

Menüvorschläge „einfach & gemütlich“ Swiss Classic Train

Die Catering Crew heisst Sie im Swiss Classic Train herzlich Willkommen. Für Qualität bürgt Siebenpfund Party-Service GmbH, welche ihr langjähriges Know-how im Catering-Bereich in diesem nostalgischen Zug auch auf rollenden Rädern unter Beweis stellt. Damit die Qualität sicher gestellt werden kann, verfügt das „Event-Restaurant auf Rädern“ einen Küchenwagen, welcher jeweils in der Mitte des Zuges mitgeführt wird. Siebenpfund Party-Service empfiehlt folgende **Menüvorschläge** „einfach & gemütlich“ im Pullman- sowie Erstklass- und/oder Speisewagen:

Apéro (nur im Zusammenhang mit nachfolgenden Menüs):

Blätterteigkonfekt (hausgemacht) pro Kg	CHF	83.00
Apérohäppli (div. 4 Stk.) / (Amuse-bouches, Käsekuechli, Melonenhappen mit Rohschinken, Gurkentaler mit Tapenade etc.)	CHF	12.50

Vorspeise (nur im Zusammenhang mit nachfolgenden Menüs):

Grüner Saisonsalat mit Croûtons und warmen Champignons	CHF	12.00
Gemischter Salatteller	CHF	13.00
Consomme mit Sherry	CHF	10.00
Tomatencremesuppe	CHF	11.00
Basler Mehlsuppe mit Käse	CHF	9.00

Menu 10

Kalbsvoressen mit Gemüserais

Fruchtschnitte

Pro Person à CHF 35.00

Menu 11

Ungarisches Gulasch mit Spätzli

Himbeerroulade

Pro Person à CHF 35.00

Menu 12

Luzerner Kugelipastetli mit Erbsli & Rüebli

Caramelköppli

Pro Person à CHF 42.50

Kalte Teller (Tellerservice):

Hauspastete mit Cumberlandsauce und dreierlei Salate	CHF	30.00
Wurstsalat garniert	CHF	25.00
Hors d'œuvre Teller garniert	CHF	40.00
Parfait von der Forelle an herbstlichem Salat	CHF	35.00
Asiatische Rindfleisch-Gemüserolle zum Kressesalat	CHF	35.00
Bündner-Teller	CHF	37.00
Bündner-Teller (klein) / «Vorspeise oder Zvieri»	CHF	30.00

alle kalten Teller werden mit Brot serviert

Frühstück:

Einfaches Frühstück: 2 Heissgetränke (Kaffee, Tee oder Schokolade), 1 Gipfeli, 1 Weggli sowie Brot, Konfitüre und Butter	CHF	25.00
--	-----	-------

Allgemeine Bestimmungen

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen in dieser Broschüre die aktuellen Menuvorschläge und Getränke an Bord des Swiss Classic Train präsentieren dürfen. (Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.6% Mwst).

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung folgende Punkte:

Menus

Die in dieser Broschüre zusammengestellten Menus sind auf die besonderen Verhältnisse im Swiss Classic Train abgestimmt. Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche, sofern sich diese mit unserer Infrastruktur realisieren lassen. Sowohl Infrastruktur, Fahrzeit als auch die Teilnehmerzahl bestimmen die Machbarkeit von gewissen kulinarischen Leistungen.

Das Menu muss auf die Fahrzeit abgestimmt sein.

Falls unter Ihren Gästen Vegetarier sind, teilen Sie uns dies bei der Bestellung bitte mit.

Teilnehmerzahl

Bitte bestätigen Sie uns die definitive Teilnehmerzahl 5 Arbeitstage vor der Fahrt.

Diese Zahl ist massgebend für die Rechnungsstellung.

Rechnung

Generell wird die Gesamtrechnung für Mahlzeiten und Getränke nach der Fahrt in Rechnung gestellt.

Zusätzliche wichtige Informationen

- Bei zusätzlichem Aufenthalt oder geänderten Fahrzeiten können dadurch zusätzliche Personalkosten (zusätzliche Arbeitszeit, Hotelübernachtung und/oder Spesen) entstehen. Diese Kosten werden in der entsprechend geänderten Offerte respektive Bestätigung aufgeführt.
- In unserem kulinarischen Angebot sind inbegriffen: Gedeck, Tischwäsche, Blumen sowie der Transport & das Ein- und Ausladen des Caterings. Besondere Wünsche im Bereich Blumen oder Tischdekoration werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Buchungsstelle:

Rail Event AG
Europa-Strasse 9
8152 Glattbrugg

Tel +41 52 214 33 60
Fax +41 52 214 33 61
Mail info@railevent.ch

Stand 01.01.2010