

HILTL CATERING  
ANGEBOTSVORSCHLAG  
HILTL BUFFET IN DREI GÄNGEN



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



## EXKLUSIVES HILTL BUFFET IN DREI GÄNGEN

---

Sie und Ihre Gäste geniessen ein speziell für Sie aufgebautes und individuell zusammengestelltes Hiltl Buffet in drei Gängen.

### **Vorspeisen vom Buffet**

Blattsalate | Artischocken-Orangensalat | Avocado Mousse  
Kräuter Champignons | Dörrbohnen-Salat | Indische Kichererbsen  
Joghurt Tahina | Rüebli-salat | Kräuter Bulgur | Kürbis-Apfel-Salat  
Randensalat | Selleriesalat  
dazu diverse Garnituren und eine Auswahl feiner Brote

### **Hauptspeisen vom Buffet**

Paneer Makhani | Südindische Eier  
Grünes Thai Curry | Gemüse Lasagne | Pilz-Stroganoff  
Gemüse-Pakora | Jalapeños | Samosa  
Bratkartoffeln | Tagliatelle | Basmatireis  
dazu Papadam, Pickles und Chutneys

### **Dessert vom Buffet**

Shrikand | Schoggi-Mousse | Crème brûlée | Hiltl Brownie  
Zitronen Cake | Mini Crèmeschnitte | Nussalat  
Veganes Mango-Mousse | Käseplatte | exotische Früchteplatte

### **Menge**

Pro Person 600gr Speisen

### **Kosten**

Pro Person 95.00

## 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
Chardonnay Baroncino 2009/10	0.75 Fl
Italien   Veneto   Cantina Valpantena	48.00
Barkan Réserve 2007/09	0.75 Fl
Israel   Galil   Barkan Wine Cellars	61.00

## M A T E R I A L   Z U R   M I E T E

---

<b>Table Top</b>	Preis pro
Teller   Besteck   Servietten   Gläser	Person ab ca. 13.50
<b>Chafing Dish</b>	Preis pro Stück 25.00
<b>Stehtisch</b>	Preis pro Stück 25.00
inkl. Tischwäsche	
<b>Tischwäsche</b>	Preis Stück ab 7.00
diverse Größen	

## I N F R A S T R U K T U R

---

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

## P E R S O N A L

---

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

## T R A N S P O R T

---

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

## E V E N T A B L A U F

---

Wir besprechen gemeinsam mit Ihnen den Eventablauf und die Details zum Anlass.

## W E R B U N G

---

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 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 Anfrage  
Hochzeits- oder Jubiläumstorte in unserer  
hauseigenen Konditorei.

## 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.