

LUKULLUS CATERING AG
WASSERGRABE 6
CH-6210 SURSEE

FON ++41 41 925 85 45
FAX ++41 41 925 85 46
WWW.LUKULLUS-CATERING.CH
CHE-114.489.671 MWST.



Muster einer Hochzeits-Offerte

Apéro mit 4-gängigem Hochzeitsessen für 50 Gäste inkl. Getränke.

Die vorgeschlagenen Getränke und Speisen sind ein Auszug aus unserem reichhaltigen Angebotskatalog.

Ablauf für einen Einsatz von 8 Stunden.

Die von Ihnen ausgesuchte Lokalität gibt uns den Rahmen für die benötigte Infrastruktur vor.

Der Getränkeverbrauch sowie die Personalaufwendungen werden nach dem Anlass nach effektivem Verbrauch in Rechnung gestellt.

Ablauf:	17:00 Uhr - 18:00 Uhr	Apéro
	18:00 Uhr - 18:15 Uhr	Platzierung und Getränkeservice
	18:15 Uhr - 19:00 Uhr	1. Vorspeise
	19:00 Uhr - 19:30 Uhr	eventuell Darbietung
	19:30 Uhr - 20:15 Uhr	2. Vorspeise
	20:15 Uhr - 20:45 Uhr	eventuell Darbietung
	20:45 Uhr - 21:45 Uhr	Hauptgang
	21:45 Uhr - 22:15 Uhr	eventuell Darbietung
	22:15 Uhr - 23:00 Uhr	Dessertbuffet
	23:00 Uhr - 01:00 Uhr	gemütlicher Ausklang

Infrastruktur:	Stk.-Preis	Anzahl	Total
Apérogedeck: Gläser, Teller und Servietten	2.80	50.00	140.00
Grundgedeck 4-Gang	4.20	50.00	210.00
Tischtuch und Servietten Dunilin (Serviettenfarbe)	3.70	50.00	185.00
Tischtuch für Büffet (lfm)	3.25	6.00	19.50
Bartischli mit weissem Tischtuch	32.55	3.00	97.65
Menükarte mit Aufdruck	1.40	13.00	18.20
Blumengesteck länglich auf Büffet	46.45	1.00	46.45
Deko auf Tischen?			
Kühlanhänger	185.00		
Transportpauschale pro km (Lieferwagen)	2.50	10.00	25.00
Apéro Getränke:	Stk.-Preis	Anzahl	Total
Mineralwasser Knutwiler, m/o Kohlensäure, 150cl PET	5.50	5.00	27.50
Orangensaft 1Lt	6.00	5.00	30.00
Früchte Bowle mit wenig Alkohol Lt.	22.00	4.00	88.00
Prosecco Goccia d'Oro, 75cl	23.00	2.00	46.00
<i>Weisswein</i>			
Luccarelli Bianco Puglia Tre Stelle IGP 2014, Italien, 75cl	24.50	4.00	98.00
<i>Rotwein</i>			
Nero d'Avola, Morgante, Sicilia IGT, 75cl	24.50	1.00	24.50
Apéro:	Stk.-Preis	Anzahl	Total
Apéro kalt:			
Antipastispiessli	2.60	25.00	65.00
Crostini mit Frischkäse oder Oliven oder Tomaten oder Ei	1.80	25.00	45.00
Früchtespiessli	2.10	25.00	52.50
Sbrinzmöckli, Oliven und Currymandeln	2.50	25.00	62.50
Apéro warm:			
Blätterteiggebäck gemischt	1.80	25.00	45.00
Hackfleischbällchen mit Currysauce	1.80	25.00	45.00
Warmer Käsekuchen neutral oder mit Zwiebeln	1.90	25.00	47.50
Samosa, indische Teigtasche mit Gemüse gefüllt	1.90	25.00	47.50

Getränke Dinner:	Stk.-Preis	Anzahl	Total
Mineralwasser Knutwiler, m/o Kohlensäure, 150cl PET	5.50	10.00	55.00
Eichhof Lager alkoholfrei, 33cl	2.80		
Eichhof Lager, 33cl	2.80		
<i>Weisswein:</i>			
Luccarelli Bianco Puglia Tre Stelle IGP 2014, Italien, 75cl	24.50	2.00	49.00
<i>Rotwein:</i>			
Nero d'Avola, Morgante, Sicilia IGT, 75cl	24.50	8.00	196.00
Espresso / Kaffee Crème inkl. Zucker und Rahm	2.50	50.00	125.00
Verschiedene Grappas:	5.50		
Grappa Sibona d'Alba, Barbera, Moscato, Barolo und Arneis (Portion)			
Gunzwiler Destillate aus der Qualitäts-Brennerei Hecht:	5.50		
Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Abricots, Grappa Merlot Ti., Berner Rosen Apfelbrand, Kirsch Teresa im Barrique (Portion)			
Hochzeits-Dinner:	Stk.-Preis	Anzahl	Total
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Brotcroutons, Ei und Brot ***	10.50	50.00	525.00
Consommé Lukullus ***	9.50	50.00	475.00
Roastbeef mit klassischer Bernaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt ***	34.00	50.00	1'700.00
<i>Dessertbüffet:</i>	12.60	50.00	630.00
Schwarzwälder-, Ananasroyal-und Kirschtorte, Schoggimousse Black and White, Fruchtmousse, Fruchtsalat und Rahm			
und / oder Hochzeitstorte mit Aroma Ihrer Wahl	6.50		

Personal:	Anzahl	Std.-Lohn	Std.	Total
Rüsten / Anlieferung	2.00	55.00	1.00	110.00
Einrichten / Aufdecken	3.00	55.00	1.00	165.00
Service	2.00	55.00	8.00	880.00
Büffet/Schöpfen	1.00	55.00	8.00	440.00
Koch	1.00	58.00	8.00	464.00
Abwasch	3.00	55.00	1.00	165.00
Aufräumen / Rücktransport	3.00	55.00	1.00	165.00
Administration	1.00	58.00	0.50	29.00

Bemerkungen: Der Getränkeverbrauch und die Mitarbeiterstunden sind Erfahrungszahlen und werden anschliessend nur nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Bitte teilen Sie uns bis 3 Arbeitstage vor dem Anlassdatum die definitive Personenzahl mit.

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 125.- pro angebrochener Stunde in Rechnung gestellt.

Total:	Infrastruktur	741.80 CHF
	Apéro Getränke	314.00 CHF
	Apéro	410.00 CHF
	Getränke	425.00 CHF
	Dinner	3'330.00 CHF
	Personal	2'418.00 CHF
	Gesamt netto	7'638.80 CHF
	zuzügl. 7.7 MwSt.	588.20 CHF
	Summe brutto	8'227.00 CHF

Wir werden ca. 10 Tage nach Zustellung der Offerte mit Ihnen Kontakt aufnehmen um Fragen und Änderungen zu besprechen.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Catering Firma und versprechen Ihnen, dass unser Team mit vollem Elan dabei sein wird.

Mit lukullischen Grüssen

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie den Auftrag definitiv an die Lukullus Catering AG. Dieser Vertrag kann nur mit beiderseitigem Einverständnis wieder aufgelöst werden. Die bis dahin entstandenen Kosten (von der Unterzeichnung der Offerte bis zur Vertragsauflösung) werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Datum: _____

Unterschrift: _____