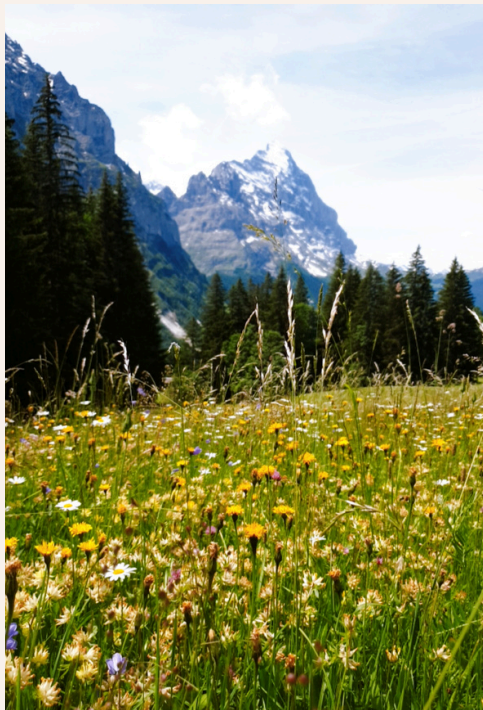


Herzlich Willkommen

Catering & Event

by lisi-bisi



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Informationen	Seite 3
Apéro - Vorspeisen	Seite 4
Hauptspeisen	Seite 5
Grill Catering	Seite 6
Dessert	Seite 7
Confiserie & Patisserie	Seite 7
zNüni / zVieri	Seite 8
Lieferanten & Deklaration	Seite 8
Getränke ohne Alkohol	Seite 9
Getränke mit Alkohol	Seite 10
Getränkepauschalen	Seite 11
Party Getränke	Seite 12
All inclusive Service	Seite 13
Zusatz Service	Seite 14
Vermietung Catering Material	Seite 15
AGB's	Seite 16
Stornierungsbedingungen	Seite 16

Sie planen einen **Event**, eine **Veranstaltung**, eine **Feier**?
Gerne helfen und unterstützen wir Sie dabei.

Schön, dass Sie unser Angebot erhalten haben.
Gleich zu Beginn finden Sie wichtige Informationen.
Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Informationen

- Alle Preise sind pro Person und in CHF
- Alle Preise sind ohne MwSt (nicht MwSt pflichtig)
- Mindestbestellung ab 10 Personen/pro Speise
- Im Preis inbegriffen ist die Lieferung/Rücknahme des gebuchten Caterings
- Im Preis inbegriffen sind alle nötigen Utensilien für das Catering (bei Fondue z.B inkl. das Fondue Caquelon)
- Im Preis inbegriffen ist Einweg Geschirr/Besteck für das gebuchte Catering
- Wünschen Sie Personal vor Ort? Diese können Sie unter: "All inclusive Service" dazu buchen. Siehe Seite 13.
- Wünschen Sie echtes Geschirr? Diese können Sie unter: "Vermietung Catering Material" dazu buchen. Siehe Seite 15.
- Catering Bestellungen inkl. Getränke oder inkl. "All inclusive Service" erhalten **5% Rabatt** auf die Gesamtrechnung (nicht gültig auf externe Zusatzleistungen)
- Catering Bestellungen inkl. Getränke und inkl. "All inclusive Service" erhalten **10% Rabatt** auf die Gesamtrechnung (nicht gültig auf externe Zusatzleistungen)



Apéro - Vorspeisen

Apéro

Blätterteiggebäck mit Käse (2 Stk.)	5.00
Tomaten-Mozzarella Spiesse (2 Stk.)	6.00
Gemügesticks mit Kräuter Dip	6.00
Blätterteiggebäck mit Käse + Rohschinken (2 Stk.)	6.00
Mini Blätterteig Pastetli mit Rauchlachs (2 Stk.)	6.00
Melonenschiffchen mit Rohschinken (2 Stk.)	6.00
Datteln im Speckmantel (3 Stk.)	6.00
Trockenfleisch - Frischkäse Röllchen (3 Stk.)	6.00
Rauchlachs Röllchen mit Avocado (3 Stk.)	6.00



Suppentopf & Brot

Gemüse	10.00
Curry-Zwiebeln	10.00
Karotten-Ingwer	10.00
Kürbis (saisonal)	10.00
Minestrone	10.00
Lisi's Gerstensuppe	12.00

Salat & Brot

Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat mit Ei	12.00
Nüsslisalat mit Speck & Ei	13.00
Salat Buffet	25.00



Kalte Platte als Vorspeise (100 g)

Wurstwaren	17.00
Käse	17.00
Wurstwaren & Käse gemischt	17.00
Vegane Platte	17.00
Gemüse & 2 Dip's	17.00
dekoriert mit Früchten & Gemüse	
inkl. Brot nach Wahl (Ruchbrot, Butterzopf, Party Brötli oder gemischt)	

Hauptspeisen

Kalte Platte als Hauptspeise (200 g)

Wurstwaren	27.00
Käse	27.00
Wurstwaren & Käse gemischt	27.00
Vegane Platte	27.00
Gemüse & 2 Dip's	27.00
dekoriert mit Früchten & Gemüse inkl. Brot nach Wahl (Ruchbrot, Butterzopf, Party Brötli oder gemischt)	

Hauptspeisen warm

1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat
mit Ruchbrot und Senf 16.00

1 Paar Schweinswürste mit Kartoffelsalat
mit Ruchbrot und Senf 17.00

Chili sin Carne 19.00
mit Trockenreis, Crème Fraîche und Koriander

Chili con Carne 21.00
mit Trockenreis, Crème Fraîche und Koriander

Gschwellti: heisse Kartoffeln Käseauswahl 29.00
inkl. Ei, Sauerrahm und eingelegtes Gemüse

Käsefondue 29.00
mit Fondue Brot, Kartoffeln, eingelegtes Gemüse

Raclette 29.00
mit Kartoffeln, eingelegtes Gemüse, Käse Deko

Raclette und Tischgrill 39.00
mit Kartoffeln, eingelegtes Gemüse, Käse Deko
Bratspeck, Cipollata, Rindfleisch und Gemüse

Fondue Chinoise 49.00
Fleischplatte mit Rind, Kalb, Schwein und Poulet
Trockenreis, Chinoise Saucen, Chinoise Beilagen

Service Personal vor Ort

Die Caterings sind ohne Personal. Diese können Sie dazubuchen. Siehe hier: "All Inclusive Service" auf Seite 13.





Grill Catering

Grillwurst & Salat

1 Kalbs- oder Schweinsbratwurst + Kartoffelsalat mit Kartoffelchips, Butterzopf und Grillsaucen 26.00

2 Kalbs- oder Schweinsbratwürste + Salatbuffet mit Kartoffelchips, Butterzopf und Grillsaucen 36.00

Grillwürste à discrétion

Grillwürste von der Bratwurstmanufaktur Stettler mit Kartoffelsalat, Kartoffelchips, Butterzopf und Grillsaucen 35.00

Grillwürste von der Bratwurstmanufaktur Stettler mit Salatbuffet, Kartoffelchips, Butterzopf und Grillsaucen 45.00

Grillwürste zur Auswahl:

Aare Böttler, Bier Griller, Whiskey Griller, Gourmet Beef Griller, Alpen Griller, Hard Rock Griller, Hot & Smokey Griller, Ladies Griller, Vegi Griller, Bärlauch Griller (saisonal), Vegan Griller.

Feuerspiess

mit Salatbuffet, Trockenreis, Kartoffelchips, Butterzopf, Kräuterbutter und Grillsaucen
inkl. hochprozentiger Alkohol, um damit das Fleisch zu grillen

250 Gr. Rindsfilet 59.00

250 Gr. Kalbsfilet 59.00

250 Gr. Rindsentrecôte 55.00

250 Gr. Lachsfilet 55.00

250 Gr. Schweinsfilet 49.00

Fleischbuffet à discretion 69.00

Grill Extra

Maiskolben 5.00

Trockenreis 5.00

Gschwellti: heisse Kartoffel mit Kräuter Dip 5.00

Ofen/Grill Gemüse 5.00

Grilleur / Personal vor Ort

Die Grillcaterings sind ohne Grilleur / Personal.

Diese können Sie dazubuchen. Siehe hier:

“All Inclusive Service” auf Seite 13.

Gas Grill

Auf Wunsch ist der 4 Brenner Gastro Gas Grill im Preis inbegriffen.





Dessert

im Weckglas

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	8.50
gebrannte Crème	8.50
Süssmost Crème	8.50
Fruchtsalat, saisonal	8.50
frische Erdbeeren (nur im Sommer)	8.50
weisses Schoggimousse mit Beeren	8.50
dunkles Schoggimousse mit Beeren	8.50
Tiramisu	8.50

Dessert Platte

Süßes und fruchtiges auf der Holz Platte arrangiert	
100 g	17.00
150 g	22.00
200 g	27.00



Kuchen & Torten

Rüeblitorte	49.00
Zitronencake	39.00
Hochzeitstorte / Geburtstagstorte	auf Anfrage

Confiserie & Patisserie

Didi's Patisserie

in Zusammenarbeit mit dem Café 3692 auf Anfrage

Confiserie Eigergletscher

Rahmschnitten Stk.	6.00
Eigerspitzli Stk.	2.50



z'Nüni - z'Vieri

Kalte Platte (150 g)

Wurstwaren	22.00
Käse	22.00
Wurstwaren & Käse gemischt	22.00
Vegane Platte	22.00
Gemüse & 2 Dip's	22.00
dekoriert mit Früchten & Gemüse	
inkl. Brot nach Wahl (Ruchbrot, Butterzopf, Party-Brötli oder gemischt)	

Snacks

Popcorn	5.00
Zuckerwatte klein	3.50
Zuckerwatte gross	5.00
Wienerli & Brot	8.00
Schweinswürstli & Brot	8.00
Hot Dog	8.00
Nachos und Guacamole	8.00
Chili SIN Carne	10.00
Chili CON Carne	12.00

Lieferanten & Deklaration

Fleisch- und Wurstwaren, Schweizer Fleisch

Die blaue Kuh, Matten bei Interlaken



Käse aus Grindelwald

Eigermilch und umliegende Bergbauern

Raclette und Fondue

Marc Zenger, Grindelwald

Brot und Backwaren

Bäckerei Ringgenberg, Grindelwald

Blätterteig

Qraftwerk, Grindelwald

Rauchlachs + Lachs - Norwegen, Schottland

Die blaue Kuh oder Transgourmet

Bratwurst Tasting - Schweizer Fleisch

Bratwurstmanufaktur Stettler, Schüpfen



Getränke ohne Alkohol

Grindelwalder Bergwasser

5 dl Eiger Wasser still	4.00
5 dl Eiger Wasser laut	4.00

Wasser

1.5 L Wasser still	8.00
1.5 L Wasser laut	8.00

Eiger Limonade aus Grindelwald

3.3 dl Apfelschorle	5.00
3.3 dl Zitrone	5.00
3.3 dl Orange	5.00
3.3 dl Himbeere	5.00
3.3 dl Blaubeere	5.00

Soft Getränke

5 dl Coca Cola	5.00
5 dl Rivella rot	5.00
5 dl Ice Tea Peach	5.00
5 dl Eiger Eistee, hergestellt in Grindelwald	6.00

1.5 L Coca Cola	10.00
1.5 L Rivella rot	10.00
1.5 L Ice Tea Peach	10.00

Fruchtsaft

2 dl Süssmost aus Grindelwald	4.00
5 dl Süssmost aus Grindelwald	6.00
1 L Süssmost aus Grindelwald	8.00

2 dl frisch gepresster Orangensaft	6.00
5 dl frisch gepresster Orangensaft	9.00
1 L frisch gepresster Orangensaft	12.00

1 L Fruchtsaft	8.00
1 L Multivitaminsaft	8.00

warme Getränke

Kaffee	4.00
Tee von Sirocco	4.00

Ovomaltine	4.50
Caotina	4.50

Apfelpunch	4.50
Waldbeerenpunch	4.50





Getränke mit Alkohol

Bier von Nordwandbräu

hergestellt in Grindelwald

3.3 dl Premium Lager	5.00
3.3 dl Naturtrüb	5.00
3.3 dl Pale Ale	5.00
3.3 dl Black Tomahawk	5.00

Schaumwein

7.5 dl Perla Rosé 2022 bio Tenuta Palmeri, Siciliane, Italien	34.00
--	-------

7.5 dl Sitenrain Brut 2022 AOC Luzern, Schweiz	47.00
---	-------

7.5 dl Laurent Perrier Champagner aus Frankreich	79.00
---	-------

Weisswein

7.5 dl Merlot Bianco 2023, Palmeri Ticino DOC, Schweiz	31.00
---	-------

7.5 dl Savignon blanc 2023, Cottinelli aus dem Graubünden, Schweiz	41.00
---	-------

7.5 dl Solaris 2023, bio Weingut Sitenrain, AOC Luzern, Schweiz	42.00
--	-------

7.5 dl Petite Arvine, Cave du Rhodan aus dem Wallis, Schweiz	45.00
---	-------

Rotwein

7.5 dl Primitivo di Manduria DOP 2022 Tenuta Palmeri, Siciliane, Italien	21.00
---	-------

7.5 dl Merlot Rosso 2022 Palmeri Ticino DOC, Schweiz	31.00
---	-------

7.5 dl Palmeri Blu 2014 IGT Terre Siciliane, Italien	50.00
---	-------

7.5 dl Numero uno 2019, Plozza vini aus der Lombardei, Italien	69.00
---	-------

Digestif

4 cl Grappa	8.00
4 cl Vielle Prune	8.00
4 cl Baileys	8.00
4 cl Cognac	10.00



Getränke Pauschalen

Apéro

Wasser (still & laut), Eiger Limonaden, Soft Getränke, 25.00
Orangensaft, Weisswein, Prosecco, Bier
für max. 2 h

Basic

Wasser (still & laut), Eiger Limonaden, Soft Getränke, 33.00
Orangensaft, Prosecco, Bier, Weisswein, Rotwein
für max. 2 h

Deluxe

Wasser (still & laut), Eiger Limonaden, Soft Getränke, 37.00
Orangensaft, Prosecco, Bier, Weisswein, Rotwein,
Kaffee, Tee
für max. 2 h

Premium

Wasser (still & laut), Eiger Limonaden, Soft Getränke, 47.00
Orangensaft, Prosecco, Bier, Weisswein, Rotwein,
Kaffee, Tee, Digestif
für max. 2 h

Gold

Wasser (still & laut), Eiger Limonaden, Soft Getränke, 69.00
frisch gepresster Orangensaft, Bier, Champagner,
Weisswein, Rotwein, Kaffee, Tee, Digestif
für max. 2 h

Aprés Ski Party

Kaffee-, Ovomaltine- und Caotina mit Rahm, Apfel- 35.00
und Waldbeeren Punch, Aprés Ski Getränke zur
Auswahl während max. 2 h

Cocktail Party

Wasser (still & laut), Soft Getränke, Prosecco, Bier, 39.00
Cocktail Getränke zur Auswahl während max. 2 h





Party Getränke

Aprés Ski

Zwetschgen Luz - Zwetschgen Fertig	6.00
Holdrio	6.00
Münzen Zwetschgen	6.00
Fröschli	6.00
Jägertee	6.00
Glühwein	6.00
Kaffee Baileys	9.00
Kaffee Amaretto	9.00
Kaffee Schüümli Pflüümli	9.00
Schoggi Baileys	9.00
Schoggi Amaretto	9.00
Kaffee Mélange	5.00
Ovomaltine Melange	5.00
Caotina Melange	5.00



Cocktail

Aperol Spritz	10.00
Hugo	10.00
Lillet Berry	10.00
Cuba Libre	10.00
Vodka Red Bull	10.00
Gin Tonic	10.00
Whisky Cola	10.00
Mojito	10.00
Tequilla Sunrise	10.00
5 kg Eiswürfel	15.00



Shots

Kleiner Feigling	4.00
Appenzeller	4.00
Bombardino (heisser Eierlikör)	5.00

All inclusive Service

Buchen Sie unseren "All inclusive Service" und profitieren Sie wie folgt:

Catering Bestellungen inkl. Getränke ODER inkl. "All inclusive Service" erhalten 5% Rabatt auf die Gesamtrechnung

Catering Bestellungen inkl. Getränke UND inkl. "All inclusive Service" erhalten 10% Rabatt auf die Gesamtrechnung

All inclusive Service beinhaltet:

- Übernahme und Rückgabe der Location (Mietkosten der Location sind NICHT inbegriffen).
- Tische eindecken mit echtem Geschirr/Gläser
- Tischtücher, Tischset, Servietten, einfache Tischdekoration
- Gäste vor Ort bedienen
- Abwasch erledigen, Location aufräumen und putzen, Müllentsorgung

Berechnung Mitarbeiter/innen vor Ort

- 1 Mitarbeiter/in pro ca. 15-20 Personen (je nach Menuauswahl / Getränkeauswahl).
- Die Mitarbeiteranzahl wird von LISI-BISI festgelegt und kann nicht gekürzt werden.
- Arbeitsstunden werden pro Mitarbeiter/in wie folgt in Rechnung gestellt: + 1 h vor Eventbeginn, + 1 h nach Eventende.
- Die Stunden können nicht im Voraus offeriert werden sondern werden nach effektiver Eventzeit im Nachhinein erfasst und verrechnet

Mitarbeiter/in pro Stunde	55.00
Mitarbeiter/in pro Stunde (ab 24.00 Uhr)	70.00





Zusatz Service

Einfache Tischdeko mit Blumen 2.50
Blumendekoration von der Floristin auf Anfrage

Menu- und Weinkarte 1.50

Ihr bringt euren eigenen Wein mit?
Zapfgebühr pro Flasche 30.00

Ideen Rahmenprogramm

Gondelfahrt mit Wanderung, Schlitten mieten ,
Outdoor Apéro uvm. auf Anfrage

Band, DJ, Musik, Alphornbläser auf Anfrage

Ideen Location

Urchiger Fondue Stall beim Eiger View Alpine
Lodge für max. 25 Personen 200.00

Eiger View Alpine Lodge auf Anfrage

Pfarrschyr Grindelwald ab 150.00

Grillstellen Grindelwald
Gletscherschlucht, Gletschersand & Nodhalten ab 50.00



Vermietung Catering Inventar

Mietpreise verstehen sich pro Stück / Tag

Besteck

Gabel, Messer, Löffel, Steakmesser, Kaffee Löffel, Dessertgabel

0.30

Kaffee & Tee

Tassen & Teller

0.40

Teller, Schalen & Tassen

Frühstücksteller, Müeslischalen, Suppenteller, Suppentassen, Teller für Hauptspeisen, Dessertteller

0.50

Gläser

Wasser, Bier, Prosecco, Weisswein & Rotwein

0.50

Diverses

Stoff Tischtücher - beige

8.00

Stoff Servietten - beige

2.50

Tischset Jute oder Leder

2.00

Tisch eingedeckt - komplett

9.00

Salatschüssel Glas klein/gross

ab 2.50

Holzbretter für kalte Platten

10.00

Holz Stehtische

20.00

Elektro Glühweinkocher oder Suppentopf

20.00

Gastro Gasgrill mit 4 Brennern, ohne Gas

60.00

Popcorn Maschine (ohne Verbrauchsmaterial)

50.00

Zuckerwatte Maschine (ohne Verbrauchsmaterial)

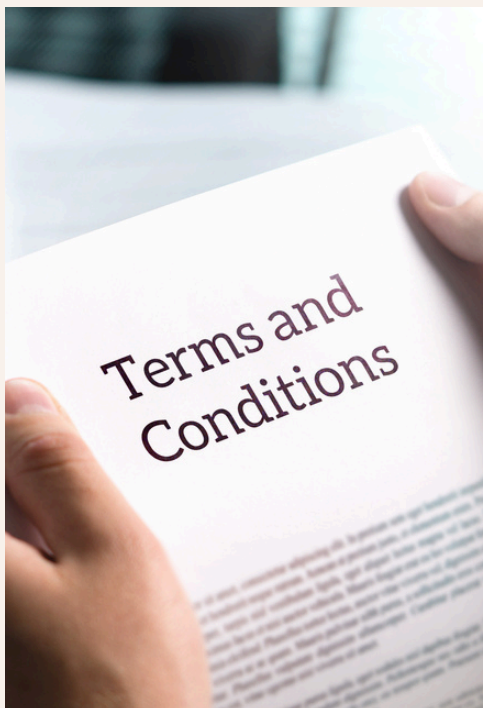
50.00

Produktionsküche (pro Tag)

120.00

- Zerbrochenes, beschädigtes oder verlorenes Mietmaterial wird zum offiziellen Einkaufspreis verrechnet.
- Das Geschirr ist (zum Teil) von Villeroy & Boch und daher hochpreisig.
- Das Mietmaterial wird sauber übergeben und muss sauber retourniert werden.





AGB's

- Alle Preise sind pro Person und in CHF
- Alle Preise sind ohne MwSt (nicht MwSt pflichtig)
- Mindestbestellung ab 10 Personen/pro Speise
- Im Preis inbegriffen ist die Lieferung/Rücknahme des gebuchten Caterings
- Im Preis inbegriffen sind alle nötigen Utensilien für das Catering (bei Fondue z.B inkl. das Fondue Caquelon)
- Im Preis inbegriffen sind Einweg Geschirr/Besteck/Becher für das gebuchte Catering
- Wünschen Sie Personal vor Ort? Diese können Sie unter: "All inclusive Service" dazu buchen. Siehe Seite 13.
- Wünschen Sie echtes Geschirr? Diese können Sie unter: "Vermietung Catering Material" dazu buchen. Siehe Seite 15.
- Catering Bestellungen inkl. Getränke oder inkl. "All inclusive Service" erhalten **5% Rabatt** auf die Gesamtrechnung (nicht gültig auf externe Zusatzleistungen)
- Catering Bestellungen inkl. Getränke und inkl. "All inclusive Service" erhalten **10% Rabatt** auf die Gesamtrechnung (nicht gültig auf externe Zusatzleistungen)
- Rechnung: zahlbar innerhalb 10 Tagen nach Event
- Preisänderungen und Irrtum vorbehalten

Stornierungsbedingungen

- bis 30 Tage vor dem Event - gratis
- 30 - 15 Tage vor dem Event - 50%
- 14 - 7 Tage vor dem Event - 75%
- 6 - 0 Tage vor dem Event - 100%

Änderungen der reservierten Personenanzahl

möglich bis 3 Tage vor Event (max. 10% gratis)
Alles über 10% oder nach der Frist wird zu 100% verrechnet.