



BLUM HAUSER
CATERING

BBQ-TIME

Würzig & rassig mariniert – À Point oder Bleu?
Sommerzeit ist BBQ-Zeit!



BLUM HAUSER CATERING



BLUM-HAUSER CATERING

BLUM-HAUSER

Geschäftlich oder privat. Vom gemütlichen Volksfest bis hin zum edlen 5-Gänge-Menü. Für einen oder gleich mehrere Tage. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns wissen Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite mit über 35 Jahren Branchenerfahrung.

GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen sowie regionalen Produkten verwöhnen wir zwischen 30 und 1'000 Personen in der ganzen Schweiz. Dank unserer langjährigen Erfahrung unterstützen wir Sie nicht nur während, sondern schon vor und auch noch nach Ihrem Anlass.

UNSER CREDO

Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Und zwar so, dass wir selber gerne bei uns Gast wären. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns aber lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeiter oder beim Umgang mit unseren Lieferanten.

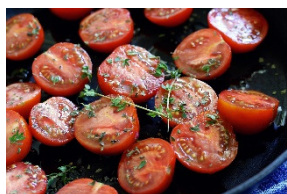
Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen.
Lukullische Grüsse!

Samuel Hauser & Kurt Blum
Geschäftsführer

Chris Brunner & Vanessa Bürgin
Küchenchef/Stv. Küchenchefin



BLUM HAUSER CATERING



INHALTSVERZEICHNIS

APERRO	1
ZARTE GRILLADEN	3
FANCY STUFF VOM GRILL.....	6
PASSENDE BEILAGEN ZUM BBQ	8
DESSERT.....	10
WEINE & GETRÄNKE	12
DIENTSTLEISTUNGEN.....	16
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	19

GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE

265'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen in der Schweizer Gastronomie pro Jahr an. Diese Lebensmittelabfälle belasten Ressourcen unnötig. Wir sind Mitglied bei United Against Waste und haben uns zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfälle, wenn immer möglich, zu vermeiden. Für eine innovative und ökologische Zukunft.



NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel – wenn immer möglich – aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung.



ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How und unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.



BLUM HAUSER
CATERING

APERERO

APERERO BUDGET	Pommes Chips, gemischt Geröstete Nüsse mit Curry Marinierte Oliven Hartkäsemöckli mit Balsamico-Dipp	CHF 6.00
APERERO SMALL	Hartkäsemöckli mit Balsamico-Dipp Saisonaler Gemüsdipp Marinierte Oliven mit frischen Kräutern Tortilla-Spiessli mit scharfem Chorizo Früchtespiessli, je nach Angebot	CHF 12.00
APERERO DELUXE	Hausgemachte Schinkengipfeli Kürbis-Panna Cotta mit Kardamom Mini Pastetli gefüllt mit Paprika-Käsemousse Tortilla-Spiessli mit scharfem Chorizo Rauchfischtatar mit Hüttenkäse Käsekuchenwürfel Karotten-Ingwer Suppe	CHF 18.00
APERERO SUPERIOR	Süsskartoffelcremesuppe mit Curry und Panchetta Kürbis-Panna Cotta mit Kardamom Baquette Brötchen mit Artischockencreme und Chorizo Falafel mit Sesamsauce Rauchfischtatar mit Hüttenkäse Meatballs an rassisger Tomatensauce Käsekuchenwürfel Schinkengipfeli	CHF 21.00



BLUM HAUSER
CATERING

APERIO CLASSICO Gemischte Antipasti, fein mariniert
Rassige Pouletflügeli mit BBQ-Dipp
Käse-Lauchquiche mit Sauerrahm
Süsskartoffelcremesuppe mit Curry und Panchetta
Gemüsechips mit Dipp sauce
Rauchfischtatar mit Hüttenkäse und getrockneten Tomaten
Tortillawürfel mit Oliven
Gemischte Platten mit Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse, reichlich
ausgarniert.
Knuspriges Brot

CHF 22.00

APERIO RICHE Pilzschiffchen
Ziegenkäsekuchen im Kürbiskernmantel
Hausgemachte Lachsgipfeli mit Limette und Dill
Süsskartoffelcremesuppe mit Curry und Panchetta
Gemüsechips mit Dipp sauce
Baquette Brötchen mit Artischockencreme und Chorizo
Meatballs an rassisger Tomatensauce
Blauschimmel-Cupcake mit Walnuss
Geschwellte Kartoffeln mit Kürbismousse
Käsekuchenwürfel
Knuspriges Brot

CHF 23.00



BLUM HAUSER
CATERING

ZARTE GRILLADEN

Unsere Grilladen grillen wir ganz nach Ihrem Gusto, auf dem klassischen Holzkohlegrill mit dem unverwechselbaren Raucharoma oder auf dem Gasgrill.

VARIATION BARBECUE Saftige Schweinssteaks

Schweinsbrustspitz
Deftige Holzfällersteaks
Zarte Rindssteaks
Rassige Lammhüftli
Pouletschenkel
Gefüllte Pouletbrüstli
Grillschnecken
Kalbsbratwürste
Cervelat

Serviert mit zwei Grillsaucen, wie z. Bsp. Knoblauchsauce, BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Senf

300g Fleisch	CHF 19.50
350g Fleisch	CHF 21.50
400g Fleisch	CHF 23.00



BLUM HAUSER
CATERING

VARIATION
ROYAL

Würzige Rindshuftspiesschen

Rindshohrückensteaks

Rindsentrecôte

Kalbssteak

Saftige Schweinssteak

Schweinsbrustspitz

Lammspiessli

Entrecôte vom Lamm «Provencale»

Gefüllte Pouletbrüstli

Marinierte Crevettenspiessli

Kalbsbratwurst

Cervelat

Chiliwürstli

Serviert mit zwei Grillsaucen, wie z. Bsp. Knoblauchsauce,
BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Senf

300g Fleisch

CHF 24.00

350g Fleisch

CHF 25.00

400g Fleisch

CHF 26.00



BLUM HAUSER
CATERING

VARIATION
GOURMET

Zarte Rindsfiletsteaks	
Porterhouse Steaks	
Tomahawk, am Knochen gereift	
Würzige Rindshuftspiessli	
Hauchdünne Piratenspiesse	
Kalbsnierstück	
Schweinsfilet im Speckmantel	
Entrecôte vom Lamm „Provencale“	
Lachstranche mit Kräutermarinade	
Marinierte Crevettenspiessli	
Gefüllte Pouletbrüstli	
Kalbsbratwürste	
Schweinsbratwürste	
Rassige Chili-Würstli	
Serviert mit zwei Grillsaucen, wie z. Bsp. Knoblauchsauce, BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Senf	
300g Fleisch	CHF 29.00
350g Fleisch	CHF 31.00
400g Fleisch	CHF 33.00



BLUM HAUSER
CATERING

FANCY STUFF VOM GRILL

COOLE BURGER

FIRE KING

Unser feines Hausbrot, 170g bestes Rindfleisch, Smoked BBQ-Sauce, Gurkenrelish, Zwiebeln, Eisbergsalat, Käse und Sunny Side Down Egg
CHF 15.00

LITTLE INDIA

Unser feines Hausbrot, 170g bestes Rindfleisch, Curry-Ananassauce, Chili, Zwiebeln, Tomate, Eisbergsalat und Sunny Side Down Egg
CHF 15.00

SWISS MOUNTAIN

Klassisches Bürlibrot, 170g bestes Rindfleisch, Sauerrahm-Peterlisaucе, Zwiebeln, Lattich, Emmentalerkäse, Speck und Sunny Side Down Egg
CHF 15.00

THE ITALIAN JOB

Ciabattabrot, 170g bestes Rindfleisch, Balsamico-Ketchup, Zwiebeln, Tomate, Rucola, Parmesanspäne, Parmaschinken und Sunny Side Down Egg
CHF 15.00

THE BUTCHER

Unser feines Hausbrot, 240g bestes Rindfleisch, Honig-Dijonsenf-Sauce, Mangochutney, Schalottenconfit, Röstzwiebeln, Speck, Tomate, Gurke, Greyerzerkäse und Sunny Side Down Egg
CHF 19.00

THE VEGETARIAN

Unser feines Hausbrot, Quorn Schnitzel, Spicy Sourcream, Gurkenrelish, Tomate, Salat, Greyerzerkäse, Schalottenconfit und Sunny Side Down Egg
CHF 14.00



BLUM HAUSER
CATERING

HOT DOGS

THE DOG

Klassisches Bun, Rinderwürstchen, Cole-Slaw Salat, Röstzwiebeln, Gurkenrelish, Tomate, Pickles, Mayo und hausgemachter Honig-Senf
CHF 12.00

THE CHILI-BILLY

Klassisches Bun, Rinderwürstchen, Cole-Slaw Salat, Röstzwiebeln, Gurken-Ananasrelish, scharfer Habanero-Peperonisauce, Jalapenos, Schalotten,
CHF 12.00

THE ITALIAN

Ciabbata, Rucola, Rinderwürstchen, Röstzwiebeln, Tomatenchutney, Balsamico-Thymiansenf, Mozzarella, Schalotten und Basilikum
CHF 12.00

THE MEXICAN

Klassisches Bun, Eisberg, Rinderwürstchen, Röstzwiebeln, Guacamole, Salsa, Peperoni-Tomatensauce, Speck und Jalapenos
CHF 12.00

THE VEGI DOG

Klassisches Bun, Quornwürstchen, Cole-Slaw Salat, Röstzwiebeln, Gurkenrelish, Tomate, Pickles, Mayo und hausgemachter Honig-Senf
CHF 12.00



BLUM HAUSER
CATERING

PASSENDE BEILAGEN ZUM BBQ

ZUSÄTZLICHE
KÖSTLICHKEITEN
FÜR DEN GRILL

Süssmais
Stk./CHF 3.00

Gemüsespiesschen mit Champignons
Stk./CHF 5.00

Zucchetti-Schiffchen mit Tomaten
Stk./CHF 4.00

Champignons mit Frischkäse gefüllt
Stk./CHF 3.00

Grilltomate mit Kräutern
Stk./CHF 2.50

Folienkartoffeln mit Sourcream
Stk./CHF 3.00

Riesencrevette mit Schale, fein mariniert
Stk./CHF 4.50

Schwanz vom Bärenkrebs
Stk./CHF 6.00

Zarte Lachstranche
Stk./CHF 8.00

Welsfilet-Tranche
Stk./CHF 8.00

Gemischte Platte mit Meeresfrüchten,
Süss- und Salzwasserfische
CHF 15.00/Person



BLUM HAUSER
CATERING

Hausgemachte Grillsaucen:
Haussauce, Trüffelsauce, Meerrettichsauce, Cocktailsauce,
Knoblauchsauce, Tatarsauce, Currysauce, Sourcream,
BBQ-Sauce, Zitronen-Quarksauce
CHF 1.50/Person

Assortierter Brotkorb:
Baguette, Twister, Laugenbrötli, Olivenbrot,
Zöpfli, Olivenbrot, Focaccia, Bauernbrot, Nordicbrot
CHF 2.00/Person

**SALAT - ZUR
VORSPEISE ODER
ALS BEILAGE**

Maissalat mit Äpfel und Curry	Rüebli-salat mit Orangenfilets
Waldorfsalat mit Ananas	Linsensalat mit Speck & Kräuter
Gurkensalat mit Dill	Randensalat mit Nüssen
Kabissalat mit Kümmel	Nüssli-salat mit Ei & Croutons
Bohnensalat mit Speck	Fenchelsalat mit Limette
Kartoffelsalat mit Tomaten	Reissalat mit asiatischem Gemüse
Hörnlisalat nach Art des Hauses	Griechischersalat mit Oliven & Feta
Lauchsalat mit Sultaninen	Champignonsalat mit Chili
Grüner Blattsalat mit Sprossen	Spargelsalat mit Ei
Französische Salatsauce	Sherry-Dressing
Italienische Salatsauce	Joghurt-Dressing
Thousand-Island Dressing	Kürbiskern-Aceto-Dressing
Honig-Ingwerdressing	Kräuter-Sauerrahm Dressing
Papaya-Rüebli-salat mit Ingwer	Tomaten-Mozzarellasalat
4 verschiedene Salate (200g)	CHF 9.00
5 verschiedene Salate (250g)	CHF 10.00
6 verschiedene Salate (250g)	CHF 11.00
Jeder weitere Salat	CHF 1.00



BLUM HAUSER
CATERING

DESSERT

KÄSE	Käseplatte mit vier verschiedenem Hart- und Weichkäse serviert mit Chutneys, Trauben und Früchtebrot	CHF 14.00
SWEET THINGS (BÜFFET)	Caramelflan Klassisches Tiramisu Bayrische Creme mit Passionsfrucht Balsler Lächerli-Mousse Hausgemachter Maronikuchen	CHF 13.00
SWEET HEAVEN (BÜFFET)	Gebrannte Creme Orangen-Mandarinenmousse Hausgemachter Maronikuchen Marinierte Mangospiessli mit Kokosnuss-Sauce Vanillecreme mit Zwetschgenkompott Bananentörtchen Schokoladenmuffin	CHF 15.00
SWEET DREAMS (BÜFFET)	Caramelflan Glühweincreme mit Traubenragout Marinierte Mangospiessli mit Kokosnuss-Sauce Mousse von der Edelkastanie Bananentörtchen Tiramisu mit Baileys Schokoladenkuchen « ohne Mehl » Zitronencake Gebrannte Creme nach altem Geheimrezept	CHF 19.00



BLUM HAUSER
CATERING

DESSERTS ZUM
INDIVIDUELL
ZUSAMMEN-
STELLEN NACH
LUST & LAUNE

(IN KLEINEN
SCHÄLCHEN ODER
GLÄSCHEN)

- Caramelflan mit Rahm
CHF 3.50
- Klassisches Tiramisu mit Amaretto
CHF 4.00
- Toblerone Schokoladenmousse
CHF 5.00
- Weiss Schokoladenmousse
CHF 4.00
- Panna Cotta mit Waldbeersauce
CHF 3.50
- Tarte-Tatin « der Apfelkuchen »
CHF 4.00
- Luftiges Limetten-Quarkmousse
CHF 3.50
- Mousse von der Edelkastanie
CHF 5.00
- Leichtes Joghurtmousse mit Mango
CHF 3.00
- Honigparfait mit Ananas
CHF 5.00
- Crema Catalana, auf Wunsch mit Vanilleglacé
CHF 5.50
- Frischer Fruchtsalat
CHF 3.50
- Orangensalat mit Pistazien, Datteln und Grand Marnier
CHF 4.50
- Schwarzwälder-Würfeli
CHF 4.00
- Cremeschnitten-Würfeli oder am Meter
CHF 4.00
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF 4.00
- NY-Cheesecake mit exotischer Früchtesauce
CHF 5.50



BLUM HAUSER
CATERING

WEINE & GETRÄNKE

Unsere Getränkekarte ist eine Empfehlung und dient zu Ihrer Übersicht. Gerne organisieren wir für Sie Produkte Ihrer Wahl.

SCHAUMWEIN

★ Unser Hauswein /
eigene Selektion

Italien

Prosecco DOC, Selection Blum-Hauser,
La Fara di Nardi & Figli., Valdobbiadene
100% Glera 75cl 18.00

Frankreich

Champagne Mailly Grand Cru Reserve
Mailly, Champagne 75 62.00
Chardonnay & Pinot Noir

WEISSWEIN

★ Unser Hauswein

Schweiz

Nobler Weisser 75cl 27.00
Nadine Saxer, Neftenbach
Riesling x Sylvaner

Aagne, AOC Schaffhausen 75cl 30.00
Stefan Gysel, Hallau
Pinot Blanc & Chardonnay

St. Saphorin „La Confrary“ 75cl 26.00
Olivier Ducret, Lavaux
Chasselas

Runchet, Bianco di Merlot del Ticino 75cl 24.00
Claudio Tamborini Vini, Lamone
Merlot

WEISSWEIN

Italien

Pinot Grigio delle Venezie IGT 75cl 21.00
Parini, Veneto
Pinot Grigio

Trebbiano d`Abruzzo DOC Valle d`Oro 75cl 18.00
Cantina Tollo, Abruzzem
Trebbiano



BLUM HAUSER
CATERING

WEISSWEIN

★ Preis-Leistung TOP

Spanien

Gotim Blanc
Castell del Remei, Costers del Segre
Macabeo & Sauvignon blanc

75cl 18.00

Rueda « Montesol » Verdejo
Vinos Sanz, Rueda
Verdejo

75cl 22.00

ROTWEIN

★ Unser Hauswein

Schweiz

Nobler Blauer
Nadine Saxer, Neftenbach
Pinot Noir

75cl 28.00

Aagne, AOC Schaffhausen
Stefan Gysel, Hallau
Cabernet Sauvignon & Merlot

75cl 38.00

* Special Selection by
Bruno Jeggli

Cuvée Unicus Valais AOC
Philippe Constantin
Pinot Noir, Diolinoir & Syrah

75cl 41.00

Runchet Merlot del Ticino DOC
Claudio Tamborini Vini, Lamone
Merlot

75cl 25.00

ROTWEIN

Italien

Ghenos, Primitivo di Manduria
Torrevento, Apulien-Puglia
Primitivo

75cl 24.00

La Corte del Pozzo, Valpolicella Classico
Fasoli, Valpolicella
Corvina & Rondinella

75cl 26.00

San Raffaele, Amarone della Valpolicella
Fasoli, Valpolicella
Corvina, Rondinella & Corvinone

75cl 45.00

1/3 Gambero Rosso

Canonico Negroamaro del Salento IGP
Due Palme, Apulien
Negroamaro

75cl 22.00



BLUM HAUSER
CATERING

ROTWEIN 2.5/3 Gambero Rosso	Italien "Serre" Susumaniello del Salento IGP Due Palme, Apulien Susumaniello	75cl	31.00
ROTWEIN ★ Preis-Leistung TOP	Spanien Gotim Bru Castell del Remei, Costers del Segre Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Merlot	75cl	25.00
(90/100 Parker)	Valtosca Casa Castillo, Jumilla Syrah	75cl	42.00
(90/100 Parker)	Casa Castillo Monastrell DOP Casa Castillo, Jumilla Monastrell	75cl	28.00
	Rioja "Madurado" DOCa 5 Meses en barricas Bodegas Ondalan Tempranillo	75cl	23.00
ROTWEIN * Everybody's Darling	Spanien Figuero 4 Garcia Figuero, Ribera del Duero Tempranillo,	75cl	25.00
* Everybody's Darling	Figuero 12 Garcia Figuero, Ribera del Duero Tempranillo,	75cl	34.00
ROTWEIN	Österreich The Butcher Cuvée Johann Schwarz, Burgendland Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75cl	41.00

Unsere hochwertigen Weine beziehen wir unter anderem bei:

Jeggli Weine, Buchs | Paul Ullrich, Basel | Baur au Lac Weine, Zürich | Weibel Weine, Thun | Pinot & Friends, Muri | Languedoc Weine, Sulgen | Ruli-Vins, Allschwill | Mövenpick Weine, Wettingen & Kloten | Casa del Vino, Zürich |

Falls Sie sich einen Überblick über unsere Weinkompetenz verschaffen möchten, empfehlen wir Ihnen einen Blick in die Weinkarte unserer Restaurationsbetriebe.



BLUM HAUSER
CATERING

MINERALWASSER	Rhäzünser Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	150cl PET	5.00
		100cl Glas	6.00
		50cl Glas	4.00
		33cl Glas	3.00
SÜSSGETRÄNKE	Coca Cola, Coca Cola zero, Rivella Rot Ice Tea, Fanta, Citro, Grapferuit	150cl PET	5.00
		50cl PET	4.00
		33cl Glas	3.50
SÄFTE	Orangensaft, Multivitaminsaft, Eneysaft, Apfelsaft, Passionsfrucht-Orangensaft	100cl Glas	6.00
BIER	Feldschlösschen Lager Bier	33cl Glas	3.50
	Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl Glas	3.50
	★ Die Micro-Brauerei im Zürcher Unterland	Brauwerk, Nera, die untergärige Dunkle	33cl Glas
	Brauwerk, Morena, die untergärige Brünette	33cl Glas	5.00
	Brauwerk, Rubia, die untergärige Blondine	33cl Glas	5.00
KAFFEE & TEE	Kaffee, Espresso und Tee aus der Maschine	Portion	3.00
DIGESTIFS	Wir haben ein tolles und breites Angebot an hochstehenden Spirituosen. Ob Kernobst, Steinobst, Single Malts, Rum oder ein feiner Grappa: Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.		
APERITIF	Früchtebowle	Glas	4.50
	Aperol-Spritz	Glas	5.00
	Hugo	Glas	5.00
	Pink-Port mit Tonic und Limette	Glas	5.00
	Campari, Martini, Cynar, Pastis	4cl	5.00
	Ginger-Grape (Alkoholfrei)	Glas	5.00
LONGDRINKS	Coole Drinks für heisse Partys! Ob Cuba Libre, Whisky-Sour, Oldfashion oder ein toller Longdrink - gerne offerieren wir Ihnen etwas aus unserem umfangreichen Repertoire, fragen Sie uns.		



BLUM HAUSER
CATERING

DIENSTLEISTUNGEN

TABLE-TOP

Edle Gläser

Edles Champagnerglas, Weissweinglas, Rotweinglas oder Wasserglas	Stk.	0.85
Digestifglas/Whisky-Tumbler	Stk.	0.80

Besteckteile

Vorspeisengabel, Vorspeisenmesser, Hauptganggabel, Hauptgangmesser, Suppenlöffel Dessertlöffel, Kuchengabel	Stk.	0.80
--	------	------

Teller

Vorspeiseteller, Suppenteller, Pastateller, Hauptgangteller, Dessertteller	Stk.	0.85
---	------	------

Kaffee- & Espresso-Set

Kaffee-/Espresso-Set inkl. Tasse, Unterteller und Löffel	Stk.	1.50
---	------	------

TISCHWÄSCHE

Hochwertige Vliesprodukte

Cocktailservietten	Stk.	0.15
Hochwertige, edle Vliesserviette	Stk.	0.50
Vliestischtuch, Airlaid	Meter	2.50

Edle Stoffserviette

Stoffserviette	Stk.	2.10
Stofftischtuch für Stehtische, 160x160	Stk.	8.00
Stofftischtuch, 135x175 (4er)	Stk.	7.00
Stofftischtuch, 135x230 (6er)	Stk.	8.00
Stofftischtuch, 135x280 (8er)	Stk.	10.00
Stofftischtuch, 180x180 (rund, Ø 150cm)	Stk.	8.00
Stofftischtuch, 200x200 (rund, Ø 170cm)	Stk.	11.00
Stofftischtuch, 220x220 (rund, Ø 180cm)	Stk.	12.00
Stofftischtuch, 240x240 (rund, Ø 200cm)	Stk.	14.00



BLUM HAUSER
CATERING

INFRASTRUKTUR	Mobiliar		
	Stehtische	Stk.	25.00
	Büffettische	Stk.	15.00
	Festbankgarnituren (1xTisch / 2 Bank)	Stk.	20.00
	Banketttisch, eckig (250x80 / 8 Personen)	Stk.	25.00
	Banketttisch, rund (Ø 160cm / 8-9 Personen)	Stk.	45.00
	Banketttisch, rund (Ø 180cm / 10 Personen)	Stk.	50.00
	Bistrostuhl, Kunststoff, gepolstert	Stk.	7.00
	inkl. weisse Hussen (+16.00)	Stk.	23.00
	Hussen zu Bistrostuhl	Stk.	16.00
	Holzklappstuhl	Stk.	8.00
	Polsterstuhl, bordeauxrot, kuppelbar	Stk.	11.00
	Schnellzelt, 3x3 Meter	Stk.	85.00
	Garderobe, mobil, 45 Personen	Stk.	50.00.
	Büffetmarktstand mit Dach	Stk.	110.00
	Kühlinfrastruktur		
	Kühlanhänger, 230V, ohne Transport	Stk.	250.00
	Kühlschrank, 230V	Stk.	75.00

Kücheninfrastruktur

Unsere Küchencrew verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit marktfrischen und regionalen Köstlichkeiten. Dies setzt eine intakte und vollständige Kücheninfrastruktur voraus. Blum-Hauser Catering stellt die benötigte Kücheninfrastruktur, passend zu Ihrem individuellen Anlass und je nach Menüwunsch, zusammen. Diese Position wird in der Offerte pauschal ausgewiesen wie auch verrechnet.

Ein separater Raum für Küche, resp. Office sowie ein Wasseranschluss und genügend Strom sind wichtige Voraussetzungen damit ein Anlass gelingen kann. Weitere Informationen zum Strombedarf erhalten Sie von uns separat.

Zelte

Für grosse Zelte, wie z. Bsp. Fest- oder Pagodenzelte, arbeiten wir mit langjährigen Partnern zusammen. Gerne erstellen wir Ihnen dafür eine separate Offerte inkl. benötigter Infrastruktur.



BLUM HAUSER
CATERING

MITARBEITER	Anlassleitung	Std,	85.00
	Chef de Service	Std.	65.00
	Service- / Büffet- / Officemitarbeiter	Std.	50.00
	Küchenchef/Grillmeister	Std.	65.00
	Küchenmitarbeiter/Grilleur	Std.	50.00

Blum-Hauser Catering stellt Ihnen eine angemessene Anzahl Mitarbeiter zusammen um eine qualitativ hochstehende Servicequalität zu garantieren.

An- und Rückreise der Mitarbeiter werden als Arbeitszeit verrechnet.

Alle Mitarbeiterkosten werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. An Sonn- und Feiertagen sowie nach 24.00 Uhr wird ein Zuschlag von CHF 10.00 pro Mitarbeiter/Stunde verrechnet.

TRANSPORT	Fahrzeug	km	2.00
	Mitarbeiter	gemäss Mitarbeitertarife	pro Std.

Alle Mitarbeiter werden, sofern nichts anderes vereinbart, ab resp. bis Schöfflisdorf ZH, gemäss Tarife verrechnet.

Bitte beachten Sie: Eine direkte Zufahrt zum Veranstaltungsort sowie Parkplätze in unmittelbarer Nähe müssen gewährleistet sein.

LIEFERUNG / TRAITEUR Sie möchten Ihren Anlass selber organisieren und auf zusätzliche Mitarbeiterkosten verzichten? Kein Problem! Für solche Anlässe steht Ihnen unser Lieferservice zur Verfügung. Wir kochen was immer Sie wünschen und liefern es Ihnen – zuverlässig und mit der nötigen Infrastruktur – wohin Sie wollen. Den Rest erledigen Sie selber! Das Retourmaterial holen wir innert 24 Stunden wieder ab und übernehmen auch den Abwasch für Sie.

TAKE-AWAY Sie haben die Möglichkeit, Fleisch, Käseplatten sowie ein Angebot an warmen und kalten Speisen in unseren Restaurationsbetrieben (in Schöfflisdorf oder Niederhasli) abzuholen. So entfallen - nebst den Mitarbeiter- auch die Transportkosten. Wir beraten Sie gerne individuell.

CIGARLOUNGE Nach einem feinen Essen gemütlich eine Zigarre schmauchen? Das ist möglich! Ob eine Auswahl an edlen Zigarren oder gleich unser 1970er Airstream als Komplettlösung, umgebaut zu einer mobilen Cigarlounge mit Bar und bequemen Loungesesseln, wir erstellen Ihnen gerne eine Offerte.



BLUM HAUSER CATERING

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜ- VORSCHLÄGE

Catering-Anlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges.

Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert, auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 30 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.blum-hauser.ch machen oder Sie senden direkt eine Mail an info@blum-hauser.ch.

Telefonische Anfragen für eine unverbindliche Offerte oder eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Dienstag und Samstag telefonisch.

Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung – nach Voranmeldung – persönlich in unseren Restaurants.

Restaurant zur Schmitte
Dorfweisenstrasse 14
CH-8165 Schöfflisdorf
T +41 (0)44 856 16 50

schmitte@blum-hauser.ch

Restaurant Frieden
Dielsdorferstrasse 7
CH-8155 Niederhasli
+41 (0)44 850 55 55

frieden@blum-hauser.ch

GELTUNGS- BEREICH

Die Blum-Hauser Gastronomie GmbH mit Sitz in Niederweningen ZH, resp. Blum-Hauser Catering (nachfolgend BHC genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von BHC nicht auf.

DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen an. An Sonn- und Feiertagen muss ein Mindestumsatz von CHF 1'500.00 erreicht werden (Ggf. werden Ausnahmen gemacht). BHC verpflichtet sich, den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität. Auf Absprache übernehmen wir die gesamte Koordination sowie die Regie des Anlasses.



BLUM HAUSER CATERING

ALLGEMEINES

BHC erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Catering-Dienstleistung. Dabei übernimmt BHC in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber.

Der Veranstalter ist verantwortlich, dass für den Anlass ausreichende Sach- oder Personenversicherungen mit angemessener Versicherungsdeckung bestehen. Alle Mitarbeiter von BHC sind gemäss oblig. UVG versichert. Vom Kunden, resp. Veranstalter zur Verfügung gestelltes Personal oder Hilfskräfte sind nicht versichert.

Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z. Bsp. Stromausfall, Verkehrs- oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen. Allfällige und nötige Bewilligungen, Konzessionen, SUISA-Gebühren oder jede Art von Lizensierungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Gestützt auf den Angaben des Kunden unterbreitet BHC eine detaillierte Offerte. Dieses Angebot ist weder für den Kunden noch für BHC in irgendeiner Form und zu irgendeinem Zeitpunkt verbindlich.

Bei sehr anspruchsvollen und komplexen Offerten, behalten wir uns das Recht vor, eine Unkostenentschädigung gem. Aufwand und Spesen/Auslagen in Rechnung zu stellen. Bei einer Auftragserteilung wird dieser Betrag an die Schlussrechnung angerechnet.

Allfällige Probeessen werden dem Kunden vollständig in Rechnung gestellt.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte erstellt BHC eine detaillierte Auftragsbestätigung für den Kunden. Mit der Auftragsbestätigung kommt eine verbindliche Vereinbarung zustanden.

Werden nachträglich, daher nach Auftragsbestätigung, weitere Änderungen gewünscht, so erstellt BHC, bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass, eine neue, bereinigte und verbindliche Auftragsbestätigung.

Die verbindliche Anzahl Personen/Gäste müssen bis fünf Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden gemäss Vereinbarung/Offerte als Mehraufwand verrechnet.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende, verbindliche Rücktrittsbestimmungen:

bis 15 Tage vor dem Anlass	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellvolumens
ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellvolumens
ab 3 Tage vor dem Anlass	100 % des Bestellvolumens

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

ZUZUG EINES DRITTEN

BHC ist berechtigt, die Erfüllung des Vertrages, selbständig einem Dritten zu übergeben. Dieser muss zwingend in der gleichen oder besseren Lage sein, den Auftrag gem. Auftragsbestätigung durchzuführen.



BLUM HAUSER CATERING

TRANSPORT & LOCATION

Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass die Lokalität, in welcher der Anlass stattfindet, den Grundvoraussetzungen von BHC entspricht. Informieren Sie uns frühzeitig über allfällige Anfahrtsschwierigkeiten (Baustellen, Treppenstufen, Fahrverbot, Parkverbot, etc.) oder falls das Gebäude über keinen Lift verfügt. Die Zu- und Wegfahrt muss jederzeit gewährleistet sein. Alle Fahrzeuge müssen direkt vor der Location geparkt werden können. Kosten für Sonderbewilligungen zum befahren von Spezialstrassen oder das Parken der Fahrzeuge gehen zu Lasten des Kunden.

Erforderliche Installationen wie z. Bsp. Strom und fliessend Wasser, müssen in der Location in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Kann am Anlagentag, infolge ungenügender Infrastruktur, die bestellte Dienstleistung nur teilweise oder gar nicht erbracht werden, so haftet der Auftraggeber mit dem gesamten Bestellwert.

INFRASTRUKTUR & MATERIAL

BHC stellt dem Kunden auf Wunsch eine grosse und umfangreiche Infrastruktur zur Verfügung. Wir bitten Sie, dazu Sorge zu tragen. Für verlorenes oder beschädigtes Material und Table-Top haftet der Kunde mit Neupreis und allfälligen Beschaffungskosten

DEKLARATION

BHC garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

ENTSORGUNG & RECYCLING

Für die Entsorgung und das Recycling des angefallenen Abfalles im Zusammenhang mit unserer Dienstleistung verrechnen wir pauschal CHF 30.00. Bei grösseren Anlässen behalten wir uns das Recht vor, dem Kunden die zusätzlichen angefallenen Kosten in Rechnung zu stellen.

HILFSKRÄFTE

Stellt der Kunde am Anlagentag Hilfskräfte für die Erbringung der Dienstleistung zur Verfügung, müssen diese mindestens 18 Jahre alt und über den Kunden versichert sein. Stehen die Helfer nicht in der vereinbarten Zahl zur Verfügung, behält sich BHC das Recht vor, ohne weitere Mahnung, eigene Mitarbeiter aufzubieten. Diese werden gemäss den regulären Tarifen (Stundenbasis/Transportkosten/Spesen) dem Kunden in Rechnung gestellt.

PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und exklusive 7,7 % resp. 2,5 % Mehrwertsteuer.

Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 15 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann BHC nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen.

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.
Niederweningen, 25.04.2018/sh