



Kulinarische Highlights für Ihren Anlass.

Planen Sie eine Feier, einen Apéro oder einen Lunch für mindestens 10 Personen?



Dann überraschen Sie Ihre Gäste mit genussvollen tibits Leckereien vom Buffet und frisch gepressten Fruchtsäften.



Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 200.--

Für eine Offerte rufen Sie uns an unter
044 250 74 52

oder schreiben Sie uns eine Mail an
catering@tibits.ch





Inhalt

Wie funktioniert es?.....	3
Essen	3
Antipasti	3
Salate.....	3
Sandwiches.....	4
Frittierte Snacks.....	4
Dipp-Saucen.....	4
Warme Leckereien.....	5
Früchte und Dessert.....	5
Trinken.....	6
Frisch gepresste Fruchtsäfte	6
Mineralwasser und Süssgetränke	7
Prosecco.....	7
Weisswein.....	7
Rotwein.....	7
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	8



Wie funktioniert es?

Wir bringen Ihnen das tibits Buffet nach Hause, in Ihren Meetingraum oder in die Waldhütte. Stellen Sie sich aus dem reichhaltigen Angebot Ihr persönliches Buffet zusammen. Die Preise für Salate und Früchte betragen CHF 4.20 / 100 g - falls nicht anders vermerkt. Für einen Apéro empfehlen wir ca. 300 g, für eine leichte Mahlzeit ca. 450 g und für eine volle Mahlzeit ca. 600 g pro Person. Auf Grund Ihrer Auswahl stellen wir ein Angebot für Sie zusammen. Unsere frisch gepressten Fruchtsäfte passen ausgezeichnet zu unseren Leckereien.

Essen

Antipasti

- Auberginen-Antipasti
- Gemüse-Antipasti
- Kalamata Oliven-Antipasti



Salate

- Asiatischer Glasnudel-Salat
- Avocadocrème
- Bulgur-Salat Frühling
- Chili Tofu-Gurken Salat
- Erbsen-Salat *(nur in Zürich und Basel erhältlich)*
- Fenchel-Apfel-Salat
- Grüner Spargel-Salat
- Gurken-Salat
- Hummus Nature
- Indisches Dal mit roten Linsen
- Kartoffelsalat
- Lauch-Rosinen-Salat
- Marokkanische Karotten
- Nordafrikanischer Kichererbsensalat
- Power-Greens
- Quinoa schwarz Atacama
- Randen-Salat
- Rübli-salat
- Sellerie-Salat-Rustico
- Taboulé *(nur in Zürich und Basel erhältlich)*



Sandwiches

- **Antipasti-Sandwich**
mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Rucola & würzigem Peperoncini-Oel
- **Bergkäse-Sandwich**
mit Bachtelberger Käse, Crème Fraiche, Tomaten, Gurken, Brunnenkresse und Emmentaler Senf grobkörnig
- **Tomaten-Mozzarella-Sandwich**
mit Bio-Mozzarella, Basilikumcrème, Tomatenpesto, Tomaten, Aceto Balsamico und Rucola
- **Spargel-Bärlauch-Sandwich**
mit grünen Spargeln, Bärlauch-Tofupaste, Tomaten & Lattichherzen

Stück

7.80

7.80

7.80

7.80



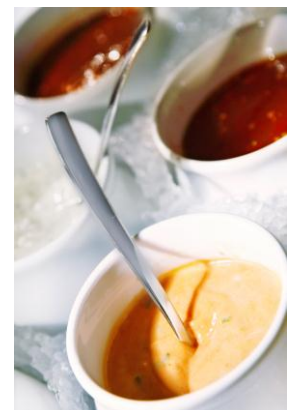
Frittierte Snacks

- **Falafel**
nach Hausrezept, knusprig und fein
- **Jalapeños**
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten
- **Samosas**
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln an Curry-Leaves
- **Kachori**
Indische Teigtaschen mit Green Peas
- **Mezzalune**
aus Dinkel mit Ricotta & Bärlauch



Dipp-Saucen

- Cocktail-Sauce
- Harissa
- Sweet- Chili Sauce
- Mango-Apfel-Chutney
- Tomaten-Dattel-Chutney
- Tzatziki



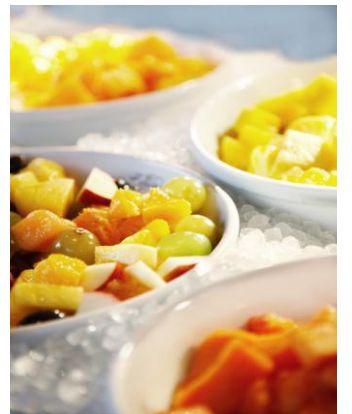
Warme Leckereien

- Täglich wechselnde Suppen und warme Gerichte



Früchte und Dessert (wechselnd)

- Cheese-Cake
- Erdbeer-Crème
- Erdbeer-Rhabarbercrème
- Erdbeer-Tiramisu
- Früchte-Tiramisu
- Himbeer-Crème
- Mango Mousse
- Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
- Passionsfrucht Cheese-Cake
- Ribelgratin mit Rhabarberkompott
- Schoggischaum mit gerösteten Haselnüssen
- Vanille Crème
- Waldbeeren Crème
- Ananas
- Erdbeeren
- Fruchtsalat
- Mango



- Brownie (bio)
- Amaretti (bio)
- Mandelstange (bio)
- Mango-Cake (bio)
- Schoggi-Kokos-Makrone (bio)

Stück

4.20
2.90
2.90
2.90
2.90





Trinken

Frisch gepresste Fruchtsäfte	0.25l	1l
Tutti Frutti Orange, Apfel, Birne, Banane, Kiwi, Sanddornsirup	6.80	24.00
Fitness Apfel, Fenchel, Zitrone	6.80	24.00
Roter Fitness Apfel, Fenchel, Zitrone, Cassis	6.80	24.00
Ingwer-Rüebli-Apfel-Saft Rüebli, Zitrone, Apfel, Fenchel	6.80	24.00
Mexicano Rüebli, Orange	5.80	20.00
Vitamin Orange, Cassis	5.80	20.00
Orangensaft	5.80	20.00
Monats-Saft Green Power-Saft	6.80	24.00



Mineralwasser und Süssgetränke

	0.5l	1l
Eistee klassisch (hausgemacht) frische Orangen, Grüntee, Melisse	5.50	11.00
Rooibos Eistee (hausgemacht) frische Orangen, Pfefferminze	5.50	11.00
Schweizer Most (frisch gepresst, naturtrüb, bio)	5.50	11.00
Appenzeller Mineral laut und still	4.80	

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene	<i>trocken-lieblich, leicht, feiner Schaum, Apfel- und Blütenfrucht.</i>	0.75l 49.00
----------------------------------	--	----------------

Weisswein

Chardonnay – Muscadelle Frankreich	<i>lieblich, intensiv fruchtig, exotisch, mit Passionsfrucht,- Mango und Ananas-Aromen vegan</i>	39.00
Rueda Viña Clavador Spanien	<i>Verdejo-Trauben, trocken, fruchtig mit grünen Äpfel,- und Kräuter-Aromen vegan, bio</i>	36.00

Rotwein

Ribera del Duero Roble Spanien	<i>Tempranillo-Trauben, kräftig, körperreich, mit Brombeer- und Rumschokoladen-Aromen vegan</i>	42.00
Merlot Magellan Italien	<i>trocken, fruchtfrisch, mittelschwer mit Waldbeeren,- Kräuter- und Pflaumen-Aromen vegan, bio</i>	39.00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellung / Auftragsbestätigung

tibits richtet Caterings in den Grossräumen Zürich, Winterthur, Bern und Basel aus. Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung spätestens 2 Tage vor dem Beginn des Anlasses bei uns eingeht. Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 200.- (exklusive Lieferkosten). Die Bestellung gilt als angenommen, wenn sie durch uns mündlich oder schriftlich bestätigt wird. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Dienstleistungen werden zusätzlich berechnet.

Lieferung / Transport

Auf Wunsch wird die Ware per Kurier geliefert. Die Bestellung kann auch direkt im tibits abgeholt werden. Die Kosten für die Lieferung werden dem Kunden weiterberechnet. Es können keine Lieferungen ins Ausland gemacht werden.

Preise / Kosten

Die Preise für die Speisen und Getränke berechnen sich automatisch mit der Bestellung. Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen – innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen. Caterings **ohne** Mitarbeiter werden mit 2,5 % Mwst., Caterings **mit** Mitarbeitern mit 8,0% Mwst. verrechnet.

Mitarbeiter

Auf Wunsch kann Servicepersonal gebucht werden. Pro Person werden CHF 60.- pro Stunde verrechnet. Zur Arbeitszeit gerechnet werden Hin- und Rückfahrt sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Änderungen

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage.

Datenschutz

Ihre persönlichen Daten werden zur Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs benötigt. Diese werden in eine Kundendatei aufgenommen. Die Telefonnummern werden im Notfall dem Kurierdienst zur Verfügung gestellt. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Gerichtsstand

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Zürich. Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.