

## Dessert

### Dessert Buffet Classic

CHF 12.- / Person

---

Schoggimousse braun & weiss  
Fruchtsalat  
Mini-Crèmeschnitten

### Dessert Buffet Bestseller

CHF 15.- / Person

---

Schoggimousse braun & weiss  
Fruchtsalat  
Mini-Crèmeschnitten  
Mini-Früchtetörtli  
Tiramisu

### Dessert Buffet Premium

CHF 18.- / Person

---

Schoggimousse braun & weiss  
Fruchtsalat  
Mini-Crèmeschnitten  
Mini-Früchtetörtli  
Tiramisu  
Käseplatte geschnitten

## Getränke

### Mineral und Süssgetränke

---

Mineral Eptinger Rot & Blau 1.5 L	CHF 4.50
Coca Cola, Ice Tea, Citro, Apfelshorley 1.5 L	CHF 6.-
Orangensaft Granini 1 L	CHF 6.-

### Lokale und regionale Bier-Spezialitäten

---

Kitchen Brew Bier Every Day Blond 3.3 dl, Allschwil	CHF 4.-
Kitchen Brew Bier Cascade Amber Ale 3.3 dl, Allschwil	CHF 4.-
Ueli Bier Reverenz naturtrüb 3.3dl, Basel	CHF 4.-
Ueli Bier Spezial 3.3dl, Basel	CHF 4.-

### Weissweine aus der Region

---

Riesling-Silvaner 7.5dl, Jauslin Weinbau, MuttENZ	CHF 19.-
Pinot Gris 7.5dl, Jauslin Weinbau, MuttENZ	CHF 25.-
BIO Gutedel 7.5dl, Klus 177, Aesch	CHF 23.-
Gutedel 7.5dl, Monika Fanti Weinbau, Aesch	CHF 19.-
Riesling-Silvaner 7.5dl, Monika Fanti Weinbau, Aesch	CHF 19.-

### Roséweine aus der Region

---

Rosé Pinot Noir 7.5dl, Jauslin Weinbau, MuttENZ	CHF 20.-
Blauburgunder Rosé 7.5dl, Monika Fanti Weinbau, Aesch	CHF 20.-

### Rotweine aus der Region

---

Pinot Noir 7.5dl, Jauslin Weinbau, MuttENZ	CHF 20.-
Lion Rouge 7.5dl, Jauslin Weinbau, MuttENZ	CHF 36.-
BIO Pinot Noir Biel-Benken 7.5dl, Klus 177, Aesch	CHF 26.-
BIO Le Rouge 7.5dl, Klus 177, Aesch	CHF 36.-
Blauburgunder 7.5dl, Monika Fanti Weinbau, Aesch	CHF 20.-

### Schaumweine aus der Region

---

FANTIssimo Vin Mousseux 7.5dl, Monika Fanti Weinbau, Aesch	CHF 29.-
--	----------

### Kaffee von der Maschine

---

inkl. Zucker, Rahm, Assugrin & Maschinenmiete	CHF 3.- / Kapsel
---	------------------

## Allgemeine Informationen der Pauschal Grill Angebote - mit Service vor Ort

### Inklusivleistungen

- Fleisch und Grillwürste à discrétion gemäss gewähltem Angebot und ab 30 Personen
- Salatbuffet, Brot und diverse hausgemachte Saucen
- Grillpersonal für Anzahl Personen
- Grillzeit vor Ort (max 1.5 Std)
- Grillmiete- und Reinigung, Gas
- Auf- & Abbau
- An- & Rückfahrt bis 10 km pro Weg
- Kinder bis zum 7. Lebensjahr essen gratis

### Zusatzleistungen - optional erhältlich auf Anfrage

- Getränke & Dessert (*siehe Preisliste*)
- Miete & Reinigung von Teller, Besteck, Allzweckgläser
- Unterstützung beim Organisieren des Festinventars (Festgarnituren, etc.)

### Konditionen

- Preise zzgl MwSt 7,7% für Alkohol sowie bei Aufträgen mit Grillpersonal
- Die Preise sind gültig ab 01.01.2023
- Bezahlung innert 14 Tagen nach dem Anlass
- Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 4 Tage vor dem Event mit, diese Zahl bildet die Berechnungsgrundlage
- Zusätzlich erschienene Personen stellen wir nachträglich in Rechnung
- Kleinmengenzuschlag: 20 - 29 Personen - 10% auf Gesamtkosten
- Mengenrabatt: Ab 100 Personen - 5% / Ab 150 Personen - 10%
- Preisänderungen vorbehalten

### Stornierungsbedingungen

- Bis 7 Tage vor Event: 25% Unkostenbeteiligung
- 6 - 3 Tage vor Event: 50% Unkostenbeteiligung
- 2 - 0 Tage bis zum Event: 75% Unkostenbeteiligung

### Vom Auftraggeber zu organisieren

- Tische für Salatbuffet
- Geschirr & Gläser
- Beleuchtung (bei Dunkelheit) und ein geschützter Unterstand (bei schlechter Witterung)
- Abstellplatz / Parkplatz beim Veranstaltungsort

## Allgemeine Informationen der Catering Angebote - ohne Service vor Ort

Zutreffend bei den Angeboten:

“APÉRO”, “BE YOUR OWN CHEF”, “WARMER MENÜS”, “FLEISCH-FONDUE”

### Inklusivleistungen

- Speisen gemäss gewähltem Angebot ab 20 Personen
- An- & Rückfahrt bis 10 km pro Weg
- Inventar Kiste (Schöpfbesteck, Schneidebrett, Brotmesser ect.)
- Grillmiete/Reinigung & Gasflasche (Be Your Own Chef)

### Zusatzleistungen - optional erhältlich auf Anfrage

- Servicepersonal auf Anfrage
- Getränke - nur buchbar mit Service vor Ort (siehe Preisliste)
- Dessert (siehe Preisliste)
- Teller, Besteck, Allzweckgläser, Miete & Reinigung
- Unterstützung beim Organisieren des Festinventars
- Rücknahme des gestellten Geschirrs

### Konditionen

- Preise zzgl MwSt 2,5% (ohne Service vor Ort)
- Bezahlung innert 14 Tagen nach dem Anlass
- Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 4 Tage vor dem Event mit, diese Zahl bildet die Berechnungsgrundlage
- Mengenrabatt: Ab 100 Personen - 5% / Ab 150 Personen - 10%
- Die Preise sind gültig ab 01.01.2023
- Preisänderungen vorbehalten

### Stornierungsbedingungen

- Bis 7 Tage vor Event: 25% Unkostenbeteiligung
- 6 - 3 Tage vor Event: 50% Unkostenbeteiligung
- 2 - 0 Tage bis zum Event: 75% Unkostenbeteiligung

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

### Ihr Grill-Caterer

Dorfmetzgerei Birbaum GmbH

