

Catering | Partyservice



Ochsen Metzgerei Wattinger AG

Bahnhofstrasse 13 | 8595 Altnau

Tel +41 (0)71 695 23 11

info@ochsen-metzgerei.ch

www.ochsen-metzgerei.ch

Öffnungszeiten

Mo geschlossen

Di 07.00-12.00 Uhr 14.30-18.30 Uhr

Mi 07.00-12.00 Uhr

Do 07.00-12.00 Uhr 14.30-18.30 Uhr

Fr 07.00-12.00 Uhr 14.00-18.30 Uhr

Sa 07.00-13.00 Uhr

Gerne beraten wir Sie persönlich an einem vereinbarten Termin oder am Telefon.



Ihr Genuss ist unsere Leidenschaft

Bei Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenanlässen oder Ihrem ganz persönlichen Event - wir stehen Ihnen mit feinen Menus und dem kompletten Service zur Seite.

Lassen Sie sich von unseren Menuvorschlägen inspirieren oder stellen Sie sich Ihr individuelles Menu selbst zusammen. Dank unserer langjährigen Erfahrung erfüllen wir kompetent und flexibel (fast) jeden Wunsch.

Gerne beraten wir Sie persönlich oder am Telefon. Zusätzlich zu unserem Catering-Angebot finden sie in den vorliegenden Unterlagen hilfreiche Checklisten für eine optimale Vorbereitung Ihres Festes.

Metzgerei | Catering | Festinventar

Unser Familienbetrieb setzt seit 1985 auf hochwertige Fleisch- & Wurstwaren aus eigener Produktion. Grundlage dafür sind unsere hauseigene Schlachtung und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten. Kurze Transportwege und eine artgerechte Tierhaltung sind dabei zentral. So geniessen auch unsere Freilandsäuli das ganze Jahr frische Luft und grosszügigen Auslauf.

Mit grosser Leidenschaft für das Metzger-Handwerk und die damit verbundenen Traditionen, stellen wir ein breites Sortiment an Hausspezialitäten her. Diese Qualität und unser grosses Fachwissen lassen wir natürlich auch in den Catering einfließen.

Familie Watteringer und das Ochsen-Team wünschen Ihnen «En Guete».

Der Reihe nach...

Apéro (kalt & warm)

Vorspeisen / Suppen

Salatbuffet und Salate

Hauptgang

Menuvorschläge

Dessert & Kaffee

Personal / Lieferungen / MwSt.

Getränke

Checkliste – Menüzusammenstellung

Geschirrliste

Checkliste – Spiessligrill

Checkliste – So wird Ihr Anlass ein Erfolg

Benützung Motorfahrzeuge und Anhänger

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Preise gelten ab 15 Personen. Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.

Altnau, 01.01.2024

Apéro kalt

Gefüllte Brote nach Metzgerart

- Diverse Brötli gefüllt ab 5.50 / Stk.
- Canapés vom Rustico Brot 3.70 / Stk.
- Party-Brot reichhaltig gefüllt (ca. 60 cm)**
Brotarten: Laugen, Zopf, Rustico, Tessiner
- Party-Brot Klassiker** gefüllt mit Fleischkäse, Schinken, Salami, Truten, Thon, Käse, Eier, Tomaten-Mozzarella 45.00 / Stk.
- Party-Brot** gefüllt mit Tannenzapfenschinken, Coppa 48.00 / Stk.
- Party-Brot** gefüllt mit Mostbröckli, Lachs 55.00 / Stk.
- Party-Brot** in Herz- oder Buchstabenform auf Anfrage

Antipasti

- Antipasti-Spiessli vegetarisch 2.80 / Stk.

Dipp-Gemüse

- Dipp-Gemüse mit diversen Saucen im Gläsli ab 20 Stk. 2.90 / Stk.
- Tomaten-Mozzarella Spiessli 2.90 / Stk.

Fruchtiges

- Fruchtspiessli ab 20 Stk. 2.70 / Stk.
- Fruchtsalat im Glas ab 20 Stk. 4.00 / Stk.

Zweifel Chips

- Chips / Nüssli in Schalen auf Anfrage

Apéro warm

Apéro-Gebäck

- Schinkengipfeli 2.90 / Stk.
- Chäschüechli 2.90 / Stk.
- Blätterteigkonfekt auf Anfrage

Pouletfiletspiessli & Meat Balls

- Pouletfiletspiessli Sesam/Chilli mit Sweet & Sour Sauce 3.00 / Stk.
- Meat Balls Rind mit Sweet & Sour Sauce 2.00 / Stk.
- Meat Balls Kalb mit Sweet & Sour Sauce 2.00 / Stk.

Grillplausch mit Partywürsten

- Diverse Partywürste** 2.00 / Stk.
Wättingers Bratwürstli (laktose- & glutenfrei), Schweinsbratwürstli, Argentinos (100% Rind), Stumpfen (laktose- & glutenfrei), Käsewürstli, Öpfelwürstli
- Grillmiete 30.00 / Grill
- Grillreinigung inkl. Gasprüfung LPG 65.00 / Grill
- Gas nach Verbrauch 55.00 pro Flasche

Heisse Würste aus dem Topf

- Ein Paar Wienerli 2.80 / Stk.
- Ein Paar Schweinswürstli 3.00 / Stk.
- Ein Paar Hongkong Würstli 3.00 / Stk.
- Ein Paar Apfelwürstli 4.00 / Stk.
- Ein Paar Weisswüste 4.00 / Stk.

Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

Getränke

siehe separate Seite

Vorspeisen / Suppen

Kalte Vorspeisen auf Tellern, Platten oder als Buffet angerichtet

- Geräuchte Felchen-/Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe, Zitronen 12.50 / Pers.
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringe, Zitronen 14.50 / Pers.
- Kalbfleischpastete und Terrine, Cumberlandsauce, Walddorfsalat, Früchte mit Preiselbeeren 12.50 / Pers
- Melone mit Landrauchschinken und Rohschinken 10.50 / Pers.
- Vitello-Tonnato vom Kalb mit Thonsauce 15.50 / Pers.
- Antipasti-Spiessli vegetarisch 2.80 / Stk.

Unser Hit – Kalte Platten mit Hausspezialitäten

auf Anfrage

Feine Hausspezialitäten aus unserem Bauernrauch und diverse Aufschnitte als Apéro, Vorspeise oder Hauptgang

Coppa, Landrauchschinken, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Tannenzapfenschinken, Mostbröckli, Bodensee Chämisalami, Schinken, Fleischkäse, diverse Aufschnitte, Roastbeef, Kalbs- & Schweinebraten, Trutenbraten, diverse Käse & Garnitur

- Aufschnittplatte garniert
- Bauernplatte garniert
- Käseplatte vom Hauskäser

Aus dem Suppentopf

- Rinds-Consume mit Meat Balls Einlage 7.50 / Pers.
- Kürbiscremesuppe mit einer Rahmhaube und Kürbiskernen (saisonal) 6.00 / Pers.
- Spargelcremesuppe mit einer Rahmhaube (saisonal) 6.00 / Pers.
- Rieslingsuppe mit Mostbröckli und einer Rahmhaube 6.00 / Pers.

Warme Vorspeisen

- Saisonale Ravioli fein gefüllt an Rahm-, Kräuter- oder Tomatensauce 10.50 / Pers.
- Weissweinsrisotto begleitet von sautiertem Lachssteak 15.50 / Pers.
- Steinpilzrisotto mit Thurgauer Winzerwurst 15.50 / Pers.

Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

Salatbuffet und Salate

Salatbuffet

- Grüner Salat
- Bunter Mischsalat
- Nüsslisalat (saisonal)
- Rüeblisalat
- Gurkensalat
- Maissalat mexican
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Bohnensalat

- Sellerisalat (Walddorf)
- Randensalat mit Apfel
- Kabissalat mit Speck
- Rettichsalat

Beilagen Salate

- Kartoffelsalat
- Hörnlisalat
- Reissalat

Nach Auswahl mit französischer und italienischer Salatsauce

Salatbuffet bis 5 Sorten Salat (inkl. 1 Beilagen Salat) 9.50 / Pers.

Jede zusätzliche Sorte Salat 1.00 / Pers.

Zusätze: Crouton, gehackte Eier, Zwiebeln, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon

Auf Teller angerichtet

- Bunter Blattsalat mit Croutons 6.00 / Pers.
- Gemischter Salat mit Croutons 9.50 / Pers.
- Nüsslisalat mit Ei, lauwarmen Speckstreifen oder Champignon (saisonal) 12.50 / Pers.
- Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und Basilikum 10.50 / Pers.
- Wurst-Käse-Salat einfach 10.00 / Pers.
- Wurst-Käse-Salat garniert mit 4 Salaten 16.00 / Pers.
- Siedfleisch-Salat nach Metzgerart 18.50 / Pers.
- Saisonales Salatbouquet mit Hauspezialitäten aus dem Bauernrauch 15.50 / Pers.
- Sommerlicher Salat mit Melonenschnitt und Landrauchschenken dazu ein Antipastispiessli 18.50 / Pers.

Brot

- Gemischte Hotelbrötli 1.10 / Stk.
- Kilobrot ganz 5.50 / Kg
- Kilobrot geschnitten 6.10 / Stk.

Hauptgang

Warme Fleischgerichte

<input type="checkbox"/> Kalbskarreebraten mit Sauce	24.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Kalbsrahmgeschnetzeltes	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Kalbsvoessen nach Metzgerart	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Roastbeef (Rindsnierstück) mit Sauce Bernaise	23.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Rind Stroganoff (mit Peperoni)	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Rindsgulasch	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinsrahmschnitzel	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinskarreebraten mit Sauce	17.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweinschämibraten vom Hals mit Rotweinjus	14.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweins-Filet im Blätterteig	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schweins-Filet im Speckmantel	18.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Appenzeller-Filet (mit Mostbröckli & Appenzeller Käse im Speckmantel)	19.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Schinken im Brotteig: Altnauer Säuli	200g = 14.50 / Pers. 250g = 15.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Pouletbrüstli mit Pflaumen oder Äpfeln im Blätterteig	16.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Pouletfilet Medaillon mit Sauce	16.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Poulet-Rahmgeschnetzeltes	16.00 / Pers.
<input type="checkbox"/> Lammracks mit Sauce	21.50 / Pers.
<input type="checkbox"/> Spanferkel	Preis auf Anfrage

Grillplatten

Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Lamm, Poulet, Cipolata, Argentinos (100% Rind), Hamburgerli (100% Rind) mit Kräuterbutter und passenden Saucen

je nach Zusammenstellung 15.50 – 24.00 / Pers.

Unsere Empfehlung – Metzger Buffet

Roastbeef, Kalbs- und Schweinscarrébraten, Pouletfilet & Lammracks
inkl. passende Saucen

29.50 / Pers.

Saucenauswahl

Warme Saucen

- Cognacrahmsauce
- Rahmsauce
- Rotweinjus
- Sauce Bernaise

Kalte Saucen

- Currysauce
- Knoblauchsauce
- Barbecuesauce
- Tartarsauce

Saucen mit Morchel oder Steinpilzen, Aufpreis von Fr. 1.50

Hauptgang

Beilagen

- Kartoffelgratin 5.50 / Pers.
- Kartoffelstock 5.50 / Pers.
- Butternüdeli 4.50 / Pers.
- Knöpfli 5.50 / Pers.
- Reis 4.50 / Pers.
- Risotto 5.50 / Pers.

Ab 30 Personen

- Röstikroketten 6.00 / Pers.
- Pommes Frites 6.00 / Pers.

Gemüse

- Rüebli
- Blumenkohl
- Spinat
- Kohlräbli
- Bohnen
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Tomaten gedämpft

Gemüse Variation mit 2 Sorten 5.00 / Pers.

Gemüse Variation mit 3 Sorten 6.00 / Pers.

- Mischgemüse 5.00 / Pers.
- Bohnenbündli mit Speck 2.50 / Stk.
- Grillgemüse 5.50 / Pers.

Suppen als Hauptgang

- Rinds-Goulasch Suppe 9.50 / Pers.
- Bündner Gerstensuppe 9.00 / Pers.
- Pot-au-feu nach Metzgerart 9.50 / Pers.

Menüvorschläge

Schweinskarreebraten

mit Rahmsauce, Butternudeln
& Mischgemüse

Pro Person 20.50

Rindsgulasch

mit Kartoffelstock & Mischgemüse

Pro Person 20.50

Rahmgeschnetzeltes

mit Butternüdeli & Mischgemüse

Pro Person 17.00 (mit Poulet 20.50)

Fleischvogel

mit Polenta oder Spätzli
dazu Rotkraut

Pro Person 18.50

Riz Casimir

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
mit Reis & Früchten
Reis und Früchte

Pro Person 17.50

Hausgemachter Hackbraten

mit Kartoffelstock & Bohnen

Pro Person 17.50

Chili con Carne

Rindfleisch
Mais und rote Bohnen

Pro Person 14.00

Lasagne 100% Rind

Pro Person 17.00

Saison Hit – Metzger-Metzgete

Rippli, Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Schweinsbratwurst, Wädli
mit Sauerkraut, Kartoffeln & Apfelmus

je nach Zusammenstellung 18.50 – 28.00 / Pers.

Heisser Fleischkäse

mit Kartoffelsalat & grünem Salat

Pro Person 13.50

Heisser Schinken

mit Kartoffelsalat & grünem Salat

Pro Person 16.00

Spaghetti Plausch

mit 4 Sorten Saucen & Reibkäse

Pro Person 15.50

Gehacktes & Hörnli

Rindsgehacktes mit Hörnli,
Reibkäse & Apfelmus

Pro Person 14.50

Fitnesssteller

Schweinskarreebraten
mit Kräuterbutter oder Tartarsauce
dazu 4 Sorten Salat

Pro Person 20.50

Ein Paar Weisswürste

mit einem Brezel & süssem Senf

Pro Person 7.50

Hausgemachte Currywurst

geschnitten mit Currysauce
und Semmeli

Pro Person 8.50

Gemüse Lasagne (vegetarisch)

Pro Person 16.00

Dessert / Kaffee

Dessertbuffet

Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Tiramisu, Schokoladen-Mousse, Panna Cotta, diverse Glace, Rahm, Waffeln, Schoggi- und Zitronencake, Hefenstollen

in Schüsseln, auf Tellern oder als kleine Variationen im Gläsli angerichtet

je nach Zusammenstellung 8.50 – 16.50 / Pers.

- Fruchtsalat mit Vanilleglace 8.50 / Pers.
- Zitronensorbet mit Vodka 7.50 / Pers.
- Apfelsorbet mit Thurgados 7.50 / Pers.
- Diverse Torten, Hochzeitstoren auf Anfrage

Schoggibrunnen (ab 20 Pers.)

Mit diversen Früchten

auf Anfrage

Kaffee

Kaffee oder Espresso inkl. Rahm und Zucker

2.70 / Stk.

..

Allgemeines

Unsere Preise gelten ab 15 Personen. Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

Ochsen-Team

Fach- & Servicepersonal (pro Person)	75.00 / Stunde
Fach- & Servicepersonal mit Verantwortung (pro Person)	90.00 / Stunde
Fach- & Servicepersonal ab 24.00 Uhr und am Sonntag (pro Person)	90.00 / Stunde

Lieferung / Transport

Region Altnau	40.00 / Fahrt
Region Romanshorn / Amriswil / Kreuzlingen / Weinfelden	80.00 / Fahrt

Bei einer Abholung verrechnen wir die gleichen Tarife wie bei einer Lieferung.

Mehrwertsteuer

Es gelten die folgenden gesetzlichen Mehrwertsteuersätze:

- 2.6% für Lebensmittel und ohne Mitarbeiter/Service
- 8.1% für Non-Food Artikel
- 8.1% für Alkohol
- 8.1% auf alles bei Aufträgen mit Mitarbeiter/Service

Getränke

Mineral / Süssgetränke

<input type="checkbox"/> Mineralwasser mit Kohlensäur	1 Lt
<input type="checkbox"/> Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Lt
<input type="checkbox"/> Coca Cola	1.25 Lt
<input type="checkbox"/> Shorley	1 Lt
<input type="checkbox"/> Rivella rot	1 Lt
<input type="checkbox"/> Citro	1 Lt
<input type="checkbox"/> Orangensaft	1 Lt

Möhlsaft

<input type="checkbox"/> Saft vom Fass ohne Alkohol	50 cl
---	-------

Bier

<input type="checkbox"/> Feldschlösschen Braufrisch Bügel	33 cl
<input type="checkbox"/> Quöllfrisch naturtrüb Bügel	33 cl
<input type="checkbox"/> Müli Bräu Zwickel (Altnauer Bier)	33 cl

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke. Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen. Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.

Schnaps

Vielle Prune, Williams, Grappa, Baylis	4 cl
--	------

Kaffee

Kaffee oder Espresso inkl. Rahm und Zucker

Weine / Prosecco

Rotwein

<input type="checkbox"/> Rutishauser Herbstgold rot	Schweiz	50 cl
<input type="checkbox"/> Stadtschryber Hüttwilen Pinot Noir	Thurgau	50 cl
<input type="checkbox"/> Summa Summarum Negroamaro	Italien	50 cl
<input type="checkbox"/> Cicero Malans Pinot Noir	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Rutishauser Bodensee Cuvée rot	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Pacato Primitivo di Maduria DOP	Italien	75 cl

Weisswein

<input type="checkbox"/> Rutishauser Herbstgold weiss	Schweiz	50 cl
<input type="checkbox"/> Gropp Müller-Thurgau	Thurgau	50 cl
<input type="checkbox"/> Summa Summarum Pinot Grigio	Italien	50 cl
<input type="checkbox"/> Rutishauser Bodensee Cuvée weiss	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Cantina Zeni Trebbiano di Lugana	Italien	75 cl

Secco / Schaumwein

<input type="checkbox"/> Eccolo White Sparkling	Schweiz	75 cl
<input type="checkbox"/> Tröpfel DER ERSTE alkoholfrei	Schweiz	75 cl

Wir liefern Ihnen auf Wunsch kalte Getränke.
Es werden nur ungeöffnete Flaschen zurückgenommen.
Angefangene Flaschen werden ganz verrechnet.



Checkliste – Menüzusammenstellung

Zeitplan

Ihr Anlass mit der Ochsen Metzgerei Wattinger

Kunden-Nr.

Name

Adresse

PLZ Ort

E-Mail

Fachpersonal _____

Servicepersonal _____

Apéro

Vorspeise/Suppe

Salatbuffet

Grüner Salat

Bunter Mischsalat

Nüsslisalat nach Saison

Rüeblisalat

Gurkensalat

Maissalat mexican

Tomaten-Mozzarella

Sellerisalat (Waldorf)

Randensalat mit Apfel

Kabissalat mit Speck

Rettichsalat

Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Reissalat

Bohnensalat

Salatsauce Franz. Italien

Bütterli

Zusätze

Croûton, gehackte Eier, Zwiebeln,
Champignon, lauwarme Speckstreifen

Brot

Brotkorb

Brotmesser + Brett

Glasschüsseln

Salatschöpf besteck Töpfli

Ausgiesser Schöpfer

Kisten blau

Datum

Ort Anlass

Telefon

Anzahl Gäste Erwachsenen Kinder

Abholung Rücktransport

Lieferung Transportkosten

Menü

Fleisch

Beilage

Gemüse

Dessert

Kaffee *Verbrauch*

Rahm/Zucker

Schnaps

Getränke *Verbrauch*

Mineral mit

Mineral ohne

Citro

Cola

Shorley

Rivella

Bier

Saft ohne Alk.

Wein weiss

Wein rot

Kühlwagen gross / klein

Geschirr

Geschirrliste



Posten gerüstet durch:

Abholung

Lieferung

mit Fachpersonal von Wattinger

Anzahl Personen: _____

Name _____

Adresse _____

Telefon _____

Datum _____

Geschirr			Preis/Pers.
Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	25	Menuteller	-.60
	25	Menuteller heiss	-.70
	25	Vorspeisenteller	-.60
	25 / 50	Dessertteller	-.50
		Apérotabelt mit Glashalter	-.60
	25	Supenteller	-.60
	25	Suppencaquelon + Teller	-.80
	25	Suppencaquelon + Tel. heiss	-.85
	25	Brotteller	-.50
	25	Glasteller	-.50
	15	Coupglas	-.60
	50	Dessertschale	-.50
	25 / 50	Kaffeetasse + Teller	-.80
		Kaffeebecher + Rührstab	-.25
		Tellerwärmer	

Gläser			Preis/Pers.
Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	36	Napoli Kelchglas	-.50
	36	Doc Kelchglas Apéro	-.60
	36	Doc Kelchglas Weisswein	-.60
	25	Doc Kelchglas Rotwein	-.60
	49	1 dl Glas	-.50
	36	3 dl Glas	-.50
	36	Kaffeeglas	-.50
	24	Sektglas	-.60
	25	Schnapsglas	-.60
	50	Becher 3dl Verbrauch	-.20
		Spiessli -Kübel	
	25	Spiessli (Spiessligrill)	
		Abfallkübel blau / weiss	

Besteck			Preis/Pers.
Anzahl Stück	Einheit à	Artikel	Preis/Stk.
	25 / 50	Messer	-.40
	25 / 50	Gabel	-.40
	25 / 50	Suppenlöffel	-.40
	25 / 50	Vorspeisenmesser	-.40
	25 / 50	Vorspeisengabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Messer	-.40
	25 / 50	Dessert-Gabel	-.40
	25 / 50	Dessert-Löffel	-.40
	25 / 50	Kaffeelöffeli	-.40
	25 / 50	Espressolöffeli	-.40

Zusatzmaterial			Preis/Stk.
Anzahl Stück	Artikel		Preis/Stk.
	Stofftisch Tuch weiss		15.00
	Tischtuchfliess weiss Verbrauch		4.90/m
	Tischtuchfliess farbig Verbrauch		4.90/m
	Servietten Stoff weiss		4.00
	Servietten Wattinger Verbrauch		-.10
	Servietten Wattinger (Pack à 120 Stk.)		10.00
	Servietten gross weiss		-.50
	Servietten gross farbig		-.50
	Serviettenständer		
	Apérokarton à 250 Stk. Verbrauch		25.00
	Tischpapierschneider (Bei Verlust 40.-)		
	Tischklammern		
	Kleberli		
	Servicetablar (Bei Verlust 20.-)		
	Flaschenöffner (Bei Verlust 15.-)		
	Glaskrug		
	Aschenbecher (Aluminium Einweg)		-.50
	Buffettisch (80 x 220 cm)		20.-
	Buffettisch-Hussen		25.-
	Apéro Stehtisch		20.-
	Stehtisch-Hussen		25.-
	Tischgarnitur (1 Tisch & 2 Bänke)		25.-

	Turbo Kaffeemaschine	
	Jura Kaffeemaschine NR.	
	Kaffeebohnen	

	Kisten blau	
	Kisten rot: schmutziges Geschirr	
	Kisten weiss	
	Kübel weiss: schmutziges Besteck	

Einweggeschirr auf Anfrage nach Verbrauch.

Wir reinigen das Geschirr selbst.

Fehlendes & defektes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise in CHF und exkl. MwSt.

Stand: 01.01.2024



Benützung Motorfahrzeuge und Anhänger der Ochsen Metzgerei Wattinger AG

- Hiermit bestätige ich, dass ich den nötigen **Führerausweis der Kategorie B** besitze, um ein **Motorfahrzeug** der Ochsen Metzgerei Wattinger AG zu lenken.

- Hiermit bestätige ich, dass ich den nötigen **Führerausweis der Kategorie BE** besitze, um eine Fahrzeugkombination bestehend aus einem Motorfahrzeug der Kategorie B und einem **Anhänger** der Ochsen Metzgerei Wattinger AG zu lenken.

- Ich bin damit einverstanden, dass die Ochsen Metzgerei Wattinger AG von meinem Führerausweis eine Kopie macht.

- Ich wurde darüber in Kenntnis gesetzt, dass ich im Falle eines selbstverschuldeten **Schadens am Motorfahrzeug** der Ochsen Metzgerei Wattinger AG, den Schaden selbst bezahlen muss.

- Ich wurde darüber in Kenntnis gesetzt, dass ich im Falle eines selbstverschuldeten **Schadens am Anhänger** der Ochsen Metzgerei Wattinger AG, den Selbstbehalt der Fahrzeugversicherung Kollision in Höhe von CHF 1'000.00 selbst bezahlen muss.

Firma / Verein: _____

Name & Vorname: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____



Checkliste – So wird Ihr Anlass ein Erfolg

Lieber Gast

Gerne möchten wir Sie mit unseren Checklisten bei der Organisation von einem pannenfreien Fest unterstützen. So können Sie sich auf das Wesentliche, nämlich Ihre Gäste, konzentrieren und sich auf einen angenehmen und gelungenen Anlass freuen. Viel Spass!

Organisatorisches

- Datum / Ort / Zeit / Situationsplan
- Reservation Lokalität(en)
- Schlechtwetterszenario
- Gästeliste
- Kleiderempfehlungen/Dresscode
- Einladungen verschicken
- Anfahrt organisieren
- Parkplätze
- Empfang der Gäste
- Transport (Taxi, Bus, Privatautos, etc.)
- Übernachtungen
- Wegweiser
- Ordnungs-/Sicherheitsdienst
- Garderoben
- Evtl. Bewilligungen
- Info an Nachbarn

Rund um den Tisch

- Organisation/Bestellung Geschirr
- Organisation/Bestellung Besteck
- Organisation/Bestellung Gläser
- Bestellung Essen
- Bestellung Getränke
- Buchung Personal (Catering, Buffet, Service)
- Tischdekoration
- Tischtücher / Tischpapier
- Servietten
- Festlegung Tischordnung
- Menukarten gestalten
- Tischkärtchen gestalten

Unterhaltung

- Zeitplan erstellen
- Buchung Attraktionen
- Buchung Musiker
- Buchung Fotograf
- Organisation Musikanlage
- Organisation Mikrophon / Verstärker
- Koordination Darbietungen, Spiele, Tischredner

Aufräumen / Retouren

- Organisation Aufräum-Team
- Festabschluss
- Retournieren von Material
- Allfälliges Depot zurückverlangen
- Reinigung
- Übergabe Lokalität
- Geschenkliste erstellen
- Danksagungen
- Abrechnungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Ochsen Metzgerei Wattinger AG | Altnau



Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von der Ochsen Metzgerei Wattinger AG angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Telefon, per Fax oder per E-Mail bestellt hat.

Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich exklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Preisliste ersetzt alle früheren Preislisten. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Bestellung

Ihre Bestellung muss spätestens 1 Woche vor Liefertermin bei der Ochsen Metzgerei Wattinger AG persönlich, per Telefon, oder per E-Mail erfolgen. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Die definitive Anzahl Personen muss uns spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden.

Stornierungsbedingungen

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Ohne Kostenfolge

Bis 7 Tage vor dem Anlass: 25% der Kosten

Bis 3 Tage vor dem Anlass: 50% der Kosten

Danach werden die Bestellung und der Event im vollen Umfang in Rechnung gestellt.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei grosser Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Anzahl Menü, Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart ab Rechnungsdatum innert 30 Tagen. Eine evtl. Androhung behält sich die Ochsen Metzgerei Wattinger AG vor.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung.

Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung von unserem Mitarbeiter abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihwaren nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihwaren. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Mankopreis berechnet.

Saisonale Abweichungen

Die von der Ochsen Metzgerei Wattinger AG angebotenen Speisen wie z.B. Gemüse und Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware nach Absprache mit dem Kunden zu ersetzen.

Gewährleistung

Die Ochsen Metzgerei Wattinger versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmässig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Haftung

Eine Haftung der Ochsen Metzgerei Wattinger AG im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

Gerichtstand ist Altnau.

Altnau, Januar 2024