

TIBITS CATERING

Genussvoll für jeden Anlass.

ANGEBOT

8. Dezember 2022 bis
1. März 2023



Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Catering
Basel | Bern | Luzern | St. Gallen | Winterthur | Zürich
catering@tibits.ch | 044 250 69 57 | www.tibits.ch |    

tibits




TIBITS

FRISCH, REGIONAL, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei tibits steht Genuss im Zentrum: Wir legen grossen Wert auf saisonale, regionale und nachhaltige Zutaten. Zudem kochen wir mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe. Bei uns gibt es verschiedene hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. **Mittlerweile ist sogar über 90% Prozent von unserem Angebot rein pflanzlich.** Die Gerichte werden am Tag eurer Veranstaltung frisch im nächstgelegenen tibits Restaurant sorgfältig zubereitet.

TIBITS CATERING

Überrascht eure Gäste mit feinen tibits Leckerbissen vom Buffet, frisch gepressten Vitaminsäften und genussvollen Dessertvariationen. Wir stellen euch aus dem reichhaltigen Angebot euer persönliches Buffet für einen Apéro, eine leichte oder eine volle Mahlzeit zusammen. Die Preise für unsere Gerichte betragen CHF 4.60 pro 100 g. Für einen kleinen Apéro empfehlen wir ca. 300 g pro Person, für einen Apéro Riche ca. 450 g und für eine volle Mahlzeit ca. 600 g, mit Dessert etwas mehr.

Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.- exklusive Lieferkosten.

Für kleinere Gruppen beachten Sie gerne unsere Packages und Optionen auf Seite 6.

WIE FUNKTIONIERT ES?

tibits kommt zu euch nach Hause, in euren Meeting Raum oder in eure Waldhütte. Feste aller Art vom einfachen Picknick bis zur Hochzeitsfeier bereichern wir mit unseren Leckereien. Wir liefern die Gerichte heiss zu eurem Anlass; Schöpfbesteck, Buffetkarten und elektrische Heizplatten werden mitgeliefert. Mit ein paar wenigen Handgriffen steht euer persönliches tibits Buffet für eure Gäste bereit.

Auf Wunsch sind wir gerne auch mit unserem Team vor Ort und übernehmen das Einrichten des Buffets und die Betreuung vor Ort. Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage.

WIE BESTELLE ICH?

Bestellen könnt ihr gleich online mit unserem [Anfrageformular](#). Anschliessend senden wir euch per E-Mail eine unverbindliche Offerte, welche natürlich noch beliebig an euer Fest angepasst werden kann. Von Montag bis Freitag sind wir auch telefonisch erreichbar und helfen euch gerne, euren Anlass zu planen: 044 250 69 56. Bestellungen sind, sofern wir genügend Kapazität haben, grundsätzlich bis zu 5 Arbeitstage im Voraus möglich.

EVENTS IM TIBITS

Ihr plant einen Anlass bei uns im tibits?
Unsere Seminar- und Banketträume in St. Gallen, das Blumenzimmer in Luzern, das Kreativ-Atelier und Blumenzimmer in Zürich eignen sich ideal für Meetings, Seminare, oder auch ganz individuelle Anlässe.

Weitere Infos unter:
[Eventräume](#)



KONTAKT

catering@tibits.ch
www.tibits.ch/catering
044 250 69 56



AUSWAHL AN KALTEN GERICHTEN

- **Rüebli-Meerrettich Mousse**
- **Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern
- **Zahtar Hummus** mit Thymian, Sumac & Minze

- **Asian Rainbow (Jan.-Feb.)**
mit Karotten, Kabis, Rettich, Ingwer, Kreuzkümmel und Sesam
- **Ayayay**
veganer "Eier"salat mit Tofu, Soja-Mandel Drink & Kala Namak
- **Baba Ganoush** Auberginenpüree mit Sesampaste
- **Dörrbohnsalat mit Schweizer Bohnen**
mit Korianderdressing & Baumnüssen
- **Federkohl-Granatapfel Taboulé**
- **Fenchelsalat mit Orangen**
- **Kartoffelsalat à la française**
mit frischem Schnittlauch & Petersilie
- **Kürbis Pickles (bis Dez.)**
mit schwarzem Sesam & Harissa, leicht scharf
- **Olivenmix**
- **Orecchiette Salat** mit Bio-Tofu, Oliven & Tomaten
- **Orientalischer Couscous Salat (Feb.-April)**
mit Kichererbsen & Sultaninen
- **Power Greens**
Broccoli, Coco Bohnen & Schweizer Sojabohnen an Chili-Frucht Dressing, mittelscharf
- **Quinoa mit Curry & Cranberries**
- **Randensalat (mit Senf)**
- **Rüebli Salat**
- **Schwarzwurzel Salat mit Kräutern**

- **Focaccia al Basilico**
- **Focaccia** mit Rauchsatz & Rosmarin
- **Focaccia** mit Sesam & Paprika



TIPP
Für Caterings von 20 bis 30 Personen empfehlen wir ca. 4-5 verschiedene Salatvariationen. Ab 30 Personen empfehlen wir eine grössere Auswahl.
4.60/100 g

BLATTSALAT

- **Bunter Wintersalat***
- **Endiviensalat***

- *Dressing nach wahl**
- Haussauce
- Kräuterdressing
- Chili-Frucht Dressing



SANDWICHES

- **Black Teff Burger Hälfte** **4.50**
aus Red Kidney Bohnen, Champignons & weissem Teff, mit veganer Cocktailsauce & Zwiebel Pickles
- **Kebab Sandwich Hälfte** **4.50**
Focaccia-Brot mit Seitan-Kebab, Zwiebeln, Tomaten & Cocktailsauce
- **New Roots soft white Bagel** **7.50**
aus Cashews, mit Feigenchutney, Rucola, Baumnüssen & Mandeln
- **Rüebli-Meerrettich Mousse Sandwich** **6.80**
aus glutenfreien Zutaten



PLANT-BASED

WARMER SNACKS

- Auberginen Tätschli
- Buffalo Blumenkohl
- Calzone Piccolo
- Falafel
- Jalapeños (nicht vegan)
mit Sauerrahm gefüllte Chilischoten
- Kachori
Indische Teigtaschen mit Erbsen & Peperoni
- Randen Nuggets
mit Kartoffeln, Koriander, Ingwer, Zimt & Cashews, mittelscharf
- Samosa
Indische Teigtaschen mit Curry & Kartoffeln
- Spinat-Quinoa Tätschli
- Türkische Pide
mit Sojagehacktem & Minze

4.60 /
100 g



PLANT-BASED

PASSENDE DIPS

- Cocktailsauce
- Feigen Chutney
- Kürbis-Yuzu Chutney
- Harissa scharf
- Randenketchup
- Sweet Chili Sauce
- Tomatenketchup
- Tzatziki mit New Roots

WARMER LECKERBISSEN & DESSERTS

Das Catering richtet sich nach dem Angebot in den tibits Restaurants. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und wechseln täglich. Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte mit einer Auswahl an warmen Gerichten & Desserts zusammen.



SUPPEN

Auch Suppen eignen sich ideal für unsere Caterings. Wir bieten die Möglichkeit, unsere Suppen heiss und fixfertig oder kalt in 1 Liter Flaschen abgefüllt zu liefern, für beide Varianten stellen wir euch einen Suppentopf zur Verfügung.

[Hier gibt's einen Einblick](#)



UNSERE AKTUELLE AUSWAHL

- Bündner Gerstensuppe
- Harira (Jan.-Feb)
Marokkanische Gemüsesuppe, leicht scharf
- Kürbis-Marroni Suppe (Dez.)
- Mulligatawny Suppe
Englische Currysuppe mit Äpfeln & Linsen, leicht scharf
- Pastinaken-Kokos Suppe mit Curry
- Randen-Orangen Suppe
- Rüeblisuppe

CHF 32.-
pro Liter
(inkl. Brötli)



PATISSERIE

- Amaretti 3.20
- Brownie 4.30
- Death by Chocolate Muffin (Nov.-Dez.) 4.00
- Linzertörtli aus glutenfreien Zutaten | 6.00
- Magenbrot Würfel (Jan.-Feb.) 4.50
- Schlorzi Törtli (Jan.-Feb.) 5.00
- Zimtstern (Dez.) 3.80
- Marroni-Schoggi Kuchen (Nov.-Dez.) 35.00
- Orangen-Dattel Kuchen (Jan.-Feb.) 35.00



PACKAGES FÜR KLEINERE GRUPPEN

Keine Lieferung. Müssen direkt im tibits Restaurant abgeholt werden.

WINTER PACKAGE

Perfekt geeignet für 12-14 Personen



350.00

[hier bestellen](#)

KALTE GERICHTE

- **tibits Tatar** mit Okara, Essiggurken, Karotten, Pastinaken & Kapern
- **Quinoasalat** mit Curry & Cranberries
- **Rüebliсалat**
- **Power Greens**
- **Focaccia al basilico**
- **inkl. Brötchen**

WARME GERICHTE

- **Samosas & Chutney** Indische Teigtaschen mit Curry & Kartoffeln
- **Dal mit Blattspinat**
- **Basmati Reis**

DESSERT

- **Brownie Ecken**

INFO: Die Menge und das Sortiment vom Winterpackage können nicht geändert werden. Das Package wird fix & fertig in unseren Schalen und danach in 2 Thermoboxen (40x60x30cm) vorbereitet.



APÉROPLATTE

Perfekt geeignet für 12-17 Personen



129.00

[hier bestellen](#)

- **Antipasti Gemüse Spiess**
- **Tatar Brötchen**
- **Rüebli-Meerrettich Mousse Brötchen** auf Dinkel-Laugen Brötli
- **Spinat-Quinoa Tätschli** mit Fruchtchutney
- **Sweet'n'Sour Hackbällchen-Ananas Spiess**

INFO: Die Menge und das Sortiment von der Aperoplatte können nicht geändert werden.



CATERING ZUM SELBER SCHÖPFEN

Für kleinere Gruppen kann direkt im tibits Restaurant vom Buffet geschöpft und die gewünschte Anzahl von Gerichten frei zusammengestellt werden. Es ist also grundsätzlich in Ordnung, auch mehrere Schalen am Buffet zu schöpfen. Dabei profitieren Sie vom reduzierten Takeaway-Preis.

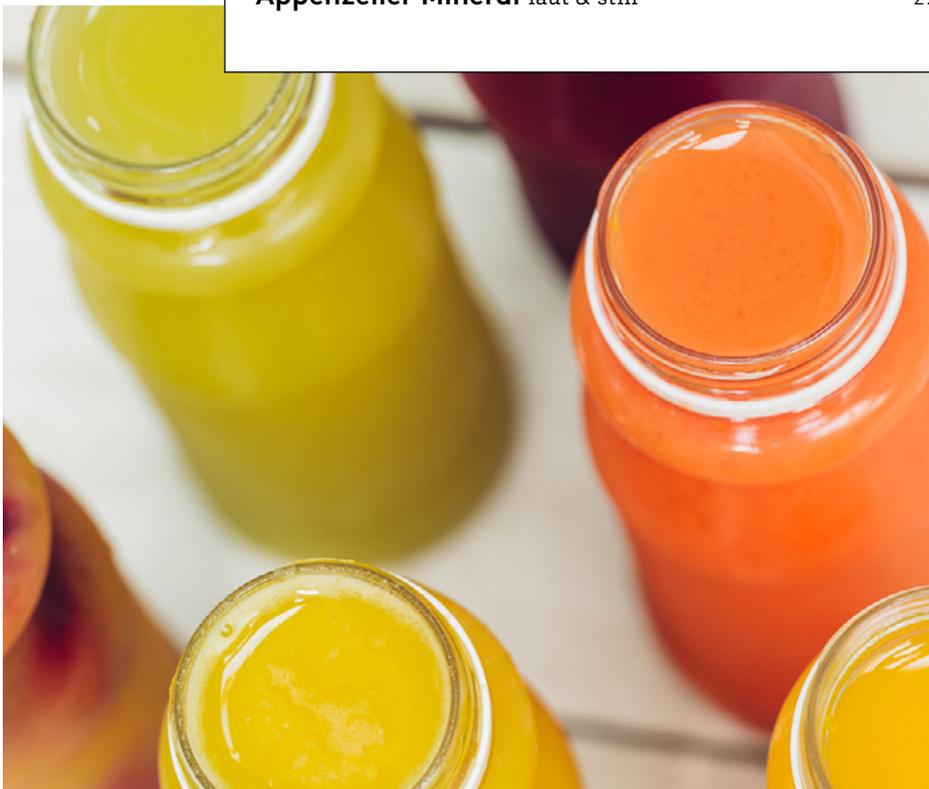


FRESH!



GETRÄNKE & TIBITS SPEZIALITÄTEN

Frisch gepresster Orangensaft	1l	20.00
Mexicano Saft Rüebli & Orange	1l	20.00
Tutti Frutti Saft Orange, Apfel, Birne, Banane & Kiwi	1l	24.00
Green Fitness Apfel, Fenchel, Zitrone & Federkohl	1l	24.00
Ingwer-Rüebli-Apfel Saft	1l	24.00
Süssmost	5dl	5.80
Eistee Klassisch	5dl	5.80
Hibiskus Minze Eistee	5dl	5.80
Ingwer-Zitronen Essenz	2.5dl	12.00
Thymian Tonic Essenz	2.5dl	12.00
Die Basis für feine Limonaden zum selber mischen		
Appenzeller Mineral laut & still	2.5dl	4.90
	1l	9.00

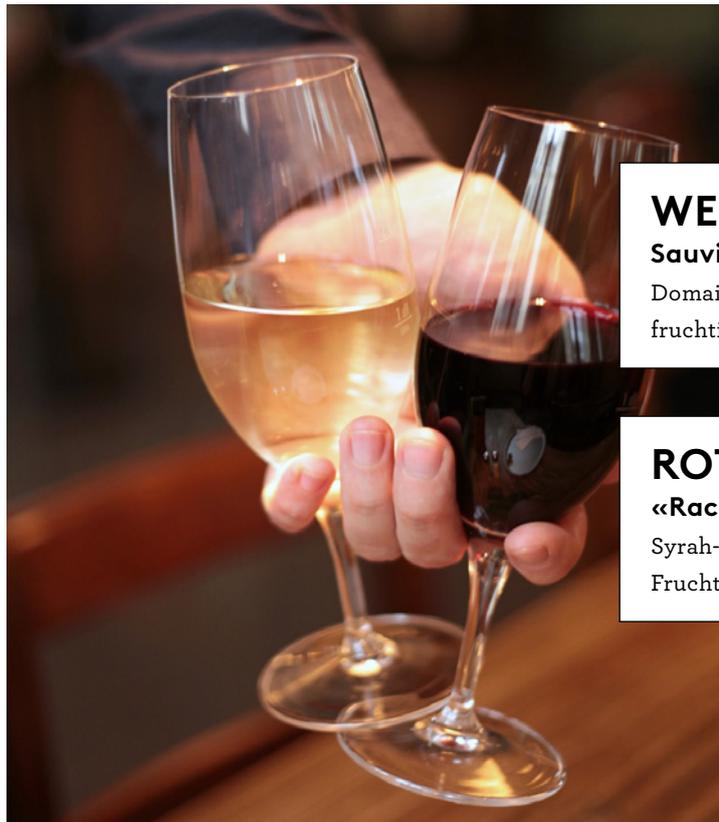




TIBITS PROSECCO

Prosecco Treviso, bio (Conegliano, IT) 75 cl **24.50**

lieblich | frisch | Apfel- und Blütenfrucht



WEISSWEIN

Sauvignon blanc Touraine (Loire, F) 75 cl **21.00**

Domaine des Corbillières

fruchtig | trocken | Holunderblüten

ROTWEIN

«Racine» (Minervois, Languedoc, F) 75 cl **21.00**

Syrah-Grenache | Lafon & Chamboissier

Fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

BESTELLUNG / AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

tibits richtet Caterings in den Grossräumen Zürich, Winterthur, Bern, Basel, Luzern, Lausanne und St. Gallen aus. Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung spätestens 5 Arbeitstage vor dem Beginn des Anlasses bei uns eingeht. Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.- (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.

PAUSCHALE

Für die Bearbeitung der Caterings und auch für die Servierschüsseln, Schöpfbesteck und Wärmeplatten, welche es braucht, um ein mobiles tibits Buffet aufzubauen, berechnen wir ganz einfach eine Auftrags- und Buffetpauschale, die je nach Grösse vom Anlass variiert (zwischen CHF 40.- und CHF 100.-).

LIEFERUNG / TRANSPORT

Auf Wunsch wird die Bestellung per Kurier geliefert. Die Kosten für die Lieferung werden dem Gast weiterberechnet. Es können keine Lieferungen ins Ausland gemacht werden. Die Bestellung kann auch direkt im tibits kostenlos abgeholt 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. und mit Mitarbeitern mit 7,7% MwSt. verrechnet.

MITARBEITER

Wir bieten grundsätzlich keine Mitarbeiter an. Das tibits Buffet ist so konzipiert, dass es sich sehr unkompliziert und einfach selber aufbauen lässt.

ÄNDERUNGEN

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage.

STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN

Werden bei uns gebuchte oder beauftragte Leistungen vom Gast storniert, sind wir dazu berechtigt, ab dem 3. Tag vor Veranstaltungsbeginn, 25% der veranschlagten Kosten als Stornogebühr zu erheben. Bei einer Stornierung bis 2 Tage vor Veranstaltungstermin erhöhen sich die Kosten auf 50%. Die Stornierung am Veranstaltungstag selbst, hat eine Verrechnung von 100% zur Folge. Massgeblicher Zeitpunkt für die Einhaltung der genannten Stornierungsfristen ist der Eingang der schriftlichen Stornierungserklärung bei uns.

Sollte ein durch uns bestätigter Auftrag fremde Dienstleistungen (wie z.B. Logistik, Equipment oder sonstige Dienstleistungen) beinhalten, sind wir dazu berechtigt, die im Falle einer Stornierung anfallenden Kosten zu verrechnen. Ferner sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unseres Unternehmens gefährden kann. Der Gast hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadensersatz.

DATENSCHUTZ

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

WERBUNG

Dem tibits steht es frei, Werbematerial auszulegen.

GERICHTSSTAND

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