

UNO

CATERING E PIÙ

UNO CATERING E PIÙ
Beim Schappecenter
Schappeweg 3
6010 Kriens
Telefon 041 322 09 47
Fax 041 322 09 46

unocatering@remimag.ch
www.unocatering.ch

MwSt Nr. 263 414



Kriens, 19. September 2008

FE

Vereinbarung

Sehr geehrte Frau Muster

Vielen Dank für Ihr Vertrauen ins uno catering e più. Gerne bestätigen wir Ihnen den Anlass wie folgt:

| | |
|---------------------|--|
| Datum | Tag, Datum |
| Anlass | Kunden Apéro |
| Zeitplan | 17.00 Uhr bis 18.30 Uhr Anlieferung, Aufbau und Briefing 18.30 Uhr bis ca. 20.30 Uhr Apéro 20.30 Uhr bis ca. 22.00 Uhr Abbau und Rücktransport |
| Ort | Musterort |
| Anzahl Gäste | 150 Personen |

Bitte prüfen Sie diese Vereinbarung und geben Sie allfällige Änderungen rechtzeitig bekannt. Wir versichern Ihnen schon heute eine einwandfreie Qualität unserer Dienstleistung und freuen uns, Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren und kulinarisch begleiten zu dürfen.

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

UNO CATERING E PIÙ

Florian Eltschinger
Leiter Catering

Essen

«Apéro e più»

Melonenkugeln und Rohschinken am Spiessli
 Cherrytomaten-Mozzarellinispießli
 Grissini umwickelt mit Rohschinken
 Profiteroles mit Ziegenfrischkäse
 Bauernschinken auf Oliven-Polentasockel
 Rauchfischtartar in Crêpes
 Tartelettes mit Poulet und Pesto
 Minibrioche mit Roastbeef und Tatarsauce
 Kalte Tomaten-Kokossuppe mit Blätterteigzigarre im Shotglas

| | | | |
|-----------------|------------------|-----|-------|
| Getränke | Preis pro Person | CHF | 20.80 |
|-----------------|------------------|-----|-------|

Weisswein

| | | | | |
|-----------------------------------|-------|------|-----|-------|
| Merlot Ticino Bianco, Vallombrosa | 75 cl | 2006 | CHF | 40.50 |
|-----------------------------------|-------|------|-----|-------|

Rotwein

| | | | | |
|---------------------------------------|-------|------|-----|-------|
| La Brancaia TRE, IGT Rosso di Toscana | 75 cl | 2005 | CHF | 44.50 |
|---------------------------------------|-------|------|-----|-------|

Mineral und Orangensaft

| | | | | |
|--|--------|--|-----|-------|
| Valsler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure | 100 cl | | CHF | 8.00 |
| Orangensaft Granador | 100 cl | | CHF | 10.00 |

Bier

| | | | | |
|------------------|-------|--|-----|------|
| Eichhof Braugold | 30 cl | | CHF | 4.10 |
|------------------|-------|--|-----|------|

Mitarbeiterkosten

Bei den Berechnungen sind wir von 150 Personen ausgegangen. Unsere Berechnungen basieren auf Erfahrungswerten. Je nach Aufwand und Dauer des Anlasses reduzieren oder erhöhen sich die Kosten.

| | | | | |
|-------------------------|--------------|-----------|-----|--------|
| 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr | 1 Kader à | CHF 68.00 | CHF | 340.00 |
| 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr | 3 MA Service | CHF 45.00 | CHF | 675.00 |
| 18.30 Uhr bis 20.30 Uhr | 2 MA Service | CHF 45.00 | CHF | 180.00 |
| 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr | 1 MA Küche | CHF 45.00 | CHF | 112.50 |

| | | |
|--------------------------------|-----|----------|
| Total ungefähre Personalkosten | CHF | 1'307.50 |
|--------------------------------|-----|----------|

Transport

| | | |
|----------|-----|-------|
| Pauschal | CHF | 50.00 |
|----------|-----|-------|

Allgemeine Bedingungen

Preise

Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Anzahl Gäste

Die genaue Personenzahl muss uns bis spätestens am Dienstag, 10. Juni 2008, 18.00 Uhr mitgeteilt werden. Sie gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und auch für die Rechnungsstellung. Eine Abweichung von bis zu 5% der uns gemeldeten Anzahl Personen liegt im Toleranzbereich.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innerhalb 14 Tagen, netto). Als Anzahlung berechnen wir CHF 3100.00 («Menüpreis» ohne Getränke für 150 Personen). Die Anzahlung muss bis zum Dienstag, 10. Juni 2008, 17.00 Uhr entrichtet worden sein.