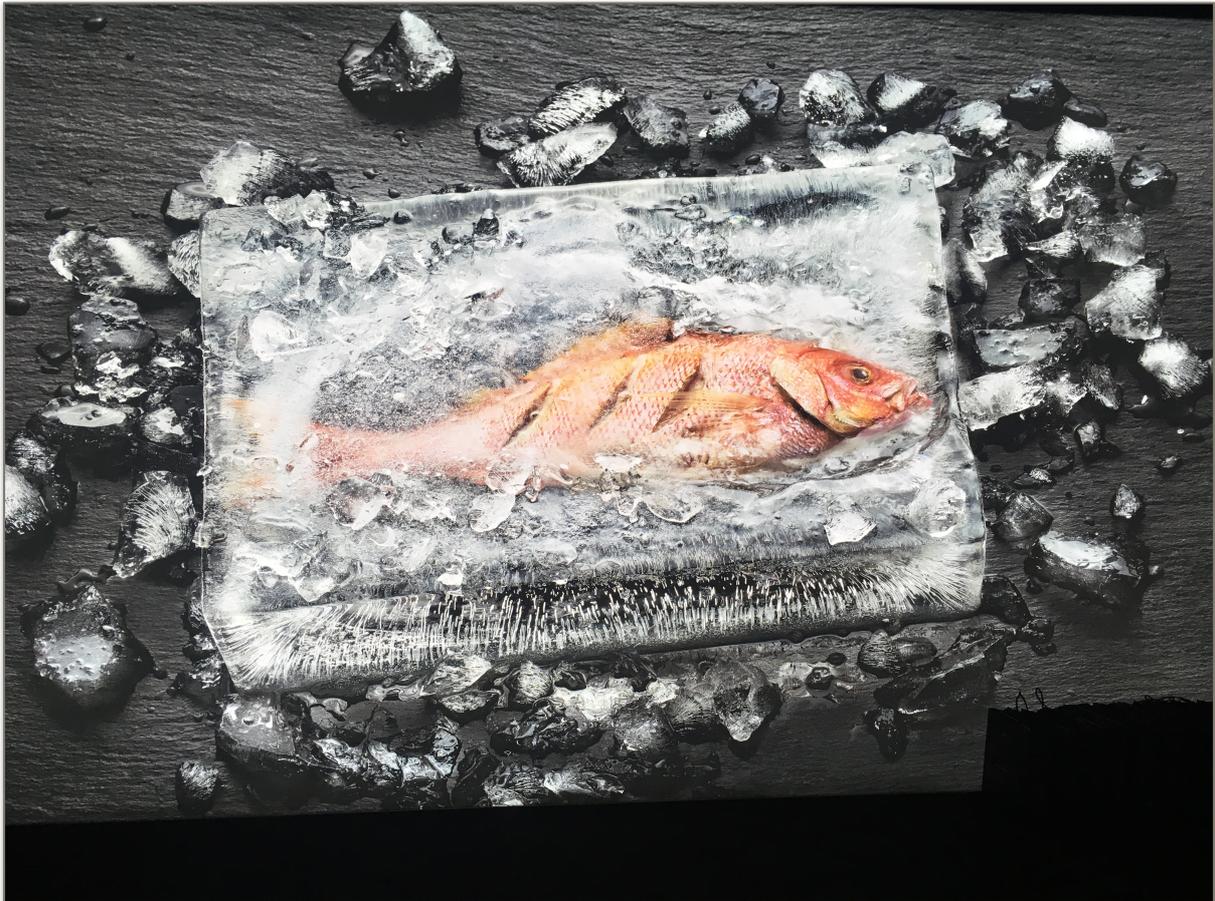


Féra Kulinarik

Kulinarisch

Nachhaltig

Innovativ



Die nachhaltige Kreativagentur!

Events & Spezialitäten

Willkommen im Féra Universum

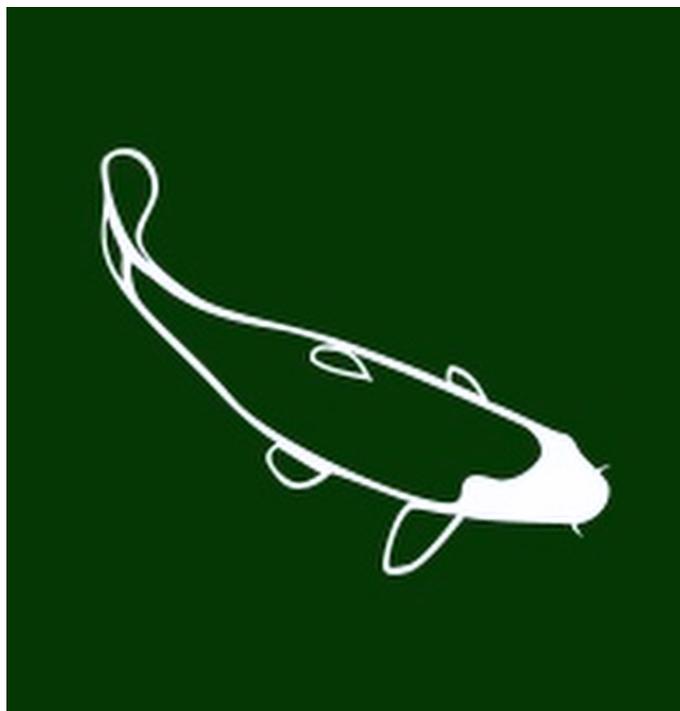
Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Event-Caterer, der den Spagat zwischen kulinarischen Höhepunkten und Nachhaltiger Intelligenz meistert?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir von Féra verbinden Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit mit grösstem Respekt und Ehrgeiz. Und das alles verpackt in einem Kulinarischen Konzept.

Egal ob Flying Apéro, Stehlunch oder serviertes Menü in einer Location Ihrer Wahl. Féra Kulinarik macht es möglich.

Mit vielen verschiedenen Angeboten, welche wir ganz auf Ihre Wünsche abstimmen, lassen wir Ihr Fest mit ganz viel Leidenschaft zu etwas wirklich Besonderem werden.

Inspirieren Sie sich auf den nächsten Seiten, sammeln Sie erste Eindrücke und teilen Sie uns Ihre Ideen mit, damit wir Ihnen das bestmögliche Angebot unterbreiten können.



Inhaltsverzeichnis

Was ist Féra.....	4
Unsere Partner.....	4
Apéro Auswahl.....	5
Getränke Auswahl.....	6,7,8
Zu den Kosten.....	9,10
Sind Sie interessiert?.....	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	12
Kontakt.....	13

Was ist Féra?

Das Wort bezieht sich auf den Fisch die Féra, welche in den frühen 1900 Jahren im Genfersee heimisch war. Aus dem puren Egoismus der Menschen, musste dieser Fisch leider wegen Überfischung aussterben. Wir möchten mit der Marke Féra ein Zeichen für die Nachhaltigkeit setzen und uns auf Ressourcen stützen welche uns noch lange vorhanden bleiben.

Unser Ziel wird es sein, langfristig eine Marke zu schaffen welche sich für die **Nachhaltigkeit, Regionalität** und **Saisonalität** einsetzt und wieder die puristische Seite eines Produktes erkennt und damit innovativ und kulinarisch arbeitet. Ausserdem wollen wir gastronomische Orte erschaffen, an denen man sich wohlfühlen kann und kulinarische Dinge erlebt, wofür es sich lohnt aus dem Haus zu gehen. Orte an denen man sich zuhause fühlt und mit uns die Philosophie welche wir im Herzen tragen erleben darf.

Mit Féra möchten wir auch den Produzenten, Bauern, Winzern, Metzgern und anderen Betrieben, welche nicht immer die Möglichkeit haben sich zu präsentieren, eine Plattform bieten, um so ihre Arbeit zu würdigen und wert zuschätzen.

Das alles ist FÉRA KULINARIK und es ist noch so viel Mehr...

Unsere Partner

Obst&Gemüse&Getreide

Tannerhof Obst-&Gemüsebau *Biel-Benken, BL*

Graf Mühle *Maisprach, BL*

Getränke

Rupp Getränke *Metzerlen, SO*

Ambros Thüring Weinbau *Ettingen, BL*

Paul Ullrich AG *Münchenstein, BL*

Berg Drinks GmbH *Luzern*

Fleisch&Fisch&Molkerei

Metzgerei Schaad *Flüh, SO*

Käserei Jumi *Boll, BE*

Galloway&Straussenhof *Bättwil, SO*

Luba Fuma *Arlesheim, BL*

Apéro Auswahl

Im folgenden Abschnitt sehen Sie unsere Apéro Vorschläge, welche man so zusammen stellen kann wie man das selbst für richtig hält. Sie können sich auch sehr gerne von uns beraten lassen um die perfekte Aroma Kreation zusammen zu packen.

Der Preis für den Apéro bezieht sich selbstverständlich auf Ihre Auswahl der Komponenten. Für Ihren Apéro benötigen Sie mindestens 3 Komponenten. Nach Oben sind für Sie keine Grenzen gesetzt. Wir empfehlen Ihnen aus Erfahrung jedoch nicht mehr als 10 Komponenten.

- Black&White Grissini, handgedreht **
 - Crostini Variation
 - Oliven/ Knoblauch/ Kräuter ***
 - Nüsse, geröstet ***
 - Focaccia/ Gartengewächs/ Sel des Alpes **
 - Roastbeef/ Creme fraiche/ Senf *
 - Rindstatar/ Senfkörner/ Eigelb/ Bauernbrot**
 - Tramezzini gefüllt
 - Swisslachs/ grüner Apfel/ Pumpernickel
 - Salade Swissoise/ Büffelmozzarella/ Ei *
 - Bunte Tomaten/ Pfirsich/ Büffelmozzarella (*Mai-September*) *
 - Saisonaler Suppeshot *
 - Bauernbrot/ frisches Gemüse/ Rote Zwiebeln **
 - Gebackenes Rüeblli/ Kerne/ Rüebligrün ***
 - Käsebrett vom Jumiversum/ Senf&Chutney/ Bauernbrot
 - Zitrus-Risotto/ Kräuteröl/ Kerne*
 - Kalbs- „Freak“ adelle/ BBQ-Mayo/ Radieschen***
 - Handgemachte Gnocchi / Belperknolle/ Schnittlauchvelouté
 - Saisonale Empfehlung vom Küchenchef
-
- Schokoladenmousse/ Fruchtcoulis/ Milchcrumble
 - Karamell- Creme fraiche/ eingemachte Früchte *
 - Tiramisu Féra Style
 - Süssmostcreme / Berner Bräzeli Crumble
 - Panna Cotta/ Lavendel*
 - Diverse Mini Muffins

* *Glutenfrei*

** *Laktosefrei*

*** *Gluten&Laktosefrei*

Getränkeauswahl

Das Angebot ist einzeln gelistet und die Getränke werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Alkoholische Getränke

Im Folgenden finden Sie eine Liste unserer Hausweine und -biere.

Wir legen sehr grossen Wert auf Regionalität, deswegen kommen alle unsere Getränke aus der Schweiz.

Rotwein

Ettinger Blauburgunder 7.5dl **CHF 35.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Regent Pinot Noir Barrique 7.5dl **CHF 39.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Weisswein

Ettinger Riesling & Sylvaner 7.5dl **CHF 32.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Chardonnay 7.5dl **CHF 35.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Kerner 7.5dl **CHF 37.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Roséwein

Ettinger Wyssherbst (*Blauburgunder*) 7.5dl **CHF 34.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Rosé (*Blauburgunder*) 7.5dl **CHF 34.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Schaumwein

Ettinger Sekt „Räbächbacher“ (*Riesling-Silvaner*) 7.5dl **CHF 39.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Rosé de Leymental (*Crémant*) 7.5dl **CHF 39.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Strada Extra Dry Millésimé (*Pinot Noir*) 7.5dl **CHF 35.-**
Strada Weinkellerei, Hallau

Bier

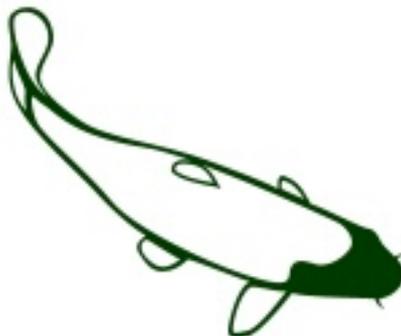
Quöllfrisch hell 4,8% Vol. 33cl **CHF 5.-**
Brauerei Locher, Appenzell

Sonnwendlig alkoholfrei 33cl **CHF 4.50**
Brauerei Locher, Appenzell

Birra da Ris glutenfrei, 5% Vol. 33cl **CHF 5.50**
Brauerei Locher, Appenzell

Everyday Blond 5.2% Vol. 33cl **CHF 5.-**
Kitchen Brew, Allschwil

Windstill alkoholfrei 33cl **CHF 4.50**
Kitchen Brew, Allschwil



Happy Drinks

Hugo **CHF 9.-**
Holunderblütensirup, Schaumwein, Mineral

Marito Spritz **CHF 10.-**
Marito Kräuterlikör, Schaumwein, Mineral

Lemon Spritz **CHF 11.-**
Hausgemachter Limoncello, Schaumwein, Mineral

Season Spritz **CHF 9.-**
Saisonaler hausgemachter Fruchtsirup, Schaumwein, Mineral

Gin Tonic **CHF 12.-**
Schweizer Gin, Tonic Swiss Mountain Spring

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1L	CHF 6.-
Vivi Kola/ Vivi Kola Zero	33cl	CHF 5.-
Pepita Citro/ Orange/ Grapefruit	33cl	CHF 5.-
Zämä Kräutersoda	33cl	CHF 5.50
Hausgemachter Eistee	1L	CHF 9.-
Frisch gepresster Orangensaft	1L	CHF 6.-
Süssmost vom Hof	1L	CHF 8.-
Hausbowle alkoholfrei	1L	CHF 12.-
Kaffee / Espresso/ Ristretto	Stück	CHF 4.-



Zu den Kosten

Jeder Anlass ist anders ... Aus diesem Grund ist es uns leider nicht möglich, von Anfang an fixe Preise festzulegen. Jedoch sehen Sie im folgenden Abschnitt eine Auflistung der variablen Kosten.

Mitarbeiter

Für einen Event berechnen wir die Mitarbeiter gemäss Personenanzahl und Aufwand nach unseren Erfahrungswerten. Sie erhalten In Ihrer Offerte eine genaue Mitarbeiterereinteilung.

Die Mitarbeiterkosten pro Stunde rechnen sich wie folgt:

Chefkoch	48.-/h
Chef de Service	48.-/h
Koch	37.-/h
Servicemitarbeiter	37.-/h
Backoffice Mitarbeiter	34.-/h

Wir garantieren unseren Mitarbeitenden eine Mindesteinsatzdauer von 3 Stunden. Die Mitarbeiter werden nach effektivem Arbeitsaufwand verrechnet.

Ab 23.00 Uhr berechnet Féra Kulinarik pro Stunde einen Aufpreis von 10% für den aktiven Mitarbeiter.

Geschirrmiete

Weinglas inkl. Reinigung	-.80/	Stück
Proseccoglas inkl. Reinigung	-.60/	Stück
Wasserglas inkl. Reinigung	-.50/	Stück
Bierglas inkl. Reinigung	-.60/	Stück

Teller & Besteck inkl. Reinigung	2.50/	Stück
Stoffservietten inkl. Reinigung	1.50/	Stück
Tischtuch inkl. Reinigung	8.-/	Stück

Apéroservietten und Apérogeschirr sind im Preis inbegriffen.

Miete Kaffeemaschine

Kaffeemaschine	50.-/	Event
Kaffeetasse/Untertasse/Kaffeelöffel	-.90/	Stück

Beim Mieten der Kaffeemaschine, ist der Preis für die Tassen im Kaffeepreis inbegriffen.

Liefer-&Transportkonditionen

Lieferungen im Umkreis von 5 km sind kostenlos. Für jeden weiteren km rechnen wir CHF 5.-

Für den Transport rechnen wir mit einer Lieferungspauschale von 180.-

Weitere wichtige Konditionen

Wir bieten unser Catering für eine Personenzahl von 20 bis 100 Personen an. Anfragen darüber oder darunter, können wir nur bedingt wahrnehmen.

Bei Apéros ohne Getränke von uns berechnen wir zusätzlich 5.- pro Person.

Für einen Anlass benötigen wir eine Planungs- und Vorbereitungszeit von mindestens 20 Tagen. Veranstaltungstermine unter 20 Tagen, können je nach Situation wahrgenommen werden, gelten aber dementsprechend als Express Anlass welcher mit CHF 200.- zusätzlich verbucht werden.

Anlässe 72h vor dem Beginn können planungs- und logistiktechnisch nicht wahrgenommen werden.

Bei besonderen Umständen wie z.B. Beerdigungen, kommen wir dem Kunde gerne entgegen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben: Wie geht es weiter?

Unter der Rubrik *Kontakt* finden Sie unsere E-Mail-Adresse, unsere Website und unsere Telefonnummer, um uns zu kontaktieren. Wir werden uns umgehend bei Ihnen melden, um mit Ihnen einen Termin zu vereinbaren, damit Sie Ihren Event-Wunsch realisieren können.

Wie gehen wir vor?

Sobald Sie mit uns Ihre Terminwahl getroffen haben, beginnen wir, das perfekte Paket für Ihren Anlass zu schnüren.

Nachdem wir die Offerte für Sie erstellt haben und Sie sich damit einverstanden sind, benötigen wir eine kleine Unterschrift, und die Party kann steigen.

Was benötigen wir von Ihnen?

Als erstes brauchen wir das Datum, welches Sie für Ihren Event reserviert haben möchten.

Zusätzlich benötigen wir von Ihnen eine erste Angabe zur Zahl an Personen, die Sie einladen werden. Diese Zahl kann, wie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe **Seite 12**) vereinbart, verändert werden.

Weiter bitten wir Sie um Ihren vollständigen Namen, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre E-Mail-Adresse.

Das Wichtigste aber, was wir benötigen, ist **Ihr Vertrauen!**

Allgemeine Geschäftsbedingungen Féra Kulinarik

- AGB Art. 1 Mit der Unterzeichnung der Offerte, stimmen Sie allen festgelegten Daten und den AGBs zu.
- AGB Art. 2 Die Offerte ist eine Grundübersicht und kann mit Absprache beider Parteien geändert und/oder angepasst werden.
- AGB Art. 3 Die Offerte ist durch die Unterschrift beider Parteien rechtsgültig und kann im Zweifelsfall gegen Sie verwendet werden.
- AGB Art. 4 Änderungen bzw. Minimierung der Personenzahl am Ereignistag wird mit dem vollen Menüpreis (100%) pro fehlende Person berechnet.
- AGB Art. 5 Änderungen bzw. Minimierung der Personenzahl 1 bis 3 Tage vor dem Anlass werden zu 75% des Menüpreis pro fehlende Person berechnet.
- AGB Art. 6 Personenzahländerung über 72 Stunden vor dem Anlass werden nicht berechnet. Um rechtzeitige Mitteilung wird jedoch ausdrücklich gebeten.
- AGB Art. 7 Bei Absagen 1 bis 7 Tage vor dem Ereignistag, muss eine Reservation-Stornierungspauschale von 200.- bezahlt werden.
- AGB Art. 8 Bei Absagen der Veranstaltung am Tag des Anlass muss die Reservation-Stornierungspauschale und 100% des Menüpreis bezahlt werden.
- AGB Art. 9 Wenn weniger als 50% der angegebene Personenzahl am Tag des Anlass erscheinen, erheben wir zusätzlich eine FoodWaste-Gebühr von 250.-
- AGB Art. 10 Um eine verbindliche Kommunikation zwischen uns Vertragsparteien zu gewährleisten, dürfen wir Ihre Telefonnummer bzw. E-Mail-Adresse verlangen.
- AGB Art. 11 Jegliche von uns gestellten Gegenstände wie Gläser, Geschirr, Besteck und Tischwäsche sind von Ihnen und Ihren Gästen mit Sorgfalt zu behandeln und können bei Beschädigung zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt werden.
- AGB Art. 12 Féra Kulinarik ist berechtigt dem Kunden eine Vorauszahlung von bis zu 70% des Auftragsvolumen in Rechnung zu stellen. Die Restforderung ist nach Auftrags Erfüllung geschuldet.

Flüh, September 2024

Kontakt

Sind Sie interessiert? Hier finden Sie alle wichtigen Kontaktdaten von Féra Kulinarik.

Unsere Adresse

Féra Kulinarik
Mühleweg 39D
4112 Hofstetten-Flüh

Kontakte

E-Mail: info@féra.ch
Website: www.féra.ch
Nr. Office: 079 912 53 83



Stand: September 2024