

Mensa Swiss International School Basel

Cateringangebot



Mensen & Cafeterias

Privatschulen

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, www.zfv.ch

«Alles ist möglich!»

Lieber Gast

Nach dem Motto «Alles ist möglich!» gehen wir beim Catering individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen.

Ihr ZFV-Team von der Mensa
Swiss International School Basel

Kontakt

Betriebsleiterin

Ingrid Furrer

Mensa Swiss International School Basel

Erlenstrasse 15

CH-4058 Basel

T +41 79 964 71 32

sisbasel@zfv.ch

<http://sisbasel.zfv.ch>



Inhalts- verzeichnis

Kaffeepause 1

Kalte Köstlichkeiten 2

Warme Köstlichkeiten 3

Stehlunch, Mittag- und Abendessen 3

Süßes und Dessert 3

Getränke 5

Allgemeine Hinweise 6

Kaffeepause

Zeit für eine (Denk-) Pause?

Wir sorgen für die nötige Erfrischung – sei es im Schulzimmer, vor der Aula, in der Mensa oder auf unserer Terrasse.

Pauschalen am Vormittag

Begrüßungskaffee pro Person 6.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Butter- und Laugengipfel

Starter Kit pro Person 7.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Butter- und Laugengipfel, 1 kleiner Früchtekorb

Wellness pro Person 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, 1 zusätzlicher Fruchtsaft, Butter- und Laugengipfel, eine Auswahl an verschiedenen Brötchen, Dörrfrüchte und Nüsse

Pauschalen am Nachmittag

Standard pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Teegebäck oder Cake, 1 kleiner Früchtekorb

Special pro Person 10.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, 1 zusätzlicher Fruchtsaft, Teegebäck oder Cake, 1 kleiner Früchtekorb, 1 Fruchtspiesschen

Einzelportionen

Buttergipfel	Stück	1.30
Laugengipfel	Stück	1.30
Frucht	Stück	1.50
Fruchtspiesschen	Stück	2.80
Teegebäck	Stück	2.50
Cake	Stück	2.50
Mini-Pâtisserie	Stück	2.20
Dessert assortiert	Stück	2.50

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	3.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50 cl	2.50
Süssgetränke	50 cl	2.50
Orangensaft	100 cl	3.50
Michel Orangensaft	75 cl	7.50
Michel Fruchtsaft	33 cl	3.50

Kalte Köstlichkeiten

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen Auswahl von maximal 4 verschiedenen Sorten
- Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten
- Ab 30 Personen Auswahl von maximal 10 verschiedenen Sorten

Partybrötchen oder Parisettescheiben gefüllt oder belegt mit: Hinterschinken Salami Fleischkäse Diverse Käsesorten Rohschinken Roastbeef Rauchlachs	Stück ab	2.50
---	----------	------

Zum Knabbern

Pommes Chips	Sack à 280 g	8.50
Tortilla Chips	Sack à 450 g	9.50
Gesalzene Erdnüsse	100 g	3.50
Gebrochener Parmesan	100 g	4.00
Gefüllte Oliven	Stück	1.20

Mediterranea

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	Stück	2.40
Bruschetta mit Champignons	Stück	2.70
Gebratene Auberginen, Peperoni und Zucchini	pro 100 g	1.90

Gemüsedip

Gemüsedip mit verschiedenen Saucen	Stück	3.00
------------------------------------	-------	------

Aufgespiesst

Cherry-Tomaten und Mozzarellakugeln	Stück	2.00
Saison- und exotische Früchte	Stück	3.00

Platte «Käse»

mit verschiedenen Käsespezialitäten, Garnituren und Brot	pro Person 100 g	8.00
--	------------------	------

Platte «Standard»

mit Aufschnitt, Schinken, Trutenbrust, Salami, Garnituren und Brot	pro Person 100 g	8.00
--	------------------	------

Platte «De Luxe»

mit Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse, Garnituren und Brot	pro Person 100 g	11.50
--	------------------	-------

Platte «Frucht»

mit diversen saisonalen und exotischen Früchten	pro Person 100 g	10.50
---	------------------	-------

Warme Köstlichkeiten

Aus aller Welt

Mini-Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	Stück	2.00
Samosa	Stück	2.00
Pouletspiesschen «Yakitori»	Stück	2.50
Chicken Nuggets	Stück	2.00
Rindfleischbällchen	3 Stück	3.50
Scampi in einer Reismudelpanade	Stück	2.50

Inklusive Dip-Saucen nach Wahl:
Schnittlauch-Sauerrahm, Sweet-hot-Chili,
Curry oder Cocktail

Standards

Lauchküchlein	Stück	2.00
Spinatküchlein	Stück	2.00
Käseküchlein	Stück	2.00
Ofenfrische Schinkengipfel	Stück	2.00
Mini-Wurstweggen	Stück	2.00
Mini-Pizza	Stück	2.00
Blätterteiggebäck	Stück	1.80

Stehlunch, Mittag- und Abendessen

Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Süßes und Dessert

Pâtisserie, Teegebäck, Törtchen und diverse Kuchen werden in unserer Hausbäckerei täglich frisch produziert. Lassen Sie sich überraschen!

Mini-Pâtisserie	Stück	2.20
Mini-Nussschnecke	Stück	2.20
Mini-Cailler Gipfel	Stück	2.20
Mini-Himbeer-Vanilleplunder	Stück	2.20
Mini-Apfelstrudel	Stück	2.20
Blechkuchen	Stück	2.50

Fruchtig

Fruchtspiesschen	Stück	3.00
Frucht	Stück	1.50
Kleiner Früchtekorb	6 Personen	15.00
Mittlerer Früchtekorb	15 Personen	22.00
Grosser Früchtekorb	25 Personen	35.00

Getränke

Schaumwein

Prosecco Spumante 75 cl 24.00

Weisswein

Mont-sur-Rolle AOC 75 cl 21.00
La Côte, Schweiz

Pinot Grigio IGT 75 cl 19.00
Venedig, Italien

Chardonnay 75 cl 19.00
Burnside, Australien

Rotwein

Nero d'Avola IGT 75 cl 18.00
Sizilien, Italien

Primitivo de Salento IGT 75 cl 18.00
Apulien, Italien

Cabernet Tempranillo DOC 75 cl 21.00
Malpica de Tajo, Spanien

Shiraz 75 cl 20.00
Kingston Estate, Australien

Cabernet Sauvignon 75 cl 20.50
Kalifornien, USA

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser 100 cl 3.00
mit und ohne Kohlensäure

Mineralwasser 50 cl 2.50
mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke 100 cl 3.00

Süssgetränke 50 cl 2.50

Orangensaft 100 cl 3.50

Michel Orangensaft 75 cl 7.50

Michel Fruchtsaft 33 cl 3.50

Allgemeine Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Benötigte Angaben für die Bestellung:

- Datum und Zeit
- Art des Anlasses
- Genauer Ort oder genaue Lieferadresse
- Anzahl Teilnehmer
- Personalien des Bestellers oder des Verantwortlichen und vollständige Rechnungsadresse
- Telefonnummer und Kontaktperson

Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	0.80
Besteck	Stück	0.80
Teller	Stück	0.80
Klarsichtbecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl, 30 cl)	Stück	0.20
Plastikgeschirr	Stück	0.20

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der Mensa-Öffnungszeiten statt, werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	35.00
Koch	pro Stunde	35.00
Leitung	pro Stunde	45.00

Nach 22.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitern verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Mensa Swiss International School Basel ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro Flasche verrechnet.

Lieferzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice, die Inbetriebnahme der Infrastruktur sowie das Einrichten des Raumes werden Mitarbeiterkosten à CHF 45.00 pro Stunde verrechnet. Werden die Speisen und Getränke in der Mensa abgeholt, entfällt dieser Zuschlag.

Kleinmengenzuschlag

Für Kleinlieferungen bis zu einem Auftragsvolumen von CHF 50.00 pro Lieferung wird ein Zuschlag von CHF 10.00 verrechnet.

Annulationsbedingungen

Wird die Bestellung weniger als 48 Stunden vor Anlassbeginn annulliert, werden 50 % der bestätigten Leistungen verrechnet. Erfolgt die Annullierung weniger als 24 Stunden im Voraus, werden 80 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto spätestens 20 Tage nach Rechnungsstellung. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter. Die Mensa Swiss International School Basel haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der Mensa Swiss International School Basel verursacht wurden.

Basel, Oktober 2012