

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

MENUVORSCHLÄGE

Alle Preise verstehen sich exkl. MWST



PARTYSERVICE

HOLZKOHLE GRILL

BARBECUE GRILL

KOCHKURSE

ASIATISCH

BUFFET

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

EINE BEEINDRUCKENDE ERFOLGSGESCHICHTE

Rita Blösch, gelernte Köchin, von der Gisenrüti ob Wädenswil, ist eine originelle und tatkräftige Unternehmerin. Mit ihrem beeindruckenden 24" Cactus-Jack-Barbecue-Smoker auf einem Autoanhänger –und einer grossen Grillgeräteauswahl– fährt sie dorthin, wo sie gebraucht wird. Das sichert bereits von den technischen Voraussetzungen her Top-Qualität.

Das wirklich einmalige kulinarische Grillerlebnis verdankt der Geniesser aber den brillanten und raffinierten Künsten der Köchin. Ob Schweinskarré Kaktus oder Rindsfilet Oasis, mit welchem Rita Blösch die **Barbecue-Weltmeisterschaft in Wil SG** gewann.

Dass „Rita's Flying Grill & Salad“ die gesamte Angebotspalette vom farbigen Salatbuffet bis zum traumhaften Dessert liefert, versteht sich von selbst. Getränke, Tische, Stühle, Bänke: alles aus einer Hand.

Es ist gar nicht so selbstverständlich, dass sich eine Frau in der ansonsten von Männern dominierten Grillwelt sowohl in der **Schweizermeisterschaft**, der **Europa-meisterschaft** und schliesslich der **Weltmeisterschaft** der Gilde immer in den ersten Rängen positioniert. Es liegt also nicht am Tagesglück, dass Rita Blösch solche Lorbeeren erringt, sondern eben an der einmaligen Meisterschaft, von welchem auch jeder Gourmet profitieren kann. Jedem Koch gelingt ab und zu ein tolles Ergebnis, aber nur ein stets auf höchstem Niveau gehaltenes Angebot zeichnet den wahren Könner aus.

Es erklärt sich beinahe von selbst, dass zu Spitzenleistungen auch qualitativ hochwertige Ausgangsprodukte gehören. Das Fleisch kommt beispielsweise vom familieneigenen Betrieb – dem väterlichen Bauernhof und dem Bruder der „metzget“. Rita Blösch hat also alles unter Kontrolle, was Produktion und Verarbeitung anbelangt.

Wirklich sympathisch sind aber auch die Preise. Da wird nicht ein „Weltmeister-schafts-Bonus“ einkalkuliert, nein, die Preise schlagen sogar oft das Angebot der „gewöhnlichen“ Konkurrenz. Und doch macht es eben ein bisschen Freude der besonderen Art, wenn man zu seinem Fest eine Weltmeisterin kochen lassen kann und die Gewissheit hat, dass alles stimmt. Wann leisten Sie sich dieses kulinarische „Feuerwerk“?

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH



Apéro Buffet

	CHF pro Person
bis 100 Personen	15.50
bis 60 Personen	16.50
bis 35 Personen	18.50

Apéro Kalt

Käsebrett mit 6-9 Sorten Käse, Feigensenf und Trauben
Randengewürzbrot, Birnbrot
Trockenfleischplatte mit Tannengeräuchertem Fleisch
Parmesanwürfeli mit Speckbrot
Melonen mit Rohschinken
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella
Bruschettas mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenpaste
Bruschettas mit Humus und Auberginen
Bruschettas mit Frischkäse und Radieschen
Focaccia mit Rosmarin
Hausgemachte Grissini mit Käse
Croudités mit Cocktail – Curry – Meerrettich/Apfel – Knoblauch Dip
Fruchtplatten mit verschiedenen frischen Früchten
Chili Zuckermanteln

Antipasti Mediterrani

Getrocknete Tomaten
Teufelshörnchen mit Frischkäse (würzig-scharf)
Oliven „Kleopatra“ (Zitronen, Peperoncini, Knoblauch)
Oliven „Marocaine“ (Orangenschalen, Gewürze)
Papadew mit Frischkäse (würzig-scharf)

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Tapas – Meze – Häppli

Warmes	CHF pro Stück
Mini-Pastetli mit Schinkenfüllung	2.00
Käseküchlein	2.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	2.50
Hackfleischbällchen indische Art an Tomatensauce	3.00
Pouletspiessli Satay (Erdnusssauce)	3.50
Pulled Pork Kugeli im Knuspermanteli mit Barbequesauce	5.00
Gefüllte Datteln mit Frischkäse und knusprigem Speck umhüllt	1.50
Bergkäse-/ Rohschinkenwürfel paniert und gebacken mit rassicem Dip	4.50
Käsemuffins mit roten Zwiebeln	4.50

Im Knusperkörbli	CHF pro Stück
Käsetatare	4.50
Rauchlachstatare	4.50
Rindstatare	4.50
Gemüsetare	

Spezielles	CHF pro Stück
Kräutercrêpes mit Frischkäse und Rauchlachs	3.50
Chorizo mit Currykürbis	3.50
Cherry-Tomaten mit Büffelmozzarella und Himbeer-Haselnussdressing	4.00
Spargelduo mit Rhabarberdip	4.50
Black-Tiger-Crevetten gebraten auf Ziegenfrischkäse mit Chutney	6.00
Randen-Tatar auf gelber Rande	1.50
Rauchlachsrollchen mit Frischkäse und Meerrettich	5.50
Pittabrötli gefüllt mit Roastbeef	4.00
Käsemousse mit Dörraprikosen mit einer Speckfackel im Glas	5.00
Tramezzini gefüllt mit Humus und Pesto	2.50
Brotröleli mit Rohschinken und Tomatenpesto	3.50
Vitello Tonnato	7.50
Käsepralinè auf Pumpernickel	4.50

	CHF pro Person
Oder Sie wählen drei bis fünf Sachen aus, dass ergibt dann den Preis	29.00 bis 45.00

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

BUDGERS TABLE VOM HOLZKOHLEGRILL

Zartes CH-Fleisch mit 40 verschiedenen Salzsorten CHF pro Person
Sie wählen drei bis fünf Sachen aus, dass ergibt dann den Preis 32.00 bis 45.00

Schweinshalssteak
Rinds Entrecôte Double
Filetrolladen vom Rind mit Speck umwickelt
Kalbsspiessli mit Speck & Pflaumen
Pouletspiessli mit Früchten
Black Tiger Crevetten mit Ananas
Hackfleischspiessli im Speckmänteli mit Safran, Datteln, Chili und Feta
Flat Iron Steak Rind ca. 600 g
Rinds Rib-Eye
Lammkotelette mit Kräutern
Würstli gemischt

Spezielles CHF pro Kilo
Tomahawk / Rindskotelette 59.00

GLUSCHTIGE VITAMINEKÜCHE

Grosses Salatbuffet (10 Sorten mit interessanter Auswahl) CHF pro Person
bis 100 Personen 13.70
bis 60 Personen 14.70
bis 35 Personen 15.70

Wählen Sie dazu ausfolgenden Dressings:
French, Thousand Island, Balsamico, Himbeer-Haselnuss,
Kirschen-Rapsöl

Kleines Salatbuffet CHF pro Person
5 Salate mit Kernen und zwei Salatsaucen 9.50

Beilagen Spezialitäten CHF pro Portion
Avocado mit Wachtelei und Speck ummantelt 4.50
Maiskolben mit Butter oder Chilibutter 1.00
Ananas mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Basilikum
im Pata Negra Mantel 3.50
Lebkuchen im Speckmänteli mit Chili 2.50

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

WELTMEISTER MENU VOM SMOKER

Fleisch aus dem Cactus-Jack-Smoker oder Wassersmoker CHF pro Person
(wunderbar mild rauchig)

Sie wählen drei bis fünf Sachen aus, dass ergibt dann den Preis 29.00 bis 39.00

Spareribs vom Schwein Hoisin-Chili-Glasur
Poulet mit Paprika-Honig-Marinade
Schweins Halsbraten mit raffinierter Apfelfkorn-Glasur
Schweins Nierstück rosa gebraten
Lachs von der Whiskyplanke vom Zedernholz mit Wasabi-Mayonnaise
Gefüllter Truthahn mit Trockenfrüchten
Lammracks mit Kräutern und Knoblauch
Lammgigot mit Kräutern

CHF pro Stück

Kalbssteak rosa gebraten an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten 46.00
Rindsfilet am Stück medium gebraten mit Morchel Sauce 41.00

Beilagen

CHF pro Person

Baked Potatoes mit Sour Cream 5.50
Kartoffelgratin 6.50
Tessiner-Risotto mit Mascarpone und Limonen-Öl 6.50
Neue Bratkartoffeln mit leckerer Kräuter-Knoblauchmischung 6.00
Gemüsepfanne Kunterbunt 6.50
Camembert Käse im Holz mit marinierten Heidelbeeren 5.50

Dips

CHF pro Person

Sie wählen vier Dips aus, dass ergibt dann den Preis 3.50

Kräuterbutter, Kirschenbutter, Chillibutter, Barbecue-Sauce,
Mango Salsa, Chimichurri, Knoblauchsauce, Wasabi Mayonnaise

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

ASIATISCHES SCHLEMMERBUFFET

Das Sammelsurium meiner Rezepte stammt aus asiatischen Küchen die ich auf meinen Reisen besuchen durfte. Oder deren Köche die ich traf, die mir ihr Können anvertraut haben. Ein grossartiges und betörendes Vergnügen für die Sinne.

Buffet	CHF pro Person
bis 100 Personen	50.00
bis 60 Personen	55.00
bis 35 Personen	65.00

Vorspeisen	Land
Kokossuppe Tom Ka Gai	Thailand
Tomaten-Tamarindensuppe mit Pilzen	Malaysia
Spring Rolls mit Sweet Chili Sauce	China
Black Tiger Bällchen im Knuspermantel mit Sojasauce	China
Dim Sum mit Gemüse	China
Mangosalat Sour von grünen Mangos mit Rindfleisch	Thailand
Spicy Hackfleischsalat (Schwein) mit Chinakohl, Thaibasilikum, Knobla	Thailand
Poulet Satayspiessli mit Erdnussauce	Thailand
Naan Fladenbrote mit Knoblauch, Joghurtsauce	Indien

Hauptspeisen (Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis)

Tomaten-Eier Kashmir Curry, Erbsli, Crème Fraiche, gebackener Ricotta	Indien
Grünes Poulet Curry mit Thaibasilikum	Thailand
Rindfleisch an Phanaeng Curry, Bambussprossen, Thaibasilikum	Thailand
Hackfleischbällchen an Kaschmir Curry	Indien
Fisch (Kabeljau) im Bananenblatt an rotem Curry, Chinakohl, Thaibasili	Thailand
Daal Linsen	Pakistan
Gelbes Riesencrevetten Curry mit Peperoni und Cherrytomaten	Thailand
Barberie Ente an Tamarindensauce	Indien
Schweinefleisch Sweet & Sour	China
Pfannengerührtes Gemüsekorma an duftenden Gewürzen, Kurkuma, F	Indien
Gravy Chicken an duftenden Gewürzen, Tomaten, Crème Fraiche	Indien
Chung Sau Rindfleisch knusprig gebacken an scharfer Chilisauce	China

Desserts

Kokos-Pannacotta mit Fruchtsauce	Multikulti
Mango-Tapioka Pudding mit Passionsfrucht Gelée	Thailand
Karamellierte Bananen mit Pancakes und Vanilleeis	China
Kaffirlimetten- Kaltschale mit Sauerrahmeis	Thailand
Exotischer Fruchtsalat mit Hausgemachtem Mango Sorbet	Multikulti
Weisses Mohn Schokoladenmousse mit Aprikosensauce	Schweiz

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Die Vegetarische Küche gehört schon lange keiner Minderheit mehr an. Sie hat viel Gutes und Interessantes zu bieten. Und natürlich darf die Vegane Küche auch nicht fehlen. Für mich ist erstaunlich wie vielfältig und leckere die Auswahl ist. Ich habe mich in beide Styles verliebt. Probieren sie es, es lohnt sich wirklich.

Buffet	CHF pro Person
bis 100 Personen	50.00
bis 60 Personen	55.00
bis 35 Personen	65.00

Vorspeisen

Crèmige Gazpacho mit Ingwer und Knoblauchöl
Tomaten-Tamarindensuppe mit Pilzen
Auberginen-Pickle mit Griechischem Joghurt
Eisberg-Avocado-Radieslissalat mit rauchiger Auberginencrème
Bohnen mit Wasabi-Sesam-Dressing
Melonentriosalat mit Mozzarella, knusprigem Buchweizen
Crostini mit Frischkäse-Sardellen-Butter und Pink Rettich
Kohlräbli Carpaccio mit Tonnatosauce
Im Ofen gebackene Karotten mit süss-saurem Dressing
Saure Peperoni mit Pinienstreusel
Spitzkohl mit Ingwercrème und Gewürz-Öl
Knusprige Zwiebelringe
Pfirsich-Himbeer-Salat mit Chicorée und fünf Gewürz-Dressing

Hauptspeisen

Die ultimative Hülsenfrüchte-Pilz- Bolognese mit Rosen-Harissa (Vegan)
Auberginenkügelchen alla Parmigiana
Kräuterseitlinge gebraten mit Püree von der weissen Bohne (Vegan)
Blumenkohl-Romanescoauflauf mit Cheddar und Rahm
Pasta mit Paprikasauce (Vegan)
Pilzlasagne (auch vegan)
Gnocchi mit Burrata und Tomatensauce und Bärlauch-Pesto
Risotto mit Wasabi und Gemüsetopping

Desserts

Pannacotta mit Fruchtsauce
Cheesecake mit Honig
Karamellisierte Bananen mit Pancakes und Vanilleeis
Exotischer Fruchtsalat mit Hausgemachtem Mango Sorbet
Weisses Mohn-Schokoladenmousse mit Aprikosensauce

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

TAVOLA ITALIANA

Buffet	CHF pro Person
bis 100 Personen	50.00
bis 60 Personen	55.00
bis 35 Personen	65.00

Antipasti

Grillierte Peperoni, gebratene Black Tiger mit Knoblauch und Chili, Pomodori secchi, Oliven, Parmaschinken, Citterio Salami, Olivenbrot, Rotwein-Balsamico Chipolle, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, gebackene Auberginen Parmigiana, Insalata di Funghi, gegrillte Zucchini, Tri Colore Insalata Caprese mit Himbeerdressing und Nusspesto

Primo Piatto: Minestrina (kleine Suppe)

Fruchtige Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

Secondi Piatti (Hauptgänge)

Saltimbocca alla Romana (Kalbfleisch)
Risotto mit Mascarpone und einigen Tropfen Limonen Öl oder...
Grüne Bohnen mit Kräutern abgeschmeckt
Brasato al Chianti e Balsamico
Kartoffel-Gnocchi
Peperonata (Ratatouille)
Lasagne al Forno mit Kalbfleisch oder Lasagne con Verdure
Ravioli mit Ricotta und Sauce nach Wahl

Dolci (Desserts)

Tiramisu classico (Varianten: Rhabarber, Apfel und Quitte, Erdbeeren)
Pannacotta mit Himbeercoulis
Schokoladenmousse mit Maracaiboschokolade und gesalzenen Karamellflocken
Cantucci hausgemacht
Kaffeemousse mit Tia Maria Gelee

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

VORSPEISEN & HAUPTGÄNGE FÜR'S GANZE JAHR

Vorspeisen	CHF pro Person
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl, Kürbiskernen und Rahmtupf	7.50
Tomatensuppe mit Croutons, Basilikumschaum und Pestotupf	8.00
Spargelcrèmesüppchen mit Spargelspitzen	7.50
Blattsalate mit würziger Kräutersauce und Blüten sowie	10.50
Riesengrissini mit Frischkäse und Schnittlauch	
Hauptgänge	CHF pro Person
Rindsschmorbraten mit Strohzwiebeln	34.00
Tessiner Polenta mit frisch gehobeltem Parmesan	
Marktgemüse	
Schweinshalsbraten an Bratensauce	26.00
Kartoffelgratin	
Rotkraut und glasierte Marroni	
Schweinsfilet rosa gebraten mit leichter Morchel Sauce	32.00
Kräuter – Gnocchi mit gehobeltem Parmesan	
Gemüsebouquet	
Scalopine al Limone (Kalbfleisch)	38.50
Tessiner Risotto mit Prosecco und Parmesan	
Ratatouille	
Gourmet Schweinssteak mit Champignon, Schinken, Rahm, Käse	28.50
Hausgemachte Nudeln	
Gemüseallerlei	
Rindsfleischvogel mit Strohzwiebeln	30.00
Kartoffel-Kürbisstock	
Trio von der Karotte	

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

DESSERTS

Buffet (fünf bis acht Desserts Ihrer Wahl)	CHF pro Person
bis 100 Personen	10.00
bis 60 Personen	12.50
bis 35 Personen	14.00
Klassisches	CHF pro Person
Exotischer Fruchtsalat	8.50
Hausgemachte Karamellköppli mit Rahm	8.00
Mini -Erdbeertörtli	4.00
Crème Catalana	8.00
Tiramisu (Erdbeer-Rhabarber, Apfel-Quitte)	7.00
Käsebrett mit ausgereiften Käsen und Birnbrot	9.50
Mousse au Chocolat	8.50
Gugelhopf nach Grosi's Familienrezept	4.50
Gebrannte Crème mit Krokant und Schlagrahm	7.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Phantasien	CHF pro Person
Weisse Mohn-Schokoladenmousse mit Aprikosensauce	9.50
Fruchtsüppchen mit Sauerrahmeis und Quarkkräpfen	11.50
Schokolade Crème Brûlée mit beschwipsten Orangenfilets	10.50
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Pannacotta	9.50

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

IN VINO VERITAS



Schaumweine

75 cl

Prosecco di Valdobbiadene Treviso Brut Borgo Molino Rebsorte: Glera	CHF	48.00
Champagner Moet et Chandon Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	CHF	88.00
Champagner Deutz Brut Classic Champagne Deutz, Reims, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	CHF	78.00
Moscato AOC, Demi – Sec Giroud Vins, Sion, Wallis Rebsorte: Muscat	CHF	47.00

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Flaschenweine Weiss 75 cl

Räuschling Eidg. Forschungsanstalt, Wädenswil Rebsorte: Räuschling	CHF	41.00
Riesling x Sylvaner "Leutschner" Auslese Gebrüder Kumin, Freienbach Rebsorte: Riesling x Sylvaner	CHF	40.00
Grüner Veltliner Josef Ehmoser, Wagram an der Donau Rebsorte: Grüner Veltliner	CHF	42.00
Hess Select Hess Collection Winery Rebsorte: Chardonnay	CHF	45.00
Cuvée Madame Rosmarie Blanc A.O.C. Adrian Mathier, Wallis Rebsorte: Petit Arvine, Pinot Banc, Sylvaner, Pinot Gris	CHF	47.00

Flaschenweine Rosé 75 cl

Schweiz

Oeil de Perdrix Rosé de Pinot Noir, Rive Vaudoise du Lac de Neuchâtel Jean Vogel, Granvaux Rebsorte: Pinot Noir	CHF	43.00
--	-----	-------

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Flaschenweine Rot

75cl

Schweiz

Weingut zum Sternen CH Rarität
Rebsorte: Malbec, Aargau

CHF 43.00

Weingut Lenz, grösste Biologische Weingut der Deutschschweiz
Islisberg
Rebsorte: Pinot Noir, Garanoir, Léoen Millot

CHF 45.00

Mayenfelder "Schloss Salenegg"
Rebsorte: Blauburgunder

CHF 59.00

Roncaia Riserva
Weingut Luigi Zanini
Rebsorte: Merlot

CHF 43.00

Cuvée Madame Rosmarie
A. Mathier, Salgesch, Wallis
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Syrah, Pinot Noir

CHF 45.00

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Flaschenweine Rot

75 cl

Italien

Piémont

Barbera d'Alba Bramé DOC

CHF 39.00

Detetto, Canelle

Rebsorte: Barbera

Valpolicella

Ritocco Ripasso Valpolicella DOC

CHF 46.00

Cantina Valpantena

Rebsorte: Ripasslo

Amarone della Valpolicella DOC (2004)

CHF 61.00

Cantina Valpantena

Rebsorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet

Toscana

Brunello Di Montalcino DOCG

CHF 64.00

Castello Giocondo, Frescobaldi

Rebsorte: Sangiovese

Chianti Gineprone DOCG

CHF 41.00

Tenuta Col d'Orcia

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

Aurelio DOC

Familie Cechi, Marema

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

CHF 54.00

Sizilien

Nero D'Avola Syrah

CHF 39.00

Rocca del Geco Rosso IGT

Rebsorte: Nero d'Avola, Syrah

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

Flaschenweine Rot **75 cl**

Spanien

Tierra de Aragon

Chapillon Cuvée Harmonie CHF 58.00
Christoph Chapillon
Rebsorte: Petit Verdot, Tannat

Mancha

Crianza Gran Reserva, Rioja DOC CHF 45.00
Finca Antigua
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ribera del Duero

Parada de Atauta
Rebsorte: Tempranillo, Bio CHF 57.00

Österreich

Carnuntum

Grassl Selection Schwandner CHF 39.00
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Argentinien

Mendoza

Syrah Finca Altorfer CHF 46.00
Felix Meier
Rebsorte: Syrah

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

ANDERE WÄSSERCHEN

Spirituosen

Williams mit Goldmedaille vom Brändli Au	37cl	CHF	41.00
Grappa Brunello di Montalcino	70cl	CHF	59.00
Cognac Remy Martin VSOP	70cl	CHF	82.00
Whisky Chivas Regal 12 years	70cl	CHF	67.50
Vieille Prune, Morin Père & fils	70cl	CHF	64.00
Smirnoff Vodka	70cl	CHF	32.20
Sierra Tequila	70cl	CHF	45.00
Gordon's Gin London	70cl	CHF	42.00

Alcopops

Smirnoff Ice	27.5cl	CHF	5.20
Smirnoff Black Ice	27.5cl	CHF	5.20

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	150cl	CHF	6.50
Gesüsstes Mineralwasser (Cola, Sprite, etc.)	150cl	CHF	8.50
Granini Orangensaft	100cl	CHF	10.50
Red Bull	25cl	CHF	3.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF	3.00

Bier

Wädi Bräu Ur-Pils Bügel	33cl	CHF	4.50
Appenzeller Braufrisch	33cl	CHF	4.50
Appenzeller Alkoholfrei	33cl	CHF	4.50

Die Auswahl ist nicht abschliessend: Wir offerieren Ihnen gerne auch weitere Getränke

RITA'S FLYING GRILL AND MORE GMBH

KONDITIONEN

Geschirr- und Materialmiete

CHF pro Einheit

Gedecke	8.50
Aufpreis für besondere Gedecke	0.75
Tische und Bänke	20.00
Fehlendes oder defektes Material (Selbstkostenpreis)	
Abwaschen und Reinigen sind im Mietpreis inbegriffen	

Mitarbeiter

CHF pro Stunde

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung

- Fachleute	55.00
- Organisationsleitung vor Ort	75.00

Die Anreise zum Veranstaltungsort gilt als Arbeitszeit

Transportkosten

CHF

Lieferung zum Veranstaltungsort	80.00 - 150.00
---------------------------------	----------------

Wenn Sie es wünschen, sorgen wir gerne auch für das Abräumen und Reinigen

Annulationskosten in % der Gesamtkosten

3 Wochen vor Veranstaltungsdatum	10 %
2 Wochen vor Veranstaltungsdatum	30 %
1 Wochen vor Veranstaltungsdatum	50 %

Zahlungsbedingungen

Nach Absprache via Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen

Bei Aufträgen ab CHF 3'000:

- Anzahlung von 30% im Voraus