

BARBECUE-SERVICE



Seeland Barbecue Team: Beni und Cora Blaser-Mühlemann
www.barbecue-service.ch / b.c.blaser@bluewin.ch
032 315 31 82 / 079 101 76 03 oder 079 650 05 43

Offerte

Kontakt

Frau A, Muster

Muster AG
Hauptstrasse 1
Postfach
PLZ Ortschaft

Art des Anlasses

Firmen-Event

Anlass-Datum

?.....

Örtlichkeit

?.....

Personenzahl Essen

30 bis 150

Ankunft der Gäste

?.....Uhr

Ankunft Barbecue Team

ca. 4 Std. vor dem Hauptgang

Beginn Stand up - Entrée

?.....Uhr

Beginn Essen

?.....Uhr

Getränke

Bier

| | | | |
|--------------------------------|--------|-----|------|
| Feldschlösschen spez. | 33 cl. | Fr. | 3.50 |
| Schlossgold spez. ohne Alkohol | 33 cl | Fr. | 3.50 |

Weisswein

| | | | |
|--------------------------------------|------|-----|-------|
| Chardonnay, Willy Tiersbier, Schafis | 7 dl | Fr. | 29.00 |
| Riesling x Sylvaner, Kapfgut, Twann | 7 dl | Fr. | 22.00 |

Rosé

| | | | |
|---|------|-----|-------|
| Oeil de Perdrix, Willy Tiersbier, Schafis | 7 dl | Fr. | 28.00 |
|---|------|-----|-------|

Rotwein aus der Region

| | | | |
|----------------------------------|---------|-----|-------|
| Pinot Noir, Kapfgut Twann | 7 dl | Fr. | 22.00 |
| Malbec, Willy Tiersbier, Schafis | 7, 5 dl | Fr. | 39.00 |

Mineral

| | | | |
|------------------------------|-------|-----|------|
| Mineralwasser natur ohne Co2 | 1,5 L | Fr. | 8.00 |
| Mineralwasser natur mit Co2 | 1,5 L | Fr. | 8.00 |
| Coca-Cola | 1,5 L | Fr. | 8.00 |
| Lipton Ice Tea | 1,5 L | Fr. | 8.00 |

Fruchtsaft

| | | | |
|-------------|-----|-----|------|
| Orangenjusz | 1 L | Fr. | 8.00 |
|-------------|-----|-----|------|

Schnaps

| | | | |
|----------------|------|-----|-------|
| Pruneau /Prune | 5 dl | Fr. | 20.00 |
|----------------|------|-----|-------|

Kaffee

| | | |
|-----------|-----|------|
| pro Tasse | Fr. | 3.50 |
|-----------|-----|------|

Bitte das gewünschte ankreuzen

für eine Gruppengrösse von **40 - 80** Personen

Menu Variante "Top"

Stand up - Entrée

Gegarter Alaska Rotwildlachs mit Tartarsauce

☆☆☆

Hauptgang

Bunt gemischter Blattsalat

☆☆☆

Roastbeef (Entrecôte) & Schweinsnierstück und Lammgigot

Barbecue-Saucen

Baked Potatoes mit feiner Crème-Fraiche Füllung

Zucchini Terrine mit Minze

☆☆☆

Waldbeer-Mousse plus verschiedene Muffins

Fr. 57.- pro Person

für eine Gruppengrösse von **80 - 150** Personen

Menu Variante "Easy"

Apero wird vom Kunden organisiert

Hauptgang

Bunt gemischter Blattsalat

☆☆☆

Schweinshalsbraten

Barbecue-Sauce

Baked Potatoes mit feiner Crème-Fraiche Füllung

☆☆☆

Dessert wird vom Kunden organisiert

Fr. 30.- pro Person

| Organisation und Kosten | Kunde | Barbecue-Service |
|---|--------------|-------------------------|
| Lokalmiete | ✓ | |
| Tische und Bänke organisieren und aufstellen 2-3 Tische (4 Laufmeter) fürs Buffet bereitstellen 1 Tisch für die Getränkestation | ✓ | |
| Tische decken | ✓ | |
| Geschirr und Besteck zum bestellten Menu | | ✓ |
| Gläser | | |
| Getränke | | |
| Kaffee-Set | | |
| Kaffee | | |
| Schöpfen, Buffetbetreuung | | ✓ |
| Geschirr abräumen | | ✓ |
| Aufräumen im Saal und Lokalreinigung | ✓ | |
| Schlüsselannahme | ✓ | |
| Schlüsselabgabe | ✓ | |
| BBQ Team: Arbeitsstunden ab 22:00 Uhr Fr. 50.-/Std./Person | Fr. | |
| Mithilfen: Arbeitsstunden ab Ankunft bis Abfahrt BBQ Team Fr. 30./Std./Person | Fr. | |
| Weg-Kilometer Fr. 1.50 Lamboing - ? - Lamboing = km | Fr. | |

CATERING-AGB

Vom Kunden organisierte Räumlichkeiten

1. Tische decken ist Sache des Kunden. Sollte dies nicht möglich sein, übernimmt es der Barbecue-Service. Kosten: Fr. 3.50.- pro Gedeck.
2. 2-4 Tische (4 Laufmeter) müssen für das Buffet und 1 Tisch für die Getränke bereit gestellt werden.
3. Das Geschirr zum bestellten Menü wird von uns zur Verfügung gestellt und bei unserer Ankunft mitgenommen.
4. Schmutziges Geschirr (vom Barbecue-Service) wird durch uns abgewaschen
5. Geschirr von lokalen Räumlichkeiten wird durch den Kunden abgewaschen
6. Getränke können durch den Barbecue-Service geliefert werden, da wären die Gläser im Preis inbegriffen.
7. Sollten Sie eigene Getränke bevorzugen, können Gläser und Kaffeegeschirr bei uns gemietet werden.
8. Pro Person werden 2 Gläser zum Menü und 1½ Glas zum Apero berechnet.
9. Preis: Fr. 1.- pro Glas und Fr. 2.50 pro Kaffee-Set (Tasse, Teller, Löffeli)

Räumlichkeiten, wie Kapfgut und La Grande Maison

1. Die Getränke werden durch den Wirt zu Restauration-Preisen verkauft.

Personal & Service

1. Das Barbecue Team besteht aus 2 Personen.
2. Das Essen wird am Buffet geschöpft, durch uns besteht kein Tellerservice.
3. Pro 50 Gäste wird eine Mithilfe zusätzlich engagiert (Stundenansatz Fr. 30.-)
4. Wenn trotzdem Tellerservice gewünscht ist, wird pro 20 Gäste 1 Mithilfe engagiert.
5. Das Barbecue-Team und seine Mithilfen haben Anspruch auf ein Menü und Getränke
6. Nachdem das Dessert bereit gestellt ist, verabschiedet sich das Barbecue Team
7. Rücktransport von verbleibendem Geschirr nach Absprache

Finanzielles

1. Kinder unter 10 Jahren bezahlen die Hälfte des Menupreises
2. Im Menupreis inbegriffen sind Arbeitsstunden des BBQ Teams für: Planung, Einkauf, Vorbereiten, Geschirr und Besteck, Präsenzzeit während des Anlasses bis 22:00 Uhr, Abwasch und Aufräumarbeiten nach dem Anlass
3. Ab 22:00 Uhr bis zur Abfahrt des BBQ Teams wird die Arbeitszeit mit Fr. 50.- /Std./Person verrechnet
4. Mithilfen werden ab Ankunft der Gäste bis zur Abfahrt des BBQ Teams entlohnt, 30.-/Std.
5. Die zusätzlichen Arbeitsstunden, Mithilfen und konsumierte Getränke werden in Rechnung gestellt.
6. Wir verlangen **Bar- oder Vorauszahlung**. Unsere Bankverbindung lautet:
BEKB Biel, Blaser Bernhard & Cora, Barbecue-Service, La Chaux 4, 2516 Lamboing,
IBAN CH13 0079 0016 2476 1863 6
7. Sollten mehr Gäste anwesend sein als angemeldet, werden alle anwesenden Gäste verrechnet.

Allgemeines

1. Nach 30 Tagen ohne Rückmeldung erlischt die Offerte
2. Der Auftrag gilt erst als bestätigt wenn wir die von Ihnen unterschriebene Kopie der Offerte erhalten haben.
3. Die definitive Teilnehmerzahl muss uns spätestens 4 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.
4. Nicht verzehrte Menübestandteile sind Eigentum des Barbecue-Service

Die Offerte entspricht unseren Wünschen. Die **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** haben wir gelesen, verstanden und akzeptiert.

Wir engagieren den Blaser Barbecue-Service mit der Menuvariante **TOP**

Wir engagieren den Blaser Barbecue-Service mit der Menuvariante **EASY**

Ort, Datum und Unterschrift: