

H I L T L C A T E R I N G  
A N G E B O T S V O R S C H L A G  
A P É R O



HILTL CATERING

**Ihr Kontakt im Haus Hiltl**

Sandra Schirmeier & Catering-Team  
direkt +41 (0) 44 227 70 10  
catering@hiltl.ch

Sihlstrasse 28  
CH-8001 Zürich  
Switzerland

**Anlass**

Jubiläum, Vernissage, Hochzeit, Geburtstag, get together...

Telefon  
+41 (0) 44 227 7010  
Fax  
+41 (0) 44 227 7007  
catering@hiltl.ch  
www.hiltl.ch

**Datum**

Geben Sie uns Ihr Wunschdatum bekannt.

**Location**

Es gibt kaum einen Ort, welcher nicht als Catering-Location genützt werden kann. Gerne unterstützen wir Sie dabei, das Passende für Ihren Anlass zu finden.

**Gästeanzahl**

ab 15



## A P É R O H Ä P P C H E N A U S W A H L

---

Die Häppchen werden als flying Apéro serviert.

1 Stück pro Sorte | 8 Stück pro Person

### **kalte Häppchen**

Canapé mit Hiltl-Tatar  
Crostini mit Tomaten und frischem Basilikum  
Crêpesrouladen mit Gemüsefüllung  
Antipasti-Spiessli mit Limonenöl  
Tartlette gefüllt mit Tomatenmousse  
Auberginenröllchen mit Frischkäse und Rucola

### **warme Häppchen**

Samosa mit Mango-Apfel-Chutney  
Gemüse-Pakora dazu Ingwer Raita

### **Kosten**

Preis pro Person 28.50

## G E T R Ä N K E

---

<b>Frisch gepresst</b>	Preis pro
Monatssaft	1dl
nach aktuellem saisonalem Angebot	4.50

<b>Softgetränke</b>	Preis pro
Evian	5dl
nature	5.50

Passugger	5dl
mit Kohlensäure	5.50

<b>Schaumwein</b>	Preis pro
Prosecco di Valdobbiadene	0.75 Fl
Italien   Veneto   Az. Agr. Scandolera   Paolo Bronca	55.00

Champagne Deutz Brut Classic	0.75 Fl
Frankreich   Reims   Maison Deutz	85.00

<b>Weine</b>	Preis pro
Sauvignon Blanc Touraine 2009	0.75 Fl
Frankreich   Touraine   Domaine Michaud	46.00

Navarra SUR 2006/07	0.75 Fl
Spanien   Falces   Nordspanien   Bodega Inurrieta	46.00

## MATERIAL ZUR MIETE

---

**Table Top** Preis pro  
Plateaus | Servietten | Porzellanschalen | Gläser Person ca.  
6.00

**Stehtisch** Preis pro  
inkl. Tischwäsche Stück  
25.00

**Tischwäsche** Preis  
diverse Grössen Stück ab  
7.00

## INFRASTRUKTUR

---

Bitte beachten Sie, dass wir die Gelegenheit benötigen, die Location zu besichtigen, um uns über die Räumlichkeiten und Gegebenheiten vor Ort orientieren zu können.

## PERSONAL

---

Die Personalkosten werden pro Mitarbeiter und angefangene Stunde, sowie nach effektiv gearbeiteter Zeit für den Anlass verrechnet. Die Anzahl Mitarbeiter ist abhängig von der Gästeanzahl.

<b>Mitarbeiter</b>	Preis pro Stunde
1 Anlassleiter	75.00
1 Servicemitarbeiter	50.00
1 Koch	50.00

## TRANSPORT

---

Die Transportkosten werden pro angefangene Stunde, vom Beladen bis nach dem Entladen am Haus Hiltl verrechnet. Preis pro Stunde  
95.00

## EVENTABLAUF

---

Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir den Eventablauf und die Details zu Ihrem Anlass.

## WERBUNG

---

Dem Haus Hiltl steht es frei, Werbematerial aufzulegen.

## Z U S Ä T Z L I C H E S

---

Gerne bereiten wir von Ihnen ausgewählte Überraschungen für die Gäste vor.

<b>Geschenke</b>	Preis pro Stück
Hiltl Gewürze	ab 5.60
Hiltl Kochbücher	ab 59.00
Teekugeln	ab 13.00
Green Ball   Golden Camellia   Jasmin	
Mug für kalte und warme Getränke	11.00
Peel-Appeal Gemüseschäler/Reibe mit Hiltl Logo	15.00
Hiltl Gutscheine	ab 10.00

**Kuchen und Torten** Preis auf  
Bestellen Sie einen Geburtstagskuchen, eine Hochzeit- oder Jubiläumstorte in unserer hauseigenen Konditorei. Anfrage

## P R O D U K T E - I N F O R M A T I O N

---

Das Olivenöl ist kaltgepresst "extra vergine".  
"High Oleic" aus Sonnenblumenöl und Rapsöl.  
Regionale und saisonale Produkte werden nach Möglichkeit bevorzugt.  
Milch, Eier, Tofu und ein Großteil der Käse in Bio-Qualität.  
Unsere Gerichte werden ohne Lebensmittelzusatzstoffe hergestellt.  
Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel (GVO).

**Wir freuen uns, Sie mit dem Hiltl Catering zu begeistern.**

Herzliche Grüße  
Haus Hiltl  
Sandra Schirmeier & Catering-Team



Alle Preise verstehen sich exkl. gesetzlicher MwSt.