

OFFERTE

NACHHALTIGKEITSTAGUNG

FACHHOCHSCHULE NORDWESTSCHWEIZ

HERBST 2021

Kontakt	Narmathan Nageswaran Fachhochschule Nordwestschweiz	email narmathan.nageswaran@students.fhnw.ch	
Anlass	Nachhaltigkeitstagung		
Datum	3 Tage im Herbst 2021		
Uhrzeit	tba		
Räumlichkeit	Kongress		
Personenanzahl	ca. 500 Personen <i>Wir bitten um die garantierte Personenzahl eine Woche vor dem Event.</i>		
Programm	Referentengetränke Begrüssungskaffee Stehlunch	Kongress Kongressfoyer Kongressfoyer	tba tba tba

REFERENTEN- UND TEILNEHMERGETRÄNKE

Teilnehmer	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure auf einem Buffet zur Selbstbedienung	4 dl	4.50
-------------------	--	------	------

Referenten	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure an den vorgesehenen Plätzen bereitgestellt	4 dl	4.50
-------------------	--	------	------

Um die Nachhaltigkeit weitestgehend zu unterstützen schlagen wir für die Teilnehmer Glaswasserflaschen vor. Falls Sie doch lieber PET Flaschen verwenden möchten, dürfen Sie uns dies gerne mitteilen.

BEGRÜSSUNGSKAFFEE / KAFFEPAUSE FÜR ALLE TAGE

Softgetränke	Mineralwasser mit Kohlensäure	8 dl	8.50
	Mineralwasser ohne Kohlensäure	8 dl	8.50
	Orangensaft	1 l	11.00

Kaffee*	Kaffee Espresso Tee		4.20
----------------	-------------------------	--	------

Die Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Verpflegung	Butter- Laugen- und Rusticogipfeli	Stück	2.00
	Butterbrioche	Stück	3.00

Sie bestimmen die Anzahl der gewünschten Speisen im Vorfeld. Sollte nichts von Ihnen erwähnt werden, rechnen wir mit je einem Stück pro Sorte.

Gerne werden wir bei übriggebliebenen Speisen darauf achten, diese weiterverarbeiten zu können.

**Unsere Kaffeebohnen werden nachhaltig produziert und sind 100% biologisch.*

STEHLUNCH FÜR ALLE TAGE

Stehlunch		pro Gast	45.00
	Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing Brotkorb		
	—		
	Suppe		
	—		
	Fleisch Fisch Sättigungsbeilage, 2 verschiedene Gemüsebeilage Vegetarisches Gericht		
	—		
	Dessert, 3 verschiedene		

*Gerne möchten wir unser Speiseangebot so saisonal wie möglich gestalten.
Aus diesem Grund möchten wir Ihnen zurzeit noch keine konkreten Menüvorschläge unterbreiten.*

Unser Küchenteam wird übriggebliebene Speisen vom Vortag oder vom Vormittag wiederverwerten und diese in ein neues köstliches Gericht verwandeln. Aus übriggebliebenen Gipfeli werden z.B. unsere Hausgemachten lauwarmen Clafoutis hergestellt, welche man zum Dessert geniessen kann.

GETRÄNKE

Softgetränke	Mineralwasser mit Kohlensäure	8 dl	8.50
	Mineralwasser ohne Kohlensäure	8 dl	8.50
	Hausgemachter Eistee	1 l	9.50
Kaffee*	Kaffee Espresso Tee		4.20
Weisswein	Prà Bianco	7.5 dl	50.00
	Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		
	oder		
	Piacere Vin Blanc Suisse VdP	7.5 dl	42.00
	Cave de Jolimont, Waadt		
Rotwein	Prà Rosso	7.5 dl	50.00
	Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		
	oder		
	Piacere Vdp Suisse	7.5 dl	42.00
	Cave de Jolimont, Waadt		

Die Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.

**Unsere Kaffeebohnen werden nachhaltig produziert und sind 100% biologisch.*

KLEINGEDRUCKTES

Mitarbeiterkosten	Bei Anlässen im Henris oder im Kongress verrechnen wir keine Mitarbeiterkosten. Finden die Anlässe in einer der Hallen statt, verrechnen wir Mitarbeiter, Material sowie die Infrastruktur. Dafür gewähren wir Ihnen ein Rabatt auf die Getränke. (20% auf nicht alkoholische & 25% auf alkoholische Getränke).
Uniform Service	Schwarzes Hemd, schwarze Hose Schwarze Schuhe, schwarze Schürze mit Henris Logo
Material	Porzellan und Gläser sind in unseren Preisen inkludiert.
Möbiliar & Infrastruktur	Das bestehende Möbiliar ist in den Preisen inkludiert. Wünschen Sie zusätzliche Infrastruktur oder spezielles Möbiliar? Gerne sind wir behilflich das passende Ambiente für Ihren Anlass zu finden.
Angebotskarten	Wir werden Ihrem Angebot entsprechend eine Menükarte erstellen. Sollten Sie hierzu spezielle Wünsche haben, bitten wir Sie uns diese rechtzeitig mitzuteilen.
Preise & AGB	Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unseres Angebots. Den ausführlichen Text finden Sie auf unserer Homepage.

OFFERTE

FACHHOCHSCHULE NORDWESTSCHWEIZ

Sehr geehrter Herr Nageswaran

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage via Mail und das somit verbundene Interesse an unserem Catering.

Wir hoffen die Offerte entspricht ganz Ihrem Gusto.

Bei Fragen stehen wir zu Ihrer vollsten Verfügung und freuen uns auf Ihr Feedback.

Wir senden Ihnen beste Grüsse

Offertendatum

22. April 2020

Gültigkeit

bis 30. Juni 2020



Katjana Pfister
Betriebsassistent F&B
D +41 79 934 42 08
fb@henris.ch



Benjamin Wägli
Stv. Leiter Gastronomie
D +41 79 506 93 74
bwaegli@henris.ch