit allem Schnickschnack und individuellen Menüs über kreativem Apéro Rich und bis hin zum lockeren Office-Lunch: Das Catering-Team bietet Ihnen den Rundumservice für Ihren Event.

Und so geht es.

Wir setzen Ihre Wünsche zuverlässig um. Eine massgeschneiderte Kombination aus Qualität, hervorragendem Service und überzeugendem Preis-Leistungsverhältnis wird Sie begeistern.

Damit Ihre ersten Gedankengänge über Ihren Anlass konkrete Formen annehmen und wir uns ein Bild über Ihre Wünsche und Anliegen machen können, füllen Sie die beiliegende Checkliste aus. Daraufhin unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot. Selbstverständlich können Sie uns auch bei einem persönlichen Gespräch vor Ort über die Details informieren.

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Kontaktperson	
Anlass	
Datum	
Ort / Location	
Personenzahl	
Zeit	
Budget-Vorstellung	Budget pro Person _____ oder Budget für den gesamten Anlass _____ oder Budget pro Menü _____
Apéro	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Budget pro Person Wünsche _____ _____ _____
Apéro Rich	Budget pro Person Wünsche _____ _____ _____
Menü serviert	Budget pro Person _____ Gänge _____ Spezielles _____ _____ _____
Buffet	Budget pro Person _____ Spezielles _____ _____ _____

Weinauswahl	Vorliebe Weisswein (Land, Traubensorte, Produzent) _____ _____ Vorliebe Rotwein (Land, Traubensorte, Produzent) _____ _____		
Zapfengeld	Gerne können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir berechnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche		
Getränke	<input type="checkbox"/> Schützengarten Edelspezier <input type="checkbox"/> Schützengarten Edelspezier <input type="checkbox"/> Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure <input type="checkbox"/> Diverse Süssgetränke <input type="checkbox"/> Kaffee, Espresso, Tee	0.33 Liter 20 Liter Fass 0.5 Liter 0.5 Liter Tasse	CHF 4.50 CHF 250.00 CHF 4.50 CHF 5.00 CHF 4.00
Infrastruktur und Mobiliar wie: Tische, Stehtische, Stühle, mobile Küche, Zapfhahn, Kaffeemaschine, Stromanschluss	<input type="checkbox"/> vor Ort vorhanden <input type="checkbox"/> durch Metropol Catering Bemerkung _____ _____		
Porzellan, Gläser und Besteck	<input type="checkbox"/> vor Ort vorhanden <input type="checkbox"/> durch Metropol Catering Bemerkung _____ _____		
Tischwäsche (in der Farbe Écru)	<input type="checkbox"/> vor Ort vorhanden <input type="checkbox"/> durch Metropol Catering Bemerkung _____ _____		
Mitarbeiter	<input type="checkbox"/> vorhanden <input type="checkbox"/> durch Metropol Catering Bemerkung _____ _____		
Sonstiges	Bemerkung _____ _____ _____ _____		

Preise nach Mass.

Besteck und Geschirr	Im Menüpreis inbegriffen
Gläser	Im Menüpreis inbegriffen wenn der Wein durch uns bestellt ist ansonsten kostet die Gläsermiete je nach Aufwand zwischen CHF 6.00 und CHF 10.00 pro Person, im Preis inklusive sind Abwasch und Bruch
Tischwäsche	in Absprache und nach Aufwand
Mobiliar	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand
Zapfengeld	CHF 20.00 die Flasche
Transportkosten	Die Pauschale für den Transport und den Chauffeur richtet sich nach Tag, Zeit, Volumen und Distanz. Sie wird individuell berechnet Kurze Strecken innerhalb der Stadt ca. CHF 80.00 bis CHF 120.00 Längere Strecken für die Umgebung ca. CHF 120.00 bis CHF 200.00
Mitarbeiterkosten	Die Löhne für die Zubereitung der Speisen sind im Menüpreis inbegriffen. Der Stundenlohn für den Cateringverantwortlichen und für den ersten Koch beträgt CHF 45.00 . Pro weiteren Mitarbeiter beträgt der Stundenlohn CHF 35.00 Die Stunden werden nach effektivem Aufwand verrechnet. Zur Arbeitszeit gerechnet werden die Bereitstellung- und Aufräumarbeiten. Bei uns bezahlen Sie keinen Nachtzuschlag
Menüvorschläge	Unsere ausgeklügelte Kombination aus Qualität, hervorragendem Service und fairem Preis-Leistungs-Verhältnis wird Sie überzeugen
Weine	Unser Sortiment umfasst massgeschneiderte und bezahlbare Weine. Gerne unterbreiten wir zum Menu passende Tropfen und beraten Sie bei der Auswahl

LAST BUT NOT LEAST.

Haben Sie noch Fragen oder Anliegen. Für Ihre individuellen Wünsche sind wir offen. Zögern Sie nicht
uns zu kontaktieren. Wir sind jederzeit für Sie da.

Herzlichst

Karin Bloch
und die Metropol-Crew