

nur ein kleines Häppchen»

vom

nächsten

Genuss

entfernt



trePUNTI - Genuss-Catering

Team@trePUNTI-catering.ch

www.trePUNTI-catering.ch

078 259 24 24

Geschäftsführung

Carlo Lauven

comming soon:





herzlich Willkommen bei trePUNTI

Genuss steht für uns im Mittelpunkt.

Das Ambiente, die Auswahl und der Service sollen das Fest zu einem Erlebnis werden lassen.

Fühle dich mit uns einfach «wie zu Hause»!

Einfache Aperos bis Aperos riche sind unsere Leidenschaft - von süss über salzig bis pikant und exotisch – einfach und «Häppli»-gerecht.

Wir berücksichtigen gerne deine Ideen, Wünsche, Möglichkeiten und Budget. Auch Teil-Caterings sind für uns interessant: sei es «nur» Service oder Vor/Nacharbeit.

Sage uns einfach, was dich bewegt.
Wir stehen bereit.

Carlo Lauven & Team **trePUNTI**



Wünsche - Varianten - Location – Impressionen

Teile Deine Vorstellungen für den Anlass:

	Optionen	Dein Wunsch J/N/Selbst
Datum	Start ab von-bis	
Location		
Variante Inhalte	Apero einfach Apero riche Dessertbuffet Salatbuffet Käse-/Fleischplatten (kalt)	
Art	Pikant Süss	
weiteres		
Anzahl P	erwartete Gäste	
Getränke	Mineral mit+ohne Süsswasser Orangensaft	
Wein	Rot Weiss Bier	
weitere	Tees + Kaffee	
Geschirr	Gläser, Teller, Besteck Chevindish	
Service	von-bis oder A-Z	



Wünsche - **Varianten** - Location – Impressionen

Diese Möglichkeiten bieten wir dir an:

ALL IN

wir gestalten den gesamten Anlass.

Wir kreieren den Aperero, Dessert, Festmahl, Getränke, Bar, Service, Auf- und Abbau und auf Wunsch auch die Location, Dekoration....

PRE+POST

Aufbau, Abbau, (Dekoration vom Veranstalter)

mit oder ohne Besteck, Geschirr, Gläser

Idealerweise vor Ort vorhanden: Tische, Stühle

SERVICE ONLY

Das Catering ist bereits vor Ort und wir bedienen das Buffet oder machen den Service. Wir achten darauf, dass sich alle Wohl fühlen und kein Glas leer bleibt.

Wir verrechnen CHF 50/h pro Servicekraft

wir sind mind. 1 Stunde vor dem Anlass vor Ort und räumen natürlich alles auf.

MINDESTUMSATZ

Service + Geschirr	CHF 800
Aperero/Dessert + Service	CHF 1500
Zapfgebühr mit/ohne Alkohol	CHF 250/150

inkl. MWST

Minderaufwand Mitarbeitende wird berücksichtigt



Wünsche - Varianten - **Location** – Impressionen

Deine Location macht den Unterschied:

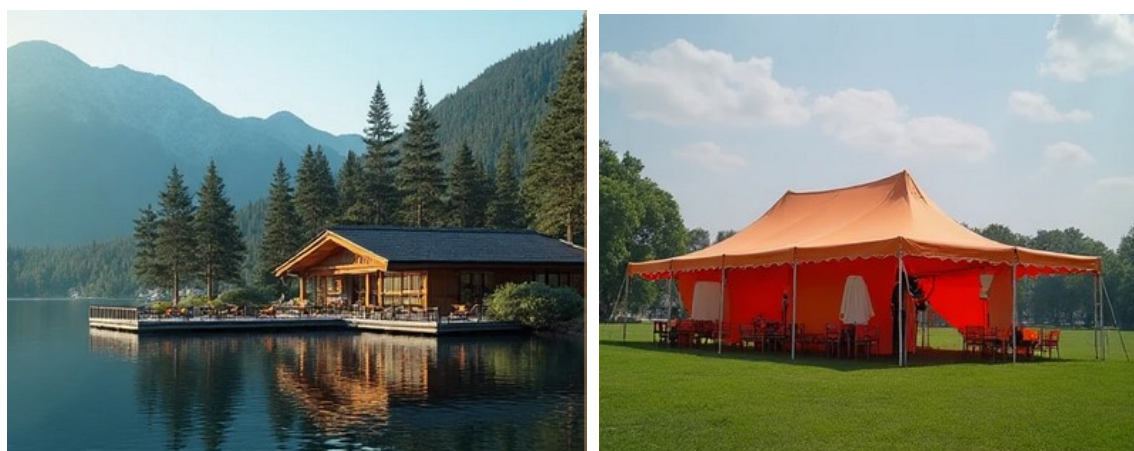
ob Waldhütte oder Fabrikhalle

ob Gemeinschaftszentrum oder Kirchgemeindehaus

ob Privathaus oder am See

ob Sportplatz oder im Partyzelt

ob auf dem Spielplatz oder Grillstelle



wir verwöhnen Sie dort, wo es Ihnen gefällt



Wünsche - Varianten - Location – **Impressionen**

Vielleicht helfen ein paar praktische Beispiele für eine konkrete Entscheidung:







und nun, ein Beispiel - alles zusammen

Inhalte	Kosten
Verpflegung/Person = einfacher Apero	15
Getränke >> nach Verbrauch Mineral, Süßwasser 1,5L Pet	6
Orangensaft Granini 1L	10
Wein 7dl durchschnitt	20
Bier/Panache mit+ohne	5
Service /Personen/h 1,5h Aufbau Catering Präsenzzeit Anlass +1h Abbau	50
Geschirr/Person (Gläser, Besteck, Teller...)	3
Anfahrt/Lieferung/abholen Ohne Aufräumen+Reinigung	inklusive
Zusammenfassung	
Apero	
Getränke	
Service	
Geschirr, Gläser, Besteck	
Aufbau+ Deko	

Wünsche - Varianten - Location – Impressionen



Dein Feedback ist wertvoll...

Was hat euch gefallen.....

- A) vor der Veranstaltung
- B) am Catering selbst
- C) Abschluss + im Nachhinein

Was hat vielleicht gefehlt ...

- D) vor der Veranstaltung
- E) am Catering selbst
- F) Abschluss + im Nachhinein

Hast du sonst noch Ideen

- G) für vor der Veranstaltung
- H) für am Catering selbst
- I) zum Abschluss + im Nachhinein

Hast du einen «Titel» für das Feedback

- Z) dein Titel/Slogan oder ÜBERSCHRIFT

Hier hast du die Gelegenheit, uns deine Meinugn mitzuteilen:

z.B. B) Apero sah super aus oder C) die Postkarten für Freunde mit Gratisporto

Vielen Dank Das Team von **trePUNTI**

Wir veröffentlichen die kurzfassung der Feedbacks auf der Homepage, und schicken dir einen Entwurf zuvor zur Genehmigung zu.