

# Catering durch Kunde 2020

## VERTRAGSBEDINGUNGEN EVENTSCHIFF DIAMANT

### TEIL-CATERING DURCH KUNDE

Einzelne Getränke durch Kunde, Essen und Mitarbeitende durch Gastronomie Vierwaldstättersee.

#### Zapfengeld:

Weisswein, Rotwein, Champagner 75 cl	CHF 35.– pro Flasche
Bier 30 cl	CHF 4.– pro Flasche
Mineralwasser 50 cl	CHF 4.– pro Flasche
Mineralwasser/Softgetränke 30/33 cl	CHF 3.– pro Flasche

Gläser, Infrastruktur und Mitarbeitende für den Getränkeservice werden von der Gastronomie Vierwaldstättersee zur Verfügung gestellt und sind im Zapfengeld inklusive.

Catering von einzelnen Menubestandteilen sind nur sehr beschränkt beziehungsweise nur in Absprache mit der Gastronomie Vierwaldstättersee möglich.

Ausnahme: Hochzeitstorte durch Kunde als Ergänzung zum Angebot (CHF 5.– pro Person für Service, Besteck, Teller und Papierserviette).

### KOMPLETTES CATERING DURCH KUNDE

Da die Gastronomie Vierwaldstättersee das Exklusivrecht für das Catering auf unseren Schiffen hat, verrechnen wir Ihnen folgende Zusatzkosten bei einem eigenen Catering auf dem Eventschiff Diamant:

<b>Basis</b>	Kunde nimmt alles selber mit und stellt auch die Mitarbeitenden	15% der Schiffsmiete zusätzlich zum Mietpreis des MS Diamant
	Zwei Aufsichtspersonen durch Gastronomie Vierwaldstättersee sind während der ganzen Fahrt (+ eine Stunde Ein- und eine Stunde Aufräumzeit) obligatorisch.	CHF 70.– / Stunde & Mitarbeiter*
	Falls die Bar auf dem Sonnendeck genutzt wird, werden zusätzlich zwei Stunden pro Mitarbeiter für das Ein- und Ausräumen verrechnet.	
<b>+ Infrastruktur auf dem Schiff / Geschirr</b>	Vorhandenes Geschirr, Abwaschmaschine und Küche können genutzt werden.	+ 15% der Schiffsmiete zusätzlich zum Mietpreis des MS Diamant
	Wird die Küche genutzt, ist ein Koch als Aufsichtsperson obligatorisch. Die Anwesenheit ist während der ganzen Fahrt (+ eine Stunde Ein- und eine Stunde Aufräumzeit) nötig.	CHF 70.– / Stunde*
	Falls die beiden Regenerieröfen und die Schickstationen auf den Decks genutzt werden, sind zusätzlich zwei Köche der Gastronomie Vierwaldstättersee obligatorisch.	CHF 55.– / Stunde & Mitarbeiter*
	<b>Folgende Standard-Kücheninfrastruktur kann genutzt werden:</b> -Herdblock mit Griddleplatte -Bainmaire -Steamer -2 Holdomaten -1 Salamander -Mikrowelle -Geschirrspüler	
	<b>Infrastruktur auf den Decks:</b> -Schickstationen mit Wärmebrücke -Mikrowelle und Backofen -Gläserspüler	
	Zur Kühlung steht Ihnen ein Standfrigor in der Küche zur Verfügung.	

# Catering durch Kunde 2020

## VERTRAGSBEDINGUNGEN EVENTSCHIFF DIAMANT

### KOMPLETTES CATERING DURCH KUNDE

Die Menge Geschirr ist beschränkt und muss im Voraus bestellt werden. Folgendes Geschirr können wir Ihnen anbieten:

- 32-Teller flach - rund
- 28-Teller flach - rund
- 25-Teller flach - rund
- 16-Teller flach - rund
- 20-Teller tief - rund
- 24-Teller tief - rund
- Vorspeisegabel
- Vorspeisemesser
- Dessertlöffel
- Hauptganggabel
- Hauptgangmesser
- Suppenlöffel
- Universalweinglas
- Wasserglas

Bruchkosten:

Porzellan  
Besteck  
Glas

CHF 15.– / Stück  
CHF 10.– / Stück  
CHF 5.– / Stück

<b>+ Kaffeemaschine</b>	Pauschal pro Tag Pro Tasse Kaffee (inkl. Kaffeebohnen und 3-teiligem Geschirr) Zucker und Rahm durch Kunde	CHF 50.– / Kaffeemaschine CHF 3.–
<b>+ Reinigung / Abwasch</b>	Verrechnung gemäss Aufwand	CHF 55.– / Stunde*
<b>+ Wäsche</b>	Weisse Stoffservietten, weisse Tischtücher Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen. Zusätzliche Tischtücher werden separat verrechnet.	pro Person CHF 6.–

\*Ab 23.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von 25% verrechnet.

 **DIAMANT**