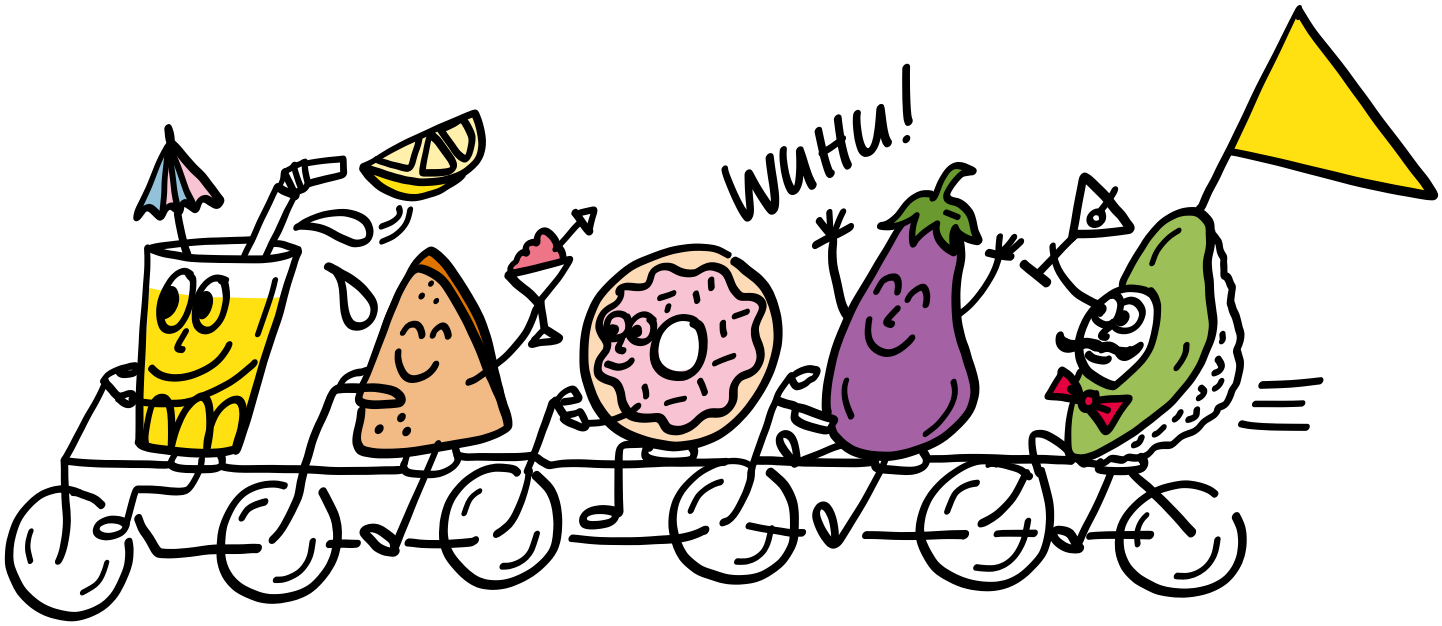
TIBITS CATERING

Schmückt euch mit fremden Falafeln.

ANGEBOT
8. September 2022 bis
7. Dezember 2022



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

KONTAKT

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

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 80% 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 300.– exklusive Lieferkosten.

Gerne bringen wir unsere Speisen zu eurem Anlass ab 15 Personen.

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 3 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

vegan

PLANT-BASED

ANTIPASTI & SALATE

- **Ayayay**
  veganer "Eier"salat mit Tofu, Soja-Mandel Drink & Kala Namak
- **Auberginen-Kräuter Antipasti**
- **Belugalinsensalat Mediterran**
  mit Thymian, Lorbeer, Stangensellerie & Oliven
- **Cole Slaw** mit Weisskabis & Karotten
- **Dörrbohnensalat mit Schweizer Bohnen**
  mit Korianderdressing & Baumnüssen
- **Herbstlicher Pasta Salat**
  Orecchiette mit gebackenem Gemüse & Rosmarin
- **Hummus** aus schwarzen Kichererbsen
- **Kartoffelsalat à la française**
  mit frischem Schnittlauch & Petersilie
- **Kimchi** mit Mungobohnensprossen & frischem Koriander
- **Kürbis Pickles** (Oktober bis Dezember)
- **Olivenmix**
- **Randensalat**
- **Raw Pad Thai**
  mit Zucchetti, Karotten, Rettich, Kabis, Sesam & Erdnusssauce
- **Rüeblilachs** mit frischem Dill
- **Rüebli-Meerrettich Mousse**
- **Rüeblisalat**
- **Schwarz-weisser Kichererbsensalat**
  mit Tomaten & Kreuzkümmel
- **Tatar**

TIPP
Für Caterings von 15 bis 30 Personen empfehlen wir ca. 4–5 verschiedene Salatvariationen. Ab 30 Personen empfehlen wir eine grössere Auswahl.
4.60/100 g

BLATTSALAT

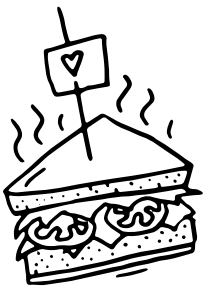
- **Herbstsalat mit Randenblättern***
- **Rucola***

*DRESSING NACH WAHL

- **Haussauce**
- **Kräuterdressing**
- **Feigen-Nuss Dressing**

SANDWICHES

- **Ayayay Bagel** — 6.80
  veganes "Eier"sandwich mit Tofu, Mandeln, Kala Namak & Radieslisprossen
- **Nordic Bagel** — 6.80
  mit Rüeblilachs & Dill
- **Black Teff Burger** — 8.70
  mit Cole Slaw & Essiggurke
- **Kebab Sandwich** — 8.70
  Focaccia-Brot mit Seitan-Kebab, Zwiebeln, Tomaten & Cocktailsauce



vegan

PLANT-BASED

WARME SNACKS

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

4.60 / 100 g

PASSENDE DIPS

- **Aprikosen-Ingwer Chutney** (Sep.)
- **Cocktailsauce**
- **Harissa** scharf
- **Kürbis-Yuzu Chutney** (Okt. - Dez.)
- **Sweet Chili Sauce**
- **Tomaten Dattel Chutney**
- **Tzatziki** mit New Roots

WARME LECKERBISSEN

Das Catering richtet sich nach dem Angebot in den tibits Restaurants. Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und wechseln täglich.

Gerne informieren wir euch über die Auswahl der Gerichte, welche am Tag eures Anlasses verfügbar sind.

vegan

PLANT-BASED

SUPPEN

Auch Suppen eigenen 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**
- **Kürbis-Marroni Suppe** (Okt. - Dez.)
- **Misosuppe** mit Shiitake Pilzen & Sojabohnen
- **Mulligatawny Suppe**
  Englische Currysuppe mit Äpfeln & Linsen, leicht scharf
- **Paprikasuppe** mit Grünkern
- **Rüeblisuppe**
- **Spanische Kichererbsen Suppe**
- **Thailändische Kokosmilchsuppe** (Sep.)

CHF 32.– pro Liter (inkl. Brötli)

vegan

PLANT-BASED

DESSERTS (nach Tagesangebot)

- **Birchermüesli** mit Früchten
- **Ein Stück Bollywood** mit Datteln, Kokos, Haselnüssen, Chai & Kakao
- **Cheesecake Squares**
- **Passionsfrucht Cheezecake**
- **Salted Caramel Cheezecake**
- **Feigencrème**
- **Passionsfruchtcrème**
- **Zwetschgencrème**
- **Schoggicrème**
- **Vanillecrème**
- **Chai-Tee Crème**
- **Mango Mousse**

- **Mocca Tiramisu** 80.-

4.60 / 100 g

BIO

PATISSERIE

- **Amaretti** | 3.20
- **Brownie** | 4.30
- **Blondie** (Sep.-Okt.) | 4.30
- **Death by Chocolate Muffin** (Nov.-Dez.) | 4.00
- **Linzertörtli** | 6.00
- **Magenbrot Würfel** (Sep.-Okt.) | 4.50
- **Zwetschgenkuchen*** (Sep.-Okt.) | 5.50
- **Marroni-Schoggi Kuchen*** (Nov.-Dez.) | 5.50

*ganzer Kuchen 35.00

FRESH!

GETRÄNKE & TIBITS SPEZIALITÄTEN

	0.25l	0.5l	1l
Frisch gepresster Orangensaft			**20.00**
Mexicano Saft Rüebli & Orange			**20.00**
Tutti Frutti Saft Orange, Apfel, Birne, Banane & Kiwi			**24.00**
Green Fitness Apfel, Fenchel, Zitrone & Federkohl			**24.00**
Ingwer-Rüebli-Apfel Saft			**24.00**
Süssmost		**5.80**	
Eistee Klassisch		**5.80**	
Hibiskus Minze Eistee		**5.80**	
Ingwer-Zitronen Essenz	**12.00**		
Thymian Tonic Essenz	**12.00**		
Die Basis für feine Limonaden zum selber mischen			
Appenzeller Mineral laut & still		**4.90**	**9.00**

TIBITS PROSECCO

	75 cl
Prosecco Treviso, bio (Conegliano, IT) lieblich | frisch | Apfel- und Blütenfrucht	**24.50**

WEISSWEINE

	75 cl
Sauvignon blanc Touraine (Loire, F) Domaine des Corbillières fruchtig | trocken | Holunderblüten	**21.00**

ROTWEINE

	75 cl
«Racine» (Minervois, Languedoc, F) Syrah-Grenache | Lafon & Chamboissier Fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren	**21.00**

BIERE

	33 cl
lokal	**ab 6.50**

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 3 Arbeitstage vor dem Beginn des Anlasses bei uns eingeht. Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 300.– (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 72 Stunden 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.