



**FRAPOLLI**  
«**momenti di passione...**»

**Catering**

«**momenti di passione...**»

**FRAPOLLI**  
SOMMERAU-TICINO  
HOTEL RESTAURANTS  
CATERING  
GOLFRESTAURANT

Zürcherstrasse 72  
CH-8953 Dietikon-Zürich  
Telefon +41 (0)44 745 41 41  
Fax +41 (0)44 745 44 88  
www.sommerau-ticino.ch  
info@sommerau-ticino.ch

## Lassen Sie sich mit unseren kulinarischen Ideen verführen.

Raffiniert kochen, originell servieren, sich verwöhnen lassen, das Unangenehme (abwaschen, aufräumen) vergessen, viel Zeit haben sich den Gästen zu widmen.

So feiert und genießt man das Fest.

Der «Frapolli-Catering-Service» bietet Ihnen diese ganzheitlich umfassende und angenehme Dienstleistung.

Unser fachkundiges und erfahrenes Catering-Team übernimmt die Organisation und die Durchführung Ihres Anlasses von A bis Z, wenn das Ihr Wunsch ist.

Ansonsten bieten wir Ihnen gerne unseren Teilservice an.

Die besten, schönsten und erinnerungsreichsten Anlässe entstehen durch ein persönliches Gespräch mit unserer Frau Lucy Campeotto, Herrn Elio Frapolli oder unserem Herrn Romeo Preite.

Wir freuen uns darauf, Sie individuell beraten zu dürfen. Wir versichern Ihnen dass wir Ihren Anlass nicht nur in Ihrem Sinn und Geist durchführen werden, sondern auch unsere langjährige fachmännische Erfahrung voll ausschöpfen werden, damit es ein TOP-FEST wird.

Für Beratungen, Termine und Auskünfte stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

Montag – Freitag von 10.00 – 19.00 Uhr

CATERING Mo – Fr 044/745 44 00

HOTLINE Mo – So 044/745 41 41

EMERGENCY Mo – So 044/745 41 41

Es ist uns eine besondere Freude, dass wir Ihnen die Catering-Mappe überreichen dürfen.

**Freundliche Grüsse**  
**FRAPOLLI BETRIEBE AG**  
**Catering-Service**

STELLEN SIE UNS Auf die Probe,  
wir freuen uns auf Sie!

# FRAPOLLI

## «momenti di passione...»

«momenti di  
passione...»



**FRAPOLLI**  
SOMMERAU-TICINO  
HOTEL RESTAURANTS  
CATERING  
GOLFRESTAURANT

Zürcherstrasse 72  
CH-8953 Dietikon-Zürich  
Telefon +41 (0)44 745 41 41  
Fax +41 (0)44 745 44 88  
www.sommerau-ticino.ch  
info@sommerau-ticino.ch

## Inhalt

Seite			
1	Einleitung	24	Buffet «O sole mio»
3–4	Party-Checkliste	25	Grill Buffet «Barbecue Bahamas»
5	Checkliste	26	Vorspeisen Varianten
6–11	Fingerfood	27	Warme Vorspeisen (Tischlein deck dich)
12	Hausgemachte Bowlen	28	Brot & Vorspeisen Buffet Varianten
13	Apéro Platten	29	Pasta/Reis Varianten
14–16	Apéro Buffet	30–32	Hauptgang (Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet und Vegi)
17	Buffet Varianten (Buffet Nonna, Urchig, Snack maison)	33	Dessert
18	Buffet «Ticino»	34	Woher stammt unser Fleisch
19	Buffet «Chiccas i Merengue»	35	Unsere Dienstleistungen
20	Buffet «Viva Mexico»	36	Infrastruktur
21	Buffet «Country»	37	Lieferbedingungen
22	Buffet «Go West»	38	Unsere Referenzen
23	Buffet «Country-Night»		



### **Art der Veranstaltung:**

Vergegenwärtigen Sie sich zunächst Anlass, Rahmen und Terminwunsch Ihrer Veranstaltung.  
Übermitteln Sie Ihren Gästen eine evtl. gewünschte Kleiderordnung. (Gala, Casual, Trash usw...)  
Dann legen Sie den Ort (die Location) fest. Brauchen Ihre Gäste eine Anfahrtsskizze?  
Sind ausreichend Parkmöglichkeiten vorhanden? Brauchen Sie Einweisungsmitarbeiter?  
Der Anlass und der Ort bestimmen die weiteren Kriterien.

### **Logistik / Aufgabenverteilung / Sicherheit:**

Benötigen Sie Servicepersonal? Wer liefert was? Wer liefert wann? Wer räumt auf?  
Müllentsorgung?

### **Raumgestaltung:**

Benötigen Sie ein Festzelt oder haben Sie einen entsprechenden Raum gemietet?  
Denken Sie an die Dekoration. Stimmen Sie das Dekor mit dem Veranstaltungsthema ab und stellen Sie sich die Frage der Bestuhlung (Tische, Stehtische, Bänke, Stühle).  
Ist evtl. ein Zelt zu beheizen?  
Denken Sie an die Bereitstellung von ausreichend Stark- und Schwachstrom.  
Berücksichtigen Sie Stellfläche für das Buffet, die Schanktheke usw...  
Bedenken Sie auch, dass Ihr Party-Dienstleister oftmals mit einem großen LKW kommt.  
Ebenfalls Garderobe, Ablagemöglichkeit und ausreichend Toiletten berücksichtigen.  
Evtl. Blumenschmuck auf den Tischen einplanen.

### **Budgetplanung:**

Setzen Sie sich eine finanzielle Obergrenze die Sie nicht überschreiten wollen. Berücksichtigen Sie dabei welche Leistungen Sie selbst einbringen und was durch ein Catering-Unternehmen erbracht werden muss.  
Bedenken Sie Nebenkosten wie Übernachtungen, Künstlergagen usw...

### **Gästeliste:**

Wer soll und wer muss eingeladen werden?  
Die Einladungen sollten Sie mit ausreichendem Vorlauf (ca. 3 Wochen, bei Hochzeiten mindestens 8 Wochen) verschicken und den Zeitpunkt für eine Rückantwort fixieren.  
Rückantwortmöglichkeiten: Per Post, telefonisch, per Fax oder per Mail.  
Wie viele Erwachsene und Kinder sind es tatsächlich? Sind Vegetarier oder Allergiker zu berücksichtigen?  
Benötigen Sie einen Kindertisch?



# Party-Checkliste

## **Kulturelle Umrahmung:**

Soll es ein DJ, eine Band, 1 Mann Musiker oder ein Duo sein?  
Bitte alles früh genug buchen. Bitte das Künstlercatering nicht vergessen.

## **Bewirtung:**

Zu diesem Punkt ist zuerst die Art der Gästebewirtung festzulegen (z.B. Snackparty, kalte Platten, kaltwarm-süßes Buffet, Grillparty)  
Welche Getränke soll es geben? Wünschen Sie einen Champagnerempfang, Rot- und Weissweinsorten.  
Denken Sie auch an eine vernünftige Getränkeköhlung.  
Bitte auch an Kuchen, Hochzeitstorten, Knabbergebäck usw. denken.  
Haben Sie genügend Freunde die Ihnen hilfreich unter die Arme greifen oder möchten Sie doch lieber professionelle Servicekräfte?

## **Tisch decken:**

Machen Sie sich eine Artikelliste:  
Tischdecken in echt oder aus Papier, welche Farbe? Aschenbecher, Gläser jeder Art, Kaffeegeschirr komplett, Abendgeschirr komplett, Servietten, Kerzenständer, Tischdekor, Vorlegebesteck, Bierkühler oder macht das der Caterer?

## **Tischordnung**

Falls Sie sich für ein Fest oder ein Jubiläum entscheiden und nicht für eine zwanglose Party, benötigen Sie eine detaillierte Tischordnung z.B. mit Tischkarten aus der Druckerei oder selbst gemacht.  
Bei großen Festen benötigen Sie einen Tisch- und Bestuhlungsplan.

**Für alle hier aufgeführten Punkte bieten wir selbstverständlich eine Problemlösung, fragen Sie uns an. Wir verkaufen nicht nur, wir beraten Sie auch.**



<b>Entscheiden</b>	<b>Bemerkungen</b>	<b>Erl. Ja / Nein</b>
Budget		
Motto bestimmen (Tessin, Karibik...)		
Gästeliste erstellen		
Menü und Getränke festlegen		
Ort festlegen		
Partytermin bestimmen		
<b>Planen</b>		
Einladungen versenden (Termin für Rückantwort)		
Party-Ort reservieren		
Tische, Bänke oder Stühle ausreichend ?		
(Tische für Buffet nicht vergessen)		
Küche vorhanden ?		
Elektrogeräte wie Kühlschrank ausreichend ?		
Unterhaltung organisieren, anfragen		
Musikalische Unterhaltung organisieren		
Geschirr ausreichend ?		
Zelt notwendig?		
Tischschmuck wie Tischtücher, Kerzen, Blumen usw.		
<b>1 Woche vorher</b>		
Tischordnung bestimmen (Tischkarten schreiben)		
Foto, Text für Menukarten dem Catering schicken		
Genaue Personenanzahl dem Catering durchgeben		
<b>Partytag</b>		
Party-Ort schmücken		
Hunger, Durst und gute Laune mitbringen...		



# Fingerfood

## Warme Häppli

		CHF	pro Stück CHF
35 Stk. Schneckenrollen mit Bündner Rohschinken		55.00	
35 Stk. Schneckenrollen mit Speck-Oliven-Tomaten		55.00	
Yakitori Poulet Spiessli			3.50
Hackfleisch im Speckmantel			3.50
Mini Double Stick «Green Chik'n»			3.50
Mini Double Stick «Red Chik'n»			3.50
Fish Stick «Lemon»			3.50
Scampi-Spiess Toskana			4.00
Gemüsespiess Shiitake (mit Karotten, Zucchini, & Shiitakepilze)			2.80
Picante Würstli mit Blätterteig umwickelt			3.50
Datteln im Speckmantel			3.00

**Bestellung möglich ab 15 Stk. je Sorte**

## Kalte Häppli

Feigen in Rohschinken (Saisonal)			4.00
Tomate-Mozzarella Italia			4.00
Marinierte Mozzarella-Kirschtomaten Spiessli			4.00
Lollipop mit rotem Pesto (Rouladen aus Eierteig)			4.00
Lollipop mit grünem Pesto (Rouladen aus Eierteig)			4.00

**Bestellung möglich ab 10 Stk. je Sorte**



# Fingerfood

## Fingerfood Häppli

	CHF	pro Stück
		CHF
10 Stk. Lachs-Crème-Fraîche-Crêpes	40.00	
10 Stk. Parmaschinken-Crêpes	30.00	
10 Stk. Ricotta-Salbei-Crêpes	30.00	
Hausgemachte Schinken-Käse-Croissant		4.50
Hausgemachte Käse-Croissant		4.50
Hausgemachte Käsehörnchen mit Rauchlachs		4.50
Croustades mit Oliven-Parmesan-Kräuter		2.50
Croustades mit Lachsfilet & Dill-Mayonnaise		3.00
Croustades mit Huhn-Tonnato & Zitrone		3.00

**Bestellung ab 10 Stk. möglich je Sorte**



## Fingerfood Häppli

	pro Person CHF	pro Stück CHF
Zartweizensalat mit Rohschinken		4.50
Fleischtartar unter einer Kartoffelwolke		5.50
Aromatische Kokos-Garnelen mit Safran-Sauce (auf Löffel)		4.00
Mousse Shots 		3.50
Mini Wrap Asia Veggie (mit knackigem Wokgemüse)		4.00
Mini Wrap Lemon Chik'n (mit Chicken und Gemüse)		4.00
Div. Crossini 		3.00
Käse, Salami		4.00
Bündnerfleisch		4.50
Lachs Crossini		4.50
Sushivariation mit Lachs und rotem Thunfisch Gemüse und Wasabi		7.00
Gemüseschnitzerei 		Preis auf Anfrage
½ Canapés auf Toast		3.50
mit Schinken, Salami, Käse, Ei		4.00
mit Bresaola, Parmaschinken		4.50
mit Rindstartare & Zwiebeln		4.00
mit Thonmousse		5.00
mit Crevetten an Cocktailsauce		5.00
mit Lachs		5.00
mit Spargeln (Saisonal)		5.00

**Bestellung möglich ab 10 Stück je Sorte**



# Fingerfood

## Crudités & vegetarische Snacks

	pro Person CHF	pro Stück CHF
Pastetli mit Frischkäse, Eimousse, Avocadomousse		3.00
Crudités (Rohgemüse) assortiert: mit Dip-Saucen Platte für 10 Personen		25.00
Früchte-Käse Spiessli		3.00

## Gebäck & warme Snacks

Hausgemachtes Blätterteiggebäck 4 Geschmackssorten	4.50	
Cocktail-Schinkengipfeli, Cocktail-Chäschüechli		3.00
Frühlingsrollen mit Gemüse		3.00
Frühlingsrollen mit Fleisch		3.00
Fleischbällchen (Meat balls) mit BBQ Sauce		3.00

**Bestellung möglich ab 10 Stk. je Sorte**

## Alla Mediterranea

Bruschetta (Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl + Kräuter)		2.50
Parmaschinken Platte mit Grissini, Platte für 10 Pers.		65.00
Involtini di Zucchini (Zucchini Röllchen)		2.50
Patato-Shrimps im Kartoffelmantel 		4.00
Pizza Rustica (Thon, Zwiebeln, Peperoncino etc.)		3.00
Mini Pizzabrötli (gefüllt mit Speckwürfeli, Oliven, Mozzarella, Tomaten)		3.00

**Bestellung möglich ab 30 Stück je Sorte**

Rusticini italienische Spezialität (Blätterteig gefüllt mit Tomaten und Bechamelsauce) 		3.00
Panzerotti di patate (Pürierte Kartoffelmasse mit Käse und Minze)		2.50

**Bestellung möglich ab 10 Stück je Sorte**



# Fingerfood

## Latino

	pro Person CHF	pro Stück CHF
Taco Chips mit Guacamolesauce, Platte für ca. 10 Pers.		20.00
Jalapeños rot & grün (Peperoni gefüllt mit Cheddar-Käse)		3.00

## Süßes

Black & White Mousse im Shotglas		3.00
Früchtemousse im Shotglas		3.00
Pana cotta im Shotglas mit Himbeercoulis		3.00
Früchteshots aus Fruchtmark mit oder ohne Alkohol		3.00
Mini Croissant (Pistazie, Aprikose, Praliné)		2.50

**Bestellung möglich ab 20 Stück je Sorte**

## Mini Pâtisserie

Mini Cornets mit Schokolade oder Vanille gefüllt		3.50
Mini Mohrenköpfler		3.50
Mini Früchte-Tarteletts		3.00
Profiteroles (Offenküchlein) mit Rahmfüllung		2.00
Profiteroles (Offenküchlein) mit Schokoladenfüllung		2.00
Mini Berliner		2.00
Mini Crèmeschnitte		2.00
Mini Chocoschnitte		2.00



# Fingerfood

## Steh-Apéro-Buffer ab 10 Personen

### Small

	CHF
10 Stk. Crossini mit Salami	
10 Stk. Parmaschinken mit Melone	
10 Stk. Rauchlachs & Meerrettichschaum	
10 Stk. Fleischbällchen mit BBQ Sauce	
10 Stk. Jalapeño (Peperoni gefüllt mit Cheddar-Käse)	
10 Stk. Gemüse & Dip-Saucen	
60 Stück für 10 Personen:	180.00

### Medium

10 Stk. Crossini mit Salami	
10 Stk. Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Grissini	
10 Stk. Cocktail-Schinkengipfeli	
10 Stk. Fleischbällchen mit BBQ Sauce	
10 Stk. Patato-Shrimps im Kartoffelmantel	
10 Stk. Jalapeño (Peperoni gefüllt mit Cheddar-Käse)	
10 Stk. Gemüse & Dip-Saucen	
70 Stück für 10 Personen:	230.00

### Large

10 Stk. Crostini mit grünem Olivenmousse	
10 Stk. Grissini mit Parmaschinken	
10 Stk. Schinken mit Spargelspitzen	
10 Stk. Fleischbällchen mit BBQ Sauce	
10 Stk. Patato-Shrimps im Kartoffelmantel	
10 Stk. Yakitori Spiessli an Sweet Chili Sauce	
10 Stk. Pizza Rustica (Thon, Zwiebeln, Peperoncino etc.)	
10 Stk. Gemüseinvoltni mit Mozzarella	
10 Stk. Gemüse & Dip-Saucen	
90 Stück für 10 Personen:	290.00

### Exklusiv

10 Stk. Crossini mit Lachs	
10 Stk. Parmaschinken-Crêpe-Rollen	
10 Stk. Croustades mit Huhn-Tonnato & Zitrone	
10 Stk. Feigen in Rohschinken (Saisonal)	
10 Stk. Yakitori Spiessli sweet chili Sauce	
10 Stk. Pizza Rustica (Thon, Zwiebeln, Peperoncino etc.)	
10 Stk. Gemüseinvoltni mit Mozzarella	
10 Stk. Ei mit Lachs & Kaviar Rogencanapes	
10 Stk. Patato-Shrimps im Kartoffelmantel	
10 Stk. Gemüse & Dip-Saucen	
100 Stück für 10 Personen:	370.00



# Hausgemachte Bowlen

## **Bowlen**

	Abholpreis pro Liter, CHF	Lieferpreis pro Liter, CHF
Ananas	22.50	23.50
Erdbeer (Saison)	22.50	23.50
Orangen	22.50	23.50
Kiwi	22.50	23.50
Blanc Cassis	22.50	23.50
Sangria	22.50	23.50
Champagner	27.00	28.00

**Mindest Bestellung pro Sorte: 5 Liter**

Weitere Sorten auf Anfrage



## Apéro Platten

### Käse- & Fleischplatte «Italia»

Salami nostrano, Bresaola, Coppa Vismara  
 Parmaschinken, Pancetta, Prosciutto cotto (Schinken)  
 ausgarniert mit Oliven, Gemüse-Pickels dazu Grissini

Abholpreis  
 pro Pers., CHF

Lieferpreis  
 pro Pers., CHF

18.50

20.00

Zusatz mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen

22.50

24.00

### Käse- & Fleischplatte «Emmital»

Bauernspeck, Bauernschinken, Mostbröckli  
 Chämisalami, Pantli (Salametti), Siedfleisch  
 Appenzeller Käse, Bergkäse  
 ausgarniert mit Gurken, Tomatenschnitze, Radiesli

21.50

23.00

### Pesce (Fisch) Platte «Venezia»

Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet  
 Fischpastete, Shrimps & Riesencrevetten  
 ausgarniert mit Salmrogen, Zwiebelringe  
 Kapern, Zitronenscheiben, Oliven  
 Meerrettichschaum und Cocktailsauce

30.00

32.00



## Buffet «Surprise»

### Pain Surprise

48 Stück Sandwiches mit Käse und Fleisch belegt

pro Brot

CHF

110.00

pro Stück

CHF

oder

### Pain Surprise

48 Stück Sandwiches mit Lachs, Thonmousse belegt

oder

mit Rohschinken, Bündnerfleisch belegt

125.00

Kalte Amuse-Bouches  
Salami mit Cornichon

3.50

Thonmousse

4.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

5.00

Warme Apéro Häppli  
Yakitori Poulet Spiessli

3.50

Crudités (Rohgemüse) mit Dip-Saucen

pro Person

2.50



### Apéro Buffet «Happy Hour»

pro Blech  
CHF

pro Person  
CHF

3 Stk. Apéro Häppli  
oder  
5 Stk. Apéro Häppli

11.50

17.50

#### Apèro Häppli gemischt

bestehend aus:

##### Diverse Frapolli Spezialitäten

Diverse Crossini mit Salami, Bündnerfleisch, Frischkäse

Patato-Shrimps im Kartoffelmantel

Datteln im Speckmantel

Yakitori Poulet Spiessli

Parmaschinken

Croustades mit Oliven-Parmesan-Kräuter

Croustades mit Lachsfilet & Dill-Mayonnaise

### Apéro Buffet «Traditionell»

4 Stk. Apéro Häppli

12.00

#### Amuse Bouche gemischt

bestehend aus:

##### Diverse Frapolli Spezialitäten

Diverse Crossini mit Lachs, Bündnerfleisch, Frischkäse

#### Warme Apèro Häppli

Cocktail-Schinkengipfeli

Pizza Rustica

(Zwiebeln, Thon, Oliven, Tomaten, Peperoncino, Rosmarin, Basilikum)

#### Warme Häppli

Quiche Lorraine zum schneiden (ca. 60 – 80 Stückli)

140.00

Käsewähe zum schneiden (ca. 60 – 80 Stückli)

140.00

#### Kalte Apéro Häppli

Bresaola mit Oliven

Salami mit Cornichon & Rohschinken



### Apéro Buffet «Buon Gusto»

pro Person  
CHF  
15.00

5 Stk. Amuse Bouche

#### Apéro Häppli gemischt

bestehend aus:

Bruschetta con sardelle e olive

(Frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Origano, Sardellenfilet)

Fleischbällchen mit Sweet & Sour-Sauce

Pizza Rustica

(Zwiebeln, Thon, Oliven, Tomaten, Peperoncino, Rosmarin, Basilikum)

Verdura in pastella (Gemüse im Teig)

Parmaschinken mit Grissini

Crossini mit Salami, Frischkäse, Bündnerfleisch

#### Rohgemüse Platte

Crudités (Rohgemüse) mit Dip-Sauce

2.50

### Apéro Buffet «Around the World»

4 Stk. Apéro Häppli

15.50

#### Apéro Häppli gemischt

bestehend aus:

Diverse Frapolli Spezialitäten

Crostini alla caprese (Tomaten und Mozzarella)

Crostini alle olive verdi & Crostini alle zucchetti e menta

(mit grünem Olivenmousse) & (mit Zucchetti und Pfefferminzblättli)

Parmaschinken-Crêpes

Croustades mit Huhn-Tonnato & Zitronen

Croustades mit Lachsfilet & Dill-Mayonnaise

Marinierte Feta-Spiessli

Käse-Früchtesticks

Warme Apéro Häppli

Yakitori Poulet Spiessli

Schneckenrollen mit Speck/Oliven

Pizza Rustica

(Zwiebeln, Thon, Oliven, Tomaten, Peperoncino, Rosmarin, Basilikum)

#### Rohgemüse Platte

Crudités (Rohgemüse) mit Dip-Saucen

2.50

Kombinationen oder Stückzahl der verschiedenen Varianten sind auch möglich



# Buffet Varianten

## Buffet Varianten «Nonna Theofila»

pro Person  
CHF

**Lasagne al forno fatte in casa**  
(Breitbandnudeln mit Fleischfüllung)

### Salat Buffet

2 verschiedene Blattsalat  
3 verschiedene Gemüsesalate  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

20.00

## Buffet «Urchig»

**Heisser Bauernfleischkäse**  
(250 gr. pro Person)  
**Senf**

### Salate

Kartoffelsalat, Kabis mit Speck  
Tomatensalat  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

20.00

## Buffet «Snack maison»

**Beinschinken**  
**Senf**

### Salate

Kartoffelsalat, Tomatensalat  
Mais-Peperoni, Grüner Salat  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

23.00

**Ab 10 Personen möglich**



**Buffet Antipasto «Lugano»**  
(in Buffetform)

pro Person  
CHF

Bresaola, Vitello tonnato, Parmaschinken  
Salami nostrano, getrocknete Tomaten  
Gegrillte Zucchetti an Thymianöl

**Salate**

Tomaten Mozzarella-Salat, Oliven grüne & schwarze  
Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

20.00

**Hauptgang Buffet**

Osso bucco (Schweinshaxen)  
Arrostto di vitello (Kalbsbraten)  
Pouletflügeli an Rosmarin

**Beilagen**

Reis, Bratkartoffeln an Rosmarin  
Saison Gemüse

37.00

**Dessert-Buffet**

Diverse Käse am Stück, frischer Fruchtsalat  
Rahm, Tiramisu, Crème brûlée, Panna Cotta mit Waldbeeren

16.50

**Antipasto & Salat Buffet ab 20 Personen**



# Buffet «Chiccas i Merengue»

## Vorspeise Buffet / Entradas y Ensaladas

pro Person  
CHF

Ensalada de Papaya – Mango i salsa verde la bamba  
(Papaya-Mangosalat)  
Berenjenas a la parrilla i Calabacines  
Zart grillierte Auberginen & Zucchettini in salsa de Avocados  
getrocknete Tomaten

## Ensaladas

Ensaladas verde (Grüner Salat)  
Tomate e cebollas  
(Tomaten/Zwiebeln/Petersilie)  
Verdura en Escabeche  
(Farbige Peperoni, Mais, Bohnen)

## Salsas

Salsa de Ensalada al limon  
(Zitronen-Knoblauchsalatsauce)  
Salsa de Aceto  
(Rotweinessig/Zwiebel-Salatsauce)

## Hauptgang Buffet / Pollo & Cordero

Cordero con Boniato  
(Lammfleisch mit Süsskartoffeln)  
Karibisches Eintopfgericht (mit Pouletfleisch)  
Gefüllte Tortillas (für Vegetarier)  
Korianderreis, Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
Misto in panella (Mischgemüse in grosser Pfanne gekocht)

Buffet ohne Dessert

72.00

## Dessert Buffet / Postres y Pan Dulce

Exotischer Fruchtsalat, Flan mit Karambole (eine Art Mousse mit Sternfrucht)  
2 Exotische Eis Sorten & Rahm  
Piña flameada con plátano fresco  
(Flammierte Ananas mit frischen Bananen)

**ab 30 Personen möglich**



# Buffet «Viva Mexico»

## Vorspeise «TISCHLEIN DECK DICH»

pro Person  
CHF

Roastbeef und Avocados  
 Spicy-Tacos gefüllt mit Rindfleisch  
 Jalapeños (gefüllt mit Käse)  
 Humus (Kichererbsen mit Tahin)  
 Ensalada de Pollo (Pouletsalat mit Koriander)  
 Deep fried Onion-Rings  
 Baby-Burgers, Tortilla Chips mit Avocado e Salsa

## Salat Buffet

Ensaladas verde (Grüner Salat)  
 Tomate e cebollas  
 (Tomaten/Zwiebeln/Petersilie)  
 Eisbergsalat  
 Mexikanischer Bohnensalat

## Salsas

**Salsa de Ensalada al limon fein**  
 (Zitronen-Knoblauchsalatsauce)  
**Salsa de Aceto fein**  
 (Rotweinessig/Zwiebel-Salatsauce)

## Hauptgang Buffet

Spare-Ribs  
 Chili con carne  
**Beilagen**  
 Baked Potatoes mit Sour-cream  
 Reis  
 Grüne Bohnen mit Peperoncino

## Dessert Buffet

Exotischer Fruchtsalat  
 2 Exotische Eis Sorten, Rahm  
 Piña flameada con plátano fresco  
 (Flammierte Ananas mit frischen Bananen)

Buffet inkl. Dessert

67.00

**ab 30 Personen möglich**



### Vorspeise Buffet

pro Person  
CHF

Spicy-Taccos gefüllt mit Rindfleisch  
Deep fried Onion-Rings  
Baby-Burgers, geräucherte Truthahnbrust

### Salat Buffet

Green Salad Bowls  
Cole-slaw Salad (Krautsalat)  
Bohnensalat, Salat Florida  
dazu  
Diverse Salatsaucen & Garnituren

### Hauptgang Buffet

Spare-Ribs  
Mississippi-Schinken aus dem Ofen mit Peper-Jelly  
Fleischeintopf (Stew) mit Bohnen

### Beilagen

Baked Potatoes mit Sour-cream  
Reis mit Bohnen  
Weisse Bohnen in Tomatensauce oder Blumenkohlgratin

### Dessert Buffet

Frischer Fruchtsalat  
Zitronenroulade, Whiskycrème  
2 Sorten Eis, Rahm

Buffet inkl. Dessert

67.00

**ab 30 Personen möglich**



# Buffet «Go West»

## Vorspeise Buffet

pro Person  
CHF

Grüner Salat, Poulet-Salat mit Früchten  
Mais-Ananas-Salat, Gurkensalat  
Reissalat mit Früchten  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

15.00

## Hauptgang Buffet

Spare Ribs mit BBQ-Sauce  
Holzfällersteak (Schweinefleisch)  
Vegi-Spiesse  
Pouletflügeli Sweet & Sour

### Beilagen

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben  
Ratatouille-Gemüse

30.00

## Dessert Buffet «Sheriff»

Frischer Fruchtsalat, Whiskycrème  
Tirami sù, Glace, Rahm  
Amaretti & Cantucci

14.50

**ab 20 Personen möglich**



### Vorspeise Buffet

pro Person  
CHF

Tortilla  
Roastbeef and Avocados  
Deep fried Onion-Rings  
Crevetten in Cocktailsauce

### Salat Buffet

Eisbergsalat  
Lattich Cesars Style  
Blumenkohlsalat  
Maissalat  
dazu  
Diverse Salatsaucen & Garnituren

### Hauptgang Buffet

Ribay am Stück aus dem Ofen  
Spare-Ribs  
Chili con carne

### Beilagen

Texanischer Reis  
Country-Potatoes  
Maiskolben oder grüne Bohnen mit Speck

### Dessert Buffet

Diverse Pies (Appel, Lemon, Choclat)  
Jack Daniels Whiskymousse  
Caramelisierte Crème

Buffet inkl. Dessert

72.00

ab 30 Personen möglich



# Buffet «O sole mio»

## Buffet Antipasto «Adriatico» (in Buffetform)

pro Person  
CHF

Parmaschinken, Vitello tonnato  
Salami nostrano, Bresaola  
Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
Getrocknete Tomaten, sautierte Artischocken ital. Art  
Gegrillte Zucchini mit Thymianöl, Melonen  
Pilze an Balsamico

## Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rübli Salat, Mais-Peperonisalat  
3 Sorten Blattsalate  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

24.00

## Hauptgang Buffet

Kalbs- & Schweinsbraten im Ofen gebraten  
an Rosmarin  
oder  
an Rotwein/Pilzsauce  
Kartoffelgratin  
Saison Gemüse

33.00

## Dessert Buffet «Gustoso»

Frischer Fruchtsalat, Crème brûlée (Gebrannte Crème),  
Mousse au chocolat (hell und dunkel),  
Zitronen- & Schoggiroulade, Rahm

14.00

## Antipasto & Salat Buffet ab 20 Personen

Gerne stellen wir Ihnen individuelle Buffetvarianten in einer unverbindlichen Offerte zusammen



**Buffet berechnet für ca. 20 Personen**

pro Person

Buffet ohne Dessert	CHF 37.00
oder	
Buffet ohne Dessert mit Schweinsnackensteak	40.00
oder	
Buffet ohne Dessert mit Farmersteak	44.00

**Salat Buffet**

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum)  
 Gurkensalat mit Dill  
 Grüner Blattsalat, Kartoffelsalat  
 Mais-Peperonissalat  
 dazu  
 Ital. & franz. Salatsauce

**Spiesse**

5 x Marinierte Fischspiesse  
 10 x Tandoori-Chicken-Spiesse  
 5 x Vegi Spiesse  
 20 x Lammkotelettes  
 (Kann durch Schweinsnackensteak oder Farmersteak Rindsfilet ersetzt werden)

Anzahl der Fleisch- oder Spiesse der diversen Sorten kann geändert werden (gerechnet mit 2 Stk. p.P.)

**Saucen**

Barbecue-Sauce, Café de Paris Butter, Hot-Chili-Sauce

**Beilagen**

Baked potatoes, Sour-cream, Grill Maiskolben

**Dessert Buffet**

Frischer Fruchtsalat	
Panna Cotta mit Waldbeeren	
Mousse au chocolat (hell und dunkel), Rahm	14.50

**ab 20 Personen möglich**



# Vorspeise

## Suppen

pro Person  
CHF

**Consommé (Brodo) Julienne, Celestine e Fideli**  
Bouillon mit Gemüsestreifen, Flädli oder Teigfäden

7.50

**Crema di pomodoro al basilico**  
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

7.50

**Minestrone Tradizionale**  
Die Italienische Gemüsesuppe nach Originalrezept

7.50

**Schiuma al Vino bianco**  
Weinschaumsuppe mit Merlot del Ticino bianco

8.00

**Crema di Limone**  
Erfrischende, leicht gebundene Limonensuppe  
zusätzlich mit gedämpften Scampis und Koriander

8.00

11.50

## Salate

**Insalata Mista**  
Saisonale Blatt- und Gemüsesalate

10.00

**Insalata Toscana**  
Gemischter Blattsalat mit Trauben und Pinienkernen an Balsamicodressing

10.00

**Insalata Mimosa**  
Nüsslisalat mit Ei

12.00

**Insalata Caprese**  
Tomaten-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig

12.00

## Kalte Vorspeisen

**Cocktail di gamberetti Calypso**  
Crevettencocktail an Calypsosauce mit Zitrone & Toast

15.00

**Salmone affumicato**  
Schottischer Rauchlachs mit wildem Rucola, Meerrettichschaum und Toast

19.50

**Avocado e Gamberetti**  
mit Dill, Limettensaft und Olivenöl marinierte Crevetten auf Avocadofächer

16.00

**Carpaccio di Polipo con salsa Vinaigrette al sesame**  
Hauchdünn geschnittenes Tintenfisch - Carpaccio mit Sesam-Vinaigrette

15.00

**Prosciutto con Melone**  
Parmaschinken und saftige Cantalupo - & Galiamelonenschiffchen

16.00

**Carpaccio di Filetto di Manzo**  
Fein geschnittene rohe Rindsfiletscheiben mit Olivenöl und Parmesan

19.00



# Vorspeise

## Warme Vorspeisen Varianten

Eine ganz spezielle Vorspeise: Kreativ und kommunikativ!

pro Blech

CHF

### Antipasto Misto – Tischlein deck Dich!

Parmaschinken mit Melone, gegrillte Zucchini an Thymianöl  
Crevetten, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln an Balsamico  
Tomaten mit Mozzarella, Kräuter-Crostini

18.00

Alles locker in Töpfchen auf dem Tisch verteilt – wie Ferien im Süden!

## Warme Vorspeisen

### Gamberoni (Riesencrevetten) provençale

Mit frischen Kräutern und Gemüseis

24.00

### Involtini di sogliola CLEOPATRA

Seezungenfilet auf Spinatbeet serviert mit Safranrahmsauce  
Dieses Gericht als Hauptgang:

22.00

42.00

## Viva la Pasta! - Teigwaren

### Lasagne casa Frapoli fatte al forno

Breitbandnudeln mit Rindfleischfüllung

16.00

## Unser Tip!!!

### Lasagne casa Frapoli fatte al forno, ca. 18 Portionen

240.00

Breitbandnudeln mit Rindfleischfüllung, **Mini Portionen ca. 32**

240.00

### Canelloni casa Frapoli fatte al forno, ca 18 Portionen

240.00

Breitbandnudeln mit Ricotta-Spinatfüllung, **Mini Portionen ca. 32**

240.00

### Panzerotti, ca 12 Portionen à 3 Stück

180.00

Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, **Mini Portionen ca. 32**

180.00

### Duo di Pasta Tradizionale

mit Ricotta gefüllte Tortelli an einer Champagnerrahmsauce  
Tagliolini mit Tomatenrahmsauce und frischem Basilikum

16.00

### Tortelli ripieni ARTE FRAPOLLI

mit Ricotta, Fleisch oder Spinat gefüllte Tortelli  
an einer Champagnerrahmsauce

19.00

### Ravioli Variation

Pilz, Spargel, Trüffel (Saisonal) Füllung  
Sauce nach Wahl

21.00



# Brot & Vorspeise

## Brot

Tafelbrötchen	pro Stück
- mit Buchstaben oval länglich	2.00
- oval länglich	1.50
- mit Buchstaben rund	2.00
- rund	1.50
Gemischte Brötchen (helle, dunkle, Oliven, Tomaten, Kürbis)	1.50
Hausbrot dunkel (Kilo)	7.50
Party-Brot (Kilo) mit oder ohne Aufschrift	nach Aufwand
Brotkorb (ab 20 Personen)	pro Person
- diverse Brote: Hausbrot, Pariserflûte, Knoblibrot, Walliser Nussbrot, Speckbrot, gemischte Brötli	4.50

## Vorspeise Buffet Varianten

### Buffet Antipasto «Lugano»

(in Buffetform)

pro Person  
CHF

Bresaola, Vitello tonnato, Parmaschinken  
Salami nostrano, getrocknete Tomaten  
Gegrillte Zucchetti an Thymianöl

### Salate

Tomaten Mozzarella, Oliven grüne & schwarze  
Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

### Antipasto & Salat Buffet ab 20 Personen

20.00

### Buffet Antipasto «Adriatico II»

(in Buffetform)

Parmaschinken, Vitello tonnato  
Adriatischer Fischsalat, Salami nostrano, Bresaola  
Forellenfilets an Meerrettichschaum  
Getrocknete Tomaten, Artischocken mit Gemüsevinaigrette  
Gegrillte Zucchetti an Thymianöl, Melonen  
Pilze im Balsamico

### Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rüeblisalat, Mais-Peperonissalat  
Eisbergsalat, Nüsslisalat mit Ei  
dazu  
Ital. & franz. Salatsauce

### Antipasto & Salat Buffet für ab 20 Personen

26.00



# Pasta/Reis Varianten

## Spaghetti Plausch

pro Liter inkl. 2,5% MWST

CHF

### Spaghezzata

à 2 Salse (Saucen) à discrétion	23.50
à 3 Salse (Saucen) à discrétion	24.50
à 4 Salse (Saucen) à discrétion	25.50

### Take away (Abhol) – Preis

Sugo (Tomaten)	22.00
Bolognese (Rindfleisch)	30.00
Diavolo (Tomaten, Peperoncini)	26.00
Pesto (Pinienkerne, Basilikum)	34.00
Funghi (Pilzragout)	38.00
Casalinga (Tomaten, Schinken, Erbsen)	30.00
Sciué Sciué (frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Rahm)	28.00

### Spaghetti Plausch Menu

mit 3 Saucen	27.50
mit 4 Saucen	29.50

Tessiner Mischsalat

Spaghezzata à discretion mit Saucen zur Auswahl  
(z.B. aus Sciué, Pilz, Arrabbiata, Pesto, Bolognese, Gemüse etc.)

## Risotto Plausch

### Risotto Milanese à discrétion

Feinster Risotto mit Safran, original nach Tessinerart 13.00

### Risotto mit Pilzragout à discrétion

Ein Gericht, das allen mundet. Ein Leckerbissen mit feinsten Pilzen 20.00

### Risotto con grappa e luganighetta à discrétion

Dieses Risotto muss man einmal probiert haben!  
Gilt als volle Mahlzeit. Mit Knoblauch, Petersilie, Tomatenmark, Grappa  
und grobem Tessiner-Wurstbrät 20.00

## Unser Tipp!!!

Wir empfehlen die Zubereitung von Risotto oder Spaghezzata direkt Ort,  
da die Qualität bei einer Lieferung leiden kann!!!



# Hauptgang

## Hauptgerichte

CHF

### Variante I

#### Schweinshalsbraten mit Rosmarin (mit Nachservice)

Bohnen oder Gemüse

Bratkartoffeln

22.00

mit Kalbsbraten

34.00

mit Kalbs Ribay

38.00

Beilagen wie oben

### Variante II

#### Brasato di Manzo al Merlot

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce

Saisonales Gemüse & Bratkartoffeln

34.00

### Variante III

#### Controfiletto all'Inglese

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Saison Gemüse & Bratkartoffeln

35.00

Alle Varianten mit Kartoffelgratin statt Bratkartoffeln möglich plus

3.00

### Variante IV

#### Kalbsschnitzeli «Aristoteles»

(Schnitzeli in Salbei-Parmesan Panade mit Cherrytomaten & Salbei)

Saison Gemüse

Risotto milanese

37.00

### Variante V

#### Kalbsbraten in Senfkräuterkruste

Saison Gemüse

Kartoffelgratin oder Risotto milanese

40.00

### Variante VII

#### Duo filetti «Medici»

Schweinsfiletmedaillon «Jägerart» &

Kalbsfiletmedaillon an Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise

Gemüse

Reis & Nüdeli

50.00



## Kalbfleisch

CHF

### Scaloppine di vitello al Limone e Marsala

Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und/oder Marsala-Sauce  
Saison Gemüse & Nüdeli

37.00

### Saltimbocca di vitello alla Romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinkenstreifen und Salbeiblatt  
Saison Gemüse & Risotto parmigiano

37.00

### Piccata di vitello alla Milanese mit Schinken/Pilz Garnitur

Zarte Kalbschnitzel in einem Ei-Käsemantel gebacken – Italiens Traditionsgericht!  
Saison Gemüse & Risotto milanese

37.00

### Ossobuco Cremolata (ab 10 Pers.)

Kalbshaxen nach einem alten Familienrezept  
Saison Gemüse & Polenta

35.00

### Duo di filetti di Manzo e Vitello MONTALCINO

Rindsfiletmedaillon auf Brunello-Rotwein & Kalbsfiletmedaillon an Morchelsauce  
Gemüsebouquet & Kartoffelgratin

52.00

Alle Gerichte als Buffet oder Tellerservice möglich!



# Hauptgang

## Schweinefleisch

### Schweinsgeschnetzeltes «Tessiner Art»

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzsauce  
Saison Gemüse & Reis oder Nüdeli

CHF  
25.00

### Piccata di maiale alla Milanese mit Schinken/Pilz Garnitur

Zarte Schweinsschnitzel in einem Ei-Käsemantel gebacken – Italiens Traditionsgericht!  
Saison Gemüse & Risotto milanese

27.00

### Scaloppine di maiale MARSALA

Schweinsschnitzel an einer Marsalasauce  
Saison Gemüse & Reis oder Nüdeli

27.00

### Bistecca di maiale con funghi

Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce  
Spinat & Reis

29.00

Alle Gerichte als Buffet oder Tellerservice möglich!

## Pouletfleisch

### Poulet «Stroganoff»

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff  
Reis oder Nüdeli

22.00

## Vegetarisch

### Sellerie Piccata mit Pilzen

Sellerieringe in Ei/Parmesanpanade  
Nüdeli

20.00

### Gemüseschnitzel auf Tomatenspiegel

Reis

22.00

### Quorngeschnetzeltes Pilzrahmsauce

22.00



## Desserts

CHF

### Macedonia di Frutta fresca

Frischer bunter Fruchtsalat  
ohne Rahm / mit Rahm

7.50

### Cassata siciliana guarnita di Frutta

Die echte Cassata Siciliana, garniert mit marinierten Früchten

9.50

### Panna cotta fatt'in Casa con Frutti di Bosco

Zart schmelzendes Rahm-Dessert mit warmen Beerenfrüchten

10.50

### Crème brûlée

Gebrannte Crème

9.50

### Tirami sù fresco fatt'in Casa

Hausgemachtes Tirami sù

10.00

### Sinfonia di Frutta Pavarotti

Farbenfrohe Früchtesymphonie mit marinierten Früchten,  
Sorbets, Mini Pâtisserie

15.50

### Dessert-Bufferet 1

Frischer Fruchtsalat, Crème caramel, 2 Sorten Glacés, Rahm &  
Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

15.00

### Dessert-Bufferet 2

Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, Mousse au chocolat Black & White,  
Caramelköpfler, Tirami sù, Amaretti & Cantucci, kleine Käseauswahl

17.50

### Dessert-Bufferet 3

Frischer exotischer Fruchtsalat, Crème brûlée, Mini Pâtisserie  
Hausgemachtes Tirami sù, 2 Sorten Glacés, Amaretti & kleine Käseauswahl

20.00



# Fleischabstammung

## Woher stammt unser Fleisch

Um Ihnen eine Übersicht über die Herkunftsländer unserer verwendeten Fleischwaren zu geben, haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Fleischlieferanten nachfolgende Liste zusammengestellt. Bei unseren Fleischlieferanten handelt es sich ausschliesslich um Grossmetzger der Umgebung.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Filet	Schweiz, Schottland, Argentinien, Brasilien
Entrecôte	Schottland
Huft vom Rind	Schweiz, Argentinien, Brasilien
Lammfleisch	Neuseeland, Australien
Geflügel	Schweiz, Brasilien
Pouletbrüstli	Schweiz, Brasilien
Wurstwaren, Schinken	aus verschiedenen Produktionen
Salami	Italien, Schweiz
Trockenfleisch	Italien, Schweiz
Fisch, Garnelen	aus allen Weltmeeren



# Unsere Dienstleistungen

## Management Total

Wir machen alles für Sie von «A bis Z»

Gesamtkonzept entwickeln, Ideen kreieren, die Organisation und Programme erstellen, zeitliche Abläufe fixieren, Unterhaltungs-Künstler Programm gestalten, Räumlichkeiten festlegen (Zirkuszelt, Festzelte, Spez. Lokation, Schloss, Gaswerke, allgem. Räumlichkeiten), Dekoration.

**Ein «CATERING-GU»** (Generalunternehmung)

pro Person/Std.

CHF

## Fullservice

Die von Ihnen gewählte Räumlichkeit. Die Gestaltung und Raumdekoration können sie selber bestimmen oder wir sind Ihr Innendekorateur.

Die kompletten Gastronomiedienstleistungen:

Feinstes aus der Küche und Keller wird von uns geliefert und serviert.

Die notwendige Infrastruktur für Speis und Trank

Tellerwärmer, Chafing Dish, Geschirr und Gläser werden gestellt. Gesamtpersonal für Food and Beverage sind im Fullservice inbegriffen.

## Teilservice

Der Catering-Service liefert die Speisen und / oder Getränke. Das Catering Personal kann im Stundensatz (inkl. Fahrtzeit) zur Verfügung gestellt werden.

## Personalkosten

Buffetbedingung (ohne Service)

50.00

Service

50.00

Fahrer/Hilfspersonal (ohne Service)

50.00

Koch (je nach Menuauswahl)

65.00

Aufsichtsperson

65.00

## Nur liefer Service

Der Auftraggeber richtet selber die Räumlichkeiten ein, aufdecken und aufräumen selber.

Wir liefern die Speisen und / oder Getränke und stellen sie auf das vorbereitete Buffet.



# Infrastruktur

## Gedeck:

		pro Stück	pro Person
		CHF	CHF
Tischtücher/Servietten	Farbe zu bestimmen		4.50
Tischtücher für Buffettisch		20.00	
Tischtücher für Stehbartische		15.00	
Servietten Papier	mit unserem Logo		inklusive
Stuhlhussen einfach in div. Farben			10.00
Stuhlhussen delux			20.00

## Dekoration:

Blumen	Farbe/Grösse?		nach Absprache
Grünpflanzen			nach Absprache
Rosenblätter			nach Aufwand
Windlichtli mit Rechaudkerzen		3.50	
Hoher Kerzenständer inkl. Kerzen		45.00	

## Geschirr:

Geschirr liefern & reinigen von uns			
Einfacher Apéro			2.50
Apéro inkl. Tellerli			3.50
für 2 Gang Menu			5.50
für 3 Gang Menu			7.50
für 4 Gang Menu			9.50
oder im Fullservice			inklusive
Menukarten, auf Wunsch			gratis
Spezielle Wünsche			nach Aufwand

## Mobilien:

Buffettische		20.00	
Stehbartische		30.00	
Festbank Garnitur			4.50
Stühle			4.00
Runde Tische, 8er & 10er			5.50
Runde Tische mit Stühlen, 8er & 10er			9.50

## Zelt:

div. Festzelt			auf Anfrage
---------------	--	--	-------------

## Diverse Infrastruktur:

Kaffeemaschine		50.00	
Kühlschrank		100.00	
Grill inkl. Zubehör		50.00	
Roter Läufer			nach Aufwand
Garderobenständer		50.00	
Marktstände		150.00	

## Extras:

Einrichten, aufstellen & abräumen			nach Aufwand
Transportkosten:			
Nach Dietikon		25.00	
Nähere Umgebung		45.00	
Zürich je nach Ortschaft		120.00	



# Lieferbedingungen

<b>Bürozeiten, für Bestellung</b>	Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00h
<b>Verbindlichkeit</b>	Jede Bestellung wird schriftlich bestätigt. Die von Ihnen unterschriebene Auftragsbestätigung ist für uns verbindlich
<b>Personenzahl</b>	Die bis 48 Stunden im voraus angegebene Personenzahl ist für uns verbindlich und die vereinbarte Leistung wird in Rechnung gestellt.
<b>Personenänderung:</b>	10 Tage vor Anlass 15% Toleranz 3 Tage vor Anlass 5% Toleranz  (Bei einer Annulation 14 Tage vor Anlass-Datum werden wir 50% vom angenommenen Netto Umsatz in Rechnung stellen)
<b>Zahlungsbedingungen</b>	Wir liefern gegen Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen, rein netto.
<b>Kleinmengen:</b>	bei Bestellungen unter 10 Personen wird ein Aufpreis erhoben.
<b>Mehrwertsteuer</b>	Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Ausser den Angemieteten Sachen sind exkl. Mehrwertsteuer. Esswaren und nicht-alkoholische Getränke abgeholt oder geliefert, werden mit 2,5% Mehrwertsteuer verrechnet. Alle übrigen Leistungen werden mit 8,0% Mehrwertsteuer verrechnet. Ist Personal/Servicepersonal etc. involviert, gilt der Mehrwertsteuersatz von 8,0% für die gesamte Lieferung.
<b>Preise</b>	Die Preise sind gültig ab 1. Januar 2011 Preisänderungen bleiben vorbehalten.
<b>Beanstandungen</b>	sind unmittelbar mündlich vorzubringen und innerhalb zwei Tagen schriftlich zu bestätigen.
<b>Fehlendes Geschirr oder Bruch</b>	Fehlendes Material und/oder Bruch werden - unabhängig des Verursachers – dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.
<b>Haftung</b>	Der Auftragnehmer haftet für eine einwandfreie Produktion der gelieferten Mahlzeiten. Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden bzw. verursacht nach der Übergabe der Mahlzeiten an den Auftraggeber, lehnt der Auftragnehmer für sich, seine Mitarbeiter und Beauftragten jede Haftung ab.
<b>Rücktritt</b>	Im Falle von höherer Gewalt behalten sich die Frapolli Betriebe AG das Recht vor, ohne Kostenfolge vom Vertrag zurückzutreten.
<b>Gerichtsstand</b>	Gerichtsstand ist Dietikon. Es gilt ausschliesslich das Schweizer Recht.



## Unsere Referenzen

**Wir bedanken uns bei allen folgenden Unternehmen für das entgegen gebrachte Vertrauen:**

3M, Allianz, AMAG Buchs, Astron Cominformatik AG, AERMO Dietikon, Aventis Pharma, Art Tilly AG, Aerztepraxis Urdorf, A-Z Plus GmbH Dietikon, Adcom Production Zug, Arch.-Büro Conrad Kilchberg, Atelier WW, Alfa Romeo Zürich, André Koch AG, Albis Chemie, Aon Jauch & Hübener AG, Alcadis Hauptv. Mitsubischi, Bank Julius Bär, Bruker AG, BSH Haushaltgeräte AG, Burmak AG, BBVA Zürich, Biffiger AG, Bvulgari SA, Bächli Felix AG Dietikon, BB Traiding, Baur au Lac Urdorf, Baudirektion d. Kt. Zürich, Berufsbildungszentrum Dietikon, Best of Switzerland Adliswil, Bolliger Trauhand, Credit Suisse, CC Prodega AG, Cominformatik AG, Compagnoni Kurt AG, Christen F. AG, Circolo Culturale Dietikon, CSC Switzerland, Dosenbach/Ochsner AG, Diener AG, Delaval AG Sursee, Delec AG Dällikon, Dörig & Brandl AG, Daewoo AG, Druckerei Hummel, Einweihung Stadthalle Dietikon, EGL Laufenburg AG, EKZ Dietikon, Eicher GU AG, Evalution GmbH, Evang. Ref. Kirchengemeinde, Fiat Finance SA, Foitek Garage Urdorf, FC Dietikon, Fratelli La Rosa AG, Feuerwehr Dietikon, Falter Schulhaus, Gastro Suisse Zürich, Gewerbeausstellung Limmattal, Gewerbeverein Dietikon, GammaRenax AG, Garage Ottiger AG Luzern, Grand Hotel Bellevue Gstaad, Grasshopper Club, G. Ungricht Bauunternehmung, H!earcom AG Herrliberg, Harley Davidson Zürich, Hchmuth Bootsbau AG, Haupt & Studer AG, Hunziker F. + Co. AG, Helbling Technik AG, Head Switzerland Baar, Ikea Spreitenbach, Interlock AG, IBZ Industrie AG Adliswil, Interpel, Internationale Schule f. Touristik Zürich, Jet Aviation, J.P. Morgan, Jakob Scherrer Söhne AG, Johnson & Johnson Spreitenbach, König Verbindungstechnik Dietikon, Kaladent Urdorf, Karl Steiner AG Zürich, Komitée Rolf Schären, L'Oreal, Lions Club Limmattal, Lombagine AG Steinhausen, Learny AG, Limmattaler Tagblatt, Lease Plan AG, Lunor G. Kull AG, Lips MSM AG, Lettrafot Zürich, Mercedes Benz, Mettler Toledo, Migros Markt Dietikon, Miele AG Spreitenbach, Ming Marketing & Event Zürich, Mölnlycke Healt Care AG, Messe Frankfurt Zürich, Meyco (degussa) Winterthur, Maersk Switzerland, Monteverde Zürich, Nexus Elcom AG Zürich, Nemos GmbH Zürich, Ochsner Sport AG, Omit AG, Oerlikon Bührlé, Oerlikon Bührlé Immob. AG, Offtex Chicorée AG, Orion AI-KO AG, OK Musikfestival Birmensdorf, Planzer Transport AG, Pestalozzi + Co. AG, PKZ Urdorf, Print Soft AG, Profitline, Publisuisse Bern, Pfarramt St. Agatha Dietikon, Public Perform Schlieren, Print-Mat AG Regensdorf, Q, Raiffeisen Informatik AG, Raiffeisen Bank, RWD Schlatter, Revi Informatik AG, Redken L'Oreal Zürich, Swiss Re, Sika AG, Speri Data AG, Steria Schweiz AG, Sippo Zürich, Spross Ga-La-Bau AG Zürich, Swiss Eventure Cham, SYTEC Bausysteme AG, sfb Bildungszentrum Dietikon, Swiss Life, Sanimatic AG, Subaarch Kilchberg, Stadtverwaltung Dietikon, Siemens Schweiz AG, SWR Urdorf, Fa. Schweizer AG, Tcs Limmattal, Telion AG, Thai Air Zürich, TUI Reisen Zürich, Trilux AG Dietikon, Tur-Intrag AG, Telekurs Card AG, TBO Trauhand AG, Theodor Zemp AG, Theatergruppe Schlieren, UBS Zürich, Vebeago Services AG, Vedis AG, WALO Bertschinger AG, Wirth Print AG, Weishaupt AG, WMF Schweiz AG, Wernli Maler, Widmer Louis AG, Warner Bros Inc. Zürich, WPS-RCM AG Geroldswil, Werkhof Halter Zürich, X, Y, Zschokke Holding AG, ZKB Dietikon, Zentrum Dietikon u.v.m.

# FRAPOLLI

## «momenti di passione...»

«momenti di passione...»



**FRAPOLLI**  
SOMMERAU-TICINO  
HOTEL RESTAURANTS  
CATERING  
GOLFRESTAURANT

Zürcherstrasse 72  
CH-8953 Dietikon-Zürich  
Telefon +41 (0)44 745 41 41  
Fax +41 (0)44 745 44 88  
www.sommerau-ticino.ch  
info@sommerau-ticino.ch

## Auf Wiedersehen...

Die besten Anlässe entstehen nach einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns darauf, Sie individuell beraten zu können.

Mit Ihren Wünschen und unserer Erfahrung wird dieser Anlass zu einem persönlichen Ereignis und einem Erfolg für Sie und Ihre Gäste.

Mit freundlichen Grüßen, und auf ein baldiges Wiedersehen

HOTEL SOMMERAU-TICINO

Hotel, Restaurant und Catering-/Party Service

**Fam. Frapolli & Mitarbeitende**



«momenti di passione...»