

L'EPIS TAFF'



CATERING-KATALOG – TAKE-AWAY

Unsere Take-Away-Catering-Angebote sind ideal für:

- ... Gruppen ab 10 Personen
- ... Geburtstagsessen, Feiern, gemütliche Firmenabende mit Kolleg-innen oder Partys ZUHAUSE
- ... alle, die keinen teuren Catering-Service buchen möchten, aber auch nicht alles selbst einkaufen, kochen und vorbereiten wollen

Worum handelt es sich ?

- Köstliche, liebevoll zubereitete Gerichte im KIT
- Einfach & praktisch
- Regionale Qualitätsprodukte – mit Liebe im Bistrot gekocht. Ihr müsst das Essen nur noch fertigstellen!
- Abholung im Bistrot in Étagnières oder Biel

Bestellen in Biel:

bienne@epis-taff.ch

032 325 50 54

Bestellen in Étagnières:

etagnieres@epis-taff.ch

021 732 23 46



L'ÉPIS TAFF'



APERITIFS & VORSPEISEN

1. **Apéri'Taff'**: Schöne gemischte Platten mit regionalen Spezialitäten: frisch geschnittener Rohschinken, handgemachte Wurst, regionale Käsesorten, Tête-de-Moine, Salzstangen, Focaccia, marinierte Oliven, hausgemachtes Gemüse-Pickles, frisches Obst zur Dekoration, frisches Brot. CHF 8.- / Person
2. Hausgemachte **Focaccia** Natur oder mit kandierten Zwiebeln CHF. 6.-/ Person
3. **Herzhafte Verrines** als kleine Vorspeise mit saisonalem Gemüse: CHF 6.– pro Verrine
(z.B. Panna Cotta mit weissem Spargel, Rucola und Rohschinken / Ziegenkäsemousse mit Feige & Walnüssen / Fenchel-Karotten-Sellerie-Salat mit Frischkäsemousse / asiatischer Nudelsalat / Gemüsetatar mit Rucola-Pesto etc.)
4. **Rindstatar Häppchen**
Mini-Brötchen vom Bäcker, je 25g Rindstatar (vakuumiert), mit hausgemachter Epis Taff'-Sauce
>> sous-vide (zum selber vorbereiten) CHF 36.– / 10 Stück
>> schon fertig, von uns vorbereitet CHF 5.- / Stück
5. **Felchen-Tatar vom See**
Mini-Brötchen vom Bäcker, je 25g kalt geräuchertes, gewürztes Felchentatar
>> sous-vide (zum selber vorbereiten) CHF 45.– / 10 Stück
>> schon fertig, von uns vorbereitet CHF 6.- / Stück

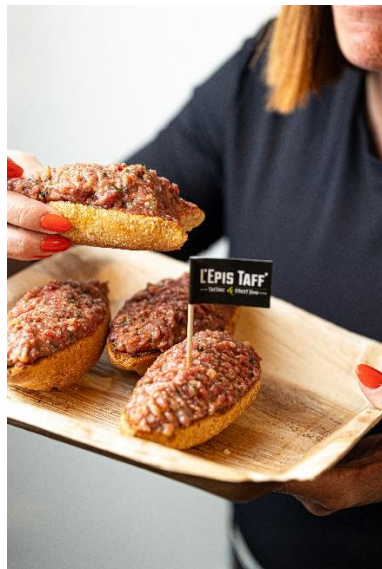


L'EPIS TAFF'



HAUPTGERICHTE

- 1. 100% Rindstatar** CHF 26.– / 4 Brötchen
Erstklassiges Rindfleisch vom Metzger, vakuumiert, hausgemachte Epis Taff'-Sauce, Brot zum Toasten, Fleur de Sel (220gr. Tatar total)
- 2. Tatar-Trio** CHF 30.– / Person
Rindstatar (Epis Taff'), Felchen-Tatar, Gemüse-Tatar mit saisonalem Touch (220gr. total)
- 3. Der Escaburger** - Burger-Brötchen mit Sesam, Bratwurst vom Metzger, Tomatenscheibe, Rucola, hausgemachte Estragonsauce
>> sous-vide (zum selber vorbereiten) CHF 11.- / Burger
>> schon fertig, heiss serviert und bereit zum gegessen werden :-)) CHF 15.- / Burger
- 4. Mini-Escaburger**
>> sous-vide (zum selber vorbereiten) CHF 11.- / Burger
>> schon fertig, heiss serviert und bereit zum gegessen werden :-)) CHF 15.- / Burger



L'EPIS TAFF'



HAUSGEMACHTE DESSERTS

1. Toblerone-Mousse
2. Tiramisù
3. Mini-Zitronen-Tartelette oder saisonaler Füllung

CHF 4.- / Verrine

CHF 5.- / Verrine

CHF 3.- / Stück



L'EPIS TAFF'

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN



PREISE

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken), inkl. 2,6 % MwSt.



VERFÜGBARKEIT DER PRODUKTE

Wir arbeiten mit frischen, saisonalen Produkten und behalten uns das Recht vor, das Menü je nach Verfügbarkeit der Zutaten anzupassen.



VERBINDLICHE PERSONENANZAHL

Unsere Take-Away-Angebote gelten ab 10 Personen. Die definitive Gästeanzahl muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass dem Catering-Team mitgeteilt werden. Wird die Anzahl nach diesem Zeitpunkt reduziert, gilt die ursprünglich gemeldete Zahl als Berechnungsgrundlage. Bei einer Erhöhung der Gästeanzahl wird der Mehraufwand entsprechend in Rechnung gestellt.



STORNIERUNG

- Nach Auftragsbestätigung fallen bei Stornierung folgende Kosten an:
- Bis 4 Tage vor dem Anlass: 50 % des Offertbetrags
- Ab 2 Tage vor dem Anlass: 100 % des Betrags fällig



DEPOTS & MATERIAL

Je nach Menü und verwendetem Material/Geschirr behält sich L'Epis Taff' das Recht vor, ein Depot zu verlangen, bis das Material in gutem Zustand zurückgebracht wurde.

UNTERSCHRIFT

Datum, Ort :

Unterschrift Kunden :



Wir freuen uns, für Sie zu kochen!