



Catering Zum Alten Stephan AG

Andy Zaugg
Catering Partner
Tel.: 079/667 39 61

Hans-Ruedi Hochstrasser
Catering Partner
Tel.: 079/250 27 20

**Friedhofplatz 10
CH-4500 Solothurn
Tel.: +41(0)32/622 11 09
Fax: +41(0)32/623 70 60**

**www.alterstephan.ch
mail@alterstephan.ch**

gültig ab 1. Januar 2011



Vice-Président
JRE D'Europe



Leitbild des Restaurant Zum Alten Stephan AG in Solothurn

Unser Restaurant hat:

- ✓ 1 Stern Michelin, Guide Michelin seit 1999
- ✓ Seit 1996 im Gault Millau 16 Punkte
- ✓ Seit 1995 die Auszeichnung „Bib Gourmand“ in der Stadtbeiz
gute Preis-Leistung
- ✓ Die Auszeichnung „Trendsetter des Jahres 2003“ Bertelsmann, Deutschland, Österreich, Schweiz
- ✓ guide bleu: AA, Total 93 Punkte und Küche 27 Punkte ,
1. Platz im Kanton Solothurn
- ✓ Von den 100 besten Restaurants der Schweiz 2011 Platz Nr. 48
ca. 35'000 Restaurants in der Schweiz

Wir sind Mitglied bei:

- ✓ „Jeunes Restaurateurs d'Europe" Vice-President Andy Zaugg
- ✓ „Schweizer Gilde etablierter Köche“
- ✓ „Ordine die Cavalieri del Taratufu de die vini d'alba“
- ✓ „Club Prosper Montagné" Accademie suisse des gastronomes

Unser Leitspruch ist:

„Qualität ist für uns mehr als ein Markenzeichen, es ist die Herausforderung, der wir uns täglich neu stellen“.

Andy & Roberta Zaugg

Leitbild

Hans-Ruedi Hochstrasser

- 1) Erster Anbieter von Catering in Solothurn und Umgebung seit 1971 bis 2'000 Personen.
- 2) Betriebsleiter Personalrestaurant Scintilla AG, Zuchwil
2'500 bis 3'000 Mittagessen pro Woche, seit 1.10.1971 bis 31.12.2002
- 3) Leiter Saalwirtschaftbetrieb vom Wohlfahrtsgebäude Scintilla AG
Bankette bis 550 Personen, seit 1.10.1971 bis 31.12.2002

Inhaltsverzeichnis

Apero	Seite 5/6
Vorspeisen	Seite 7
Fisch- & Krustentiervorspeisen	Seite 8
Salate	Seite 9
Fische & Krustentiere	Seite 10
Hauptspeisen	Seite 11-12
Menuvorschlage	Seite 13-14
Buffetvorschlage	Seite 15-16
Desserts	Seite 17
Friandises	Seite 18
Angebot Weine	Seite 19-22
Mineral & Bier, Kaffe & Tee	Seite 23
Weitere Cateringangebote	Seite 24
Verschiedenes	Seite 25
Saalangebote	Seite 26
Unsere Partner	Seite 27
Geschftsbedingungen	Seite 28
Ihre kleine Checkliste	Seite 29

Apéro

Fleischlos:

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	1 Stk.	Fr.	
1.00			
Croustini	1 Stk.	Fr.	0.70
Parmesan	1 Stk.	Fr.	1.50
Oliven	1 Stk.	Fr.	0.20
Buffalo-Mozzarella	1 Stk.	Fr.	3.00
Kapernäpfel	1 Stk.	Fr.	0.20
Olivenpaste-Croustini	1 Stk.	Fr.	0.60
Tomaten-Croustini	1 Stk.	Fr.	0.60

Mit Fleisch:

Felino Salami	1 Stk.	Fr.	1.00
Salami Salsiccia „Calabra“ Picante	1 Stk.	Fr.	1.00
Grissini mit Puschlaverschinken	1 Stk.	Fr.	1.00
Grissini mit Bündnerfleisch	1 Stk.	Fr.	1.50
Sautierte Dörrzwetschgen mit Speck	1 Stk.	Fr.	1.20
Sautierte Schnecken mit Speck	1 Stk.	Fr.	1.80
Tanduri-Rosmarin Pouletspiessli	1 Stk.	Fr.	1.60
Sautierte Jakobsmuscheln	1 Stk.	Fr.	4.00

Apéro

Baguette am Meter:

Schinken	Fr. 45.00
Salami	Fr. 45.00
Bündnerfleisch	Fr. 45.00
Fleischkäse	Fr. 45.00
Käse	Fr. 45.00
Wildlachs geräuchert aus Irland	Fr. 58.00
Roastbeef	Fr. 52.00

Antipasto:

St. Stephan mit Holzofenbutterzopf und Holzofenzapfenbrot von der Bäckerei Müller, Solothurn	Fr. 19.50 pro Person
--	-------------------------

Amuse Bouche

Gazpaccho mit Melonen	1 Stk.Fr.	3.00
Gazpaccho mit Crevetten und Melonen	1 Stk.Fr.	4.50
Solothurner Wy-Süppli	1 Stk.Fr.	3.00
Melonensuppe	1 Stk.Fr.	3.00
Saibling im Brickteig auf Kürbispüree	1 Stk.Fr.	3.00

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen:

Tomaten-Zucchetticonfit auf Blätterteig an Soja mit Ruccola	Fr. 13.05
Marinierter Sashimi-Thon auf Ruccola	Fr. 21.75
Andy's Entenstopfleberterriner	Fr. 24.40

Warme Vorspeisen:

Solothurner Wy-Süpli	Fr. 8.25
Saisonravioli	Fr. 16.10
Ravioli del Plin	Fr. 15.25
Hausgemachte Pasta an Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum	Fr. 13.50
Blätterteigkissen mit Kalbsmilchenschnitzel und Solothurner Stadtwaldpilzen	Fr. 23.05
Zucchettiblüten gefüllt mit Auberginenkaviar	Fr. 21.30
Safranmascaronerisotto an pikantem Karottenjus und Waldpilzen	
Entenstopfleber gebraten auf Rhabarber und Ingwer	Fr. 24.35

Fisch- & Krustentier Vorspeisen

Lachs:

Schottischer Lachs auf Fenchelbrunoise mit Blätterteig
an Soja mit Blattsalaten Fr. 16.10

Forelle:

Forellentartar (CH) auf Blattsalaten an Sommerdressing Fr. 16.10

Lachsforellentartar auf Kartoffelgalette
mit Blattsalaten und Apfelbalsamico Fr. 17.00

Saibling:

Bodenseesaibling auf Ruccola und Tomaten an Balsamico Fr. 16.10

Zander:

Zanderfilet mit Kartoffelknusperhaut
auf Blattsalaten an Sojadressing Fr. 17.00

Flusskrebse:

Australischer Flusskrebs auf Erbsenravioli an Karottenjus Fr. 20.00

Salate

Fleischlos:

Saisonblattsalat	Fr. 6.55
Tomaten-Mozzarella-Salat	Fr. 10.90
Randen und Portulacsalat mit Baumnüssen	Fr. 8.25

Mit Fleisch:

Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei, Speck und Brotcrôutons	Fr. 10.90
Andy`s Salat	Fr. 10.90
Wachtelsalat "St. Stephan"	Fr. 16.10
Geflügellebersalat	Fr. 13.50

Fische und Krustentiere

Zander:

Zanderfilet gebraten an Petersilienjus, Eierschwämmen und Maisgalette	Fr. 27.90
Zanderfilet auf grünem Spargel, Quarkpizzokel und Safransauce	Fr. 27.00

Forelle:

Forellenfilet gebraten an Safransauce mit Butterreis und Saisongemüse	Fr. 25.25
Forellenfilet mit Zucchettihaut gebraten auf Quarkpizzokel und Karottenjus	Fr. 24.35

Saibling:

Saiblingfilet mit Kartoffelknusperhaut auf Blattsalaten mit Soja	Fr. 23.50
---	-----------

Rotbarbe:

Rotbarbenfilets sautiert auf Quarkpizzokel an Syrahjus und Saisongemüse	Fr. 33.05
--	-----------

Hummer:

Hummer in Hummerbisque „St.Stephan“	Fr. 21.75
Hummer sautiert auf Ruccola, Tomaten, Apfelbalsamico und ligurischem Olivenöl	Fr. 43.50
Hummer sautiert auf Ricottaravioli und Hummersauce	Fr. 47.85
1 Hummer flambiert mit Irish Whiskey „Jameson“ und Basmatireis	Fr. 69.90

Hauptspeisen

Schweinefleisch:

Schweinspiccata mit Safranrisotto	Fr. 17.25
Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln	Fr. 18.30

Kalbfleisch:

Swiss Prime Roastbeef im Ofen gebraten auf Mascarponeisotto, Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 41.75
Swiss Prime Kalbscarrébraten auf Safranmascarponeisotto mit Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 40.00
Swiss Prime Kalbssteak gebraten mit Quarkpizzokel, Saisongemüse, Waldpilzen und Portweinjus	Fr. 39.15
Kalbssaltimbocca auf Mascarponeisotto mit Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 31.30
Kalbshohrücken Swiss Prime im Ofen gebraten auf Kräuterbratkartoffeln, Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 36.55
Original Wienerschnitzel mit Pommes Frites	Fr. 29.00
Kalbs-Cordon bleu mit Pommes Frites	Fr. 35.00

Rindfleisch:

Swiss Prime Rindsfilet mit Steinpilzrisotto und Saisongemüse	Fr. 50.50
---	-----------

Hauptspeisen

Geflügel:

Poularde Swiss Prim im Ofen gebraten auf Kartoffelstock, Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 26.10
Mieral Taube im Ofen gebraten mit Trüffel-Kartoffelstock, Saisongemüse und Trüffeljus	Fr. 43.50

Kaninchen:

Kanichenrückenrollbraten auf Mascarponeisotto Saisongemüse und Portweinjus	Fr. 36.55
---	-----------

Lammfleisch:

Milch Lammgigot mit Frühlingskartoffeln, Saisongemüse und schwarzem Trüffel	Fr. 43.50
--	-----------

Vegetarisch

Ihre vegetarischen Wünsche erfüllen wir gerne nach dem jeweiligen saisonalen Angebot.

Brote

Unser Holzofenbäckerei Müller oder die Bäckerei Baranyai stellt Ihnen gerne ein Brotsortiment nach Ihren Wünschen zusammen.

Butterzopf	1 kg	Fr. 15.00
Zapfenbrot	1 kg	Fr. 11.00
Bürli	Stück	Fr. 2.00

Menuvorschläge

Frische Pouletbrüstchen „Stroganoff“ Wildreis Gemischter Salat	Fr. 24.50 pro Person
STEPHAN`S-Salatbuffet Viele frische Salate nach Saison Chicken-Nuggets (CH) Sauce Remoulade Florida Salat Zigeunersalat Diverse Brote	Fr. 22.50 pro Person
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Reis, Spätzle oder Nudeln Gemischter Salat	Fr. 22.50 pro Person
Reis Casimir Gemischter Salat	Fr. 28.50 pro Person
Kalbsragout mit Steinpilzen Erbsli/Rüebli Kartoffelstock Gemischter Salat	Fr. 26.50 pro Person
Coq-au-vin Kartoffelstock Gemischter Salat	Fr. 26.00 pro Person

Menuvorschläge

Schweinscarrébraten an Rosmarinjus Spätzle oder Nudeln Gemischter Salat	Fr. 28.00 pro Person
Kalbsbraten Grossmutter-Art Gratin „Dauphinois“ Gemischter Salat	Fr. 32.00 pro Person
Kalbssteak mit Morcheln Butterreis Gemischter Salat	Fr. 45.00 pro Person
Roastbeef, Schweinscarré Poularde gebraten Sauce Remoulade Gratin Dauphinois Verschiedene Salate	Fr. 46.00 pro Person
Verschiedene Salate	Fr. 18.00 pro Kilo

**Wir verwenden für sämtliche Gerichte
ausschliesslich SWISS-PRIM Fleisch.**

Buffetvorschläge

Standard Buffet:

Vorspeisenbuffet

- Saisonpastete
- Saisonterriner
- Verschiedene Salate je nach Saison
- (5 Sorten nach Absprache mit Kunden)
- Sauce Cumberland und Sauce Tartare
- Holzofenbutterzopf und Holzofenzapfenbrot von der Bäckerei Müller, Solothurn

Hauptgangbuffet

- Roastbeef
- Schweinscarré
- Bauernschinken
- Poulet
- Gratin „Dauphinois“

Fr. 49.00
pro Person

Luxus Buffet:

Vorspeisenbuffet

- Rauchlachs (Wildfang)
- Cocktail-Crevetten mit Mango
- Verschiedene Salate je nach Saison
- (5 Sorten nach Absprache mit Kunden)
- Gourmetpastete
- Saucen Cumberland und Sauce Tartare
- Verschiedene Terrinen nach Saison
- Holzofenbutterzopf und Holzofenzapfenbrot von der Bäckerei Müller, Solothurn

Hauptgangbuffet

- Roastbeef
- Kalbsbraten
- Schweinscarré
- Schenkenberger Bauernschinken
- Poulet
- Gratin „Dauphinois“

Fr. 59.00
pro Person

Buffetvorschläge

Apéro Riche (in Gläschen serviert):

Kalte Gerichte

- Antipasto St. Stephan, Parmesan
- Vitello tonnato
- Lachstatar
- Rindtatar Suisse Prim Piemontaiser Art
- Flusskrebbs auf Papaia und Koriander
- Entenstopleberterriner auf Malagaschaum und Trauben
- Rotbarbenfilet auf Mangosalat und Granatapfel
- Tuna grilliert auf Apfelsalat und Wasabi
- Rehcarpaccio
- Warm geräucherter Lachs auf Lauch und Zitronengrasshymian und beurre – blanc
- Crevettencocktail St. Stephan

Warme Gerichte

- Suppenvariationen
Solothurner Wy-Süpli, Kürbissuppe
- Raviolivariationen
Ricottaspinatraviolis, Kalbfleischplin,
- Risottovariationen
Safranrisotto milanaise, Steinpilzrisotto,
Mascarponeisotto mit Gemüse

Dessert

- Friandises, Mignardises et Chocolats
- Früchte
- Holzofen Zapfenbrot, Holzofenbutterzopf
- Käseplatte

Fr. 55.00
pro Person

Kreative Desserts

(Alle Desserts werden von unserem Pâtissier hergestellt
und auf dem Teller angerichtet)

Kirschparfait auf Kirschencoulis	Fr. 12.00
Marroniparfait auf Pflaumenkompott	Fr. 13.00
Haselnussparfait	Fr. 15.00
Panna Cotta mit Himbeeren	Fr. 13.00
Saisonsorbet mit saisonal abgestimmten Früchten	Fr. 9.50
Vanilleglace mit Malaga	Fr. 15.00
Birne schöne Héléne	Fr. 15.00
Coupe Nesselrode	Fr. 9.50
Schokoladentraum	Fr. 13.00
Schokoladenmousse im Knuspertuille	Fr. 12.00
Schokoladengalette mit weissem Kaffeeis	Fr. 18.00
Orangenschokoladenmousse	Fr. 13.00
Katalanische Creme mit Passionsfrucht	Fr. 15.00
Mandelcrème mit Beeren	Fr. 18.00
Crème Brûlée 2003	Fr. 18.00
Beerentraum	Fr. 12.00
Himbeerpistachezündhölzli	Fr. 14.00
Ananascarpaccio mit Ananas-Passionsfruchtsorbet	Fr. 15.00
Rhabarber-Erdbeerfeuilleté	Fr. 16.00
Erdbeerüberraschung	Fr. 12.00
Windbeutel mit Mascarpone und Waldbeeren	Fr. 15.00
Ananas souffliert mit Passionsfruchtsorbet	Fr. 18.00

Klassische Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.00
Birnen-Charlotte	Fr. 5.80
Schwarzwäldertorte	Fr. 5.80
Crèmeschnitte spezial	Fr. 4.50
Dessert Assortiment, saisonal abgestimmt	Fr. 9.00

Friandises & Mignardises hausgemacht

(Unser Pâtissier stellt Ihnen gerne ein Friandisesortiment nach Ihren Wünschen zusammen)

Milch Truffes	1 Stk.	Fr. 1.40
Vanille Truffes	1 Stk.	Fr. 1.40
Saisonal abgestimmte Pralinés	1 Stk.	Fr. 1.40
Cannelle	1 Stk.	Fr. 1.40
Madeleine	1 Stk.	Fr. 1.40
Quarkgalette	1 Stk.	Fr. 1.40
Schoggigalette	1 Stk.	Fr. 1.40
Gelee-Bonbons	1 Stk.	Fr. 1.40
Verschiedene Schokoladenspezialitäten	1 Stk.	Fr. 1.40
Brätzeli nach Grossmutter Art	1 Stk.	Fr. 1.40
Brätzeli nach Emmentaler Art	1 Stk.	Fr. 1.40
Grand Marnier Cake	1 kg	Fr. 25.00

Angebot Bankettweine

Weiss:

Schweiz, Tessin Prà Bianco DOC, Bianco del Ticino, Guido Brivio, Mendrisio	7,5 dl	Fr. 17.50
Spanien / Rueda Basa DO, Telmo Rodriguez, Rueda	7,5 dl	Fr. 17.90
Italien, Apulien Chardonnay IGT, Bianco del Salento, Conti Zecca, Leveranno	7,5 dl	Fr. 16.50
Italien, Friaul Sauvignon blanc IGT, di Lenardo, Ontagnano	7,5 dl	Fr. 17.50

Rot:

Schweiz, Tessin Prà Rosso, Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio, Mendrisio	7,5 dl	Fr. 18.90
Italien, Apulien Primitivo IGT Cantalupi, Conti Zecca, Leverano	7,5 dl	Fr. 17.50
	Magnum 15 dl	Fr. 35.00
Italien, Friaul Ronco Nolé, di Lenardo, Udine, (Cabernet, Merlot, Refosco)	7,5 dl	Fr. 19.50
	Magnum 150cl	Fr. 38.00
Spanien, La Mancha Finca Antigua DO, Crianza, ((Tempranillo, Cabernet, Merlot)	7,5 dl	Fr. 19.50
	Magnum 15 dl	Fr. 39.00

Angebot Prosecco

Prosecco del Valdobbaidene DOC, La Riva di Frati, Veneto	7,5 dl	Fr. 18.50
---	--------	-----------

Angebot Spanischer Champagner

Cava, Pares Baltã Bodegas Cofama, Priorat	7.5 dl	Fr. 17.90
--	--------	-----------

Bankett-Weine

(Ab Rampe Cash & Carry)

Weiss:

Schweiz, Tessin Prà Bianco DOC, Bianco del Ticino, Guido Brivio, Mendrisio	7,5 dl	Fr. 18.90
---	--------	-----------

Schweiz, Genf Riesling & Sylvaner AOC, Domaine Les Hutins, Dardagny	7,5 dl	Fr. 16.70
--	--------	-----------

Spanien, Rueda El Hada DO, Rincon de Pedraza	7,5 dl	Fr. 16.50
---	--------	-----------

Italien, Sizilien Grillo di Sicilia IGT, Abbazia Sant'Anastasia, Palermo	7,5 dl	Fr. 15.90
---	--------	-----------

Italien, Friaul Friulano bianco, di Lenardo	7,5 dl	Fr. 16.70
--	--------	-----------

Bankett-Weine

(Ab Rampe Cash & Carry)

Rot:

Schweiz, Tessin Prà Rosso, Merlot del Ticino DOC, Guidio Brivio, Mendrisio	7,5 dl	Fr. 18.90
	Magnum 15 dl	Fr. 39.80
Schweiz, Genf La Briva AOC, « Domaine Les Hutins », Dardagny	7,5 dl	Fr. 17.90
Italien, Apulien Santo Stefano DOC, Conti Zecca, Leveranno	7,5 dl	Fr. 15.50
Italien, Friaul Ronco Nolé, di Lenardo, Udine (Cabernet, Merlot, Refosco)	7,5 dl	Fr. 18.80
	Magnum 15 dl	Fr. 37.60
Frankreich, Bordeaux St. Emilion, Château Vieux Clos AOC 2001/03	7,5 dl	Fr. 27.50
Spanien, La Mancha Fianca Antigua DO, Crianza	7,5 dl	Fr. 18.50
	Magnum 15 dl	Fr. 39.00
USA, Kalifornien Grand Circle Cabernet Sauvignon, The Hess Collection	7,5 dl	Fr. 16.80

Prosecco:

Prosecco del Valdobbaidene DOC, La Riva di Frati, Veneto	7,5 dl	Fr. 17.90
---	--------	-----------

Exklusive Weine

Italien, Sizilien Montenero, Abbazia Sant'Anastasia (Cabernet, Merlot, Nero d'Avola)	7,5 dl	Fr. 30.80
Spanien, Rioja Finca Valpiedra DO, Reserva	7,5 dl	Fr. 32.50
	Magnum 15dl	Fr. 69.00
Schweiz, Tessin Riflessi d'Epoca DOC, Merlot del Ticino, Guido Brivio	7,5 dl	Fr. 38.80
	Magnum 15dl	Fr. 73.00
Frankreich, Burgund Gevrey-Chambertin AOC, Rossignol – Trapet	7,5 dl	Fr. 45.50

Dessertwein

Italien, Piemont Moscato	7,5 dl	Fr. 19.50
-----------------------------	--------	-----------

Für Ihren besonderen Anlass offerieren wir Ihnen gerne ein erweitertes Angebot an Grossflaschen, in den verschiedensten Preislagen und Grossformaten:

Magnum 15 dl und Doppelmagnum 30 dl

Aktuelle Jahrgänge auf Anfrage!
Alle Preise verstehen sich ohne 8.0 % MwSt.!

Mineralwasser & Bier

Mineralwasser	1 Liter	Fr. 5.00
Bier	3,33 dl	Fr. 4.00
Orangenjuss im Tetra Pak	1 Liter	Fr. 5.00
Frisch gepresster Orangensaft	1 Liter	Fr. 17.00

Kaffee & Tee

Nespresso	pro Tasse	Fr. 4.00
Tee	pro Tasse	Fr. 4.00

Weitere Catering Angebote

Zusätzlich zu den Menuvorschlägen kann Ihnen unser Catering noch folgende Angebote unterbreiten:

Planung und Konzept ca. 3 Stunden

Lieferung	pro Kilometer	Fr.	2.00
Lieferung mit Kühlanhänger	pro Kilometer	Fr.	2.50
Catering Partner	pro Stunde	Fr.	96.00
Andy Zaugg	pro Stunde	Fr.	96.00
Küchenchef	pro Stunde	Fr.	58.00
Küchenfachpersonal	pro Stunde	Fr.	48.00
Roberta Zaugg	pro Stunde	Fr.	96.00
Chef de Service	pro Stunde	Fr.	58.00
Fachkundiges Servicepersonal	pro Stunde	Fr.	48.00
Chauffeur	pro Stunde	Fr.	48.00
Abwascher	pro Stunde	Fr.	48.00

Verschiedenes

Webauftritt:

www.alterstephan.ch
info@alterstephan.ch

Bankettküchenchef:

Andy Zaugg und Hans-Ruedi Hochstrasser

Inhaber:

Roberta und Andy Zaugg-O'Brien

Neu in der Region Solothurn!

Gerne organisieren wir den festlichen Anlass bei Ihnen zu Hause, oder an einem von Ihnen gewünschtem Ort, wo es für Sie am Schönsten ist.

Darüber hinaus verfügen wir über eine Kapazität bis zu 2'000 Personen.

Saalangebote

- La Serraab 100 bis 200 Plätze Bankettservice
bis 1'000 Stehpartys, Modeshows, Konzerte, etc.

www.laserra.ch

Das ehemalige Gewächshaus in Meinisberg eignet sich aufgrund der modernen Infrastruktur vorzüglich für Firmen- und Vereinsanlässe.

Pauschal, für eine Tagesbenutzung

Fr. 2000.00 exkl. MwSt. 8,0%

- Mehrzweckhalle Lüterkofen ab 100 bis 1'000 Personen
- Iserhalle Recherswil www.Iserhalle.ch
- Grädelschür Solothurn
- Schloss Waldegg www.schloss-waldegg.ch
- Schloss Thunstetten www.schloss-thunstetten.ch
- Schloss Bleichenberg www.schloesschen-biberist.ch
- Kächschür in Oberdorf
- Konzertsaal Solothurn

Preis auf Anfrage

Unsere Partner

Howeg

Industriestrasse 12
CH-6010 Kriens
Tel. +41(0)41 / 348 07 00
www.howeg.ch

Fotra

exklusiver Festmaterial Lieferant

Niklaus-Wengi-Strasse 36
CH-2540 Grenchen
Tel. +41(0)32 / 654 60 70
www.fotra.ch

Bäckerei Baranyai

Bielstrasse 69
CH-4500 Solothurn
Tel. +41(0)32 / 623 89 12

Bäckerei Müller

Pfisterngasse 12
CH-4500 Solothurn
Tel. +41(0)32 / 622 23 44

Suteria AG

Hans Huber-Strasse 38
CH-4500 Solothurn
Tel. +41(0)32 / 623 56 25
www.suteria.ch

Siragusa GmbH

Kriegstettenstrasse 5
CH-4563 Gerlafingen
Tel. +41(0)32 / 675 69 33

Traitafina AG

Arnold Baumgartner-Strasse 9

CH-2540 Grenchen
Tel. +41(0)32 / 653 06 01
www.traifafina.ch

Bernard Cavé

Case postale 82
CH-1867 Ollon
Tel. +41(0)79 / 210 74 16
www.bernardcavevins.ch

Münsterkellerei AG

Kramgasse 45
CH-3011 Bern
Tel. +41(0)31 / 312 17 17
www.muensterkellerei.ch

Werk-Statt-Ware

florale Kreationen

Denise Frey Zaugg
Burrigraben 65
CH-4500 Solothurn
Tel. +41(0)78 / 699 15 15
www.werk-statt-ware.ch

AMAG AG

Baselstrasse 30
CH-4501 Solothurn
Tel. +41(0)32 / 625 30 00
www.solothurn.amag.ch

Allianz Solothurn

Wengistrasse 31
CH-4500 Solothurn
Tel. +41(0)32 / 625 46 11
www.allianz-suisse.ch

TogetherFOREVER

Hauptstrasse 19
4542 Luterbach
Tel. +41 (0)79/710 33 30

<http://www.togetherforever.ch>

Geschäftsbedingungen

Liebe Catering-Interessentin, lieber Catering-Interessent

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Catering-Angebot. Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie in jeder Hinsicht optimal und professionell zu beraten. Dies ist aber nicht per Mail, Fax oder Telefon möglich. In einem persönlichen Gespräch liegt der Grundstein für ein bestes Gelingen Ihres Anlasses. Kontaktieren Sie uns bitte für ein unverbindliches Gespräch.

In diesem Sinne verbleiben wir

mit freundlichen Grüssen

Andy Zaugg

Catering-Partner

+41(0)79 / 667 39 61

26

Hans-Ruedi Hochstrasser

Catering-Partner

+41(0)79 / 250 27 20

Stefan Bader

Partner

+41(0)79 / 654 65

Konditionen:

Minimalbestellung: 30 Personen

Für Anlässe ab 100 Personen verlangen Sie bitte unsere Spezialofferte!

Es werden die Anzahl Menüs verrechnet die bestellt wurden, auch wenn weniger Gäste eintreffen sollten, da wir für die angegebene Personenzahl alles eingekauft und vorbereitet haben.

Zahlungskonditionen:

Innert 10 Tagen Netto.

Preise:

Alle Preise verstehen sich ohne 8.0% MwSt.

Exklusive sind auch Tischtücher, Servietten, Geschirr, Besteck und Gläser.

Ihre kleine Checkliste

Kontaktieren Sie uns bitte für eine unverbindliche Offerte.
Wir würden uns freuen, Ihnen ein Angebot unterbreiten zu dürfen.
Dazu benötigen wir von Ihnen folgende Angaben:

- Art des Anlasses
- Datum
- Anzahl der Gäste
- Alter der Gäste
- Wo findet der Anlass statt?
- Drinnen oder Draussen?
- Haben Sie Vorschläge zu Lokalitäten und Orten?
- Haben sie Wünsche oder Vorstellungen bezüglich des Getränkeangebots? Prosecco oder Champagner, Lieblingsweine, etc.
- Haben Sie Wünsche oder Vorstellungen bezüglich des Speiseangebots? Kaviar oder Chäschüechli? Warm oder kalt ?
- Haben Sie sich Gedanken über Ihr Budget gemacht?