

Preisliste Gastronomie Kongresszentrum

Budgeting guidelines (without obligation)

		Preis pro Person in CHF
Kaffeepause	Getränke (Kaffee / Tee / Jus / Mineral) Ø 2dl pro Person	4.00 bis 4.50
	Buttergipfeli pro Stück	2.00
	Süssgebäck	3.70
	Frische Früchte pro kg	13.90
Mittag- oder Abendessen	Vorspeisen	15.00 bis 21.50
	Suppen	9.50 bis 14.50
	Warme Vorspeisen	18.00 bis 24.00
	Fleischgerichte	26.00 bis 45.00
	Desserts	9.00 bis 15.00
	3-Gang-Menü Ø	30.00 bis 52.00
	4-Gang-Menü Ø	55.00 bis 75.00
	5-Gang-Menü Ø	80.00 bis 99.00
Buffets ab	45.00	
Getränke zum Mittagessen	Wein - Ø 3 dl pro Person	18.00 bis 28.00
	Mineralwasser - Ø 3 dl pro Person	4.40
	Café Crème, Espresso, Cappuccino / Tee Ø 1 Tasse pro Person	4.40 bis 5.50
Getränke zum Abendessen	Wein - Ø 5 dl pro Person	24.00 bis 40.00
	Mineralwasser - Ø 5-7 dl pro Person	6.00 bis 9.50
	Café Crème, Espresso, Cappuccino / Tee Ø 1 Tasse pro Person	4.40 bis 5.50
Getränke zum Aperitif (Dauer ca. 40 Minuten)	Wein - Ø 2 dl pro Person	12.00 bis 16.00
	Orangenj Jus	7.00 bis 9.00
	Mineralwasser - Ø 2 dl pro Person	3.50 bis 4.00
	Aperitif-Snacks	2.00 bis 15.00

Die Preisangaben beruhen auf Erfahrungswerten und können aufgrund verschiedener Faktoren variieren (Anlassdauer, Anlasszeit, Gästestruktur, Jahreszeit, usw.)

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Catering, 16.04.18/bhü