

Catering & Partyservice
(ausser Haus-Lieferungen)

Sehr geehrter Kunde

Wir empfehlen uns für Vereinsnänsse, öffentliche Anlässe,
Geschäftsfeiern oder Privatpartys von 10 bis
200 Personen und mehr.....

Sei es im Freien, im Festzelt, in der Waldhütte, im Zelt, in gemieteten
Räumlichkeiten oder bei Ihnen zu Hause!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Die in diesen Vorschlägen aufgeführten Menü-, Buffet und
Getränkervorschläge sind für Sie als Empfehlung gedacht.
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines individuellen
Angebots, das Ihren persönlichen Anforderungen und Ihren
Budgetvorstellungen entspricht.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl aus unserem
Angebot.

Inhaltsverzeichnis

Aperitif Seite 3

Menüauswahl Seite 4 – 5

Dessert Seite 6

Buffetvorschläge Seite 6 - 14

Material zum Mieten oder Kaufen Seite 15 - 17

Konditionen für Direktbezüge, Lieferung, Bedienung Seite 18

Allgemeine Hinweise & Informationen Seite 19

Aperitif

kalt pro Stück

(Gemüsedips mit diversen Saucen) pro Pers.	CHF 2.40
Diverse gefüllte Partybrötchen siehe Liste Einzelpreise ab	CHF 2.50
Riesen Laugenbretzel gemischt gefüllt	CHF 48.00
Baquettes am Meter gemischt gefüllt	CHF 34.00
Bündner Platte, gemischt mit Käse, gemischte Brotsorten pro Pers.	CHF 14.00

etwas spezielles

Rindfleisch Tatare Brötchen auf Olivenbrot	CHF 3.50
Lachstatare Brötchen auf Olivenbrot	CHF 4.50

Getränke

Weine, eine kleine Auswahl

Fechy 5 dl	CHF 13.80
Zizerser Federweiss 5 dl	CHF 14.50
Zizerser Riesling X Silvaner	CHF 14.50
Hauswein Liter	CHF 18.50
Orangensaft Granini 1 lt	CHF 5.50
Eistee 1,5 lt	CHF 5.00
Süssgetränke (Coca Cola, Citro, Rivella) 1,5 lt	CHF 6.00
Mineralwasser nature 1,0 lt	CHF 4.50

Sonstige Getränke zum Essen

Gerne können Sie auch die Getränke bei uns beziehen. Angebrochene Kisten oder Harassen nehmen wir zurück und stellen nur den effektiven Verbrauch in Rechnung.

Menüauswahl zum selber zusammenstellen

Salate

Saisonsalat mit Brotwürfeln und Schnittlauch CHF 4.00

Gemischter Blattsalat mit Maiskörnern, Gurken- und Karottenstreifen,
Brotwürfeln und Schnittlauch CHF 5.30

Gemischter Salat CHF 6.50

Salatbuffet

2 Blattsalate, 10 andere Salate, Brotwürfeln, Zwiebeln und Kernen CHF 12.00

Unsere feinen Salatsaucen zur Wahl:

French-Dressing / Italian-Dressing / Balsamico oder Kräuter

Suppen – nur eine kleine Auswahl ...

Bouillon mit Einlage nach Wahl CHF 4.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 5.80

Minestrone mit Parmesan CHF 5.10

Gemüsecrèmesuppen nach Saison CHF 5.20

Kalte Suppen auf Wunsch

Gerichte vom Schwein

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons-Rahmsauce Butterzöppli und Vichy-Karotten	CHF 15.80
Glasierter Schweinsbraten vom Hals Kartoffelstock, Mischgemüse	CHF 17.30
Rahmschnitzel mit Champignonssauce Butterspiralen, Erbsen und Karotten	CHF 17.60
Schweinspiccata Mailänder Art Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 17.80
Schweinscaréebraten, am Stück zum schneiden Kartoffelgratin Pfälzerkarotten	CHF 17.90

Gerichte mit Pouletfleisch

Pouletgeschnetzeltes Casimir im Reisring mit Früchtegarnitur	CHF 16.20
Pouletbrust mit Rahmsaucelauchsauce Gemüsereis	CHF 16.60
Pouletgeschnetzeltes „Thaiart“ im Reisring	CHF 16.50

Hauptgerichte vom Rind

Ungarisches Rindsgulasch Butterspätzli, Vichy-Karotten	CHF 16.30
Rindgeschnetzeltes Stroganoff mit Butterspätzli	CHF 16.60
Rindfleischvogel mit Rotweinsauce Kartoffelstock, Erbsen und Karotten	CHF 16.40
Gespickter Rindsbraten mit Grossmutterart Butterzöppli, Mischgemüse	CHF 16.50
Roastbeef mit Jus, Kartoffelgratin, 2 Gemüsen	CHF 32.00

Währschaftes

Ofenfleischkäseleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 11.50
Schwinger Hörnli mit Rindshackfleisch Apfelmus	CHF 12.00
Äplermacronen mit Speck und Rahm Apfelmuss	CHF 12.50
Hackbraten Bahnhöfli mit Jägersauce Butterspiralen, Mischgemüse	CHF 16.60
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	CHF 16.80
Bernerteller, Rippli, Speck, Wienerli, Salzkartoffeln Bohnen und Sauerkraut	CHF 21.00

Pastagerichte

Tortelli Salmone an leichter Gorgonzolasauce	CHF 12.50
Lasagne all Forno mit Rindfleischfüllung	CHF 11.50
Tortelli mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce	CHF 12.10
Ravioli Pesto mit Tomatenwürfelchen	CHF 12.00
Tortelloni Tricolore, gefüllt mit Rind- und Trutenfleisch, Kräutersauce	CHF 12.50
Gefüllte Gnocci Tomaten Mozzarella	CHF 12.50
Penne all Arrabbiata	CHF 11.80

Spaghettiplausch pro Person **CHF 38.00**

Salatbuffet
mit 8 saisonalen Salaten
French-, Italien-, Balsamico
Spaghetti al dente
mit fünf verschiedenen Saucen
nach Wahl
Dessertbuffet nach Wahl
mit acht verschiedenen Sorten

Dessert zur Auswahl

Caramelköpfler mit Rahm	CHF 4.60
Gebrannte Creme Grossmutterart mit Mandelsplittern	CHF 5.10
Apfelküchli (3St.) mit Vanillesauce	CHF 6.50
Apfelkuchen	CHF 4.40
Schoggimousse „Maison“	CHF 7.00
Meringues mit Rahm	CHF 5.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.30
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 6.80
Dessertbuffet mit einer Auswahl an 8 feinen Süßspeisen	CHF 12.80
Käseplatte mit Birnenbrot (5 Sorten Brot)	CHF 14.00

Buffet Preis pro Person

Tessiner Buffet

CHF 48.50

Vorspeisen

Melone, Parmaschinken, Coppa, Salami
Tomatensalat mit Mozzarella
Acht Saisonsalate
French-, Italien- oder Balsamico

Hauptspeisen

Kaninchen in Merlotsauce
Kalbshaxen Tessiner Art
Lasagne mit Bolognaise-Sauce
Gnocchi an Tomatensauce
Polenta mit Käse
Steinpilzrisotto

Dessert

Dessertbuffet nach Wahl
mit acht verschiedenen Sorten

Bauernbuffet

CHF 53.00

Kaltes Buffet

Salsiz, Saftschinken, Bauernspeck
Bergkäse, Bauernfleischkäse
8 verschiedene Salatsorten
und drei verschiedenen Saucen
Bauernbrot und Butterzopf

Warmes Buffet

Rippli mit Honig, Schweinsbratwürste
Bauernwürste, Schweinshalsbraten
Gnagi
Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck

Dessertbuffet

Dessertbuffet nach Ihrer Wahl mit
acht verschiedenen Sorten

Fondue – Chinoise Buffet,

CHF 48.00

Salatbuffet

mit 8 saisonalen Salaten
French-, Italien, Balsamico

Chinoise Buffet

mit 20 verschiedenen Saucen
und Beilagen

Dessertbuffet nach Wahl

mit acht verschiedenen Sorten

Gerne stellen wir ein individuelles, Ihren Wünschen entsprechendes Buffetangebot zusammen.

Weitere Buffetideen, je nach Saison:

Wildbuffet

Frühlingsbuffet

Preise je nach Angebot und Saison

Bahnhöflibuffet, CHF 68.00

Kaltes Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone und Kapern
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Hauspastete mit Cumberland-Sauce
Hausterrine
Gemischte Bündner Platte

Salatbuffet

Acht verschiedene Salate
French-, Italien-, Balsamico-, Kräuter
Party-Brötchen

Warmes Buffet

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce
Schweinshalsbraten Bahnhöfli
Kartoffelgratin
Steinpilzrisotto
Bohnen mit Speck
Ravioli an Gorgonzolasauce

Dessertbuffet

Gebrannte Creme nach Hausart
Schokoladenmousse
4 Glacéaromen
Schnitten
Frischer Fruchtsalat
Rahm

Käsebuffet

Hart- und Weichkäse (5 Sorten) garniert mit Früchten
4 verschieden Brote (Brotkorb)

ohne Käsebuffet, CHF 58.00

ohne Salat- und Käsebuffet, CHF 48.00

Bündner Buffet, pro Person

CHF 55.00

Kaltes Buffet

**Bündner Fleisch, Rohschinken,
Prättigauersalsiz, Coppa
Diverse Garnituren**

Salatbuffet

**Acht Saisonsalate
French-, Italien-, Balsamico
Party-Brötchen**

Suppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Warmes Buffet

**Capuns mit Sennensauce
Pizokels mit Rahmkräutesauce
Prättigauer Knödli
Magronen mit Alpkäse und Röstzwiebeln
Vazer Rindssauerbraten
Polenta (Bramata)**

Dessertbuffet

**Gebrannte Creme Grossmutterart
Apfelkuchen
Beerenmousse
Frischer Fruchtsalat
Bündner Birnenbrot
Käseplatte mit Brot vom Beck**

Arosticini Barbequ Grillparty, pro Person

CHF 51.00

Apero

4 verschiedene Crostini

Salatbuffet

Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Kartoffel-,
und Teigwarensalat
Maissalat mit Früchten
Weisskabis mit Speck
Grüner Bohnensalat
Blumenkohl mit Ei
Grüner Salat

French,- Italian,- Balsamico
Schnittlauch, Zwiebeln, Brotwürfel
Party-Brötchen

Hauptbuffet

Bella Italia Arosticini 400 gr. pro Person kalkuliert

als Alternative

Mini Cervelat
Mini Kalbs- und Schweinsbratwurst
Costini
Mariniertes Schweinshalssteak
Marinierte Pouletbrust und Rindsplätzli mariniert

Kräuterbutter, Barbeque-Sauce

(oder fünf verschiedene Fleischstücke
der Preis ist für 350g Fleisch kalkuliert)

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat
Tiramisù
Schokoladenmousse
Schnitten
Gebrannte Creme Bahnhöfli
Frische Ananas mit Kirsch
Rahm

Gourmet Buffet

CHF 102.00

Kaltes Buffet

Gänseleberpastete
Bahnhöfli Terrine
Rauchlachs und Rauchforellen
Rehrücken „Bahnhöfli“
Tomatensalat mit Mozzarella
Pouletsalat „Thai“
Party Brötchen

Warmes Buffet

Hummersuppe
Kalbscarre
Hackbraten Grossmutterart
Hirschrücken
Morchelsauce
Wildrahmsauce
Butterspätzli
Kartoffelgratin
Broccoli mit Ei
Rotkraut mit Marroni

Dessertbuffet

Reichhaltiges Desserbuffet
mit acht Sorten Dessert
und Käseplatte

Sommer Buffet, pro Person

CHF 48.00

Salatbuffet

8 verschiedene Salate
French-, Italien, Balsamico
Party-Brötchen

Warmes Buffet

Schweinshalsbraten mit braunem Bratenjus
Pouletbrüstchen mit Barbequesauce
Kartoffelgratin und Steinpilzrisotto
Bohnen mit Speck und Vichy Karotten
Blumenkohl mit Ei und Broccoli mit Mandeln
Vegischnitzel (Gemüseschnitzel)
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Käsesauce

Dessertbuffet

Caramelköpfl
Frische Ananas
Früchtequarkschnitten
Frischer Fruchtsalat
Schoggimousse
Crèmeschnitten
Rahm

Pastabuffet, pro Person

CHF 48.80

Kaltes Buffet

Geräucherte Forellenfilets mit Kapern und Zitrone
Räucherlachs mit Meerrettichschaum
Melonen mit Parmaschinken
Party Brötchen

Salatbuffet

8 verschiedene Salate
French-, Italien, Balsamico
Party-Brötchen

Warmes Buffet

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an feiner Käsesauce
Lasagne mit Kräutersauce
Tortelloni Rossi mit Gorgonzola
Agnolotti mit Thunfisch und Kalbfleisch
Ravioli mit Gemüsefüllung
Spaghetti mit drei Saucen
Mini Schweinspicatta nach „Mailänder-Art“
Reibkäse

Dessertbuffet

Caramelköpfl
5 Glacé Sorten
Frische Ananas
Frischer Fruchtsalat
Schoggimousse
Crèmeschnitten
Rahm

Material zum Mieten oder Kaufen

Getränke

Gerne können Sie auch die Getränke bei uns beziehen. Angebrochene Kisten oder Harassen nehmen wir zurück und stellen nur den effektiven Verbrauch in Rechnung.

Besteck, Geschirr, Gläser

Für Gläser, Geschirr und Besteck mit gleichzeitiger Bestellung von Speisen und Getränken **verrechnen wir pro Gedeck Fr. 3.80 inkl. Abwasch.**

Weiteres Material oder Materialausleihungen ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken vermieten wir auf Anfrage.

Geschirr leihweise

Fleischteller	CHF -.80
Suppenteller	CHF -.80
Dessertteller	CHF -.80
Kaffeegeschirr komplett	CHF 1.50

Besteck leihweise

Messer	CHF -.50
Gabel	CHF -.50
Löffel	CHF -.50
Dessertlöffel	CHF -.50
Kaffeelöffel	CHF -.50

Gläser leihweise

Party-Universalgläser Stück	CHF -.50
Weissweinglas Stück	CHF -.50
Rotweinglas Stück	CHF -.50
Bierglas 3 dl Stück	CHF -.50

Glas und Geschirrbruch wird verrechnet

Tischwäsche

Flies - Papiertischtuchrolle Meter	CHF 2.80
Flies Papierservietten Stück	CHF -.50
Molton	CHF 2.-
Stoffservietten	CHF 1.-
Stofftischtücher	CHF 6.50

VerbrauchsmaterialPreise nach Absprache

Suppenteller min. 10 Stk.

Salatteller min. 10 Stk.

Menüteller min. 10 Stk

Dessertteller min. 10 Stk

Wurstkartonteller min. 10 Stk.

Plastikteller min. 10 Stk. Stück

Klarsichtbecher min. 10 Stk. Stück

Kaffeebecher Styropor min. 10 Stk. Stück

Plastikbesteck min. 10 Stk. Stück

Plastikkaffeelöffel min. 10 Stk. Stück

Mobiliar leihweise

Festtisch mit Bank 80 x 220 cm Stück CHF 10.00

Steh Tisch Stück CHF 18.00

Sonstige Infrastruktur Preise nach Absprache

Kühlbus

Kühlanhänger

Kühlschrank

Tiefkühltruhe

Chaving Dish

Fahrbare Bain-Maries

Suppentöpfe

Grill ohne Gasflasche

Friteuse

Kasse

Konditionen

Direktbezüge ab Gasthaus Bahnhof Untervaz

Wir stellen Ihnen die bestellten Speisen und Getränke sowie bestelltes Material gerne zum Abholen bereit. Die Materialrückgabe erfolgt nach Absprache.

Lieferungen durch Gasthaus Bahnhof Untervaz

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne die bestellten Waren.
Unsere Transportkosten, pro Fahrzeug:

- | | |
|--|----------|
| – im Umkreis von 20 km Hin- und Rückweg pro Km | CHF 1.50 |
| – ab 21 km Hin – und Rückfahrt / pro km | CHF 2.00 |

Um die Lieferung korrekt ausführen zu können, benötigen wir genaue Angaben zum Anlieferungsort mit Strasse, Hausnummer sowie Telefonnummer der Kontaktperson vor Ort.

Bei Transporten mit Lieferwagen sollte ein Parkplatz zum Ausladen vorhanden sein.

Bitte teilen Sie uns auch mit, wann wir das Retourmaterial wieder abholen können. Damit wir Ihnen keine zusätzlichen Lohnkosten verrechnen müssen, bitten wir Sie, das Geschirr abholbereit zusammen zu stellen.

Bedienung durch unsere Servicebrigade

Servicemitarbeiterin pro Person und Stunde CHF 32.00

Für die Speisenausgabe ist jeweils ein Koch im Menüpreis einkalkuliert. Bei grösseren Anlässen stellen wir Ihnen zusätzlich Köche zur Verfügung:

Koch pro Person und Stunde CHF 42.00

Allgemeine Hinweise Informationen

Die Planung eines Anlasses benötigt eine möglichst genaue Organisation. Dabei möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen und Empfehlungen behilflich sein.

Definitive Menüwahl

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses garantieren zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass das Menü bekannt geben.

Definitive Personenzahl

Die bis 24 Stunden vor dem Anlass angegebene Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung.

Getränke und Getränkekarte

Wir beraten Sie gerne bei der Getränke Zusammenstellung und Ihrer Getränkekarte.

Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, zahlbar innert 15 Tagen netto.

Tischdekoration

Individuelle Blumendekorationen lassen wir gerne anfertigen und verrechnen Ihnen diese zum Selbstkostenpreis.

Unterhaltung / Musik

Gerne helfen wir Ihnen bei der Suche nach geeigneter Unterhaltung für Ihren Anlass.

Zum Schluss

Wenn Sie mit dem Anlass zufrieden waren? Dann empfehlen Sie uns bitte weiter!

Wenn Sie nicht zufrieden waren? Dann sagen Sie es uns!

Auf Ihre konstruktive Kritik sind wir angewiesen. Es liegt uns am Herzen, Ihre Anregungen zu überdenken und zu verbessern. Danke für Ihre Offenheit und Mithilfe.

Wir wünschen Ihnen schon heute einen schönen und unvergesslichen und Erfolgreichen.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Chr. Wolf

Geschäftsbedingungen

Bestellungen

Bestellungen werden schriftlich bestätigt. Die durch Sie unterschriebene Auftragsbestätigung ist für uns verbindlich.

Personenanzahl

Eventuelle Änderungen der Teilnehmerzahl bitten wir Sie uns 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen, ansonsten werden wir die bestellte Anzahl verrechnen.

Annulation

Wird ein Anlass annulliert, werden wir dem Auftraggeber folgende Unkosten in Rechnung stellen: 40 Tage vor dem Anlass Pauschal Fr. 500.00. 20 Tag vor dem Anlass 20%, 15 Tage 40%, 1 Tag 100% der Warenkosten plus allfälliger Unkosten.

Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Mitgebrachte Getränke wenn wir die Getränkelieferanten sind

In diesem Fall wird ein Zapfengeld von Fr. 15. -- pro servierte Weinflasche verrechnet.

Rechnungsstellung

Die Zahlungsfrist beträgt 15 Tage ab Rechnungsdatum.

Zuschläge, Mitarbeiterkosten und andere Gebühren bei außer Haus Caterings

Für Anlässe, Apéros oder andere Veranstaltungen, die nicht in den Räumlichkeiten der Wolf Gastronomie GmbH stattfinden, sondern in Waldhütten, Sälen oder anderweitig auswärts, werden zusätzlich zu den Konsumationen immer die folgenden Kosten verrechnet:

Mitarbeiter während des Anlasses:

- pro Mitarbeiter/Stunde Fr. 32.00 / ab 24.00 Uhr Fr. 45.00
- pro Kadermitarbeiter/Stunde Fr. 42.00 / ab 24.00 Uhr Fr. 45.00

Bereitstellung und Einrichten der Infrastruktur sowie Abgabe der Räumlichkeiten an den Vermieter nach Aufwand:

- pro Mitarbeiter/Stunde Fr. 32.00
- pro Kadermitarbeiter/Stunde Fr. 42.00

Für allfällige Fragen, Wünsche oder Ergänzungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen

Familie Wolf

Wolf Gastronomie GmbH
Restaurant und Catering
7201 Untervaz/Bhf
Fon: +41 (0)81 322 15, Fax: 081 322 15 48

Checkliste

Was ist zu erledigen?

für Sie, als Veranstalter

- .. Bestimmen der Ziele .. Vorbereitung/Versand und Art des Anlasses Einladungen
- .. TeilnehmerInnenkreis bestimmen
- .. Termine bestimmen .. Welcome-Desk organisieren
- .. Verfügbarkeit der Räumlichkeiten .. Technische Hilfsmittel
- .. Grobbudget .. Bestuhlungsart
- .. Programm und Ablauf .. Transport / Anreise der Veranstaltung
- .. Wahl der Referenten .. Hotel/Unterkunft
- .. Absprache mit Referenten .. Hostessen/Bewachung
- .. Erstellen der TeilnehmerInnenliste .. Partner-Programm
- .. Organisation der Unterlagen .. Rahmenprogramm (Programm, Situationsplan, Namensschilder, Dokumentationsmappe)

mit uns, dem Gasthaus Bahnhof Untervaz/Bhf

- .. TeilnehmerInnenzahl .. Aperitif
- .. Datum/Termin .. Getränke
- .. Zeitablauf .. Reden/Ansprachen
- .. Räumlichkeiten .. Tischordnung/Sitzplan
- .. Bestuhlung .. Menükarten
- .. Technische Hilfsmittel .. Tischdekoration
- .. Getränke im Konferenzsaal .. Geschenke für Referenten
- .. Kaffeepausen .. Zahlungsart
- .. Menüangebot