



Marché® Catering: Die Frischewelt für all Ihre Sinne!

Marktfrische Ideen für Ihren Anlass

Mit Marché® gestalten Sie Ihren Anlass als unvergessliches Erlebnis! Gemeinsam mit unserem erfahrenen Team kreieren Sie Ihre ganz persönliche Marché® Frischewelt – und begeistern Ihre Gäste mit einem aussergewöhnlichen Live-Erlebnis für all Ihre Sinne:

- ✓ Fröhliche, ungezwungene **Marktplatz-Atmosphäre** voller Farben, Düfte und Natürlichkeit
- ✓ Ein erfrischendes **Catering-Erlebnis**, das Sie mitten im lebendigen Marktplatz-Treiben **sehen, riechen, tasten, hören und schmecken**
- ✓ Das Original im **Frontcooking**: Transparente und natürliche Zubereitung ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack (Flexibilität bei Allergien/Unverträglichkeiten)
- ✓ **Kreative, hausgemachte Speisen** in kompromissloser Marché® Frische
- ✓ **Natürlicher Genuss** auf Basis hochwertiger Zutaten, bevorzugt von Lieferanten aus der jeweiligen **Region** und nach **Saison**
- ✓ **Gesunde Gerichte**, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe frisch hergestellt
- ✓ **Flexible Cateringlösungen** vereinen unsere Frischewelt mit Ihren individuellen Wünschen

NEU: Marché® Apéro Box

Sei es für einen raffinierten Firmenapéro, eine gemütliche Geburtstagsrunde oder ein marktfrisches Picknick – mit unserer neuen Marché® Apéro Box sind Sie rund um versorgt! Die kompakte Box wird inklusive Einweggeschirr an den Ort Ihrer Wahl geliefert oder kann auch persönlich abgeholt werden.

Das Marché® Erlebnis bei uns geniessen

Feiern Sie Ihre Veranstaltung in einem Marché® Restaurant Ihrer Wahl und flanieren Sie mit Ihren Gästen auf dem lebendigen Marktplatz. Sie wählen an den einladenden Marktständen nach Belieben aus einer Fülle an hochwertigen und frischen Produkten.

Das Marché® Erlebnis am Ort Ihrer Wahl

Holen Sie sich die Marché® Köche zu Ihnen nach Hause, in Ihr Unternehmen, auf ein Schiff, in die freie Natur oder an Ihren ganz speziellen Veranstaltungsort. Wir bringen Ihnen die Marché® Frischewelt genau dorthin, wo Sie sind!





Unser frisches Marktstand-Angebot

Marktstand Vorspeise

- | | |
|--|----------------------|
| Nr. 1: Mousse von schwarzen Oliven
auf krossem Landbrot | pro Person 5.90 CHF |
| Nr. 2: Gorgonzola-Mousse im Glas
mit Bresaola und Baumnüssen | pro Person 9.90 CHF |
| Nr. 3: Blutorange mit Büffelmozzarella | pro Person 9.90 CHF |
| Nr. 4: Grüner Spargel mit Parmaschinken
an Parmesan-Vinaigrette | pro Person 11.90 CHF |
| Nr. 5: Mariniertes Weissfisch mit Salsa verde | pro Person 12.90 CHF |
| Nr. 6: Garnelen auf Avocado mit Limetten-Chili-Dressing | pro Person 12.90 CHF |
| Nr. 7: Chorizo am Spieß mit Mojo verde | pro Person 12.90 CHF |

Marktstand Suppe

- | | |
|---|---------------------|
| Nr. 1: Saisonale Gemüsecrèmesuppe | pro Person 7.90 CHF |
| Nr. 2: Klare Gemüsebrühe aus Saisongemüse | pro Person 7.90 CHF |
| Nr. 3: Bündner Gerstensuppe aus der Tasse | pro Person 8.90 CHF |
| Nr. 4: Herzhafte Gulaschsuppe | pro Person 8.90 CHF |

Marktstand Salat

Bunter Blattsalat der Saison, drei Rohkost-Salate,
drei angemachte Salate der Saison nach Wahl
und French- und Italian-Dressing

pro Person 11.90 CHF

- | |
|---|
| Nr. 1: Bunter Tomatensalat mit gerösteten Ruchbrot-Würfel |
| Nr. 2: Salat aus Eblyweizen und buntem Gemüse |
| Nr. 3: Süss-saurer Rotkohl-Salat |
| Nr. 4: Pasta-Salat mit fruchtigen Ramatti Tomaten und Petersilien-Pesto |
| Nr. 5: Gegrilltes Gemüse mit Balsamico und feinem Olivenöl mariniert |
| Nr. 6: Meeresfrüchte-Salat mit Fenchelgemüse |
| Nr. 7: Roter Linsensalat |
| Nr. 8: Japanischer Gurkensalat |

Marktstand Flammkuchen

- | | |
|--|------------------|
| Nr. 1: mit gegrilltem Gemüse auf Tomaten-Pesto | 1 Stk. 12.90 CHF |
| Nr. 2: mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln | 1 Stk. 13.90 CHF |
| Nr. 3: mit Sauerkraut, Waadtländer Saucisson und Lauch | 1 Stk. 14.90 CHF |

Marktstand BBQ

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| Nr. 1: Spare Ribs | pro Person 14.90 CHF |
| Nr. 2: Lachs vom Zedernbrett | pro Person 16.90 CHF |
| Nr. 3: Entrecôte am Stück | pro Person 18.90 CHF |

- Dazu:
- | | |
|---|---------------------|
| Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne | pro Person 8.90 CHF |
| Gemüsepfanne der Saison | pro Person 8.90 CHF |





Marktstand Italien

- Nr. 1: Spargel-Risotto mit sonnengereiftem Tomaten-Ragout pro Person 16.90 CHF
- Nr. 2: Pasta mit zweierlei Spargel-Tomaten-Ragout in Parmesansauce pro Person 16.90 CHF
- Nr. 3: Pasta mit Pouletbrust, grünen Spargeln und Ramatti Cherrytomaten pro Person 17.90 CHF
- Nr. 4: Spargel-Risotto mit Garnelen und sonnengereiften Tomatenragout pro Person 19.90 CHF
- Nr. 5: Weisswein-Risotto mit Zander und gegrillter Peperoni pro Person 25.90 CHF

Marktstand Spanien

- Nr. 1: Paella mit Meeresfrüchten und Poulet pro Person 18.90 CHF
- Nr. 2: Paella mit Rinderfilet-Streifen und ganzen Gambas pro Person 23.90 CHF

Marktstand Schweiz

- Nr. 1: Hörnli mit Pilz-Bolognese pro Person 16.90 CHF
- Nr. 2: Hörnli mit Gehacktem pro Person 18.90 CHF

Marktstand Asia

- Nr. 1: Rotes Thaicurry mit buntem Gemüse und Jasmin Reis pro Person 18.90 CHF
- Nr. 2: Rotes Thaicurry mit Rindfleisch und Crevetten dazu Basmati Reis pro Person 18.90 CHF

Marktstand Dessert

- Nr. 1: Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Nr. 2: Frische Früchte im Glas
- Nr. 3: Joghurt mit Passionsfrucht
- Nr. 4: Buttermilchcrème mit Orangensalat
- Nr. 5: Mango-Vanille-Crème mit Biscuit
- Nr. 6: Crème Caramel
- Nr. 7: Schokoladenpudding mit Vanillesahne
- Nr. 8: Zweierlei Mousse im Glas mit Nusskrokant
- Nr. 9: Toblerone-Mousse 2 Stk. nach Wahl 9.50 CHF





Getränke

Ohne Alkohol

Frisch von Hand gepresster Saft aus saisonalen Früchten	0.5 4.90 CHF
Hausgemachte Limonade	0.5 4.90 CHF
Mineralwasser	0.5 4.90 CHF
Süssgetränke	0.33 4.90 CHF
Kaffee	3.90 CHF
Espresso	3.90 CHF

Mit Alkohol

Regionales Bier	0.33 4.90 CHF
-----------------	-----------------

Schaumweine

Prosecco Bacio d'Oro Bio, Italien	0.75 18.80 CHF
Champagne Rosé Réserve Brut, Maletrez, Frankreich	0.75 47.00 CHF
Champagne Brut Réserve, Pol Roger, Frankreich	0.75 59.90 CHF

Weissweine

2012 Mont sur Rolle La Côte, Paccot, Schweiz	0.75 18.60 CHF
2013 Compleo Pinot Gris, Staatskellerei Zürich, Schweiz	0.75 25.90 CHF
2012 Pankraz Blanc Noble Staatskellerei Zürich, Schweiz	0.75 25.90 CHF
2012 Grüner Veltliner Weinzierberg, Krems, Österreich	0.75 22.60 CHF
2012 Big John White, Scheiblhofer, Österreich	0.75 23.20 CHF
2012 Riesling W Mosel, Molitor, Deutschland	0.75 23.80 CHF
2012 Pinot Blanc P, Haus Klosterberg, Molitor, Deutschland	0.75 24.00 CHF
2013 Pinot Grigio Grave Friuli, Bertolo, Italien	0.75 15.00 CHF
2012 Arneis Roero Le Madri, Chiarlo, Italien	0.75 24.00 CHF
2011 Gentil Alsace, Hugel & Fils, Frankreich	0.75 17.40 CHF
2012 Sancerre La Vigne Blanche, Bourgeois, Frankreich	0.75 28.40 CHF
2012 Urban Uco Torrontés, Fournier, Argentinien	0.75 13.80 CHF
2012 Ida's White Western Cape, Rustenberg, Südafrika	0.75 15.60 CHF
2013 Chardonnay Estate Reserva, Viña Errázuriz, Chile	0.75 17.80 CHF
2012 Chardonnay, Stony Terrace, Rutherford, Kalifornien	0.75 19.80 CHF

Rosé

2012 Château de Nages Rosé, Vieilles Vignes, Frankreich	0.75 18.60 CHF
2012 Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich, Schweiz	0.75 21.80 CHF





Rotweine

2012 Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich, Schweiz	0.75 25.90 CHF
2011 Pankraz Pinot Noir Prestige, Staatskellerei Zürich	0.75 27.80 CHF
2011 Gabbiano Merlot Ticino, Gialdi, Schweiz	0.75 34.60 CHF
2011 Schwarz Mann, Burgenland, Schwarz, Österreich	0.75 22.40 CHF
2011 Big John Cuvée Reserve, Scheiblhofer, Österreich	0.75 25.80 CHF
2012 Montepulciano d'Abruzzo, Caldora, Italien	0.75 19.20 CHF
2011 Sentieri dei Frescobaldi, Italien	0.75 22.80 CHF
2009 Chianti Riserva, Muro Antico, Masi, Italien	0.75 25.40 CHF
2009 Sello del Rey Tempranillo Muñoz, Spanien	0.75 20.60 CHF
2010 Ribera del Duero, Rolland & Galarreta, Spanien	0.75 27.80 CHF
2011 Etoile du Sud, Calvet-Thunevin, Frankreich	0.75 21.80 CHF
2008 Tour des Trois Lunes, Maison Sichel, Frankreich	0.75 23.80 CHF
2011 Carmenère Estate Series, Errázuriz, Chile	0.75 17.80 CHF
2010 Parrón Reserva, Rapel, Viña Errazuriz, Chile	0.75 21.60 CHF
2009 Sideral, Rapel, Altaïr, Chile	0.75 34.40 CHF
2012 Urban Uco Malbec Tempranillo, Fournier, Argentinien	0.75 17.20 CHF
2011 Cabernet Sauvignon, Stony Terrace, Kalifornien	0.75 21.80 CHF
2011 Cabernet Sauvignon, Special Cuvée, Hess, Kalifornien	0.75 36.40 CHF
2011 Shiraz 17 Seventeen Rocks, Lehmann, Australien	0.75 29.80 CHF
2010 John X Merriman, Rustenberg, Südafrika	0.75 33.80 CHF

Süssweine

2011 Sauvignon Blanc, Errázuriz, Chile	0.75 21.20 CHF
2007 Porto Late Bottled Vintage Unfiltered, Noval, Portugal	0.75 22.60 CHF
2011 Château Tuyttens, Mercadier, Frankreich	0.75 39.60 CHF

Mobile Bar

Buchen Sie unseren Profi-Barkeeper!
 Mit unserer mobilen Bar bieten wir Ihnen ein komplettes Bar-Angebot nach Ihren ganz persönlichen Wünschen am Ort Ihrer Wahl an.
 Lassen Sie sich eine individuelle Offerte zusammenstellen!





Materialmiete

	Preis pro Stück
Weinglas, Wasserglas, Cüpli-Glas	0.80 CHF
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert, Schale	0.80 CHF
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel	0.80 CHF
Kaffee- & Espressotassen	0.80 CHF
Unterteller	0.60 CHF
Kaffee- & Espressolöffel	0.60 CHF
Aschenbecher	1.00 CHF
Marché® Papierservietten	kostenlos
Tischwäsche	auf Anfrage
Festbank (Tisch und Bank) 2.20m x 0.60m für 6-8 Personen	20.00 CHF
Stehtisch	35.00 CHF
Tisch rund, für 8-10 Personen	auf Anfrage
Stuhl mit Polster	auf Anfrage
Husse, weiss (Überzug für Stuhl und Stehtisch)	auf Anfrage
Partyzelt in diversen Grössen und Ausführungen	auf Anfrage
Buffetdekoratation	kostenlos

Mitarbeiterkosten

Anlässe ausserhalb der Marché® Restaurants können mit oder ohne Servicemitarbeiter gebucht werden. Bitte beachten Sie, dass Mitarbeiterkosten ab An- und bis Rückfahrt zum Veranstaltungsort verrechnet werden.

	Preis pro Stunde
Service- oder Küchenmitarbeiter	50.00 CHF
Service- oder Küchenleitung	60.00 CHF
Logistiker	60.00 CHF
Anlassleitung	70.00 CHF

Dekoration

Marché® Tischdekoration bestehend aus Tischpapier, Kräuterpflanze, Dekoration nach Saison	auf Anfrage
Kerze im Glas	Preis pro Stück 4.50 CHF
Erdbeer- oder Kräuterpflanze im Topf	8.90 CHF
Eisblock als Getränkesäule mit Firmenlogo zusätzlich mit eingefrorenen Details	auf Anfrage
Fackeln	auf Anfrage
Feuerschale	auf Anfrage



Kontakt

Gerne gestalten wir für Sie ein ganz individuelles und der aktuellen Saison entsprechendes Frische-Angebot: Für zusätzliche Informationen, persönliche Beratung oder eine unverbindliche Offerte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Marché[®] Catering

Marché Restaurants Schweiz AG
c/o Marché[®] Catering
Nideracher 1, CH-8867 Niederurnen
Tel. 0800 44 33 22
catering-ch@marche-restaurants.ch
www.marche-restaurants.ch/catering-schweiz

Stand: 06.08.2014



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie die Durchführung von Ausser-Haus-Caterings und alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der Marché[®] Restaurants.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Marché[®] Restaurants.

II. Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen können wir maximal zwei Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

III. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

1. Sollte sich die Anzahl der Gäste verändern, so sind wir für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die definitive Anzahl der Gäste geben Sie uns bitte spätestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und wird verrechnet.
2. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt Marché[®] Restaurants diesen Abweichungen zu, so ist Marché[®] berechtigt, die zusätzliche Leistungsbereitschaft in Rechnung zu stellen.

IV. Preise, Zahlung

1. Alle Preise sind in Schweizer Franken – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer – ausgewiesen. Wir behalten uns Änderungen in Preis, Buffet- und Menüvorschlägen vor.
2. Marché[®] Restaurants kann bei Vertragsabschluss eine Anzahlung verlangen. Allfällige Annullierungskosten werden mit der geleisteten Anzahlung verrechnet. Die Differenz wird dem Veranstalter gutgeschrieben.

V. Beschädigungen

1. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen, Inventar oder Umschwung, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder anderen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Geschäftsführers nicht erlaubt.
2. Für Verlust oder Beschädigungen von mitgebrachten Gegenständen übernimmt Marché[®] Restaurants keine Haftung. Das mitgebrachte Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden.

VI. Annullierungen

1. Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich Marché[®] Restaurants, ohne anders lautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die Umtriebsentschädigung setzt sich wie folgt zusammen:
Bei Annullierung von mehr als 30 Tagen vor Veranstaltungstermin
Keine Annullierungskosten
29 bis 15 Tage vor dem Veranstaltungstermin
25% des entgangenen Umsatzes
14 bis 5 Tage vor dem Veranstaltungstermin
50% des entgangenen Umsatzes
5 bis 0 Tage vor dem Veranstaltungstermin
100% des entgangenen Umsatzes
2. Marché Restaurants ist berechtigt, im Falle der Nichtleistung einer Anzahlung gemäß IV Ziffer 2 oder aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten. In diesen Fällen entsteht kein Anspruch des Gastes auf Schadenersatz.

VII. Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Marché[®] Restaurants lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung der mitgebrachten Gegenstände vor, während und nach der Veranstaltung ist Sache des Veranstalters.



VIII. Weitere Bestimmungen

1. Der Gast bezieht sämtliche gastgewerblichen Leistungen von den Marché[®] Restaurants. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.
2. Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner.
3. Anzeigen in Medien (wie Zeitung, Radio, Fernsehen und Internet), die den Hinweis aufführen, dass die Veranstaltung bei Marché[®] Restaurants stattfindet, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch die Marché[®] Restaurants.
4. Im ganzen Areal ist jegliche Form von Feuerwerk strengstens verboten.

IX. Schlussbestimmungen

1. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der Marché[®] Restaurants.
3. Anwendbar ist materielles Schweizer Recht. Es sind die Gerichte am Sitz von Marché Restaurants Schweiz AG zuständig.

