

BBQ team



BBQ Wallis

für Sie zusammengestellt

* * *

geschmorter BBQ-Nackenbraten

pikante Pouletunterschenkel

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Krautsalat

Brotkorb assortiert

hausgemachte BBQ Saucen

BBQ Geneve

für Sie zusammengestellt

* * *

Sparerips, pikant mariniert oder an Honigmarinade

pikante Pouletunterschenkel

geschmorter BBQ-Nackenbraten

Pouletbrust an feiner Honigmarinade

gemischte Gemüsespieße aus dem Garten

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Salat Buffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Brotkorb assortiert

Gemüsedip und Dipsaucen

Hausgemachte BBQ Saucen

BBQ bayern

für Sie zusammengestellt

* * *

Saftiger Krustenbraten

Deftige Grillhaxen

Weisswürsterln mit bavaria Senf und frischem Radi

frischer Fleischkäse aus dem Smoker

frische Bretzen

Sauerkraut mit/ohne Speckwürfel

Semmel- oder Kartoffelknödel

zweierlei Kartoffelsalat hausgemacht

frischer Krautsalat mit/ohne Speck hausgemacht

Bohnensalat hausgemacht

Feldfrischer Rettichsalat, schön knackig

Brotkorb assortiert

BBQ BASEL

für Sie zusammengestellt

* * *

Roastbeef englisch gegart an einer Kräuterremoulade

Schweinefilet im Speckmantel

Sparerips, pikant mariniert oder an Honigmarinade

geschmorter BBQ-Nackenbraten

Lachs- Crevettenspieße mit Limetten

Hummerschwänze direkt ab Smoker

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Pfiffige Reispfanne mit Pepperoni-Rosinen,

Salat Buffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Brotkorb assortiert

Hausgemachte BBQ Saucen

BBQ a1

für Sie zusammengestellt

* * *

Pouletflügeli BBQ Style mit BBQ Sauce
Sparerips, pikant mariniert oder an Honigmarinade
frische Mega Beef-Burger
geschmorter BBQ-Nackenbraten
Baked Potatoes mit Kräutercreme
gebratene Champignons aus der Gusspfanne
kräftige Gemüsepfanne
Maiskolben gebuttert frisch aus dem Smoker
Cole Slaw – frischer Krautsalat american Style
Salat Buffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
Brotkorb assortiert
Hausgemachte BBQ Saucen

BBQ bodensee

für Sie zusammengestellt

* * *

Beef Steak von der Hüfte

Lamm- oder Spanferkelkeule kubanische Art

Lachsfilet in Salbei-Limonen, oder frischer Sauerampfercème

Riesencrevetten „BlackTiger“ aus der Grillpfanne

Sparerips, pikant mariniert oder an süssfeuriger Honigmarinade

Chili con Carne

Bami- oder Nasi Goreng

Maiskolben gebuttert frisch aus dem Smoker

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Salat Buffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Brotkorb assortiert

Hausgemachte BBQ Saucen

BBQ outdoor

für Sie zusammengestellt

* * *

Beef Hammersteak mit hausgemachter Kräuterbutter

zarte Lamm- oder Spanferkelkeule

Crevettenspiesse

gedämpfter Fisch (Forelle, Zander) vom Smoker

Sparerips, pikant mariniert oder an süssfeuriger Honigmarinade

gemischte Gemüsespiesse

Pfiffige Reispfanne mit Pepperoni-Rosinen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Gusspfanne

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Salat Buffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Brotkorb assortiert

Hausgemachte BBQ Saucen

BBQ salate

für Sie zusammengestellt und hausgemacht

* * *

gemischte Blattsalate je nach Saison

zweierlei Kartoffelsalat

Radieschen- Rettichsalat

Cole Slaw (Krautsalat) american Style

Randensalat roh oder mit Äpfeln und Zwiebeln

Krautsalat mit Essig und Öl

grüner Bohnensalat mit Zwiebeln

Karottensalat

deftiger Wurst- (Käse)salat

griechischer Salat

Curry-Maissalat mit Früchten

Hörnlisalat Grossmutterart

Gurkensalat mit Dillspitzen

Tomatensalat mit Basilikum, Zwiebeln und Mozarellaperlen

Tex-Mex - mexikanischer Bohnen-Mais-Salat

Gemischter Gartensalat mit gesmokten Rindfleischspitzen

pikanter Curry-Reissalat mit Früchten und gesmokten Pouletbruststreifen

BBQ flammlachs

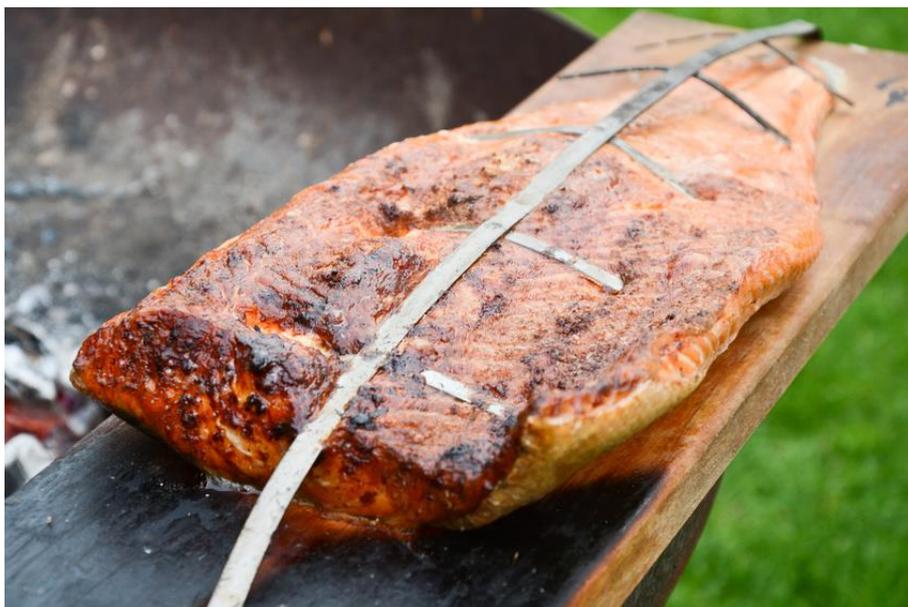
die Spezialität für Feinschmecker
direkt vom Feuer

* * *

Zurückgreifend auf die alte finnische „Juhannus“-Tradition (Mittsommernacht) bereiten wir für Sie und Ihre Gäste herrlichen Feuerlachs, auch Flammlachs genannt, am offenen Feuer zu. Diese Art der Fischzubereitung am offenen Feuer hat in Skandinavien eine lange Tradition.

Zuvor wird der Lachs behutsam mit Meer- oder Himalajasalz und weiteren Gewürzen vorbereitet um dann sorgsam über Buchen-, Erlen-, oder Birkenholzfeuer zu garen. Nach ca. 1 Stunde ist der Fisch zum Verzehr bereit. Salat mit Dressing oder einer leichten Crème Fraîche und Rosmarinkartoffeln sind eine gute Wahl. Dazu dürfen ein Stück Baguette und etwas Zitrone nicht fehlen.

Flammlachs à la „BBQ-Team“ eine echte Delikatesse für Feinschmecker



Für den kleinen Hunger zwischendurch:

Flammlachs auf Salatbett im Sesambrötchen,
feinster Lachs, leckere Crème Fraîch, Zitronenschnitz

Flammlachs Menü:

Feinster Lachs mit Rosmarin- oder Bratkartoffeln,
leichte Crème Fraîch- oder feinsten Sauerampfercremè
auf bunter Salatgarnitur, Zitronen



Ideal für ...?

Dieses aussergewöhnliche kulinarische Erlebnis können Sie für ihren Event und zu jeder Jahreszeit buchen. Für öffentliche Feste, Team Events oder Hochzeiten – fragen Sie uns einfach, wir senden Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

Die kulinarische Krönung für Ihren Event

Nur frischer Bio- oder Wildlachs aus Skandinavien kommt uns aufs Feuer. Es wird keinesfalls Zuchtfisch oder in Farmen gehaltener Fisch von uns verarbeitet!

Nur mit allerbesten Qualität erreichen wir kontinuierlich Spitzenleistungen

Dienstleistungen

Geschirr, Besteck und Gläsermiete

Porzellan

Alle Grössen von Teller Stück Fr. -.70

Bestecke

Messer, Gabel, Löffel, Dessertgabel, Kaffeelöffel

Fischmesser usw. Stück Fr. -.60

Gläser

DOC Weissweinglas, DOC Rotweinglas, DOC Wasserglas, Bierglas usw.

Stück Fr. -.80

Kaffeegeschirr

Tasse, Unterteller und Kaffeelöffel Fr. 1.30

Kleines Gedeck

1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel, 2 Gläser, 1 Kaffeegeschirr

Fr. 5.00

Festgedeck

1 Vorspeisenteller, 1 Menüteller, 1 Dessertteller, 2 Messer, 2 Gabeln, 2 Dessertbesteck, 4 DOC Gläser, 1 Kaffeegeschirr

Fr. 9.60

Bankettgedeck

Preis nach Bankettgrösse

Weiteres Party Service Zubehör auf Anfrage

Lieferservice (ohne Personal)

Hauslieferservice, Grundtaxe Fr. 50.00

Pro gefahrenen Kilometer Fr. 1.50

Chauffeur pro Stunde Fr. 48.00

Lieferservice (mit Personal)

Pro gefahrenen Kilometer Fr. 1.80

Kosten für MitarbeiterInnen pro Stunde

1 Catering Manager pro Anlass Fr. 65.00

Mitarbeiterinnen (Service, Chauffeur, Hilfskräfte) Fr. 42.00

Köche Fr. 50.00

Die Stunden werden nach effektiven Aufwand verrechnet

Anfahrts- und Rückfahrtsweg gelten als Arbeitszeit

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mit Ihrer Unterschrift auf der Auftragsbestätigung akzeptieren Sie unsere Konditionen die auch in unseren Angeboten kommuniziert werden. Die AGB's sind Bestandteil der Auftragsbestätigung.

Allgemeine Geschäfts Bedingungen

1. Allgemeines

BBQ-Team Catering Service erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass umfassende Cateringleistungen. BBQ-Team übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters.

Der Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Der Veranstalter hat sich um entsprechende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu bemühen.

2. Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet BBQ-Team dem Kunden eine detaillierte Offerte betreffend der für einen Anlass zu erbringenden Catering-Dienstleistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für BBQ-Team in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt BBQ-Team dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung. Eine Vereinbarung kommt zu Stande, sobald BBQ-Team ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurück erhalten hat.

3. Änderung der Bestellung

Werden nach Eingang der vom Kunden unterzeichneten Auftragsbestätigung bei BBQ-Team noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von BBQ-Team eine bereinigte Offerte erhalten hat – diese zu unterzeichnen und an BBQ-Team zurück zu senden.

Veränderungen der Zahl der am Anlass teilnehmenden Personen können in den letzten drei Arbeitstagen vor der Veranstaltung nicht mehr vorgenommen werden.

4. Vorauszahlung

Der Kunde hat einen von BBQ-Team festzulegenden, mindestens jedoch 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung betragenden Betrag als Vorauszahlung zu leisten. Die Vorauszahlung ist mit dem Erhalt der Rechnung nach Eingang der durch den Kunden unterzeichneten Auftragsbestätigung zur Zahlung fällig.

Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist BBQ-Team berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde hat BBQ-Team den durch den Rücktritt entstandenen Schaden zu ersetzen.

5. Annullierung

Bei Annullierung einer Bestellung durch den Kunden bis 3 Arbeitstagen vor dem Anlass sind vom Kunden 50% des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung, bei später erfolgter Annullierung 100% dieses Bestellwertes zu entrichten.

Sofern der entstandene Schaden für BBQ-Teamgrösser ist als die zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen diesen Schaden zu übernehmen.

6. Infrastruktur

Der Kunde ist verantwortlich, dass die Lokalitäten und das Gelände, wo die Catering-Dienstleistung von BBQ-Team zu erfolgen hat, den Anforderungen von BBQ-Team entsprechen. Insbesondere hat der Kunde BBQ-Team rechtzeitig darauf aufmerksam zu machen, wenn die Zufahrt erschwert ist oder das Gebäude über keinen Lift verfügt.

Im weiteren ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die erforderliche Installationen (Strom, fliessendes warmes und kaltes Wasser) in üblicher gebrauchsfähiger Form vorhanden sind.

Erweist sich am Tag des Anlasses die Erbringung der Catering-Dienstleistungen infolge ungenügender Infrastruktur als erschwert oder nicht möglich, ist der Kunde verpflichtet, den vollen Bestellwert zu entrichten, auch wenn bloss eine teilweise oder gar keine Erbringung der Catering-Dienstleistung durch BBQ-Team möglich ist.

7. verspätete Anlieferung, Verzögerung

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Service-Zeiten sind in jedem Fall als blosse Richtzeiten vereinbart. BBQ-Team übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferung und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses.

8. Retourmaterial

Wird seitens BBQ-Team Retourmaterial gestellt (Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.) ist der Kunde dafür verantwortlich, dass das Material vollständig und nicht beschädigt zurückgegeben wird. Verluste oder Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden.

9. Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von BBQ-Team eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen), die Mehrwertsteuer, allfällige Beschädigungen und Verluste bei Retourmaterial und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden.

Die Rechnung ist mit Erhalt ohne Abzug von Skonto zu begleichen.

10. anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht, ausschliesslicher Gerichtsstand ist Sitz von BBQ-Team bzw. deren Rechtsvertretung.

