

HERZLICH WILLKOMMEN BEI XXL-BBQ

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen



Freddy Camerer

Diplom Restaurateur / Hotelier HF

18 Jahre Gastro Erfahrung

Seit 9 Jahren Pächter der Lounge by the Lake

Gründer und Inhaber seit 9 Jahren CAD Gastro GmbH Events and Emotions

Seit Sommer 2011 Inhaber / Gründer XXL-BBQ

Leben und Leben lassen:

Unser oberstes Ziel ist Sie als Kunden glücklich zu machen!!!

Wir wollen ihnen einen Anlass bieten den Sie nicht vergessen werden.

Aber für dies braucht es Regeln.

Dies ist eine Sicherheit für Sie!

Dies ist eine Sicherheit für uns!

Aber es gibt auch viele Dinge die man individuell Regeln kann.

Unser Ziel und unsere Stärke ist die Individualität.

Nach unserem persönlichen Gespräch erstellen wir Ihnen eine Offerte, erst

da sind die definitiven Kosten ersichtlich. Der Preis hängt von der Art des

Anlasses, der Grösse und Lokalität ab.



Muster Offerte/ Kostenzusammenstellung

Kundenanlass Sommer Grill Abend auf dem Firmenareal 50 Personen

Start 18.00 Uhr

Getränke:

Prosecco	12 à 39.-	468.-
Bier	50 à 5.-	250.-
Weisswein	5 à 39.-	390.-
Rotwein	12 à 39.-	468.-
Mineralwasser	40 à 5.-	200.-

Apéro

Fingerfood:

Satayspiessli, Gemüsestängeli mit Dip, Tomaten Mozzarella Sticks, Schinkengipfeli	50 à 8.50	425.-
--	-----------	-------

BBQ im XXL Grill 19.30

Spare ribs, Rind Rib Eye am Stück Folienkartoffel mit Sauerrahm Grillgemüse Salatbuffet div. Saucen	50 à 45.-	2250.-
--	-----------	--------

Dessertbuffet ab 21.30

Hausgemachte Panna Cotta, Schoggimousse, exotische Früchteplatte	50 à 12.50	625.-
---	------------	-------

Mitarbeiterkosten 5 Personen 17-24.00 Uhr	48.-	1680.-
Table Top, Fahrspesen, Transport Grill Pauschal		500.-

Exkl. Zelt, Tische Stühle Tischwäsche usw.

Total exkl. Mwst 7` 256.-



ZEITABLAUF: (Beispiel)

14.00 Uhr	Montage, Mise en place und Schlussarbeiten CAD Gastro Team
17.00 Uhr	Briefing der Mitarbeiter
17.45 Uhr	Unsere Crew steht für den Gästeempfang bereit
18.00 Uhr	Eintreffen der Gäste
18.00 Uhr	Service der Getränke und Fingerfood
19.15 Uhr	Die Gäste werden zu Tisch gebeten, Getränkeservice
19.30 Uhr	Beginn BBQ Buffet
21.30 Uhr	Eröffnung Dessertbuffet, Service Kaffee und Digestifs
Ab 23.00	Ende des Anlasses, Demontage CAD Gastro Team



Getränke und Weine

Weissweine:

Petite Arviné Valais AOC	CHF 38.-
Chardonnay Fetzer California Vintage	CHF 39.-
Pinot Grigio Grave de Friuli DOC Sartori	CHF 39.-

Rotweine :

Primitivo Sartori (Hauswein)	CHF 39.-
Cabernet Sauvignon Fetzer California	CHF 43.-
Rioja Baron De Ley Reserva DOCa	CHF 47.-

Schaumwein und Bier :

Prosecco Val Dòca	CHF 39.-
Champagner Mumm	CHF 85.-
Bier Heineken	CHF 5.-
Schneider Weissbier	CHF 6.50

Spirituosen und Longdrinks:

Kirsch, Williams, 2cl 40% Vol	CHF 7.-
Grappa di Brunello, 2cl 40 % Vol	CHF 11.-
Vodka (rot/weiss) Orange	CHF 11.50
Bacardi Cola	CHF 11.50
Whiskey Cola	CHF 11.50
Gin Tonic/Lemon	CHF 11.50

Campari Orange/Tonic	CHF 8.50
Martini weiss	CHF 8.50

Fruchtsaft frisch (Ananas, Banane, Orange) 0,3l	CHF 5.-
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,5l.	CHF 5.-
Coca Cola, Sprite, Rivella 0.33l	CHF 4.80
Kombucha	CHF 5.-
Red Bull	CHF 6.-

Kaffee, Espresso	CHF 4.-
Cappuccino	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 5.-

Andere Getränke und Weine individuell.



Apéro

Hausgemachte Bruschetta
Tatar auf Baquette
Gemüsestängeli mit Dip
Mini-Frühlingsröllchen warm

CHF 22.00 pro Person

Mozzarella Tomaten Sticks
Panierte Crevetten warm
Bauern-Schinkengipfel warm
Satayspiessli mit Dip warm
Barbeque-Pouletflügeli warm
Fischknusperli im Bierteig warm

CHF 32.00 pro Person

Bruschette mit Tomatenwürfeli
Mini Pizza warm
Schinkengipfel warm
Käseküchlein warm
Rauchlachs Canapés
Barbecue-Pouletflügeli warm
Riesencrevetten im Tempurateig warm
Satayspiessli warm
Fischknusperli im Bierteig warm
Gemischtes Blätterteig Gebäck warm
Chips und Nüssli

CHF 1.00 pro Stk.

CHF 1.50 pro Stk.

CHF 2.50 pro Stk.

CHF 3.00 pro Stk.

CHF 3.00 pro Stk.

CHF 3.50 pro Stk.

CHF 4.00 pro Stk.

CHF 2.00 pro Stk.

CHF 6.50 pro 100 gr.

CHF 5.00 pro Person

CHF 2.50 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen noch andere Apéro Begleiter zusammen.



Mietpreise:

Zelte für 10 bis 300 Personen auf Anfrage

WC Wagen div. Auf Anfrage

Tische div. Auf Anfrage

Stühle div. Auf Anfrage

Stehische Stück

CHF 10.-

Table Top pro Person: Geschirr, Besteck und Gläser ab

CHF 2.-

Musiksystem (Mischpult, 2 CD Player, Aktiv Boxen auf Stativ)

CHF 450.-

Beamer und Leinwand

CHF 450.-

Tischwäsche pro Person

(weisse Stofftischtücher und Stoffservietten) pro Person

CHF 4.50

KÜCHENSITUATION:

Die Küchensituation ist je nach Lokalität genau abzuklären. Wenn möglich/nötig, stellen wir unsere Küchenzelte (3x3m) auf, damit wir die Speisen immer frisch vor Ort zubereiten können und ein optimaler Service gewährleistet werden kann.

KÜNSTLER:

Gerne organisieren wir für Sie die geeignete musikalische Unterhaltung oder Produktion.

LICHT & TON:

Gerne senden wir Ihnen eine Ihrer Veranstaltung entsprechende Offerte zu.

RAUCHERWAREN:

Auf Wunsch erstellen wir ihnen einen Humidor.



INFRASTRUKTUR:

SERVICE:

Servicestation je nach Anlass Art

KÜCHE:

Mobile Catering-Küche aufgebaut in unseren eigenen Küchenzelten
Umluftofen, Steamer, Kochherd, Schnellbrenner, Tellerwärmer,
Kaffeemaschinen, Kleingeräte, etc.

STROM:

Die Stromversorgung wird bei Besichtigung der Lokalität abgeklärt.

BEWILLIGUNGEN:

Allenfalls benötigte polizeiliche oder Feuerpolizeiliche Bewilligungen
werden bei Besichtigung abgeklärt.

VERMITTLUNGSGEBÜHR:

Für die Vermittlung von Fremdleistungen wie Musiker, Zeltbau, etc.
verrechnen wir eine Gebühr von 8 % des Rechnungsbetrages.

ENTSORGUNG:

Für die Entsorgung aller Abfälle verrechnen wir CHF 1.00 pro Gast.

Preise Mitarbeiter:

Mitarbeiteraufwand pro Person /Stunde	CHF 48.-
Nachzuschlag ab 24h pro Person	CHF 12.-

REISE- UND ÜBERNACHTUNGSSPESEN

Eventuell anfallende Spesen der Crew werden nach Aufwand verrechnet.

Deko und Blumen:

Gerne beraten wir Sie individuell.

Fahrspesen:

Zugfahrzeug inkl. Grillwagen oder Kühlwagen pro Km	CHF 2.50
Lieferwagen mit Hebebühne pro Km	CHF 2.00
Mitarbeitertransport je nach Anlassgrösse	
Andere Fahrzeuge nach Absprache	

Zahlungsbedingung:

Die CAD Gastro GmbH erhebt eine Reservationsgebühr von CHF 2000.-
Akontozahlung 40 % 7 Tage vor Beginn des Anlasses vom Gesamtbetrag.
Die Restzahlung, inklusive eventueller Zusatzleistungen, ist nach Schluss der
Veranstaltung, innerhalb von 10 Tagen zahlbar.



Gerichtsstand:

Gerichtsstand für die Beurteilung evtl. Streitigkeiten aus dem Vertrag ist Horgen oder ein anderer zuständiger Gerichtsstand nach Wahl von CAD Gastro GmbH.

Es kommt Schweizerisches Recht zur Anwendung.

Annullierung von Anlässen:

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 40 Tage vor dem Anlass: die Reservationsgebühr verfällt

39-30 Tage vor dem Anlass: 30 % der vereinbarten Leistungen

29-14 Tage vor dem Anlass: 45 % der vereinbarten Leistungen

13-0 Tage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Leistungen

Teilnehmerzahl:

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das Essen muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass schriftlich, übermittelt werden. Bei nachträglicher Unterschreitung dieser Anzahl wird automatisch die ursprünglich gemeldete Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.

Alle Preise sind in CHF und exkl. 8% MwSt

Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Ihr Diplom Hotelier

Freddy Camerer

