

Wer wir sind...

Wir vom Stark Catering vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement und schaffen damit Mehrwert für unsere Gäste und unsere Mitarbeitenden.

Unsere Bestrebung ist die berufliche Integration von Menschen mit gesundheitlichen und/oder sozialen Einschränkungen in den ersten Arbeitsmarkt.

Die Teams in der Küche und im Service bestehen deshalb aus Gastronomieprofis sowie Mitarbeitenden und Lernenden.

Im Stark Catering können wir unseren Mitarbeitenden die gastronomische Vielfalt besonders vorleben.
Jeder Anlass, an dem wir arbeiten ist individuell und erfordert immer wieder neues Denken am Arbeitsplatz.

Ein guter Ort für Ausbildung und berufliche Heimat für viele Mitarbeitende



Stiftung

ARBEITSKETTE



Unsere Passion...

Ob Firmenevent oder Privatanlass: Gemeinsame Erlebnisse sorgen für Glanzpunkte im Leben. Erst recht, wenn es dabei etwas Feines zu essen und zu trinken gibt.

Bekannt geworden als Restaurant und Catering Renggergut waren wir jahrelang in Zürich Wollishofen ansässig. Seit August 2021 starteten wir im Startup Space in Schlieren durch.

Stark steht für Stiftung Arbeitskette, die neben dem Stark Catering und dem Restaurant LOX im Startup Space Schlieren noch 6 weitere Lokale in Zürich betreibt. Stark sind wir auch als Team. Wir kümmern uns um Ihren Anlass und lassen ihn zum Erfolg werden.

Süßes und Salziges, warme und kalte Speisen, Themenbuffets und Hauptgänge als Tapas-Häppchen. Kulinarisch schöpfen wir aus dem Vollen und erfüllen gerne Ihre spezifischen Wünsche.

Ob in unserer mietbaren Location hier in Schlieren oder an einem Ort Ihrer Wahl im Grossraum Zürich oder im Limmattal. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinen Speisen aus unserer frischen, saisonalen und nachhaltigen Cateringküche.

Schon Appetit bekommen? Dann besuchen Sie uns im Startup Space in Schlieren oder kontaktieren Sie uns.

Wir beraten Sie gerne.

DEKLARATIONEN | AUSZEICHNUNGEN

Rind-, Kalb-, Schweine-, Geflügel- und Trutenfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Lammfleisch kann zusätzlich aus Grossbritannien, Neuseeland oder aus Australien stammen. .

Wurst stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei Rohschinken und Salami können auch italienische Produkte verwendet werden.

Käse, Molkereiprodukte und Gemüse werden ausschliesslich aus der Schweiz verwendet.

Vegane Gerichte werden gekennzeichnet. 

FINGERFOOD ZUM SNACKEN

APÉRO - SCHALEN

Kartoffel Chips 40g 	Schale	FR. 2.50
Hausnussmischung 200g 	Schale	FR. 4.80
Marinierte Oliven 120g 	Schale	FR. 6.50
Parmesan 140g	Schale	FR. 7.50
hausgemachte Curry Cashew 200g	Schale	FR. 5.00
Stark Popcorn 40g 	Schale	FR. 3.00
Parmesan Sablé 200g	Schale	FR. 6.50

APÉRO PLATTEN

ALPINA PLATTE | FR. 17.50 PRO PERSON

Bündner Rohschinken, Salsiz, Mostbröckli, Bündner Bergkäse und Sprinz mit Cornichons, Perlzwiebeln und Tomaten serviert mit Hausbrot

MEDITERRANE PLATTE | FR. 17.50 PRO PERSON

italienischer Rohschinken, Fenchelsalami, Parmesan, Pecorino Sarda, grüne Jumbo Oliven, Parmesan-Sablé, Grissini und Dörrtomaten



APÉRO FINGERFOOD HÄPPCHEN | AB 10 STÜCK

FINGERFOOD SOFT-SANDWICHES | FR. 4.50 PRO STÜCK

Sandwichwürfel vom Roastbeef mit Sauce tartare
Sandwichwürfel mit Gurke, Frischkäse und Kresse

MINI SANDWICH | FR. 4.50 PRO STÜCK

mit Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto
mit Rauchlachs und cremigen Meerrettich
mit Salami und hausgepickelten Gurken
mit Rohschinken, Tomaten-Ricotta und Rucola
mit Bergkäse und Feigensenf

VEGANE FINGERFOOD HÄPPCHEN | FR. 4.50 PRO STÜCK

kleine Pita mit Humus und Granatapfel
Summer Roll mit Mango, Koriander, Erdnüssen und Gemüse
Dinkel-Brisolette mit grünen Linsen und Curry
Arancini mit Tomaten Basilikum Füllung im Panko-Mantel
Dim Sum vom Kohlrabi mit Yuzu

VEGETARISCHE FINGERFOOD HÄPPCHEN | FR. 4.50 PRO STÜCK

Crêpes mit Spinat und Frischkäse
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum
Waldpilzcreme auf Brioche
Blätterteigtaschen mit Ratatouille
Gemüse-Quiche mit Emmentaler
Salzige Macarons mit Tomate & Basilikum
Smørrebrød mit Frischkäse & Pickelgemüse
Knäckebrot mit Chèvre und Feigensenf
Bruschetta mit Auberginen-Caviar & Limette
weisse Tomaten- panna cotta mit Basilikum
Feta-Melonen-Spiess

FINGERFOOD HÄPPCHEN MIT FISCH | FR. 4.50 PRO STÜCK

Pumpernickel mit Rauchforelle, Meerrettich und grünem Apfel
Gebeiztes Lachstatar im Rettichröllchen mit Wasabi
Crêpes mit Rauchlachs und Frischkäse
Crab Cake mit thailändischem Papaya Salat
Sautierte Crevette mit Chipotle-Dip

APÉRO FINGERFOOD HÄPPCHEN | AB 10 STÜCK

FINGERFOOD HÄPPCHEN MIT FLEISCH | FR. 4.50 PRO STÜCK

Blätterteigkrapfen mit Rindshackfleisch
Hacktätschli vom Rind mit Senfcreme
Rindstatar auf geröstetem Focaccia
Bruschetta mit Tomaten-Ricotta & Rohschinken
Wurst-Käse-Salat in der Gurke serviert
Roulade vom Vitello tonnato mit Kapern
Asiatisches Rindstatar mit Wakame & Wasabi
Sulz vom Siedfleisch mit Brioche und Meerrettich

SANDWICHES & WRAPS | AB 10 STÜCK

FOCACCIA | FR. 7.50 PRO STÜCK

Amalfi - mit Burrata-Stracciatella, Limone & Melanzane
Napoli - mit Tomaten-Ricotta, Basilikum, Avocado & Grana Padano
Parma - italienischer Rohschinken, Oliven, Rucola und Tomatenbutter

WRAPS | FR. 7.50 PRO STÜCK

Caesar-Wrap - mit Chicken, Lattichsalat, Parmesan und Speck
Tex Mex-Wrap - mit Mais, Bohnen, Frischkäse, Salat und Peperoni
Asia-Wrap - mit Papaya, Koriander und Chili (Spicy) 🌿

SALATE IM SHOTGLAS | AB 10 PORTIONEN

SHOT GLÄSER | FR. 5.00 PRO PORTION

Beluga-Linsensalat mit altem Balsamessig, Gemüse und Frisée-Salat 🌿
Kartoffelsalat mit Hüttenkäse, Kernöl und Schnittlauch
Dreifarbiger Quinoa-Salat mit Gemüse, Kräutern und Goji-Beeren 🌿
Thai Beef Salad mit Gemüse, Rindshuft und Erdnüssen (enthält Fischsauce)
Tomaten-Mango-Mozzarella-Salat mit Avocado

SUPPEN IM SHOT | AB 10 PORTIONEN

SHOT GLÄSER | FR. 5.00 PRO PORTION

Frühlingshafte Spargelsuppe mit Bärlauch-Croutons
Sommerliche kalte Erdbeer-Gazpacho mit Gemüse und Schnittlauch 🌿
Herbstliche Kürbissuppe mit steirischem Kernöl 🌿
Winterliche Pastinakensuppe mit Schnittlauchöl



SÜSSES FINGERFOOD | AB 10 STÜCK

SHOT GLÄSER | FR. 5.50 PRO PORTION

Schoggimousse mit Mandelhippe
Tiramisu je nach Jahreszeit | Maroni, Rhabarber oder Himbeere
Saisonale Fruchtmousse | Himbeere, Erdbeere oder Cassis
Panna cotta mit Mango-Coulis

KUCHENWÜRFEL | FR. 3.80 PRO STÜCK

Schoggi, Rüebl, Zitrone oder Maroni | je nach Jahreszeit
klassischer Brownie | mit Schoggi & Nüssen
blonder Brownie | mit weisser Schoggi & Nüssen

3 GANG MENÜ IM FRÜHLING | AB 10 PERSONEN

MENÜ "FRÜHLINGSERWACHEN" | PRO PERSON FR. 79.00

die Vorspeise
Spargelsalat mit Rohschinken und Brunnenkresse

der Hauptgang
Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und
Frühlingsgemüse

der Hauptgang ohne Fleisch
gegrillter grüner Spargel mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Süsskartoffelstock

das Dessert
Rhabarber-Crumble mit Erdbeeren und Vanilleglace

3 GANG MENÜ IM SOMMER | AB 10 PERSONEN

MENÜ "SOMMERZEIT" | PRO PERSON FR. 78.00

die Vorspeise

Poké Bowl Salatschüssel mit Avocado, Mango, Sushireis, allerlei Gemüse und Limetten- Ponzu- Dressing

der Hauptgang

Kalbs-Picanha mit Chimichurri und Rotweinjus, mediterranem Schmorgemüse und La Ratte Kartoffeln

der Hauptgang ohne Fleisch

Orecchiette mit Erbsensauce, eine Stunde gegartem Bioei, wildem Broccoli und gerösteten Mandeln

das Dessert

Beeren- Pavlova mit Meringue, Beeren der Saison, Vanillecreme, Schlagrahm und Pistazienglace

3 GANG MENÜ IM HERBST | AB 10 PERSONEN

MENÜ "BUNTER HERBST" | PRO PERSON FR. 69.00

die Vorspeise

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen

der Hauptgang

klassischer Rehpfeffer, Preiselbeer-Birne, allerlei Herbstgemüse und Butter-Spätzli

der Hauptgang ohne Fleisch

Vegi-Wildteller mit Paneer und Pilzen, Preiselbeer-Birne, allerlei Herbstgemüse und Butter-Spätzli

das Dessert

Maroni-Kuchen mit karamellisierten Marshmallows und Vanilleglace



3 GANG MENÜ IM WINTER | AB 10 PERSONEN

MENÜ "WEIHNACHTS-KLASSIKER" | PRO PERSON FR. 77.00

die Vorspeise

Hausgemachte Wachtel-Galantine mit Sauce
Cumberland feinem Selleriesalat und Pastinaken-
Espuma

der Hauptgang

Schweizer Kalbsnierstück mit Glühweinsauce,
Quark-Pizokel und wildem Broccoli

der Hauptgang ohne Fleisch

Bündner Quark-Pizokel an leichten Lauch- Fondue
mit sautierten Waldpilzen

das Dessert

Weihnachtliche Symphonie - Spekulatius Parfait,
Zimtmousse, und Rotweinzwetschen

SCHWEIZER KLASSIKER ZUR WEIHNACHTSZEIT | AB 10 PERSONEN

MENÜ "TEAM KLASSIKER MENÜ" | PRO PERSON FR. 39.00

die Vorspeise

kleiner Blattsalat mit unserem Stark Hausdressing,
gerösteten Nüssen und Trauben

Das Fondue zum Hauptgang (250g pro Person)

Nach unserer einzigartigen Hausmischung
Verfeinert mit Zuger Kirsch und Petite Arvine, dazu
Gschwelli, hausgepickeltem Gemüse, Silberzwiebeln und
Essiggurken sowie frischem Brot aus der eigenen Bäckerei

das Dessert

gebrannte Creme mit Glühweinzwetschen

**Natürlich haben wir noch weitere Menüs in unseren
Rezeptbüchern und gerne beraten wir Sie individuell,
was die Auswahl der Speisen zu Ihren Anlass betrifft.
Bei den ausgewählten Menüs für Frühling, Sommer,
Herbst und Winter sehen Sie nur unsere Empfehlung.**

BBQ BUFFET | AB 15 PERSONEN

UNSER PACKAGE 2025 | PRO PERSON FR. 56.50

die Salate

Salat von bunten Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Salat von Penne mezze mit Orange, Radicchio und gerösteten Pinienkernen

Salat von Avocado, Mango mit Kreuzkümmel, Feta und Mandeln

Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl, Gurken und Hüttenkäse

Antipasti-Salat von gegrillten mediterranen Feldfrüchten

Fleisch vom Grill

Wiedikerli - das Original Züri Würstchen von Urs Keller

Shawarma Poulet-Schenkel-Steak

Spiess vom Rindshuft mit feuriger Marinade

Vegi vom Grill

marinierter Paneer mit Thymian und Zitronen

Quinoa-Linsen-Steak

Beilagen zum Grill

Gemüsespiesse, Maiskolben, Folienkartoffel

Saucen zum Grill

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Cocktailsauce, Kräuterquark, Aioli, Chimichuri

kleine Desserts

panna cotta im Shotglas mit Früchten nach Jahreszeit

Brownie mit Nüssen

Zusätzliche BBQ Köstlichkeiten | ab 5 Portionen

Schweizer Lachs (140g) aus Lostallo

in der Papilotte gegrillt mit Kräuterbutter

Portion

FR. 10.50

Hohrücken- Steak (140g)

knusprig mit Thymian und Zitrone

Portion

FR. 15.00

Patagonische Wildfang Riesen-Crevetten

am Spiess - 2 Stück mit Schale gegrillt

Portion

FR. 14.00

**Zum BBQ- Buffet empfehlen wir unseren hausgemachten
Eistee, unser Bier aus Zürich-Altstetten und unsere herrliche
Auswahl an Rosé- und Weissweinen.**



PIAGGIO BBQ LUNCH- ODER AFTERWORK | AB 15 BIS 35 PERSONEN

UNSER PACKAGE 2025 | PRO PERSON FR. 60.00

INKL. ANFAHRT UND MITARBEITER.

Das Angebot gilt nur für die Region Zürich und Limmattal und ist auf eine Eventzeit von einer Stunde vor Ort ausgerichtet.

Das Piaggio BBQ-Catering planen wir mit wertigem Einweggeschirr inklusive Besteck und Trinkbecher, welches sich industriell recyceln lässt.

Inklusive bieten wir unseren Gästen hausgemachten Eistee und Wasser an.

die Salate

Salat von bunten Cherry-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Salat von Penne mezze mit Orange, Radicchio und gerösteten Pinienkernen

Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl, Gurken und Hüttenkäse

Fleisch vom Grill

Wiedikerli - das Original Züri-Würstchen von Urs Keller

Shawarma Poulet-Schenkel-Steak

Kalbsbratwurst

Vegi vom Grill

marinierter Paneer mit Thymian und Zitronen

Beilagen zum Grill

Gemüsespiesse

Saucen zum Grill

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce und Cocktailsauce

kleine Desserts

panna cotta im Shotglas mit Früchten nach Jahreszeit

Getränke

hausgemachter Eistee

Mineralwasser mit und ohne Gas



GETRÄNKE

OHNE ALKOHOL

Mineralwasser Goba laut & leise 100cl	Fr. 6.00
Mineralwasser PET laut & leise 5dl	Fr. 3.50
Softgetränke Cola, Cola Zero, Fanta, Apfelschorle, Rivella 33cl	Fr. 4.50
Orangensaft Michel, Fairtrade 100cl	Fr. 9.50
hausgemachter Eistee 100cl	Fr. 9.50
Sonnwendlig Bier Alkoholfrei 0.0% Vol. 33cl	Fr. 6.00

MIT ALKOHOL

Bier

Turbinenbräu Goldsprint 5.2% Vol. 33cl	Fr. 6.00
Schneider Weisse Hefeweizen 5.4% Vol. 50cl	Fr. 8.00

Begrüssungs-Getränke

Apérol Spritz - Apérol, Sekt & Mineralwasser, Orangenschnitz	Fr. 9.50
Hugo - Sekt, Minze, Holundersirup, Mineral	Fr. 9.50

Herbst & Winter

Quitte Spritz - Quitte, Sekt, Mineralwasser, Zitrone und Zimtstange	Fr.12.00
---	----------

Frühling & Sommer

Rosé Summer - Rosé Wein mit Holunder und Mineralwasser, Erdbeeren und Thymian	Fr.12.00
---	----------

UNSERE WEINE...



Schaumweine

Prosecco Brut Treviso, Il Colle DOC / 11 % Vol. 75cl	Fr. 39.00
Champagner PALMER RÉSERVE BRUT 75cl	Fr. 98.00
50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier	

Rosé

URSUS Rosé Aargau 2022	Fr. 38.50
Pinot noir, Garanoir, Monarch	
13.0% Vol. 75cl Jahrgang 2023	
Ma Terre Rosé 2023 Frankreich	Fr. 35.50
Coteaux d'Aix-en-Provence	
12.5% Vol. 75cl Jahrgang 2023	

UNSERE WEINE...

Weisswein

"Chardonnay" Weingut Landolt Fr. 33.50
AOC Genève, Steinfrüchte, am Gaumen lebendig,
harmonisch mit feinem Abgang
12% Vol. | 75cl | Jahrgang 2022

"Signum" Weingut Gehring Fr. 38.50
Hauswein Stiftung Arbeitskette,
Zürcher Unterland - Assemblage
Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc, Federweisser (Pinot Noir)
12,3% Vol. | 75cl | Jahrgang 2023

"Räuschling" Weingut Rütihof - Stäfa Fr. 39.50
Filigranes Bouquet, dezent fruchtig (Zitrus, Veilchen),
eleganter Gaumen mit frischer, mineralischer Säure,
nachhaltig 11,5 bis 12,5% Vol. | 75cl | Jahrgang 2022

"Stadtzürcher Riesling-Sylvaner" Weingut Landolt Fr. 39.50
Vegan, Am Gaumen kraftvoll, strukturiert und reichhaltig.
Perfekte Säurebalance
12,5% Vol. | 75cl | Jahrgang 2023

"Pinot Gris La Côte" Weingut la Treille Waadt Fr. 36.50
Vegan & Bio, Blasses Goldgelb.
Aromen von tropischen Früchten, Melone und Banane.
Am Gaumen breit und mundfüllend.
13% Vol. | 75cl | Jahrgang 2023

Räuschling Staatskellerei Zürich Fr. 39.50
Kamille, Mirabellen und Quitte, nicht aufdringlich,
aber passend aufeinander abgestimmt.
Am Gaumen eine schöne Lebendigkeit
11,5% Vol. | 75cl | Jahrgang 2022

UNSERE WEINE...

Rotwein

"Il Primitivo" del Tarantino Fr. 36.50
Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz.

Dicht und kraftvoll am Gaumen.

14% Vol. | 75cl | Jahrgang 2020

"Ripasso Valpolicella, Classico Superiore" Fr. 42.00

In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz.

14% Vol. | 75cl | Jahrgang 2019

"Orma 2020 Podere Orma" Fr. 99.00

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc Rubin, eher verhalten, schönes Holz, weich, saftig, würzig, gute Länge, grosses Potential.

14% Vol. | 75cl | Jahrgang 2020

Dark Knight 2020 Castello di Gabbiano Fr. 46.00

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen; harmonisch, mit samtigem Tannin, IGT Toscana und einem geschmeidigen und süssen Abgang

14% Vol. | 75cl | Jahrgang 2020

BREVI | Weingut Gialdi Tessin Fr. 44.00

Selection Arbeitskette | Merlot

13.0% Vol. | 75cl | Jahrgang 2021

"Pinot Noir Barrique" Weingut Rütihof in Stäfa Fr. 46.00

Tiefes Rubinrot, Fruchtbouquet (Kirsche & Beeren), Röstaromen, eleganter mittelschwerer Körper, ausgewogen und nachhaltig,

12.5% Vol. | 75cl | Jahrgang 2022

Graciano Crianza Navajas Fr. 38.50

Ausgewogen, lebendig mit einer schönen Frucht nach Waldbeeren und Kirschen.

14% Vol. | 75cl | Jahrgang 2018



MITARBEITER UND EQUIPMENT

UNSERE MITARBEITER...

sind unser wichtigstes Gut. Mit Ihnen steht und fällt der Erfolg für einen gelungenen Anlass, einen zufriedenen Gast und Auftraggeber.

Unsere Fachteam- Mitarbeiter sind nicht nur Gastronomie-Profis, sondern kümmern sich auch um die Betreuung und Ausbildung unserer Mitarbeiter und Auszubildenden.

Sie sind jedoch Dein wichtigster Ansprechpartner, wenn es um das Wohl Deiner Gäste Geht.

Anlassleiterin/Anlassleiter | Fachteam

Er ist das Bindeglied zwischen den Gästen und den Mitarbeitern und voll im Service Team eingesetzt.

Fr. 78.00 / p. Std.

Service Mitarbeiterin/Service Mitarbeiter | Fachteam

Sie servieren, lachen, bedienen die Gäste und sind agogisch geschult .

Fr. 55.00 / p. Std.

Küchenchefin/Küchenchef | Fachteam

Der oder die wichtigste Person wenn es um die Kulinarik geht.

Fr. 78.00 / p. Std

Koch/Köchin & Grilleure | Fachteam

Sie kochen und kreieren Speisen, sind freundlich zu Gästen und Service-Mitarbeitern und sind agogisch geschult.

Fr. 55.00 / p. Std

UNSERE EQUIPMENT...

müssen wir manchmal mehr oder weniger mitbringen.

Es kommt auf Ihre Location an.

Wir stellen uns auf jeden Anlass ein und können individuell auf Ihre Location reagieren.

Apéro - Grundgedeck pro Person

wertige Universal-Gläser für Mineral, Wein, Bier, Saft oder Süssgetränke, Brotteller von Churchill Stonecast in Weiss, schwarze Cocktail-Servietten

Fr. 2.50 / p. Pers.

Apéro Riche - Grundgedeck pro Person

wertige Gläser von Riedel für Mineral, Wein, Bier, Saft oder Süssgetränke
Brotteller von Churchill Stonecast in Weiss, schwarze Cocktail-Servietten,
kleine Gläser für Desserts inkl. Besteck

Fr. 3.50 / p. Pers.

3 Gang Menü und Buffet - Grundgedeck pro Person

wertige Gläser von Riedel für Mineral, Wein, Bier, Saft oder Süssgetränke
Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertteller von Churchill Stonecast Weiss,
graue oder weisse wertige Einweg-Servietten, komplettes Besteck für
Vorspeise-, Hauptgang- und Dessert.

Fr. 6.50 / p. Pers.

TRANSPORT UND AGB

UNSERE TRANSPORTE...

verrechnen wir nicht nach Entfernung, sondern nach Fahrzeit. Hierbei nehmen wir das Risiko von Stau oder hohem Verkehrsaufkommen auf unsere Seite und verrechnen nur die geplante Zeit.

Transport per 4tel Stunde inkl. Fahrer, Kühl-Fahrzeug und Benzin/Strom Fr. 29.50

DAS KLEINGEDRUCKTE...

AGB:

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unsere Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz. Fischherkunft, Fangmethode, Allergene und Intoleranzen ersehen sie auf separater Liste

Änderung der Gästezahl und Auswahl:

bis spätestens 5 Werktage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Mitarbeiter:

Bei Anlässen mit Mitarbeitenden (Mitarbeiter aus der Integration) wird immer eine Anlassleitung verrechnet.

Annulationsbedingungen:

Bis 30 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

29 bis 8 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

7 bis 0 Tage: Zahlung von 50% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss, fallen keine Kosten an.

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Offerten:

1. Offerte wird gratis erstellt.

Nachbearbeitung der 1. Offerte wird mit SFr. 150.00 berechnet sofern kein Auftrag erfolgt.

Schlieren, im Juli 2024

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHE-373.873.072 MWST

STARK CATERING...

Ein Betrieb der...

Stiftung

ARBEITSKETTE

