

Mitarbeiter, Allgemeines

Mitarbeiter

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne unsere kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Verfügung. Wir sorgen für Ihr Wohl, diskret, kompetent und engagiert.

| | Stunde |
|--|---------------|
| Service | Fr. 44.00 |
| Küche | Fr. 44.00 |
| Anlassleiter / Chef de Service | Fr. 54.00 |
| Zuschlag ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und Stunde | Fr. 5.00 |

Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeiter 2 Stunden

Die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort gelten als Arbeitszeit.

Transporte

Ab Münchenbuchsee bis zu 15 gefahrene Kilometer pauschal Fr. 15.00
inkl. Chauffeur

Pro weiteren gefahrenen Kilometer inkl. Chauffeur Fr. 1.30

Für Grossanlässe offerieren wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot!

Weitere Dienstleistungen

Gerne bieten wir Ihnen weitere Dienstleistungen an, damit Sie Ihren Anlass unbeschwert geniessen können. Wir unterbreiten Ihnen Vorschläge für geeignete Räumlichkeiten, organisieren die passenden Dekorationen, decken stilgerecht die Tische, stellen die Buffets ins richtige Licht und kümmern uns auch um den Abwasch und die kleinen Details. Sie können sich auf uns verlassen.

Die Business Lunch AG garantiert Ihnen ein professionelles Catering und Qualität die Freude bereitet!

Grossanlässe

Um den speziellen Anforderungen bei Grossanlässen gerecht zu werden, können wir Ihnen verschiedene Verpflegungssysteme anbieten.

Wir garantieren Ihnen Topleistungen zu interessanten Konditionen!

Verlangen Sie eine detaillierte Offerte!

Fleischdeklaration

Wir verwenden nur qualitativ erstklassiges Fleisch welches den heutigen Anforderungen tiergerechter Haltung und Fütterung entspricht.

Mit unserer Offerte und Auftragsbestätigung erhalten Sie die genaue Deklaration der von Ihnen bestellten Fleischprodukte.

Allgemeines

Bestellung

Reservieren Sie sich Ihren Termin frühzeitig. Unsere Kapazität ist gross, aber nicht unbegrenzt. Für die Auswahl des Menus können Sie sich dann ruhig etwas Zeit lassen.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Besprechungstermin.

Ihre Bestellung sollte bis spätestens 5 Arbeitstage vor Ihrem Anlass bei uns eintreffen. Die definitive Gästezahl und Anzahl Portionen können Sie uns noch bis 3 Arbeitstage vor Ihrem Anlass mitteilen. Nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann bei Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Offerte, Auftragsbestätigung

Anhand Ihrer Angaben unterbreitet Ihnen die Business Lunch AG eine detaillierte schriftliche Offerte. Die Offerte ist kostenlos und für den Kunden und die Business Lunch AG unverbindlich. Mit dem Erhalt einer schriftlichen Auftragsbestätigung durch die Business Lunch AG gilt der Auftrag als reserviert und verbindlich.

Annullierung von Anlässen

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragsbestätigung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

| | |
|---|------------------------|
| Bearbeitungsgebühr bis 21 Tage vor Anlass | Fr. 200.00 |
| ab 20 bis 4 Tage vor Anlass | 50% des Bestellpreises |
| ab 3 Tage vor Anlass | 80% des Bestellpreises |

Zahlungskonditionen

| | |
|--|-----------------|
| Alle Preise exklusiv | 2.5 / 8.0% MwSt |
| Speisen, alkoholfreie Getränke | 2.5% MwSt |
| übrige Leistungen | 8.0% MwSt |
| Catering mit Service- oder Küchenpersonal generell | 8.0% MwSt |

Rechnungen sind zahlbar rein netto innert 30 Tagen.

Diese Angebots- und Preisliste ersetzt alle bisherigen Preise.

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Catering-Checkliste

- Lokal reservieren
- Apérospeisen
- Menu oder Buffet mit Dessert, Brot
- Getränke: Wein, Bier, Mineralwasser, Kaffee, Spirituosen
- Gedeck: Geschirr, Bestecke, Gläser
- Tischtücher, Servietten
- Tischdekoration: Blumen, Tischkärtchen, Kerzen
- Menukarten
- Buffettische, Stehbartische, Tische, Stühle, Garderobe
- Personal
- Unterhaltung, Musik
- Technik, Stromanschlüsse
- Anlieferung Party-Service und Rücktransport
- Programm-Ablauf
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____