

Das Budget

Auf diesem Blatt erhalten Sie einige Anhaltspunkte, damit Sie die Kosten planen können.

Der Apéro

Rechnen Sie mit ca. 1,5 bis 2 dl Wein oder Fruchtsaft pro Person, ca. Fr. 10.00
Für Snacks müssen Sie Fr. 3.00 bis Fr. 7.00 berechnen.

Das Menu

14 junge und kreative Köche bereiten Ihr Menu mit besten, wenn immer möglich aus der Region stammenden frischen Produkten zu, ganz egal, ob für 10 oder 100 Gäste... das ist unser Berufsstolz.

Für ein 3-Gang Menu beginnt der Preis bei Fr. 48.00. Ein 4-Gang Menu liegt zwischen Fr. 67.00 und Fr. 85.00. Für ein festliches 5-Gang Menu inklusive hausgemachtem Dessert-Bufferet rechnen Sie Fr. 100.00 bis Fr. 110.00.

Der Wein und die Getränke

Bei einem Anlass mit Verlängerung berechnen Sie ca. 2 dl Weisswein und ca. 2-3 dl Rotwein.
Für Mineral und Kaffee Fr. 10.00 bis Fr. 12.00. Fr. 4.00 können Sie für Bier und Spirituosen pro Person kalkulieren.

Diverses

Was jetzt noch dazu kommt sind evt. die Blumen, ca. Fr. 5.00/Person, Verlängerung usw.

Total

Ausgerechnet und zusammengezählt erhalten Sie einen Richtpreis für einen rundum gediegenen und unvergesslichen Anlass.
