



ITALIA CATERING

Musterofferte

Datum	Samstag, 25. April 2009
Ort	Zürich
Anlass	Geburtstagsdinner
Anzahl Gäste	30
Zeit	19.00 - 23.00 Uhr

1 GETRÄNKE

			Anzahl	Preis/Einheit	Preis total
Mineralwasser	Mineral mit und ohne Kohlensäure	100cl	18	5.00	90.00
Saft	Orangensaft	100cl		6.00	0.00
Schaumwein	Prosecco di Valdobbiadene brut, Le Case Bianche, Veneto	75cl	6	28.00	168.00
zur Auswahl	Franciacorta Brut, Majolini, Lombardia	75cl		38.00	0.00
Weisswein	Soave classico Monte Tenda 07, Tedeschi, Veneto	75cl		26.00	0.00
zur Auswahl	Müller Thurgau "Palai" 07, Pojer&Sandri, Trentino	75cl		30.00	0.00
	Sauvignon blanc 06, Ratti, Piemonte	75cl		27.00	0.00
	Roero Arneis 07, Bric Cenciurio, Piemonte	75cl	3	27.00	81.00
	Verdicchio San Floriano 07, Monteschivo, Marche	75cl		25.00	0.00
	Grillo 06, Feudo Arancio, Sicilia	75cl		22.00	0.00
Rotwein	Merlot 06, R. Knuchel, Ticino	75cl		32.00	0.00
zur Auswahl	Barbera d'Alba Naunda 05, Bric Cenciurio, Piemonte	75cl	6	37.00	222.00
	Nebbiolo Langhe 03, Baricchi, Piemonte	75cl		34.00	0.00
	Sangiovese sup. Limbecca 07, Francesconi, Romagna	75cl		30.00	0.00
	Vino Nobile di Montepulciano 04, Capoverso, Toscana	75cl		37.00	0.00
	Rosso Conero Conti Cortesi 05, Monteschivo, Marche	75cl		26.00	0.00
	Aglianico 06, De Falco, Campania	75cl		25.00	0.00
	Cannonau 'Cortés' 06, Azienda Mura, Sardegna	75cl		30.00	0.00
	Nero della casa 07, Deluca, Sicilia	75cl		22.00	0.00
Bier	Nastro Azzurro	33cl		3.50	0.00
zur Auswahl	Theresianer Premium Pils	33cl		3.50	0.00
Spirit	Grappa Uva Viva, Poli, Veneto, Malvasia/Moscato	pro Flasche	1	70.00	70.00
	Avena	pro Flasche		50.00	0.00
Kaffee	Espresso	Stk.	20	3.50	70.00

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX.

701.00

Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach effektiver Konsumation.
Jahrgangsänderungen und Verfügbarkeit vorbehalten!

2 SPEISEN	<i>Die mit * bezeichneten Speisen sind nur möglich, wenn vor Ort gekocht werden kann.</i>	Anzahl	Preis/Einheit	Preis total
Antipasti	Bitte wählen Sie 1 Antipasto aus:			
	Carpaccio di finocchio (Fenchelcarpaccio mit Parmesan und Minze)		7.00	0.00
	Mozzarella di bufala (Büffelmozzarella mit Sardi Tomaten)		12.00	0.00
	Catalogna (Blattzichorie mit Pinien, Rosinen und Fenchelsamen)		8.00	0.00
	Verdure al forno (mariniertes Sommergemüse)		8.00	0.00
	Polpo alla ligure (Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Oliven)		13.00	0.00
	Brandade di baccalà (Stockfisch-Purée)		11.00	0.00
	Supermisto ITALIA (Wurstwaren und Käse aus Italien und der ital. Schweiz)		10.00	0.00
	Insalata mista		8.00	0.00
	Antipasti misti (bis 20 Pers. 4 Sorten, ab 20 Pers. 6 Sorten)	30	20.00	600.00
Primo*	Bitte wählen Sie 1 Primo aus:			
	Penne, Rigatoni, Fusilli oder Farfalle			
	Al pomodoro (Tomatensauce)		10.00	0.00
	All'amatriciana (Tomatensauce mit Speck und Pecorino)		12.00	0.00
	All'arrabbiata (scharfe Tomatensauce)		11.00	0.00
	Al sugo di salsiccia (Salsicciasauce)		14.00	0.00
	Alla cima di rape, aglio & peperoncino (Stengelkohl, Knoblauch & Peperoncino)		12.00	0.00
	Gorgonzola e radicchio (Gorgonzola & Cicorino rosso)		13.00	0.00
	Pasta e fagioli (Pasta-Bohneneintopf mit Speck)		8.00	0.00
	Risotto con funghi (Pilzrisotto)		17.00	0.00
	Penne nere con gamberi, panna e pomodori (Sepiapenne mit Wildfang-Crevetten, Tomaten und Rahm)		21.00	0.00
	als Hauptgang + 5.00/Person		5.00	0.00
Secondo	Bitte wählen Sie 1 Hauptgang und 1 Beilage aus:			
	Luganiga (Gekochte Puschlaver Wurst mit Pantelleria-Linsen und Grappasenf)		19.00	0.00
	Brasato (In Rotwein marinierter und geschmorter Rindsbraten)		27.00	0.00
	Arrosto di vitello al rosmarino (Kalbsbraten mit Weissweinsauce und Rosmarin)	30	27.00	810.00
	Ragù di vitello con capperi (Kalbsragoût mit Kapern, Zitrone und Salbei)		25.00	0.00
	Coniglio con olive verdi (Kaninchenragoût mit grünen Oliven, Weisswein und Thymian)		25.00	0.00
	Agnello rustico (Lammragoût mit schwarzen Oliven und Silberzwiebeln)		25.00	0.00
Contorni	Patatine*, Polenta, Parea di patate, Verdure*, Fagioli bianchi, Lenticchie jede weitere Beilage	30	7.00 5.00	210.00 0.00
Dolce	Bitte wählen Sie 1 Dessert aus:			
	Torta della casa (Schoggikuchen)	30	7.00	210.00
	Panna cotta mit Saisonsauce		7.00	0.00
	Bunet (Piemontesischer Amaretti-Schokoladenflan)		7.00	0.00
TOTAL AUFWAND SPEISEN APPROX.				1'830.00

Die 7 Tage vor dem Anlass gemeldete Anzahl Personen ist massgebend für die Rechnungsstellung.
Ausserdem bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass wir bei einer reduzierten Gästezahl mind. 10 Personen verrechnen müssen. Wir danken für Ihr Verständnis.

3 INFRASTRUKTUR

Abhängig von vorhandener Infrastruktur!

3.1 Küche/Office	mobile Küche (Arbeitstische, Bain-Marie, Tellerwärmer)	pauschal		250.00
	Kühlschränke		60.00	0.00
	Champagnerkühler		30.00	0.00
	Kaffeemaschinen	1	50.00	50.00
	Eis	kg	2.00	0.00
3.2 Mobiliar	Barelemente		150.00	0.00
	Tische für Tafel 220x80		15.00	0.00
	Stühle weiss		8.00	0.00
	Garderobe inkl. Kleiderbügel		50.00	0.00
3.3 Dekoration	Tischdeko, Blumen			nach Aufwand
	Windlichter		2.00	0.00
3.4 Tischwäsche	Tischtücher weiss für Tafel	4	15.00	60.00
	Stoffservietten	30	1.50	45.00
3.5 Gedeck	Gläser, Teller, Besteck, Platten, Kaffeebecher	30	10.00	300.00
	Kaffee-Garnitur		2.50	0.00
3.6 Transport	Lieferwagen		150.00	0.00
	Lieferwagen gross	1	250.00	250.00
	Lieferwagen mit Hebebühne		350.00	0.00
3.7 Abfallentsorgung		pauschal		30.00
TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.				985.00

4 PERSONALKOSTEN	inkl. Anfahrt, Aufbau, Demontage, Rückfahrt ca. 17.00 - 24.00 Uhr	Anzahl	Preis/Einheit	Preis total
4.1 Service	Chef de service	1	7.0	65.00
	Servicemitarbeiter	1	7.0	45.00
4.2 Küche	Koch	1	7.0	65.00
	Küchenhilfe	1	7.0	45.00

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX. 1'540.00

Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.

Gemäss Arbeitsgesetz verrechnen wir ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag.

5 ZUSAMMENFASSUNG	Aufwand Getränke approx.	701.00
	Aufwand Speisen approx.	1'830.00
	Aufwand Infrastruktur approx.	985.00
	Aufwand Personal approx.	1'540.00

GESAMTVOLUMEN APPROX. CHF 5'056.00
exkl. 7.6% MWSt.

Pro Person 168.53