

Weber's Party-Service



Sie machen das Fest
und wir den Rest

Metzgerei / Party-Service
WEBER

Usterstrasse 30

8620 Wetzikon

Tel. 044/930 05 07

Fax 044/970 21 11

www.weber-partyservice.ch

PLANUNG / ORGANISATION / LIEFERUNG



Vernissage- Apèros
Presse-Cocktails
Jubiläums- und Geburtstagsessen
Vereins- und Quartierfeste
Polterabende und Hochzeiten
sowie jedes andere Fest

- Zu Hause, im Geschäft, in der romantischen Waldhütte, im Vereinslokal, oder wo immer Sie wollen.
- Fertigmenulieferung an Anlässen von 10 bis 500 Personen. Unsere Dienstleistungen sind vielfältig. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein detailliertes Angebot.
- Als Party-Service-Generalunternehmung mit allem was es für ein gelungenes Fest braucht
- Oder gerade so wie es in Ihrem Fall richtig und wichtig ist
- Mit oder ohne Servicepersonal, Tische Grill, Dekorationen bis hin zu Sonnenschirm
- Die Mitlieferung von Getränken und Geschirr
- Verschiede Buffets, zum z'Morgen, z'Mittag, oder z'Nacht
- Organisation von Waldhütten, Sälen oder Festzelten für 20 – 500 Personen
- Vermittlung von Musikgruppen für Tanz und Unterhaltung, Pianist
- Unterhaltungskünstler wie Zauberer, Bauchtänzerinnen, Clown, Comic-Kellner, Stimmenimitator, etc.

Apéro Beispiele:

<u>Apéro / Cocktail</u>	<u>Preis Fr. / Stk.</u>
<ul style="list-style-type: none">Chäschüechli, Quiche Lorraine, Lauch-Quiche, Schinkengipfeli, Wurstweggli, Mini-Pizza, Butterbretzeli (gefüllt nach Wunsch), Salzstengeli mit Rohschinken, Amuse-Bouche, Canapées, Chilli-Würstli, Apéro-Fleischkügel (Meat-Balls), Pflaumen im Speckmantel, Scampi im Bierteig	1.50 - 4.50
<hr/> <u>Apéro-Buffer für Hochzeiten, Geburtstage, etc.</u> <hr/>	
<ul style="list-style-type: none">Pflaumen im Speckmantel, Amuse-Bouche, Tête de Moine, Bierstengel mit Bündnerfleisch und Rohschinken	11.50
<ul style="list-style-type: none">Diverse Bowlen pro Liter Fr. 16.00 Früchtekorb mit Saison- und Exotic-Früchten schön arrangiert pro Kilo	ab 5.50
<hr/> <u>Suppen</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u> <hr/>
<ul style="list-style-type: none">Oxtail, Tomatocrème, Spargelcrème, Basler-Mehlsuppe, Gulashsuppe, Bouillon, Consommé au Sherry, Consommé au Royal, Curry-Kokos-Schaum	4.00 - 7.50

Vorspeisen:

<u>Vorspeisen</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Hors d'oeuvre-Teller	8.50 - 12.50
• Lachsforelle garniert	11.50
• Melone mit Rohschinken	8.50
• Salatteller gemischt nach Saison	5.50 - 7.50
• Nüsslisalat Mimosa	8.50
• Tomatensalat Mozzarella	8.50
• Bündnerteller	10.50
• Pastete mit Salat Waldorf	8.50
• Schweinsfilet geräucht mit Zitronenbutter	9.50
• Norwegischer Naturlachs mit Meerrettichschaum	14.50
• Forellenfilet geräucht mit Meerrettichschaum	9.50
• Tagliatelle an Steinpilzrahmsauce	14.50
• Ravioli 3 Jahreszeiten	10.50

<u>Salate</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Rettich, Randen, Misch, Kartoffel, Kabis, Karotten, Curry-Reis, Tomaten-Mozarella, Russischer, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni, Pilz, Mexicaine, Waldorf	7.50 - 9.50
• Italienische-, Französische-Sauce, Hausdressing mit Knoblauch	inklusive

Hauptspeisen Beispiele:

<u>Hauptspeisen</u>	<u>Gewicht</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Schweinsteak mit Kräuterbutter	250 g	12.50
• Schwedenbraten	300 g	11.50
• Filet im Teig	350 g	16.50
• Schinken	300 g	9.60
• Kräuter Fleischkäse	250 g	5.50
• Gigôt	300 g	12.50
• Roastbeef	250 g	19.50
• Kalbsbraten	300 g	15.50
• Rindsbraten	300 g	13.80
• Rahmgeschnetzeltes mit Champignon	200 g	10.50
• Pouletbrustfilet an Dillrahmsauce	250 g	12.80
• Salm an Weissweinsauce	250 g	13.80
• Flunder-Filet an Dillrahmsauce	200 g	12.50

<u>Grill-Party</u>	<u>Gewicht</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Pouletbrüstli mariniert	100 g	3.70
• Bratwurst (Kalbs oder Schweins)	160 g	3.00
• Grillbratwurst spezial	200 g	3.80
• Chili-Bratwurst	140 g	3.00
• Cervelat	120 g	1.80
• Schweins- und Lamm-Koteletts gemischt	300 g	11.70
• Brustspitzen / Pouletbrüstli	300 g	9.00
• Schweinssteak		5.00 – 8.00
• Koteletten Papagallo	250 g	7.00
• Kannibalen-Spiess	300 g	10.80
• Hohrückensteak	250 g	11.50
• Lachstranche mariniert	200 g	8.80
• Fischspiessli	150 g	6.00

Beilagen:

<u>Beilagen</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Risotto mit Pilz und Gemüse	5.50 - 7.00
• Kartoffelgratin	5.50
• Kartoffelstock	5.50
• Butter-, Vollkorn-, Safran-, Spinat-Nudeln	4.50 - 5.50
• Äpler-Magronen	5.50 - 6.50
• Reis	4.50
• Hausgemachte Spätzli	6.50

<u>Gemüse</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Tomaten, Rosenkohl, Bohnen, Rüebli, Erbsli, Broccoli, Blumenkohl, Zuchetti, etc. (nach Saison)	5.50 - 7.50

<u>Frische Brote</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Party-Brot, Parisette, Züri-Bürli, Party-Semmeli, Chümi-Semmeli, Buure-Semmeli, Ruchmehl-Bürli	0.90 - 2.50
• Riesen-Bretzel (Durchmesser ca. 1 m)	auf Anfrage
• Brote am Meter	4.80

Desserts:

<u>Desserts</u>	<u>Preis Fr./ Port.</u>
• Fruchtsalat frisch	8.50
• Div. Torten (Rüebli, Tuschelda, Erdbeer, Schwarzwälder, Nougat, Kirsch)	4.50 - 5.50
• Hochzeitstorte	5.50 - 8.50
• Gebrannte Crème	8.50
• Caramelköppli	5.50
• Früchtekuchen	4.00 - 5.00
• Käseplatte garniert (4-6 Sorten nach Wahl)	6.50 - 9.50
• Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
• Dessertbuffet ab 20 Personen nach Wunsch	ab 12.50
• Diverse Mousse	5.50 - 7.50
• Diverse Glace + Cornet aus dem Glace-Wagen	5.50 - 8.50
• Tirami-sù	7.00 - 8.00
• Diverse Torten, speziell für Ihr Fest z.B. Dachraufe, Tennisschläger, Schachbrett, VWKäfer, Hammer, etc.	

Dessertbuffet-Vorschlag:

• Fruchtsalat mit frischen Früchten, Mousse au chocolate, Caramelköppli, Tirami-sù, diverse Patisserie, Käsevariation garniert inkl. Nussbrot	12.50 - 15.50
---	---------------

Menu Vorschläge:

<u>Menu</u>	<u>Preis Fr./Port.</u>
• Heisser Schinken und Zungenwurst, Maccaroniauflauf	15.50
• Schinken im Brotteig pro kg	36.00
• Heisser Fleischkäse mit Kräutern, Salate (Kartoffel, Tomaten, Kopf, Mais)	14.50
• Heisser Schüblig mit Kartoffelsalat	9.00
• Schwedenbraten 300 g, Kartoffelgratin, Saisongemüse 2 nach Wahl, Party-Brot	23.50
• Schweinshalsbraten 250 g, Bratenjus, Pilzrisotto, 2 Gemüse nach Saison	22.50
• Kalbshaxen 300 g an Weinsauce mit Cognac, Risotto milanese, 2 Gemüse nach Saison	26.50
• Rippli im Blätterteig 250 g, 5 Sorten Salat	20.50
• Schweinsfilet 200 g an Pilzrahmsauce, Nudeln, 2 Gemüse nach Saison	27.50
• "Blanquette de veau" 180 g, (Kalbfleisch an weisser Saude), Butterreis, 2 Gemüse nach Saison	22.50
• Tessinerbraten 300 g, Bratenjus, Nudeln, 2 Gemüse nach Saison	21.50
• Kalte Platte mit Rauchfleisch, Mostbröckli, Fleischkäse, Salami, Speck, Schinken, 4 Sorten Aufschnitt, 3 Sorten Käse, Brot+Butter	16.50
• Rotzungenfilet an Dillrahmsauce, Wildreis, Blattspinat, Rüepli, Baby-Tomaten	24.50
• weitere Fischgerichte nach Saison auf Anfrage	
• Vegetarische Gerichte auf Anfrage	

Menu Vorschläge:

<u>Menuvorschläge</u>	<u>Preis Fr./Port.</u>
<ul style="list-style-type: none">Mischsalat Hackbraten nach Grossmutterart Kartoffelstock Fruchtkuchen	26.80
<ul style="list-style-type: none">Gemischter Salat Pouletbrüstli an Senfsauce Wildreis 3 Saisongemüse Caramelköpflli	32.80
<ul style="list-style-type: none">Salat gemischt Schweinsteak Hawai, Sauce Bernaise Wildkreis 3 Gemüse Aprikosen-Eistorte	37.50
<ul style="list-style-type: none">Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Rindsschmorbraten gespickt Kartoffelstock Rosenkohl mit Speckstreifen Blaukraut Fruchsalat frisch	38.50
<ul style="list-style-type: none">Lachsforelle gefüllt mit Safran Mousslin Schweinscarrébraten Kartoffelgratin 3 Gemüse Crème gebrannt mit Schlagrahm	41.50
<ul style="list-style-type: none">Schweinsfilet geräucht mit Zitronenbutter Kraftbrühe mit Sherry Kalbsbraten Kartoffelgratin Bohnenpäckli, Rüebli, Blumenkohl Erdbeer-Mousse	46.50
<ul style="list-style-type: none">Verschiedene Blattsalate mit Eierschwämmen Riesencrevetten mit Sweet-Sour-Sauce Ananas-Reis Lamm-Entrecôte rosa gebraten Broccoli-Kartoffel-Gratin Karottenstengeli, Bohnenpäckli Apfel-Chüechli mit warmer Vanillesauce	52.50

Buffet-Vorschläge:

Buffet "Costa del Sole" Preis Fr./Person

- **Buffet Costa del Sole** 44.50
ab 40 Personen

Rindfleisch Carpaccio mit Marinade und Parmesan-Spänen
Crevettencocktail
Rohschinken
Mortadella
Verschiedene Essiggemüse und Oliven
Maissalat mit Broccoliröschen
Tomatensalat mit Mozzarella
Verschiedene Blattsalate mit italienischer Sauce
Ravioli mit Spinat und Ricotta
Gorgonzolarahmsauce
Geriebener Parmesan
Kalbsbraten mit Tomatenwürfeli
Bratensauce
Griess-Mascarpone-Gratin
Zucchini mit Kräutern
Fruchtsalat mit frischen Früchten und Maraschinosauce

Buffet-Vorschläge:

Buffet "Condoliere" Preis Fr./Person

- **Buffet Condoliere** 52.50
ab 40 Personen

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Parmaschinkenröllchen gefüllt mit Polenta
Lachsforellenfilet eingelegt in Sonnenblumenoel
Meeresfrüchtesalat
Getrocknete, eingelegte Tomaten
Artischocken mit Stiel
Gegrillte, marinierte Champignons
Tomatenschnitze
Maissalat
Fenchelsalat mit Apfelstückchen

Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce, gewürzt mit Basilikum

Rindsbraten an Rotweinsauce
Kaninchenschlegel gebraten, gewürzt mit Rosmarin
Arrostini aus dem Ofen
Risotto mit Safran
Peperonata

Mandelcrème
Fruchtsalat mit frischen Früchten
Tirami-sù
Glacékugel-Pyramide
Schlagrahm

Buffet-Vorschläge:

Buffet "Sommer" Preis Fr./Person

- **Buffet Sommer** 43.50
ab 40 Personen

Halbe Langusten
Crevettencocktail
Grönländer Rauchlachs
Forellenfilets geräucht
Hauspastete
Royalpastete
Morchelterriner
Bündnerfleisch
Roastbeef
Kalbsbraten

Garnituren

Frische Früchte
Gefüllte Eier
Gefüllte Tomaten
Verschiedene Essiggemüse

Saucen

Blattsalat (nach Saison)
Gurkensalat an Joghurtsauce
Tomatensalat mit Mozzarella Balsamico
Selleriesalat mit Früchten und Baumnüssen
Curry-Reissalat

Garnituren: Eier gehackt, Kräuter, Zwiebeln,
Speckwürfel geröstet

Saucen: Französisch, Italienisch, Hausdressing,
Joghurt, Kräuter

Gourmet-Vorschlag:

Gourme-Menu	Preis Fr./Person
<ul style="list-style-type: none">Gourmet-Menu ab 30 Personen	55.00
Ravioli 3 Jahreszeiten mit Safran-, Kürbis-, Spinat-Ravioli mit Sauce Napoli, Pesto	
Bunter Blattsalat mit Lachs-Streifen und Baumnuss-Dressing Tafelbrötli	
Hauptgang Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln, Bohnen im Speckmantel, Vichy-Karotten, Blumenkohl Mailänderart	
Dessert Surprise ganz nach Ihren Ideen	

Buffet-Vorschläge:

Buffet	Preis Fr./Pers.
<ul style="list-style-type: none">• Spaghettata ab 20 Personen	22.50
Bunte Salatschüssel "Italienne" frische Schnittsalate, Peperonistreifen, Mozzarella, Oregano, Schnittlauch italienische Sauce pikant	
Spaghetti al dente Sauce Carbonara Sauce al Pesto Napolitanische Tomatensauce Bolognese alla Rabiata	
Gemüse Lasagne und/oder Lasagne-Bolognese	
Parmesan gerieben	
Panini bianco	
Wir berechnen die Menge so, dass Sie und Ihre Gäste 3 Portionen mit Sauce geniessen können	

Buffet-Vorschläge:

Familien-Buffer Preis Fr./Pers.

- Familien-Buffer 24.50
ab 20 Personen

Kaltes und warmes Buffet

Mostbröckli, Rauchfleisch, 4 Sorten Aufschnitt,
Salami, Bauernspeck, Bauernschüblig
5 Sorten Salat mit Saucen nach Wahl
Party-Brot
Heisser Schinken, heisser Kräuterfleischkäse

- Buure-Buffer 35.00 - 38.00
ab 30 Personen inkl. Geschirr

Kaltes und warmes Buffet

Gerstensuppe

Bauernspeck, Landrauschschinken, Bauernschinken,
Salsiz, Mostbröckli, Käse gemischt, Bauernbrot
Heisser Fleischkäse, Schweinsbratwurst, Rippli,
Wädli, Siedfleisch, Schweinswürstli
Sauerkraut, Bohnen
6-9 verschiedene Salate mit Saucen nach Wahl
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffet-Vorschläge:

Past--Buffet Preis Fr./Pers.

- **Pasta-Buffer** 48.00
ab 40 Personen inkl. Geschirr
 - 8 Salate Tomaten mit Basilikum, Aubergine, Zucchini, Chiccorino rosso, Gurken, Rüebl, Grüner, Mais
 - 9 Pasta Ravioli mit Gemüse, Ravioli mit Fleisch, Gnocchi mit Gorgonzola, Tagliatelle mit Steinpilz, Spaghetti alla Carbonara, Lasagne verdi, Tortellini mit Fleisch, Tortellini mit Riccota, mit Saucen nach Auswahl: Napoli, Bolognese, Pesto, Rahmsauce mit Steinpilzen
 - Dessert Tirami-sù

- **Buure-Brunch-Buffer** 33.00
ab 30 Personen inkl. Geschirr
 - Brote Zopf, Gipfeli, Buure-Brot, Semmeli, Weggli, etc.
 - Fleisch Pasteten, 5 Sorten Aufschnitt, Mostbröckli, Schinken, Rauchspeck, Kalbfleischwurst, etc.
 - Käse Tilsiter, Appenzeller, Gruyère, Tête de Moine, Emmentaler, etc.
 - Kaltes Birchermüesli, div. Sorten Joghurt, Wähen, Kuchen, Cakes, Confituren, Honig, Butter, Margarine
 - Warmes Spiegelei mit Schinken oder Speck, Rührei, Buurebratwurst, Buureschinken, Fleischkäse, Speckrösti

Käse-Variationen:

Käse	Preis Fr./Pers.
<ul style="list-style-type: none">• Käse zum Apéro (140 g) 8.50 Tilsiter, Gruyère, Tête de Moine Rosetten, Pfefferkäse, Schlosskäse, Nusskäse garniert mit Dörrfüchten, Nüssen, Trauben, Birnen und frischen Feigen	
<ul style="list-style-type: none">• Käse als Hauptmahlzeit (240 g) 14.50 Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Appenzeller, Tête de Moine Rosetten, Brie Suisse, Schlosskäse, Nusskäse, Fruchtkäse, Kümmelkäse garniert mit diversen Dörrfüchten, Nüssen, Trauben, Birnen und frischen Feigen	
<ul style="list-style-type: none">• Käse zum Dessert (150 g) 10.50 Gruyère, Sennen-Mutschli, Camenbert, Nusskäse, Fruchtkäse, Schlosskäse, Brie garniert mit diversen Dörrfüchten, Nüssen, Trauben, Birnen und frischen Feigen	



Pizza-Party... unser Service:
Ab 50 Personen

Mieten Sie das Pizza-Mobil, wir bereiten die Pizza nach Ihren Wünschen zu oder Sie belegen die Pizza selber, wir backen und servieren.

Pizza-Party

Preis Fr./Pers.

- Pizza à discretion ca.
inkl. Pizzaiolo und Pizzamobil

20.00



Sushi
Neu im Sortiment

Menu	Inhalt	Portion à Fr.
Ocean für Apéro (4 Personen) für Essen (1-2 Personen) inkl. Ingwer und Sojasauce	4 Tuna Nigiri 4 Lachs Nigiri 2 Uramaki California 2 AvocadoMaki 2 Rüebli Maki 2 Gurken Maki	35.00
Special Für 2 Personen Inkl. Ingwer und Sojasauce	4 Süsswasser-Crevetten 4 Cravetten Nigiri 4 Ultramaki California 2 Tuna Maki 2 Rettich Maki 2 Shitake Maki 2 Rüebli Maki 2 Kürbis Maki 2 Avocado Maki	49.00
Weitere Angebote siehe Webseite		

Fondue-Vorschläge:

Vorschläge

Preis Fr./Portion

Alle Fondues ab **10 Personen** inkl. Rechauds.

Die Zusammenstellung der einzelnen Fondues erfolgt individuell nach Ihrem Wunsch:

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| • Fondue-Chinoise | auf Anfrage |
| • Fondue-Oriental | auf Anfrage |
| • Fondue-Bacchus | auf Anfrage |
| • Winzer-Fondue | auf Anfrage |
| • Fondue-Bourguignon | auf Anfrage |
| • Chäs-Fondue | auf Anfrage |

Einige Möglichkeiten sind:

Fleisch Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet,
Kalbsleber, Kalbsnieren, Crevetten frisch, etc.

Saucen Meerrettich, Knoblauch, Cocktail,
Curry, Banane, Tatar, Bourguignon,
Quark, etc.

Beilagen Gurken, Silberzwiebeln, Spargeln, Eier,
Tomaten, Schinkenwürfel, Kirschen,
div. Brote, Reis, Pommes-Frites, etc.

Preise pro Person
inkl. gemischter Salat

30.00 - 36.00

Mitternachtsimbiss:

Mitternacht	Preis Fr./Portion
-------------	-------------------

- | | | |
|---|-----------------------------|------|
| • | Gulaschsuppe | 7.00 |
| • | Wienerli mit Bürli und Senf | 3.50 |
| • | Basler Mehlsuppe mit Brot | 4.50 |

Getränke	Preis Fr.	
----------	-----------	--

		0,5 Liter	0,7 Liter
Flaschenweine			
Weisswein	Fechy, La Côte, Riesling Sylvaner, Mon sur Rolle, Aigle, etc.	7.80 - 9.50	12.00 -18.00
Rotwein	Salvagnin, Hallauer, Dôle, Fleurie, div. Landweine, etc.	7.80 - 9.50	12.00 -18.00
Biere	Partyfässer (5/10/20 Liter) mit Durchlaufkühler		3.80
	Flaschenbiere auch alkoholfrei		1.50 - 2.20
	Offenausschank- Anlage inkl. Gas		50.00
Spirituosen	div. Sorten		70.00/Liter
Diverses	Bowlen, Champagner (Marken nach Wunsch), Mineralwasser, Orangen-, Tomaten-Jus, Kaffee, etc.		
	Kühlschrank		50.00

Vermietung:

<u>Vermietung</u>	<u>Preis Fr./Stk.</u>
• Festzelte, Aluhallen von 20 - 500 Personen	auf Anfrage
• Tanzbühnen, Bar-Theken mit Hockern, Bistrotische und Stühle	auf Anfrage
• Toiletten-Wagen, Chemie-Toiletten	auf Anfrage
• Kühlschränke, Kühlvitrienen	auf Anfrage
• Aufschnitt-Maschinen, Wärmekisten, Bain-Marie (Wasserbad), Hot-Dog- Automat, Servier- Behälter, Gas- und Holzkohlegrille, Hamburger- Grille, Steamer und Bankett-System, Friteuse, etc.	auf Anfrage
• Teppichplatten, Cocos-Palmen, etc.	auf Anfrage
• Festtisch mit Bänken (8-10 Personen)	18.00
• Porzellangeschirr und Besteck (inkl. Abwasch, pro Einheit)	
• Messer und Gabel	0.90
• Teller (Vorspeise, Suppe, Menu, Dessert)	0.50
• Kaffeegeschirr inkl. Löffel	1.55
• Gläser (Weiss- und Rotwein, Mineral, Champagner)	0.55
• Tischtücher farbig + abwaschbar, Rolle à 45 m	78.00
• Servietten farbig 50 Stück	4.50
• Stoff-Tischtuch weiss	nach Grösse
• Stoff-Servietten weiss	1.50

Zelt-Vermietung:

<u>Zelt-Vermietung</u>	<u>Grösse</u>	<u>Preis Fr.</u>
------------------------	---------------	------------------

Jede Grösse, ab 10 - 300 Personen
Für Geburtstage / Sommerfeste / Party's
Marktstände / Ausstellungen, usw.

Zum Beispiel:

- | | | |
|---------------------------------|-------------|--------------|
| • Grundfläche 18 m ² | 6,0 x 3.0 m | 240.00 |
| • Grundfläche 36 m ² | 6,0 x 6,0 m | 400.00 |
| • Gross-Zelt | 18 x 36 m | nach Anfrage |

Seitenwänden, Fussplatten, Dachrinne
und Beleuchtungsketten inklusive

[Auskünfte und Reservationen unter:](#)

[Tel.-Nr. 044/930.05.07](tel:0449300507)

[Fax-Nr. 044/970.21.11](tel:0449702111)

Alle Zelt-Preise verstehen sich ohne Lieferung und Montage, in
Wetzikon abgeholt sowie trocken und sauber retourniert.

Für Lieferung und Montage verlangen Sie eine Offerte

Personal und Lieferung:

Personal und Lieferung

Preis Fr. / Std.

• Personal für Service, Buffet, Vorbereitung, Lieferung, Aufräumen	
0.700 - 22.00 Uhr	65.00
22.00 – 07.00 Uhr	65.00
Samstag ab 16.00	65.00
Sonn- und allg. Feiertage	65.00
• Hauslieferung (Bring- und Holservice)	65.00
Bei gestelltem Personal durch uns	65.00
• Abfallentsorgung Grundtaxe	25.00
Kehrichtmarke pro Sack	2.80

Mehrwertsteuer

• Essen abgeholt	+ 2.50 %
• Essen mit Service	+ 8.00 %
• Essen und Getränke geliefert	+ 8.00 %
• Getränke alkoholfrei	+ 2.50 %
• Getränke alkoholisch	+ 8.00 %
• Arbeitsstunden + Vermietung	+ 8.00 %

Allgemeines:

Allgemeines

- Die bis 48 Stunden vor dem Fest an uns mitgeteilten Personenzahlen sind für uns verbindlich und werden in Rechnung gestellt
- Alle aufgeführten Gewichte für Fleisch sind immer Rohgewichte
- Auf Wunsch übernehmen wir für Sie auch die Reinigungsarbeiten nach dem Fest. Stundeneinsätze wie Personalkosten. Kosten für Reinigungsmaschinen und Material werden nach Aufwand in Rechnung gestellt
- Zahlungskonditionen 10 Tage rein netto. Skontoabzüge werden nachgefordert. Anzahlung 50% bei Auftragserteilung
Preisänderungen vorbehalten

-
- Falls Sie ein detailliertes Angebot für Ihr Fest benötigen, rufen Sie uns an.
 - Haben Sie noch keine konkreten Vorstellungen, wir beraten Sie gerne und machen Ihnen im Rahmen Ihrer Vorstellung ein Angebot
 - Haben Sie eine "verrückte Idee", stellen Sie uns auf die Probe.

Metzgerei / Party-Service
WEBER
Usterstrasse 30
8620 Wetzikon
Tel. 044/930 05 07
Fax 044/970 21 11
www.weber-partyservice.ch