

# OFFERTE

## NACHHALTIGKEITSTAGUNG

## FACHHOCHSCHULE NORDWESTSCHWEIZ

## HERBST 2021

---

<b>Kontakt</b>	Narmathan Nageswaran Fachhochschule Nordwestschweiz	email narmathan.nageswaran@students.fhnw.ch	
<b>Anlass</b>	Nachhaltigkeitstagung		
<b>Datum</b>	3 Tage im Herbst 2021		
<b>Uhrzeit</b>	tba		
<b>Räumlichkeit</b>	Halle		
<b>Personenanzahl</b>	ca. 750 Personen <i>Wir bitten um die garantierte Personenzahl eine Woche vor dem Event.</i>		
<b>Programm</b>	Referentengetränke Begrüssungskaffee Stehlunch	Halle Halle Halle	tba tba tba

---

## REFERENTEN- UND TEILNEHMERGETRÄNKE

<b>Teilnehmer</b>	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure auf einem Buffet zur Selbstbedienung	4 dl	3.60
-------------------	--	------	------

<b>Referenten</b>	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure an den vorgesehenen Plätzen bereitgestellt	4 dl	3.60
-------------------	--	------	------

*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

<b>Softgetränke</b>	Mineralwasser mit Kohlensäure	8 dl	6.80
	Mineralwasser ohne Kohlensäure	8 dl	6.80
	Orangensaft	1 l	8.30

<b>Kaffee*</b>	Kaffee   Espresso   Tee		3.80
----------------	-------------------------	--	------

*Die Getränke werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.*

<b>Verpflegung</b>	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

<b>Stehlunch</b>		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

<b>Softgetränke</b>	Mineralwasser mit Kohlensäure	8 dl	6.80
	Mineralwasser ohne Kohlensäure	8 dl	6.80
	Hausgemachter Eistee	1 l	7.60
<b>Kaffee*</b>	Kaffee   Espresso   Tee		3.80
<b>Weisswein</b>	Prà Bianco	7.5 dl	37.50
	Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		
	oder		
	Piacere Vin Blanc Suisse VdP	7.5 dl	32.00
	Cave de Jolimont, Waadt		
<b>Rotwein</b>	Prà Rosso	7.5 dl	37.50
	Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		
	oder		
	Piacere Vdp Suisse	7.5 dl	32.00
	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).

Nach 24.00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten nach den effektiven Stunden verrechnet. Bei grösseren Umbauwünschen behalten wir uns vor, die Mitarbeiterkosten für die Zusatzaufwände in Rechnung zu stellen.

Chef de Service & Küchenchef	Stunde/Person	65.00
Koch	Stunde/Person	55.00
Service & Buffet	Stunde/Person	50.00
Logistik & Office	Stunde/Person	45.00

### Uniform Service

Schwarzes Hemd, schwarze Hose  
Schwarze Schuhe, schwarze Schürze mit Henris Logo

### Material

Porzellan, Gläser usw.	pro Gast	4.00
------------------------	----------	------

### Mobiliar & Infrastruktur

Symabuffet	pro Stück	45.00
Syma-Hochtische	pro Stück	55.00

### 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](mailto:bwaegli@henris.ch)