

CATERING Broschüre

erfahren – flexibel – professionell

Hochzeit
Tagungsverpflegung
Jubiläum
Firmenanlass

...oder einfach so



Gasthof zum

SCHÜTZEN

Tel. 062 823 01 24
www.gasthofschuetzen.ch

Familie Schneider-Schmid
Schachenallee 39
5000 Aarau

Inhaltsverzeichnis

1	Catering durch Gasthof zum Schützen.....	1
1.1	Welche Arten von Catering führen wir durch?	1
2	Kosten.....	1
3	Menuwahl	2
4	Weinauswahl.....	3
5	Personalkosten	3
6	Infrastruktur.....	4
6.1	Elektrizität.....	4
6.2	Fliessend Wasser.....	4
6.3	Table Top.....	4
6.4	Mobiliar	4
7	Zeitplan.....	5
8	Dekor.....	5
9	Empfehlung Fotograf.....	6
10	Lokalitäten	6
11	Beispiel-Offerten für Pauschalen.....	8
11.1	Firmenfeier im KUK Aarau.....	8
11.2	Apero Riche Pauschale Catering.....	9
11.3	Anlasspauschale als Catering im Schloss Wildegg	10
12	Über uns.....	16

1 Catering durch Gasthof zum Schützen

Längst ist Catering nicht mehr nur „Bereitstellung von Speisen und Getränken an einem beliebigen Ort“. In den letzten 25 Jahren hat sich unser Unternehmen vom Partyservice zum professionellen Catering-Unternehmen entwickelt. Mit unserem Bewirtungskonzept begleiten und unterstützen wir angestrebt Ihr Erlebnis.

Viele unsere Catering-Verantwortlichen arbeiten seit mehr als 10 Jahren bei uns und verfügen über ein grosses Wissen und Kompetenz.



1.1 Welche Arten von Catering führen wir durch?

Apero

Apero Riches führen wir **ab 40 Gäste** durch. Sollten die Personenzahl kleiner ausfallen bieten wir auch Abholungen an.

Bankette

Bankette als Catering machen wir **ab mindestens 80-100 Gästen**. Wir verfügen über langjährige Erfahrung von Caterings bis 3000 Gästen. Ein besonderes Augenmerk haben wir auf Caterings von 200 – 600 Gäste.

Auch für ganze Menüs bieten wir die Möglichkeit von Abholungen oder zum Teil auch Lieferungen, inkl. Geschirr, Gläser, Tischtücher etc.

2 Kosten

Kostenphilosophie

Wir arbeiten wirtschaftlich. Sobald ein Kunde mit einer gewissen Vorstellung und einem Budget zu uns kommt, gestalten wir die Offerte massgeschneidert auf seinen Anlass. Standard-Menuvorschläge sind jedoch vorhanden.

Pauschalen

Oft möchten Gäste genau abschätzen können, wie viel das Fest kosten wird. Dafür bieten wir Pauschal-Preise pro Person an. Voraussetzung dafür sind mindestens 40 Erwachsene und die definierte Dauer der Gästebetreuung.

Anzahlung

Bei Vertragsabschluss wird eine Anzahlung von rund 40 % der vereinbarten Leistungen verlangt.

3 Menuwahl

Alle unsere Menuvorschläge sind erste Ideen. Gemeinsam mit Ihnen werden wir anschliessend eine individuelle Offerte genau nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammenstellen. In einem Gespräch werden wir Sie auf Vor- und Nachteile verschiedener Ideen hinweisen.

Nachservice

Ein Nachservice gehört bei uns zu einem schönen Bankettmenu dazu. Dieser ist für Sie im Menupreis (Ausnahmen sind Steaks) inbegriffen. Normalerweise reichen wir den Nachservice zum Hauptgang; ausser bei der italienischen Speisenfolge zusätzlich beim Pasta-Gang.

Vegetarisch/Vegan/Allergien

Für uns ist es Standard, dass wir bei Banketten auch eine vegetarische Alternative anbieten. Das Alternativmenu wird dem Fleischmenu angeglichen. Weitere Unverträglichkeiten und Allergien müssen im Vorfeld besprochen werden.

Kindermenu

Kinder sind bei uns herzlich willkommen! Gerne vereinbaren wir mit Ihnen ein kindergerechtes Festessen. Der Menupreis (gleiches Menu wie bei den Erwachsenen) reduziert sich bei Kindern unter 14 Jahren auf 40 %. Kinder bis 3 Jahre essen gratis bei den Eltern mit.

Menukarte

Bei jedem Anlass schreiben und drucken wir pro 4-5 Gäste eine Menukarte (schwarz-weiss) kostenlos. Teilen Sie uns dafür Ihren Wunschtitel mit. Gerne ergänzen wir diese auch mit einem Foto oder Spruch. Falls dies in Farbe sein sollte, verrechnen wir pro Karte CHF 1.00.

Torte

Unsere Küche ist bekannt für sehr gutes Essen und wunderbare süsse Desserts. Jedoch überlassen wir die Kunst der Confiserie anderen Profis. Sehr gut arbeiten wir mit der [Törtlfee](#), Suhr zusammen.

Wenn Sie die Torte bei einer Confiserie bestellen und anliefern lassen, können wir diese direkt in das Dessertbuffet integrieren (kostenlos) oder einzeln servieren (Tellerfeld à CHF 4.50 pro Person).

4 Weinauswahl

Aktuell bieten wir über 140 Weine aus aller Welt an. Die Preise für eine 7.5dl-Flasche liegen zwischen CHF 46.00 und CHF 190.00. Bei allen Weinen sind wir von deren Qualität überzeugt. Vertieft haben wir uns beim Angebot von Schweizer Weinen, vor allem beim Aargauer Wein, welchem wir besonders verbunden sind. Daneben sind viele verschiedene Tropfen aus unterschiedlichsten Trauben, Weinbaubetrieben und Regionen auf der Karte.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, können Sie das gerne gegen ein Zapfengeld (Servicegeld) von CHF 25.00 - 30.00 pro 7.5dl-Flasche tun. Der Preis wird je nach Verrechnungsmethode bestimmt.



5 Personalkosten

Anlassleiter à CHF 78.00/Std.
Küchenleiter à CHF 78.00/Std.

Servicemitarbeiter à CHF 68.00/Std.

Je nach Offerte können die Personalkosten auch im Angebot bis 24.00 Uhr inkludiert sein.

Nach 24.00 Uhr verrechnen wir pro Servicemitarbeiter, welcher für Ihren Anlass noch im Einsatz ist CHF 68.00 pro Stunde, dies bis max. 2.00 Uhr.

6 Infrastruktur

6.1 Elektrizität

Für eine optimale Durchführung des Caterings ist Strom vor Ort wichtig. Je nach Bankett benötigen wir 220/400 Volt Anschlüsse bzw. CE 16 A Stecker. Falls dies zusätzlich installiert werden müsste, geht dies zu Lasten des Veranstalters. Es gibt aber auch andere Möglichkeiten: Wir passen das Angebot an die Stromzufuhr an oder versuchen die Auslastung auf herkömmliche Elektroanschlüsse zu verteilen.

6.2 Fliessend Wasser

Für Caterings ist gemäss Hygiene-Vorschriften fliessend kaltes Wasser vor Ort obligatorisch.

6.3 Table Top

Bei der Detailabsprache wird im Voraus definiert, welche Infrastruktur durch die Lokalität bereits zur Verfügung gestellt wird. Je nach Anlass bringen wir für die Bankettische das gesamte Table Top mit: Tischtuch, Servietten, Gläser, Besteck sowie das Küchenequipment mit. Je nach Location können wir von Infrastruktur vor Ort profitieren, was wir auch im Preis berücksichtigen würden.

Bei Aperos verrechnen wir keinen Infrastrukturanteil. Bei Banketten je nach dem CHF 2.50 – 14.00 pro Person.

Wir verfügen über Table Top bis rund 2000 Personen pro Anlass.

6.4 Mobiliar

Wir verfügen über genügend Catering-Mobiliar für Anlässe bis zu maximal 200 Personen. Das Mobiliar wird nach Aufwand verrechnet. Je nach Aufwand sind die Transportkosten oder auch Personalkosten erhöht.

Preise Mobiliar

Stehtisch mit Husse	à CHF 25.00
Stuhl	à CHF 6.00
Festbankgarnitur	à CHF 25.00
Runde 8er/10er Tische	à CHF 35.00

7 Zeitplan

Je nach Personenanzahl und Menuwahl kann die reine «Essenszeit» und Grösse der Gesellschaft unterschiedlich lange ausfallen. Ungefähr richten kann man sich an folgenden Erfahrungswerten:

Vorspeisen serviert:	ca. 20-35 Minuten
Hauptgang serviert:	ca. 45-75 Minuten
Dessert & Kaffee serviert:	ca. 25-45 Minuten
Vorspeisenbuffet:	ca. 50-60 Minuten
Hauptgangbuffet:	ca. 60-90 Minuten
Dessertbuffet:	ca. 45-60 Minuten

8 Dekor

Eine einfache Dekoration stellen wir kostenlos für den Apero zur Verfügung. Mit Herzblut dekorieren wir Ihren Aperotisch mit unseren Utensilien. Die Blumengestecke, die wir dazu benutzen, sind saisonal und werden von uns für verschiedene Anlässe verwendet.

Für die Dekoration der Bankettische sind die Veranstalter bei Caterings selbst zuständig. Sehr gerne können wir behilflich sein oder auf Anfrage auch eine einfache Dekoration bereitstellen. Die Farbe der Servietten können wir auf Wunsch auf Ihre Dekoration abstimmen.

Gerne empfehlen wir Ihnen folgendes Blumengeschäft aus der Region:

Blattform

Heidi Majoleth
Aarepark 6
5000 Aarau

Tel. 062 823 62 72
www.blattform-aarau.ch
info@blattform-aarau.ch



Stuhlhussen

Weisse Stuhlhussen verleihen Ihrem Anlass schnell und einfach ein edles Ambiente. Wir stellen Ihnen diese gerne zur Verfügung für CHF 10.00 pro Stuhl.

9 Empfehlung Fotograf

Cornelius Fischer Fotografie

Der Fotograf für Hochzeit-, Event-, Portraitfotos

Stadthöfli 2, 5000 Aarau

www.corneliusfischer.ch

10 Lokalitäten

Wir machen Catering bis 20 Fahrminuten um Aarau.

KUK, Aarau



Kapazität: bis 200 Personen

www.aarau.ch

kuk@aarau.ch

Tel. 062 834 02 10

Zentrum Bärenmatte, Suhr



Kapazität: bis 600 Personen

www.baerenmatte.ch

baerenmatte@ziksuhr.ch

Tel. 062 855 08 00

Schloss Liebegg, Gränichen



Kapazität: bis 120 Personen (ohne Tanz)

www.schloss-liebegg.ch

info@schloss-liebegg.ch

Tel. 062 855 06 22

Schloss Wildegg, Möriken



Kapazität: Aperó bis 300 Personen

Kapazität: Feier bis 200 Personen

www.schlosswildegg.ch

reservation.wildegg@ag.ch

Tel. 0848 871 200

Schloss Lenzburg, Lenzburg



Kapazität: bis 500 Personen
www.schloss-lenzburg.ch
info@schloss-lenzburg.ch
Tel. 062 888 48 80

Auenhalle, Rohr



Kapazität: bis 180 Personen
www.aarau.ch
liegenschaften@aarau.ch
Tel. 062 836 05 58

Casino, Schönenwerd



Kapazität: bis 200 Personen
www.schoenenwerd.ch/verwaltung
m.todorovic@schoenenwerd.ch

Tel. 062 858 61 02

Transportkosten

Die Transportkosten richten sich je nach Aufwand an Fahrzeuge sowie Distanz zur Location.

11 Beispiel-Offerten für Pauschalen

11.1 Firmenfeier im KUK Aarau

- Im Pauschalpreis sind Getränke, Speisen und Service während 5 bis max. 6 Stunden inbegriffen.
- Nach Ende der Pauschale verrechnen wir CHF 68/Std. pro Servicemitarbeiter und Konsumationen nach Aufwand
- ab 100 Erwachsenen buchbar / Beispielofferte ist für 150 Gäste

Apero Häppchen

Kalte Häppli

Marinierte Oliven, Sprinzwürfel, Mini-Salami, Grissini,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Apero Getränke

Prosecco, Aargauer Weisswein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Liter Aargauer Süssmost, Liter Orangensaft

Bier mit und ohne Alkohol

Essen-Beispiel

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Schweizer Alpen Trockenfleisch mit Galla Melonen, skandinavisches Lachs Duo mit traditionellen Beilagen,
kurz gebratenes Hirsch Carpaccio mit Zitronengras und Sprossensalat, grüne Spargeln mit Passionfrucht Vinaigrette,
Linsensalat mit gekochten Eiern und Oliven, Riesenkrebsetten mit Gazpacho Dips, Latelspitz an Regenbogen Vinaigrette,
Truthahn Tonnato mit Ananas, zusätzlich Salatbuffet mit Blatt- und Gemüsesalaten

Hauptgang serviert

z. B. Rosa gebratene Angus-Rindsfilet-Tranchen oder Kalbskronenbraten

Dessertbuffet

Tiramisu, Schokoladenmousso, Limettenmousso, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta an Waldbeeren Kompott, gebrannte Creme, Mandeltorte, Mango,
Zitronen- und Vanille Glacé

Getränke zum Essen

Aargauer Weiss- und Rotwein

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Aargauer Süssmost, Orangensaft

Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee, Aargauer Schnäpse (Kirsch, Williams, Traubenbrand)

CHF 140.00 p.P.
exkl. MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale	150	140.00	21'000.00
4 Service nach 24.00 Uhr	1 Std.	68.00	272.00
Getränke nach Pauschale		ungefähr	800.00
Anlassleiter	8 Std.	78.00	624.00
Transport			150.00
Total Kosten exkl. MWST			22'846.00
Zusätzlich MwSt.			1'850.55
Totalpreis, inkl. MwSt. & Umsatzabgabe			24'696.55

11.2 Apero Riche Pauschale Catering

- Dauer des Aperos: max. 2.5 Stunden
- Im Pauschalpreis sind Essen, Getränke, Geschirr, Gläser, Tischtücher, Servietten und Personalkosten inbegriffen
- Mobiliar und Transport werden zusätzlich verrechnet
- Die Preise sind gelten ab 40 Personen und exkl. MwSt.

Häppli

Kalte Häppli

Canapes von Rindstatar, Lachs, Ei, Thon, Brie-Nuss,
Sbrinzwürfel, marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Mini-Salami, Mini-Flutes, Datteln mit Curryschaum

Warme Häppli

Poulet-Satay-Spiesschen, Köttbullar mit Preiselbeerrahmsauce,
Falafel mit Joghurtsauce, Frühlingsrollen, Riesenkrevetten im Knuspermantel, vegetarische Samosas mit Sweet-Chilli-Sauce

Fruchtige Häppli

Verschiedene Früchtespiessli

Getränke

Aargauer Weiss- und Rotwein
Schaumwein auf Wunsch (ohne Aufpreis)
Mineral mit und ohne Kohlensäure
Aargauer Süssmost
Orangensaft
Bier mit und ohne Alkohol

CHF 42.50 p.P.
exkl. MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale	80	42.50	3'400.00
Transport pauschal	1	100.00	100.00
Stehische m. Husse	8	25.00	200.00
Provisorische Kosten exkl. MWST			3'700.00
Zuzüglich MWST			299.70
Total inkl. MwSt.			3'999.70

11.3 Anlasspauschale als Catering im Schloss Wildegg

- Im Pauschalpreis sind Getränke, Speisen und Service während 5 bis max. 6 Stunden inbegriffen. Anschliessend werden Konsumationen nach Aufwand verrechnet und Servicemitarbeiter à 68/Std.
- Die Preise sind exkl. MwSt.
- Die Preise gelten für 120 Personen zum Apero und 80 Personen zum Abendessen

Apero während 2 Stunden

Häppli

Kalte Häppli

Gemüse-Crudites mit Cocktailsauce, Datteln mit Curryschaum,
Blinis mit Lachsmousse, Hummus mit Pitta-Brot, mediterrane Zucchini-Röllchen

Warme Häppli

Chäschüechli, Schinkengipfeli,
Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce, Fleischbällchen in Tomaten-Sugo

Getränke

Schaumwein, Aargauer Weisswein
Liter Mineral mit und ohne Kohlensäure
Liter Aargauer Süssmost, Liter Orangensaft
33cl Bier mit und ohne Alkohol

Hochzeitsessen während max. 6 Stunden

Suppe

Salat/Vorspeise

Rosa gebratene Angus-Rindsfilet-Tranchen
an Hausbuttersauce, Kartoffelkroketten
und Marktgemüse

Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte
(von einer Confiserie)

Getränke zum Essen

Aargauer Weiss- und Rotwein
Mineral mit und ohne Kohlensäure
Bier mit und ohne Alkohol
Kaffee, Espresso, Tee, Aargauer Schnäpse
(Kirsch, Williams, Traubenbrand)

CHF 155.00 p.P.

für Apero Gäste: CHF 40.00 p.P.

exkl. MwSt.

Kostenaufstellung

Artikel	Anzahl	Einzel	Gesamt
Pauschale Apero & Nachtessen	80	155.00	12'400.00
Pauschale Apero	40	40.00	1'600.00
Transport pauschal	1	120.00	120.00
Stehtische m. Husse	12	25.00	300.00
3 Service nach 24.00 Uhr	3 Std.	68.00	612.00
Getränke nach 24.00 Uhr		ca.	555.00
Anlassleiter	12 Std.	78.00	936.00
Provisorische Kosten exkl. MWST			16'523.00
Zuzüglich MWST			1'338.35
Total			17'861.35

12 Über uns

Im grünen Schachen von Aarau führen wir, die Familie Schneider-Schmid, mit rund 120 Mitarbeitern, den stark frequentierten Gastronomie- und Hotelbetrieb mit 9 Zimmern.

Der Gasthof zum Schützen wurde von Hans und Ruth Schneider bereits seit 1993 erfolgreich als Familienunternehmen geführt. Die nächste Generation, Manuela Schmid und Peter Schneider haben seit Januar 2014 den Betrieb der Eltern übernommen. Gemeinsam mit Peters Frau Magali Schneider führen Sie den Betrieb.

Das Gästesegment umfasst Business-, Vereins-, Familien- und Individual-Kunden. Im Restaurant (mit 120 Plätzen), auf der grosszügigen Sonnenterrasse und im Wintergarten werden die Gäste mit einer saisonalen und kreativen Küche verwöhnt. Die Seminar- und Banketträumlichkeiten mit moderner Infrastruktur bieten Platz für Anlässe jeglicher Art bis 350 Personen. Eine unserer Stärken ist der Catering-Bereich, bei welchem wir Anlässe bis 2'000 Personen professionell organisieren und unsere Gäste kulinarisch verwöhnen.

Peter Schneider ist für die Küche, den Wein und den Einkauf verantwortlich, während Manuela Schmid die Bereiche Verkauf, Service und Kommunikation betreut. Magali Schneider ist für die Hauswirtschaft verantwortlich. An der Front als Gastgeber sind sie alle drei anzutreffen.

Seit Dezember 2012 betreiben wir zudem das gemütliche Restaurant Waldhaus Gehren in Erlinsbach. Es verfügt über 100 Innen- und rund 80 Terrassenplätze. Das Haus ist sehr idyllisch in den Jura-Hügeln gelegen.



v.l.n.r.: Peter Schneider, Magali Schneider,
Manuela Schmid-Schneider