

Tavola Catering, Postfach, 6002 Luzern

Germann Sandro
Werftestrasse 5
6002 Luzern

Ort und Datum
Kontaktperson
E-Mail
Version

Luzern, 20. Oktober 2013
Germann Sandro, 079 198 19 58
ges@tavolacatering.ch
Erste Offerte

WEIL SICH DAS TISCHLEIN DOCH NICHT VON SELBST DECKT

Zu Tisch mit Tavola Catering.





FACTS ZUM ANLASS

*Weihnachtsessen
Freitag 20. Dezember 2013*

<i>Personenzahl</i>	Basis der Offerte 50 Personen
<i>Ort</i>	Luzern
<i>Programm</i>	Annahme 14:00 Uhr Anlieferung und Aufbau 15:30 Uhr Aufdecken 17:00 Uhr Servicebesprechung 17:30 Uhr Catering bereit 18:00 Uhr Eintreffen der Gäste 18:00 Uhr Begrüssungstrunk 19:00 Uhr Beginn Dinner 23:00 Uhr Offizielles Ende Anschl. Abbau und Rückfahrt
<i>Details</i>	- Getränke und Essen serviert - Tavola Catering ab Table Top - Dekoration noch unklar - Mobiliar noch unklar
<i>RG-Adresse</i>	Noch unklar



BEGRÜSSUNGSDRUNK

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet

<i>Getränke</i>	Glühwein und Punsch aus dem Topf mit und ohne Alkohol, <i>pro Tasse</i>	CHF 5.00
	Bier Urbräu – Das Bier der Schifffahrtsgesellschaft Vierwalstättersee, <i>33 cl</i>	CHF 4.90
	Elmer Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, <i>Liter</i>	CHF 9.50
	Orangensaft Ramseier, <i>Liter</i>	CHF 12.50

APÉRO OPTIONS

<i>Flammkuchen</i>	<i>erhältlich ab 50 Stück</i> Pauschale für Ofen und live-Betreuung	CHF 190.00
	Klassischer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, <i>Stück</i>	CHF 12.00
<i>Warme Häppchen</i>	Hausgemachter Spinatkuchen mit Fetakäse <i>16 Stück à 50g</i>	CHF 60.00
	Hausgemachter Käsekuchen <i>16 Stück à 50g</i>	CHF 60.00
	Mini-Angus-Beef-Hacktätschli mit würziger Tomatensauce <i>10 Stück</i>	CHF 43.00
<i>Frisch geschnitten</i>	Regionales Trockenfleisch frisch von einem unserer Köche aufgeschnitten auf unserer handbetriebenen Schwungrad-Aufschnittmaschine Hirschwurst, Yakwurst, Ziegenwurst, Rindswurst, Urner Trockenfleisch, Urner Rohschinken ohne Schwarte, Urner Rohessspeck ohne Schwarte, Urner Rauchfleisch <i>Maschine inklusive live-Betreuung durch Koch, pauschal</i>	CHF 160.00
<i>Kalte Häppchen</i>	Frisch gebackene, fingerdicke Grissini mit Tapenaden von Tomate und Frischkäse zum Selberbestreichen <i>Portion à 6 Stück</i>	CHF 12.00
	Tavola Catering - Nussmischung von dezent bis rezent, von salzig bis rassig <i>Portion à 50 Gramm</i>	CHF 4.00



3-GANG-DINNER

Dazu servieren wir Ihnen Tavola Zwirbelbrot und Butter

<i>Vorspeisen</i>	Gebackener Dallenwiler Ziegenkäse auf Linsensalat mit Holunderblütenessig und Tomaten-Chutney
<i>Hauptgang</i>	Glasierter Kalbsschulterbraten mit Gemüserisotto und Kräuterjus
<i>Dessert</i>	Tobleronemousse garniert mit frischen Früchten und Weihnachtsguetzli
<i>Preis</i>	Pro Person.....CHF 62.00

OPTION 4-GANG-DINNER

Dazu servieren wir Ihnen Tavola Zwirbelbrot und Butter

<i>Vorspeisen</i>	In Rotwein mariniertes Felchenfilet auf Gemüsebeet
<i>Suppe</i>	Maiscremesuppe mit Alpenkräuter-Grissini
<i>Hauptgang</i>	Rosa gebratenes Zentralschweizer Rindsfilet (160g) an Balsamicosauce, dazu Gnocchi à la Romaine mit Pinienkernen und Kirsch-Tomaten
<i>Dessert-Trio</i>	Dreierlei Mini-Desserts im Weckglas auf Schieferplatte serviert wählen Sie dazu Ihre drei Lieblingskomponenten selber aus: <ul style="list-style-type: none">- <i>Frischer Fruchtsalat</i>- <i>Mousse vom Luzerner Lebkuchen</i>- <i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>- <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>- <i>Caramelköpflì mit Rahm</i>- <i>Tobleronemousse</i>
<i>Preis</i>	Pro Person.....CHF 98.00



OPTION SCHWEIZER BUFFET

Dazu servieren wir Ihnen Tavola Zwirbelbrot und Butter

<i>Vorspeisen</i>	Bündner Gerstensuppe Bunt gemischte Blattsalate mit Kräutercracker, gerösteten Kernen und hausgemachtem Balsamico-Kräuter dressing
<i>Hauptgerichte</i>	Nidwaldner Rauch-Kalbsbraten mit Kräuterjus Tavolago's Hacktätschli aus Ennetbürgen Bauernbratwurst – Schnecke am Meter mit Zwiebelsauce Spätzli und Kartoffelgratin Marktgemüse
<i>Dessert</i>	Apfeljalousie Lebkuchen mit Rahm Caramelköpfler im Glas „Brischtener Birnen“ – gedörrte Birnen mit Vanilleglace
<i>Preis</i>	Pro Person CHF 77.00



GETRÄNKEANGEBOT

Alle Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

<i>Schaumwein</i>	Spumante Giove, Italien, 75 cl	CHF	59.00	
	Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut, 75 cl.....	CHF	92.00	
<i>Weisswein</i>	<i>Empfehlung</i>			
	Cuvée blanche Tavola Catering, Conviva, Wallis, 75cl	CHF	39.00	
	<i>Schweiz</i>			
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU, 75cl.....	CHF	47.00	
	St. Saphorin, La Roche aux Vignes, B. Bovy, Lauvoux, 70cl	CHF	49.00	
	Sauvignon Blanc Maienfeld, Cottinelli Weinbau, Maienfeld, 75cl.....	CHF	54.00	
	Churer Chardonnay, Weinbau Cottinelli, 75cl	CHF	56.00	
	<i>Europa</i>			
	Roero Arneis, Azienda Malvirà, Piemont, 75 cl.....	CHF	49.00	
	Riesling Graf Burgenthal Rheinhessen Weingut Becker-Landgraf, 75 cl ..	CHF	52.00	
	Chardonnay, Domaines Astruc, Languedoc-Rousillon, Frankreich, 75 cl	CHF	52.00	
	<i>Rotwein</i>	<i>Empfehlung</i>		
		Tavola Rosso DOC, Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien, 75cl	CHF	43.00
		<i>Schweiz</i>		
		Pinot Noir, Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch, 75cl.....	CHF	48.00
Gudo, Merlot del Ticino, Delea, 75cl.....		CHF	46.00	
Carato Reserva, Merlot del Ticino, Delea, 75cl.....		CHF	75.00	
Merlot Quatromani, Brivio, Delea, Gialdi, Tamburini, 75cl.....		CHF	89.00	
Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich, 75cl.....		CHF	49.00	
Malanser Auslese 2010, Weinbau Cottinelli, 75cl		CHF	51.00	
<i>Europa</i>				
Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi di Barolo, Italien, 75 cl		CHF	46.00	
Lucente della Vite, Toscana IGT, Italien, 75 cl		CHF	74.00	
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOC, Braida, Italien, 75 cl		CHF	94.00	
Château Tayet Cuvée Prestige, Bordeaux Supérieur, Frankreich, 75 cl.....		CHF	53.00	
Duchesse Aurélie, Jean-Pierre Moueix, Pomerol, Frankreich, 75 cl		CHF	72.00	
Rioja Alcorta Crianza DOCa, Alcorta, Spanien, 75 cl.....	CHF	49.00		
ÀN/2, An Negra, Illes Balears, Mallorca, Spanien, 75 cl.....	CHF	72.00		



<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

Anlieferungen, Aufbau und Aufdecken

Anzahl Funktion	von	bis	Pause	Stunden	Ansatz	Kosten
1 Chef de Service	14.00	18.00	0.50	3.50	81.00	283.50
2 Servicemitarbeiter Tavola Catering	14.00	18.00	0.50	3.50	54.00	378.00
1 Küchenchef	15.00	18.00	0.50	2.50	100.00	250.00
2 Küchen-Mitarbeiter Tavola Catering	15.00	18.00	0.50	2.50	56.00	280.00
						1'191.50

Anlass

Anzahl Funktion	von	bis	Pause	Stunden	Ansatz	Kosten
1 Chef de Service	18.00	23.00	0.00	5.00	81.00	inkl.
3 Servicemitarbeiter Tavola Catering	18.00	23.00	0.00	5.00	54.00	inkl.
1 Küchenchef	18.00	23.00	0.00	5.00	100.00	inkl.
2 Küchen-Mitarbeiter Tavola Catering	18.00	23.00	0.00	5.00	56.00	inkl.
						0.00

Abbau & Rücktransporte

Anzahl Funktion	von	bis	Pause	Stunden	Ansatz	Kosten
1 Chef de Service	23.00	25.00	0.00	2.00	81.00	162.00
2 Servicemitarbeiter Tavola Catering	23.00	25.00	0.00	2.00	54.00	216.00
1 Küchenchef	23.00	24.00	0.00	1.00	100.00	100.00
2 Küchen-Mitarbeiter Tavola Catering	23.00	24.00	0.00	1.00	56.00	112.00
						590.00

Gesamttotal Personalkosten gemäss obiger Einsatzplanung in CHF 1'781.50



GEDECK

Stofftisch Tuch, weiss		14	12.00	inkl.
Stoffserviette, weiss		50	3.00	inkl.
Teller gross, diverse weiss; inkl. Reinigung	VP/HG/NP	150	1.20	inkl.
Besteck Premium, 6 Teile; inkl. Reinigung	VP/HG/NP	300	0.65	inkl.
Brotteller; inkl. Reinigung	Brot/Butter	50	1.20	inkl.
Brotmesser; inkl. Reinigung	Brot/Butter	50	0.65	inkl.
Tasse für Glühwein	Begrüssungsdrunk	50	0.65	inkl.
Weinglas allround; inkl. Reinigung	Weisswein/Rotwein	100	1.20	inkl.
Wasserglas Longdrink; inkl. Reinigung	Apéro / Wasser	100	12.00	inkl.
Kaffeegeschirr inkl. Löffel; inkl. Reinigung	Kaffee/Espresso	50	12.00	inkl.
Etagère inkl. Teller	Zucker/Rahm/Schokolade	7	12.00	inkl.
Salz & Pfeffer Menage		7	12.00	inkl.
Tischlampen "Tavola Catering"		7	12.00	inkl.
<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 inkl. Tischtuch, *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



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 effektiven 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



KOSTENÜBERSICHT

	<i>Detail</i>	<i>Anzahl</i>	<i>Preis</i>	<i>Betrag</i>
<i>Begrüssungsdrunk</i>				
Glühwein	Stück	40	5.00	200.00
Mineralwasser	Annahme	2	9.50	19.00
Orangensaft	Annahme	1	12.50	12.50
Urbräu	Annahme	10	4.90	49.00
<i>Kosten Apéro</i>				<i>280.50</i>
<i>Dinner</i>	<i>Detail</i>	<i>Anzahl</i>	<i>Preis</i>	<i>Betrag</i>
3-Gang-Menü		50	62.00	3'100.00
Weisswein	1dl pro Gast	7	39.00	273.00
Rotwein	2dl pro Gast	15	43.00	645.00
Mineralwasser	5dl pro Gast	25	9.50	237.50
Urbräu	Annahme	7	4.90	34.30
Kaffee/Tee	Annahme	40	4.90	196.00
<i>Kosten Dinner</i>				<i>4'485.80</i>
<i>Mitarbeiteraufwände</i>				
Gemäss Aufstellung				1'781.50
<i>Total Mitarbeiteraufwände</i>				<i>1'781.50</i>
<i>Diverse Kosten</i>				
Dekoration				0.00
Gedeckkosten				inkl.
Lieferung Tavola Catering		1	150.00	150.00
<i>Total Diverse Kosten in CHF</i>				<i>150.00</i>
<i>Gesamtkosten inkl. MWST in CHF</i>				<i>6'697.80</i>
<i>Gesamtkosten pro Gast in CHF</i>		<i>50</i>		<i>133.96</i>