



HERZLICH WILLKOMMEN!

Toblers-Team freut sich, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

sich Gutes gönnen

KLEINE INSPIRATION FÜR IHREN EVENT

Vielen Dank dafür, dass Sie Toblers Event & Catering sowie unser Team in Betracht ziehen, um Ihren besonderen Anlass zu planen! Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch mit unserer bewährten Qualität aus Küche und Service zu verwöhnen.

Seit vielen Jahren bietet Toblers Team erfolgreich eine vielfältige Palette gastronomischer Dienstleistungen ausserhalb der gewohnten Umgebung an, sei es bei Ihnen zu Hause, in der freien Natur, in einer Waldhütte, in einer Kulturstätte oder in einer grösseren Eventlocation – wir passen uns Ihren Wünschen an. Es liegt uns besonders am Herzen, Ihnen und Ihren Gästen saisonale und marktfrische Gerichte zu servieren, immer mit einem Lächeln im Gesicht.

Falls Sie in unserer Zusammenstellung nicht das Passende finden sollten, nehmen wir gerne Ihre Ideen entgegen und erstellen nach Möglichkeit einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Menüvorschlag. Basierend auf Ihrer Speiseauswahl können wir Ihnen auch eine entsprechende Getränke- oder Weinbegleitung empfehlen.

Mit unserem langjährigen Know-how im Bereich Gastronomie und Events stehen wir Ihnen auch gerne beratend zur Seite, sei es bezüglich des Zeitablaufs, einer passenden Musikbegleitung oder eines Rahmenprogramms. Unser Ziel ist es, dass Ihr Event für Sie und Ihre Gäste lange in wundervoller Erinnerung bleibt.

Wenn Sie und Ihre Gäste sich Gutes gönnen möchten, sind wir die richtige Wahl – wir freuen uns darauf, Sie zu unterstützen! Lassen Sie sich inspirieren und zögern Sie nicht, einen Gesprächstermin mit uns zu vereinbaren.

Caroline und Christoph Tobler
und Toblers Team



INHALT

TOBLERS HAPPAS	4
VORSPEISEN.....	7
LUKULLISCHE ÜBERRASCHUNGEN ALS VORSPEISE.....	9
HAUPTGERICHTE	10
SÜSSE VERSUCHUNGEN.....	16
EINBLICK IN TOBLERS GETRÄNKEKELLER.....	17
TOBLERS TEAM AN IHREM ANLASS	18
MIETE VON GESCHIRR & INFRASTRUKTUR	19
WISSENSWERTES RUND UM DEN ANLASS	20
HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH UND BROT	22

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Auf Vorbestellung mit Angabe der Anzahl (bei Auftragsvergabe) bereiten wir spezielle Ernährungswünsche zu.



vegetarisch



vegan

sich Gutes gönnen

TOBLERS HAPPAS (HÄPPCHEN + TAPAS = HAPAS)

KLEINE HAPPAS

pro Person

Chips Nature/Paprika, Salzgebäck (30gr.) ☺	2.50
Hummus mit Maggiabrot ♥	3.00
Gemüsesticks mit Sauerrahm ☺	3.00
Nussmischung, gesalzen ♥	3.60
Wrapröllchen mit Frischkäse, Dörrtomaten und Rucola ☺	4.20
Wrapröllchen mit hausgeräuchertem Lachs und Sauerrahm	5.40

IN GLÄSCHEN MIT BROTWÜRFEL

pro Person

Hausgemachtes Essiggemüse ♥	3.60
Frisch marinierte Oliven ♥	3.60
Parmino- oder Gruyerkäsewürfel ☺	4.80
Salametti aus dem Bleniotal	5.40
Toblers geröstete Gewürzmandeln ♥	4.80

APERO-STICKS

pro Person/2 Sticks

Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen ☺	3.30
Greyerzerkäse und Trauben ☺	4.20
Brie und Feigen ☺	4.20
Melone und Rohschinken (saisonales Angebot)	4.80
Poulet-Satay-Spiess mit Dip	5.40
Zucchinirollchen, Feta und getrocknete Tomaten ☺	4.20



HAPPAS AUF BRÖTCHEN-/TOAST-BASIS

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück

Auswahl an Canapés (1/2-Toast)

Klassisch lecker	3.80
Salami, Hartkäse, Thonmousse, Ei, Gemüse, Frischkäse, gekochter Vorderschinken oder Spargel	
Deluxe	4.40
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs oder Rindstartar	

Crostini ⑤	3.60
Auswahl mit Tomatenwürfel mit Basilikum, Oliventapenade und Auberginenmousse	

Kleine belegte Apérobrötchen	4.80
Hummus , Käse, Schinken, Rauchlachs oder Bündnerfleisch	

Kleine gefüllte «Vol au Vent» ②	3.60
Käsemousse oder Baba Ganoush	

HAPPAS AUS DER WARMEN KÜCHE

pro Stück

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück

Hausgemachte Bulgurkugeln mit süss-saurem Dip ②	3.60
Schinkengipfeli	4.20
Falafel-Bällchen mit Limetten-Dip ②	3.00
Frühlingsrollen mit süss-saurem Dip ②	3.00
Rindfleisch-Bällchen mit würziger Tomatensauce	3.60
Gemüse-Samosas mit Dip ②	3.00
Trio von Käsekuchenwürfel (natur ②, mit Lauch oder Speck)	5.10



sich Gutes gönnen

HAPPAS FÜR EINE GEMÜTLICHE RUNDE

Tessiner Happas

pro Person 12.00

Rohschinken, Pancetta, Coppa und Salametti nostrano

Bergkäse aus dem Bleniotal

Strauchtomaten und Zwiebelringe

Hausgemachtes Essiggemüse

Maggia- und Zwirbelbrot

Vegetarische Antipasti-Platte 🍴

pro Person 11.30

Hummus, Käse, Falafel mit hausgemachtem Dip

Marinierte Oliven und Dörrtomaten

Maggia- und Zwirbelbrot

Crudités-Platte 🍴

(40 gr.) pro Person 3.00

Saisonale Gemüsesticks und diverse Rohkost

mit Curry-, Cocktail- und Kräuter-Joghurt-Sauce

Hart- und Weichkäse-Platte 🍴

(40 gr.) pro Person 6.60

Assortiment von Schweizer Hart- und Weichkäse

Maggia- und Zwirbelbrot



VORSPEISEN

SUPPEN

Kraftbrühe (Gemüse 🌱, Rind oder Geflügel) mit Einlage Eierflädli, Gemüsewürfel oder Backerbsen	7.20
Klare Gemüsesuppe 🌱	6.00
Kräuterschaumsuppe mit Käsestick 🌱	7.80
Rindsbouillon mit Portwein und frischen Flädli	8.40
Saisonale Crèmesuppe mit Rahmhaube 🌱	8.40
Süsskartoffelsuppe 🌱	8.40
mit Streifen vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs	13.20
Brotkorb mit zwei verschiedenen Broten	pro Person 2.50



sich Gutes gönnen

SALATE

Saisonaler Blattsalat

mit Gemüsestreifen oder Sprossen ⑤	6.60
mit Trockenfleischheu und Hartkäseflocken	12.50
mit Ei, Speck und Wauwiler Champignons ②	12.50
mit grilliertem Gemüse und Kräuter-Croûtons	10.40
mit Rohschinken, kleinem Burrata und getrockneten Tomaten	12.50

Gemischter Salat ② 9.60

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

Nüsslisalat mit Ei und Speck 9.60

Salat «Caprese» an Balsamico-Dressing ② 10.20

Geschnittene Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum

Kleines Salatbuffet ② 12.00

Blattsalatbouquet und drei verschiedenen Gemüsesalate

Grosses Salatbuffet ② 15.60

Blattsalatbouquet und fünf verschiedene Rohkost- und gekochte Salate

Wir produzieren für Sie auch gerne diverse Salate in der Schüssel (Preis pro kg):

Apfel-Sellerie-Salat	20.50
Coleslaw-Salat	21.60
Eisbergsalat	19.20
Griechischer Salat mit Peperoni, Tomate, Gurke, Feta & Oliven	27.90
Gurkensalat	19.20
Kartoffelsalat	22.80
Maissalat	22.80
Pastasalat mit Gemüse- und Schinkenwürfel	21.60
Reissalat mit Erbsen, Rüebl, Peperoni	20.40
Rüeblisalat mit Orangenfilets	20.40
Saisonaler Blattsalat	31.50

Unsere Salate sind mit unserem Hausdressing auf französischer Salatsaucen-Basis angereichert. Auf Wunsch können wir Ihnen eine vegane, glutenfreie oder laktosefreie Vinaigrette anbieten.



LUKULLISCHE ÜBERRASCHUNGEN ALS VORSPEISE

KLEINE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KALTEN KÜCHE

Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken (saisonales Angebot)	12.50
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartar	13.50
Saisonales Gemüse-Carpaccio 🍷 mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplitter	12.50
Tatar vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs , kleinem Salatbouquet und Toast	17.50
Tatar vom saisonalen Gemüse 🍷 Kleinem Salatbouquet und Toast	12.50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN AUS DER WARMEN KÜCHE

Hausgemachte Fettuccine 🍷 mit Basilikum-Pesto und getrockneten Tomaten	15.50
Tessiner Risotto mit Kräutern mit Parmesanflocken 🍷	12.00
mit Steinpilzen 🍷	16.80
mit Krebsschwänzen	23.50
Gebratenes Schwarzenberger Forellenfilet nach Luzerner Art Kapern, Tomaten, Echalotten und Butterreis	22.80
Blätterteigkissen mit Felchenfiletsstreifen vom Zugersee an leichter Kräuterrahmsauce auf Spinatbeet und Kartoffelkugeln	24.00

HAUPTGERICHTE


VEGETARISCH UND VEGAN

Aelpler-Magronen 18.50
mit Sprienz und Apfelmues

Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat 25.00
mit saisonalem Marktgemüse
Petersilien-Kartoffeln an Safransauce

Gemüse-Piccata auf Tomatensauce 20.50
mit Weissweinisotto

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gurken 24.50
mit gebratenem Reis, Ei und Gemüsestreifen

Hausgemachte Linsenbratlinge mit Tomatensauce  21.50
mit Nudeln und Marktgemüse

Hausgemachte Quinoa-Gemüse-Bratlinge mit Quark-Dip 21.50
auf einem Ratatouille-Beet

Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Ananas  18.50
mit Trockenreis und Früchten garniert

Mediterraner Gemüse Eintopf mit saisonalem Gemüse  18.50
mit Couscous

Toblers hausgemachte Nudeln mit Zucchetti, Peperoni und Pilzen 21.50
an leichter Kräuterrahmsauce



HAUPTGERICHTE

FISCH

Gebratene Felchenfilets vom Zugersee an Kräuter-Weisswein-Sauce Salzkartoffeln und Spinat	36.00
Pochierte Forellenfilets vom Schwarzenberg an Weissweinsauce Gemüsereis und Blattspinat	36.00
Tagliatelle Salmone an Dillsauce mit Lachsrosen vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs	32.50

GEFLÜGEL

Gefüllte Maispouardenbrust (frischer Spinat) an Pommery-Senfsauce Gebratene Kartoffelwürfel und Zweierlei glasierte Karotten	24.50
Kräuter-Pouletbrüstchen aus dem Ofen an Rahmsauce Tagliatelle und Broccoli	20.50
Riz Casimir mit Pouletbruststreifen an Kokosmilch-Currysauce mit Früchten	25.50
Pouletbruststreifen an Sherryrahmsauce Polenta und Peperonata	25.50

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Am Stück gegartes Schweinssteak an Pommery-Senfsauce Bratkartoffeln und Karotten	28.80
Filetmedaillons im Speckmantel an Pilzrahmsauce Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse	34.50
Gebratene Schweinshaxe an kräftigem Rotweinjus Kartoffelstock und Mischgemüse	26.50
Geschneitztes an Rahmsauce und Peperonata Kräuter-Kartoffeln und Wurzelgemüse	24.00
Glasierte Schulter vom Schwein an Kräuterjus und Wauwiler Champignons Spätzli und Karotten	23.50
Glasierter Schweinshals «Walliser Art» an Dörraprikosensauce Polenta und saisonales Marktgemüse	21.60
Karreebraten an kräftiger Rotwein-Zwetschgensauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	26.00
Piccata Tessiner Art vom Schwein mit Tomatensauce Teigwaren und Bohnen	26.00
Rahmschnitzel vom Nierstück mit Wauwiler Champignons Butternudeln und saisonales Gemüse	26.50



HAUPTGERICHTE

VOM KALB

Gebratene Filetmedaillons an Calvados-Rahmsauce Nudeln und Gemüse-Allerlei	49.50
Gebratenes Steak an Sherryrahmsauce Spätzli und Bohnenbündel mit Speck	41.50
Geschnetzeltes an Wauwiler Champignons-Rahmsauce Stampfkartoffeln und saisonales Wurzelgemüse	34.50
Glasierter Karreebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	42.00
Kalbsgeschnetztes im Blätterteigkissen Pilaw-Reis und Blattspinat	34.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce Trockenreis und saisonales Mischgemüse	32.00
Original Luzerner Pastetenhaus mit Kalbfleischmöckli, Brätkügeli und Champignons Trockenreis, Erbsen und Karotten Rosinen werden à part serviert	36.50

HAUPTGERICHTE

VOM RIND ODER LAMM

Geschnetzeltes Rindfleisch «Stroganoff» 32.00

Butterreis und Mandel-Broccoli

Rindfleischroulade «Gärtnerin Art» an Portweinjus 26.00

Stampfkartoffeln mit Röstzwiebel und grüne Bohnen

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce 36.50

Weissweinisotto und Kräutertomate

Roastbeef an Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce 41.50

Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse

Lammrückenfilet provençale an kräftigem Rosmarinjus 38.50

Cous Cous mit Petersilie und Ratatouille



HAUPTGERICHTE

KÖSTLICHKEITEN AUF EINEM BUFFET

Gerne können wir Ihnen auch Ihr Wunschbuffet offerieren.

Schweizer-Buffer

48.00

- 🍷 Bunt gemischter Blattsalat mit verschiedenen Garnituren
- 🍷 Hirsesalat mit Randen, Frischkäse und Nüssen
- 🍷 Kalte Köstlichkeiten aus dem Bleniotal aus der Metzgerei «Ul nostran»
- 🍷 Salami nostrano, Salametti, Prosciutto crudo, Lardo, Coppa, Pancetta
- 🍷 Berg- und Alpkäse mit hausgemachtem Essiggemüse und marinierten Oliven
- 🍷 Aelpler Magronen, mit Apfelmus und Röstzwiebeln oder Pizzocherie
- 🍷 Polpette di manzo, Fleischkäse, Luganighette
- 🍷 Kleine Dessertauswahl mit drei verschiedenen saisonalen Desserts

Barbecue-Buffer

42.50

- 🍷 Rindshacktätschli, Bratspeck, Pouletbrust, Schweinssteak, Kalbsbratwurst
- 🍷 Salatbuffet mit Blattsalaten und fünf Gemüsesalate
- 🍷 Eine Stärkebeilage oder einen Salat aus einer Stärkebeilage (z. B. Kartoffel-/Hörnli Salat)
- 🍷 Verschiedenen Saucen: BBQ, Kräuterbutter, Curry, Knoblauch & Cocktail
- 🍷 Auswahl an Brot
- 🍷 Kleine Dessertauswahl mit drei verschiedenen saisonalen Desserts

Streetfood-Buffer (ab 80 Personen)

45.30

Verschiedene Marktstände mit folgender Essensauswahl, zum Beispiel:

Buffer mit schweizerischen Köstlichkeiten

- 🍷 Kalte Köstlichkeiten aus dem Bleniotal: Fleischplatte & Bergkäse
- 🍷 Tessiner Risotto mit Steinpilzen
- 🍷 Hausgemachte Polpette di manzo (Rindshacktätschli)

Buffer mit thailändischer Spezialität:

- 🍷 Padthai: Gebratenes Reismudel-Gericht mit Poulet (vegane Alternative möglich)

Buffer mit italienischer Spezialität:

- 🍷 Padina's: italienische Handpizza mit verschiedenen Füllungen
- 🍷 Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen

Buffer mit deutscher Spezialität:

- 🍷 Kartoffelspalten
- 🍷 Currywurst

Buffer mit Dessertspezialitäten von nah und fern:

- 🍷 Cheesecake im Glas
- 🍷 Luzerner Lebkuchen mit Nidle
- 🍷 Fruchtsalat mit saisonalen Früchten



sich Gutes gönnen

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Frischer Fruchtsalat mit Holundersirup 6.50
mit Nebiker Holzofen-Meringue und Nidle 8.50

KrienserENZli-Parfait mit Appenzeller 9.50
und saisonalem Fruchtspiegel

Trilogie mit Schokoladen-Brownie, 9.50
saisonalem Früchtemousse und seinem Kompott

Lukullische Köstlichkeiten im Weckglas: *pro Glas*

Eierlikörcreme 6.50
Früchtemousse 6.50
Gebrannte Crème 6.50
Griechische Yoghurtcreme mit Saisonfrüchten 6.00
Panna Cotta mit Beerensauce 6.50
Schokoladenmousse (vegan möglich) 6.00
Tirami-sù 7.00
Veganes Schichtdessert mit Haferkekse 6.50
Trilogie von lukullischen Köstlichkeiten im kleinen Glas 10.50

Süßes aus dem Ofen: *pro Stück*

Hausgemachte Cakes 3.00
Luzerner Lebkuchen mit Nidle 3.00
Schokoladen-Brownie (vegane Option) 3.50
Streuselkuchen mit saisonalen Früchten 3.50

Käsetrio mit Hart- und Weichkäse 12.50

Dessertbuffet

mit drei süßen Versuchungen 12.50
mit fünf süßen Versuchungen 16.80



EINBLICK IN TOBLERS GETRÄNKEKELLER

APERITIF

J. Gasco Bitter – echt italienisch und ohne Alkohol: Soft-Drink mit natürlichen Zutaten

Manzoni – echt schweizerisch und ohne Alkohol: herber, beerig-fruchtiger Apéritif

Helvetic Spritz – echt schweizerisch: Appenzeller Abbacella, Prosecco und etwas Soda

Spritz Veneziano – echt italienisch: Wermut, Prosecco oder Weisswein und etwas Soda

PROSECCO

Prosecco dry DOC Cantina Paladin	I	75cl
----------------------------------	---	------

WEISSWEINE

Yvorne «Tradition» AOC Artisans Vignerons d'Yvorne	CH	70cl
----------------------------------------------------	----	------

Bucaneve Bianco di Merlot CAGI Cantina Giubiasco	CH	75cl
--------------------------------------------------	----	------

Gran Sasso Chardonnay Terre di Chieti I.G.P. Puglia	IT	75cl
-----------------------------------------------------	----	------

ROTWEINE

Ancora Galotta/Merlot Cave de Jolimont, Mont-sur-Rolle	CH	75cl
--------------------------------------------------------	----	------

Merlot Ticino Riserva CAGI Cantina Giubiasco	CH	75cl
----------------------------------------------	----	------

Gran Sasso Primitivo Terre di Chieti I.G.P. Puglia	IT	75cl
----------------------------------------------------	----	------

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1l	5.00
------------------------------------	----	------

Alkoholfreie Süssgetränke Cola, Citro, Schorle, etc	0.5l	3.00
-----------------------------------------------------	------	------

Kaffee / Espresso	pro Portion	2.50
-------------------	-------------	------

Bier Lager (alkoholfreie Option möglich) Eichhof	0.33l	3.40
--------------------------------------------------	-------	------

Lokales Bier aus einer Mikro-Brauerei (z. B. Krienser Mons Bier)	0.33l	3.80
------------------------------------------------------------------	-------	------

Hausgemachte Bowle (mit Alkohol)	1l	24.70
----------------------------------	----	-------

Hausgemachte Bowle (ohne Alkohol)	1l	19.70
-----------------------------------	----	-------



sich Gutes gönnen

TOBLERS TEAM AN IHREM ANLASS

Toblers Team erbringt gerne die Event-Dienstleistungen an Ihrem Event. Unser Team verrechnen wir am Anlasstag wie folgt:

Stundenansätze

Anlassleitung	CHF	88.00 / Stunde
Chef de Service / Küchenchef	CHF	75.00 / Stunde
Servicefachperson / Koch	CHF	65.00 / Stunde
Weitere Mitarbeitende, z. B. Reinigung, Chauffeur etc.	CHF	60.00 / Stunde

Die An-/Rückfahrt der Mitarbeitenden zum Anlassort gilt als Arbeitszeit.

Nachtzuschlag + 25% pro Std.Ansatz

Gemäss L-GAV sind wir verpflichtet, unseren Mitarbeitenden ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag zu verrechnen. Der Nachtzuschlag wird pro Mitarbeitende/Std. verrechnet.

Anfahrt & Transportkosten

Die Transportkosten sind in Zonen eingeteilt, exkl. Zeitaufwand Chauffeur

Transportkosten Zone 1 (bis 10 Minuten Fahrzeit ab Altishofen)	CHF	60.00
Transportkosten Zone 2 (bis 20 Minuten Fahrzeit ab Altishofen)	CHF	100.00
Transportkosten Zone 3 (bis 30 Minuten Fahrzeit ab Altishofen)	CHF	120.00

Weiter entfernte Lieferorte werden individuell berechnet.



MIETE VON GESCHIRR & INFRASTRUKTUR

Toblers verfügt über ein grosses Sortiment an diverser Eventbedarf. Von Geschirr über Festzelte, Bestuhlung, Tischtücher bis zur Eventbeleuchtung können wir alles liefern. Geniessen Sie Ihren Event dank Toblers Gesamtangebot: Alles aus einer Hand!

Nachstehend finden Sie einen kurzen Überblick über das wichtigste Mietgeschirr (inkl. Reinigung). Selbstverständlich verfügen wir über weitere Ausführungen, die wir Ihnen entsprechend auf Wunsch präsentieren können:

Wasserglas Malea	0.80
Weinglas Universal	0.90
Champagnerglas Riserva	1.30
Suppentasse / Suppenbowle / Suppenteller	0.70
Porzellanteller (16 / 20 / 24 / 27 cm)	0.70
Porzellanteller Wind (rechteckig 31 cm)	1.30
Porzellanteller rund, tief (27 cm)	1.30
Porzellanteller vierreckig (27 / 30 cm)	1.70
Porzellanteller Viva oval	1.10
Glasteller (blaues oder durchsichtiges Glas)	1.50
Kaffeetasse inkl. Unterteller	1.00
Mugbecher	0.60
Besteck «Roma» pro Stück	0.70
Stofftisch Tuch weiss 1.30 x 1.30 m	12.00
Stofftisch Tuch weiss 1.30 x 2.50m	16.00
Stoffserviette weiss 50 x 50 cm	1.60
weitere Tisch Tuch-Masse oder Buffetumwandlungen auf Anfrage verfügbar	

Einen Einblick über unser Infrastruktur-Sortiment finden Sie auch unter www.festportal.ch/infrastruktur-mietmaterial

WISSENSWERTES RUND UM DEN ANLASS

Alles aus einer Hand – Toblers Team sind die Allrounder mit zahlreichem Eventmobiliar und jeglicher (Zelt-)Infrastruktur. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren – gerne geben wir Ihnen Auskunft.

AGB	Unsere AGBs finden Sie auf unserer Website unter www.festportal.ch
Planung	Um Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen zu können, bitten wir Sie um eine vorherige Terminvereinbarung.
Reservation	Durch eine mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Eine schriftliche Reservationsbestätigung bestätigt lediglich die Richtigkeit der abgemachten Leistungen.
Bankettmenu	Unsere Bankettvorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen und die Menüauswahl ist einheitlich . Vegetarische/vegane Menüs oder Spezialkost bereiten wir gerne als Einzelgerichte zu. Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir die Menübestellung mindestens 14 Tage vor dem Anlass. Ein Probeessen wird verrechnet.
Nachservice	Falls Sie diesen wünschen, bitten wir Sie um Mitteilung bei der Menübestellung. Für den Nachservice des Hauptganges mit allen Komponenten verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 11.00/Person.
Allergene	Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie gerne im Vorfeld bei der Besprechung. Auf Vorbestellung wird diesen Gästen ein angepasstes Menü serviert.
Personenzahl	Mindestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass benötigen wir die schriftliche Mitteilung der definitiven Personenanzahl. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht mehr berücksichtigt werden. Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl wird nach dieser abgerechnet.
Gedeck	Gerne geben wir Auskunft über verschiedene Möglichkeiten und deren Kosten.
Menükarten	Auf Wunsch gestalten wir Ihnen einfache Menükarten (CHF 2.00/Person). Eigenangefertigte Tischkärtchen mit der Sitzordnung sind spätestens einen Tag vor dem Anlass zuzustellen.
Blumen	Auf Wunsch organisieren wir frische Blumenarrangements (ab CHF 35.00) beim Floristen. Um Ihre vorherige Information sind wir dankbar.
Technik	Für spezielle Effekte vermitteln wir Ihnen gerne unsere Geschäftspartner,



Preise Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind exkl.. 8.1 % MWST. Die Preise sind exklusiv Toblers Team während der Anlassdauer, Infrastruktur und weitere zusätzliche Positionen. Preisanpassungen können durch Marktnachfrage vorgenommen werden.

Bezahlung Toblers behält sich vor, eine Akontozahlung vor der Durchführung des Anlasses zu erheben. Diese beträgt in der Regel 50% des kalkulierten Rechnungsbetrages. Nach der Durchführung erhält der Kunde eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung. Die Rechnung ist innert 20 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Bei nachträglicher Rechnungsumschreibung wird eine Aufwandsentschädigung von CHF 50.00 exkl. MwSt. verrechnet.

Annullation Bei Absage einer definitiven Reservation erwarten wir eine schriftliche Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

Bis 28 Tage vor Anlass	Die bis dahin entstandenen Kosten werden verrechnet
Bis 14 Tage vor dem Anlass	40% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet
Bis 7 Tage vor dem Anlass	75% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet
Ab 3 Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Leistungen werden verrechnet

Wurde bis zur Absage noch kein Menu festgelegt, wird pro Gast CHF 50.00 verrechnet.

Verschiebung Ein definitiv bestätigter Anlass kann nur aus wichtigen Gründen verschoben werden und mit schriftlicher Mitteilung sowie der Zustimmung durch Toblers. Ein neues Anlassdatum ist zeitnah zu vereinbaren. Folgende Kosten werden verrechnet:

14 bis 30 Tage vor dem Anlass	CHF 300.00
0 bis 13 Tage vor dem Anlass	CHF 450.00

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH UND BROT

Herkunft Fleisch

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, sofern nichts Anderes deklariert.

Herkunft Fisch

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, sofern nichts Anderes deklariert.

Forellen	Schweiz (Schwarzenberg): Zucht
----------	--------------------------------

Lachs	Schweiz (Lostallo): Zucht
-------	---------------------------

Herkunft Eier

Eier	Schweiz
------	---------

Herkunft Brot

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.



SICH GUTES GÖNNEN – MIT TOBLERS

Herzlichen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben, unser Catering-Angebot zu durchstöbern. Wir freuen uns, Ihnen ein umfassendes kulinarisches Erlebnis bieten zu können, welches Ihre Veranstaltung unvergesslich macht.

Bei uns steht nicht nur die Qualität unserer Speisen im Mittelpunkt, sondern auch die Zufriedenheit unserer Kunden. Unser Motto lautet: "Sich Gutes gönnen." Wir sind davon überzeugt, dass hochwertige, köstliche Speisen nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele erfreuen.

Mit unserem Full-Service-Ansatz bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich entspannt zurückzulehnen und jede Minute Ihrer Veranstaltung zu geniessen. Von der Planung bis zur Umsetzung übernehmen wir alle Schritte, denn für uns bedeutet "Alles aus einer Hand" nicht nur Genuss, sondern auch die Gewährleistung höchster Qualität in allen Bereichen.

Bis bald – Toblers Team freut sich auf Sie!



F. Tobler AG
Toblers Event & Catering
Eichbühl 14
CH-6246 Altishofen

+41 62 756 62 10
info@toblers-schweiz.ch
www.festportal.ch

A large, elegant, dark brown flourish or swirl that starts from the left, loops around, and extends towards the right, framing the text at the bottom right.

sich Gutes gönnen