

Erlen-Saal Angebote

Liebe Gäste,

gerne unterbreiten wir Ihnen Catering Vorschläge nach Ihren Vorstellungen und Wünschen – bitte rufen Sie uns unverbindlich an: André Zimmerli +41 (0) 79 321 29 60!

Gerne bieten wir aber folgende Pauschal Angebote an:

Risotto kochen – das Teambildungs Konzept

Teilnehmerzahl: ab 16 Personen

In kleineren Gruppen wird Risotto im Team gekocht. Wir richten alle Zutaten, Rezepte, Schürzen und Kochmütze und auch den vorgekochten Risotto pro Team an. Die Teilnehmer organisieren sich in der Gruppe, wir helfen mit, wo es nötig ist. Danach essen alle gemeinsam den Risotto!

Risotto kochen, ohne weitere Beilagen Inklusive 2 dl Weiss-, oder Rotwein, Mineralwasser und Kaffee	pro Gast	45.00
--	----------	-------

Risotto kochen, dazu von uns warm vorbereitete Involtinis Inklusive 2 dl Weiss-, oder Rotwein, Mineralwasser und Kaffee	pro Gast	58.00
--	----------	-------

Flammkuchen à discrétion

Teilnehmerzahl: ab 10 Personen

Gemischter Salat

Frische Flammkuchen, vor Ort zubereitet, aus Schweizer Produktion, so viel Sie möchten, auch süsse Variante zum Dessert!
Classic mit Speck, Zwiebeln und Käse, Vegi mit frischem Gemüse, Parma mit Mozzarella, Rohschinken und Rucola.

Flammerie Plausch Inklusive ein Glas Crémant d' Alsace und 2dl Weiss-, oder Rotwein, Mineralwasser und Kaffee	pro Gast	38.00
--	----------	-------

Seminarpauschale – ACHTUNG im Abo: 10 für 9!

Kaffeepause am Morgen (bis 12h) : Kaffee, Espresso, Tee à discrétion, 5dl Mineralwasser, frische Gipfeli und eine Frucht pro Gast	pro Gast	15.00
--	----------	-------

Kaffeepause am Nachmittag (bis 17h) : Kaffee, Espresso, Tee à discrétion, 5dl Mineralwasser, frisches Hefengebäck und eine Frucht pro Gast	pro Gast	15.00
---	----------	-------

Lohaufwand Esacle Catering

Wir schreiben 11,5% vom Netto F&B Umsatz den gesamten Lohnkosten zu. Falls dieser Betrag nicht ausreicht, diese zu decken, werden pro Stunde und Mitarbeiter Fr. 45.- in Rechnung gestellt.