



Cateringmappe

Canapés | Fingerfood | Buffetideen | Rent a Cook / Rent a Service



Vom Mittagstisch bis zum Gala Abendmenü – Lassen Sie sich von uns verwöhnen.
Herzlich willkommen in der Stiftung Amalie Widmer. Wir freuen uns, Ihren Anlass gestalten zu dürfen.

Reservationen
Dienstleistungszentrum

E-Mail
empfang@sawh.ch

Telefon
+41 43 336 44 44

Inhaltsverzeichnis

Canapés.....	3
Fingerfood.....	3
Buffetideen	5
Buffetideen	6
Rent a Cook / Rent a Service.....	6
Mittagstisch-Catering.....	6
Catering Plus – Rundum-sorglos Extras	7
Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB	8

Canapés

Unsere Canapés können wahlweise mit Ruch-, Toast-, Vollkorn-, Sauerteigbrot oder Pumpernickel ausgewählt werden.

Auswahl	Einheit	CHF
Mit Roastbeef, Cornichons, Tomate und Sauce Tatar	Stück	5.50
Mit Rauchlachs, Meerrettich, Dill und Kaper	Stück	5.50
Mit Frischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Petersilie 	Stück	5.00
Mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto 	Stück	5.00
Mit Parmaschinken, Gantaloupe Melone und Minze	Stück	5.50
Mit Chorizzo, eingelegter Paprika, Kapernapfel und Kresse	Stück	5.00
Mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich und Forellenkaviar	Stück	4.50
Mit Bündnerfleisch, Baumnuss und Melone	Stück	5.50
Mit Appenzeller Käse, Trauben und Kapuzinerkresse 	Stück	5.00
Mit Entenleber-Terrine, schwarzen Nüssen und Aprikose	Stück	6.50
Mit Tomatentatar, Basilikum und Olivencrumble  	Stück	4.50
Mit geräuchertem Aal, Dörripflaume und Dill	Stück	6.50
Mit Emmentaler Käse, Haselnuss und Himbeeren 	Stück	4.50

Fingerfood

Fingerfood liefern wir Ihnen ab 10 Personen und mit 5 verschiedenen Komponenten zur Auswahl.

Herzhaftes

Auswahl	Einheit	CHF
Tomate-Mozzarella-Spiess mit Basilikum Pesto 	Stück	3.50
Taboulé-Salat im Glas mit frischer Minze  	Stück	3.50
Rauch-Aal im mini Pitabrot mit Dörripflaume	Stück	4.50
Mini Pastrami-Sandwich mit Röstzwiebeln	Stück	3.50
Auberginen-Kaviar marokkanisch mit Koriander  	Stück	3.50
Frischkäsepraliné auf Pumpernickel und Gurken-Relish 	Stück	3.00
Tatar vom hausgeräucherten Lachs im Hörnchen mit Wachtel Ei	Stück	4.50
Rindfleischsalat pikant im Glas mit Gemüse	Stück	4.50
Geflügel-Currysalat in der Schale	Stück	4.00
Rosa Roastbeef auf Steinofenbaguette mit Sauce Tartar	Stück	5.00
Riesengarnele mit Cherrytomate am Spiess	Stück	5.50
Gemüse-Sticks im Glas mit Frischkäse  	Stück	3.50

Fingerfood

Herzhaftes (Fortsetzung)

Auswahl	Einheit	CHF
Asiatischer Glasnudelsalat mit Thunfischpraliné, Koriandercreme	Stück	5.00
Orientalischer Bulgur mit Rosinen und rosa Entenbrust	Stück	5.00
Antipastisalat mit Ziegenkäse  	Stück	4.50
Vitello tonnato mit Kapern auf Brot	Stück	5.50
Chicken-Satay mit Chilidipp	Stück	4.50
Crostini mit Bergkäse und Kernöl	Stück	4.00
Bruschetta im Glas mit Brotchip  	Stück	4.00
Kleine vegetarische Frühlingsrolle mit Chili-Dipp  	Stück	2.50

Süsses

Auswahl	Einheit	CHF
Pannacotta mit Bourbon Vanille und Himbeer-Mark	Stück	5.50
Schwarzwälder Torte im Glas	Stück	5.50
Topfencrème mit Aprikosen und Kürbiskerncrunch	Stück	4.50
Schokoladentarte mit Brombeeren	Stück	5.50
Gebrannte Crème im Glas	Stück	4.50
Cheesecake mit Amarenakirschen	Stück	4.50
Tiramisù mit Früchten der Saison	Stück	5.00
Mini Petit fours (3 Stück p.P.)	Stück	2.50
Mini Macarons Sélection (3 Stück p.P.)	Stück	1.50

Auf Wunsch kennzeichnen wir vegetarische und vegane Komponenten übersichtlich für Ihre Gäste.



Buffetideen

Vorschlag I

CHF 48.00 pro Person

Bündner Gerstensuppe

Salatbuffet (6 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing, gerösteten Nüssen und Croutons

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Gewürzter Schweinehalsbraten mit Bratenjus, zweierlei Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Melonensalat mit Maraschino und Minze

Vorschlag II

CHF 65.00 pro Person

Selleriecremesuppe mit Schnittlauch

Salatbuffet (6 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing, gerösteten Nüssen und Croutons

Verschiedene Sorten aufgeschnittenes Baguette

Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Remoulade

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahmsauce auf Peperoni-Gemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark

Mousse aux Chocolat mit Brombeeren

Buffetideen (Fortsetzung)

Vorschlag III

CHF 94.00 pro Person

Rüebli-Ingwersuppe mit Crème Fraîche

Salatbuffet (8 verschiedene, angemachte Salate, zweierlei Blattsalate) mit zweierlei Dressing,
gerösteten Nüssen und Croutons

Verschiedene Sorten aufgeschnittenes Baguette

Parmaschinken mit Gantaloup Melone, Minze und Feigen

Shrimpsalat mit Curry und Gemüse

Büffelmozzarella mit Tomaten „Melange“, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen

Geräucherte Fischplatte (Lachs, Forelle, Makrele) mit Sahnemeerrettich und Dill

Kalbsschulterbraten niedergegart in Champignonsauce mit zweierlei Gemüse der Saison, Kräuterkartoffeln
Pavé vom Zanderfilet, Pommery Senf Sauce, buntes Gemüse, Basmati-Duftreis

Zitronentarte mit Crème Chantilli

Gebrannte Crème im Glas mit frischen Beeren

Exotischer, frischer Obstsalat

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuelles, massgeschneidertes Angebot zusammen.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Rent a Cook / Rent a Service

Es brutzelt und zischt, der Koch wechselt flink zwischen den verschiedenen Pfannen hin und her und der Duft nach gutem Essen erfüllt den Raum. Falls Ihre Augen bei dieser Vorstellung zu leuchten beginnen, empfehlen wir dieses Package für Sie:

Einkauf der Lebensmittel / Zubereiten des Wunschmenüs / Servieren und Präsentieren der Speisen / Reinigung der Küche / zusätzliches Personal optional verfügbar / Preise können je nach Saisonalität und Menü variieren.

Bis 10 Personen benötigt es einen Koch, ab 10 Personen benötigt es zwei Köche.

Wir sorgen für jeden Anlass, als ob es unser eigener wäre und bieten Ihnen und Ihren Gästen ein exquisites, kulinarisches Erlebnis auf Restaurantniveau sowie ein makellostes, richtungsweisendes Event mit Liebe zum Detail.

Mittagstisch-Catering

Wir beliefern Sie gerne mit unserem frischen Mittagstisch ab 15 Personen. Unsere Mittagsmenüs sind täglich wechselnd. Auswahl und Preise auf Anfrage.

Catering Plus – Rundum-sorglos Extras

Ergänzende Leistungen für Bankett, Catering und Veranstaltungen. Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.; Verrechnung nach Aufwand und Vereinbarung.

Auswahl	Einheit	CHF
Personal- und Mitarbeiterkosten		
Anlassleitung / Küchenchef	pro MA & Std.	85.00
Koch	pro MA & Std.	55.00
Service Mitarbeiter	pro MA & Std.	55.00
Transport und Lieferung		
Transport / Lieferung innerhalb Region Zimmerberg	pauschal	25.00
Transport / Lieferung ausserhalb Region Zimmerberg, nach Aufwand	pauschal	50.00
Mobiliar und Ausstattung		
Stehtisch (4 verfügbar)	Stück	20.00
Festbankgarnituren (10 verfügbar)	Stück	20.00
Pavillon (2 verfügbar)	Stück	50.00
Gedeck, Geschirr und Gläser		
Gedeck (Teller, Besteck inkl. Gläser Wasser/Wein)	Person	8.00
Teller und Besteck (Bambus)	Person	5.50
Gläser (Wasser, Wein)	Person	2.00
Wasserglas	Stück	1.00
Weinglas	Stück	1.00
Tischwäsche und Servietten		
Tischdecke	Stück	3.80
Servietten	Stück	1.70
Papiertischdecke fürs Buffet		offeriert
Getränke- und Servicezubehör		
Kaffeemaschine mit Kaffeerahm und Zucker	Kaffee	4.50
Eiswürfel	ca. 15 kg	15.00
Drucksachen		
Menükarten	Stück	2.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehungen zwischen dem Organisator einer Veranstaltung (nachfolgend „Auftraggeber“ genannt) und dem Catering-Service der Stiftung Amalie Widmer, 8810 Horgen (nachfolgend „Catering-Service“ genannt).

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten neben den Bestimmungen, die der Catering-Service mit dem Auftraggeber speziell abgeschlossen hat. Sie beruhen auf Schweizer Recht und gelten auch im internationalen Verhältnis.

Im Übrigen gelangt, wo ein Punkt weder durch die besonderen Vertragsbestimmungen noch durch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen geregelt ist, das schweizerische Obligationenrecht zur Anwendung. Sollte eine Bestimmung des Vertrages oder der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so bleibt die Rechtswirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.

1. **Vertragsabschluss**

Der Vertrag (nachfolgend „Veranstaltungsvertrag“ genannt) kommt durch die schriftliche Bestätigung der Offerte zustande. Spätere Änderungen und Ergänzungen haben schriftlich zu erfolgen.

2. **Leistungen des Catering-Services**

Die konkreten Leistungen des Catering-Services richten sich nach dem Veranstaltungsvertrag. In diesem werden insbesondere Beginn und Ende der Veranstaltung sowie die im Einzelnen vom Catering-Service zu erbringenden Leistungen umschrieben.

3. **Anmeldung**

Bis spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung muss der Auftraggeber dem Catering-Service die endgültige Teilnehmerzahl bekannt geben.

4. **Preise und Zahlungsmodalitäten**

Die Preise für die vom Catering-Service zu erbringenden Leistungen ergeben sich aus dem Veranstaltungsvertrag. Sämtliche Leistungen des Catering-Services werden über den Auftraggeber abgerechnet, soweit nicht bezüglich sämtlicher oder einzelner Leistungen ausdrücklich individuelle Direktzahlung vereinbart worden ist.

Die Zahlung hat innert 30 Tagen nach Erhalt der Abrechnung zu erfolgen. Der Catering-Service behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine angemessene Anzahlung zu verlangen.

5. **Annulationsbedingungen**

Abrechnungsgrundlage bildet die tatsächliche, mindestens jedoch die spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung vom Auftraggeber zu nennende endgültige Teilnehmerzahl. Bis 30 Tage vor Veranstaltung werden nur entstandene Fixkosten berechnet; 29 bis 20 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 10 % des kalkulierten Auftrages; 19 bis 7 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 20 %; 6 bis 0 Tage vor Veranstaltung Fixkosten + 30 %.

6. Zeitplan und Informationspflichten

Der vereinbarte Zeitplan ist durch beide Parteien sorgfältig einzuhalten. Versäumt es der Auftraggeber, dem Catering-Service die notwendigen Informationen vertragsgemäss mitzuteilen, kann eine korrekte Durchführung des Anlasses nicht gewährleistet werden.

Der Auftraggeber hat den Catering-Service über alle wichtigen Umstände zu informieren, insbesondere über solche, die den Betrieb und/oder andere Gäste betreffen können.

7. Haftung des Catering-Services

Der Catering-Service haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen für die vertragsgemässe Erfüllung des Vertrages, wobei die Haftung für leichtes Verschulden wegbedungen wird.

Der Catering-Service lehnt jede Haftung ab bei nicht durch ihn verschuldeten Schäden in der Veranstaltungskette sowie für Mangelfolgeschäden. Der Catering-Service lehnt insbesondere jede Haftung für den Verlust und die Beschädigung der vom Veranstalter eingebrachten Gegenstände sowie für Diebstahl und Beschädigung von Kleidern und von mitgebrachten Gegenständen der Veranstaltungsteilnehmer ab.

8. Anwendbares Recht

Auf diesen Vertrag findet ausschliesslich Schweizerisches Recht Anwendung.

9. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist 8810 Horgen.

10. Datenschutz

Unsere Datenschutzerklärung entnehmen Sie bitte der Homepage www.sawh.ch.

Für Fragen und Reservationen: Dienstleistungszentrum | empfang@sawh.ch | T +41 43 336 44 44