

eoipso Bar/Lounge im Oktober, November, Dezember 2014

## Apérovorschläge

**Datum**

**Name**

**Telefon:**

**Anzahl Personen**

**Bereich**                      **Apero in der Lounge**

**Zeit**

**Status**                      **in Arbeit**

Das Apéro-Programm gilt für Gruppen **ab 10 Personen** zwischen 17h und **20h** (Beginnzeit).  
**Rufen Sie uns betreffend der definitiven Bestätigung früh genug an, damit wir Ihnen Platz im Lounge-Bereich reservieren können, falls Sie dies noch nicht getan haben.**

Wenn es mehr sein soll als ein Aperò, ist es auch möglich die hier aufgeführten Vorschläge Mengemässig zu verdoppeln- das ergibt einen satten Abend.  
Weitere Vorschläge machen wir Ihnen gerne ab 30 Personen individuell auf Anfrage.



**Kleiner Apero**  
**Mindestbestellmenge für 10 Personen jeweils vom Gleichen**

**TAPAS UND ANTIPASTI**

Marinierte Oliven, Dörrtomaten, mariniertes Gemüse und Pilze, Chorizo, Salami, Rohschinken, Parmesanmocken, Brot und Grissini

Für 10 Personen 160.- (Total 3 Platten) weitere Platte à 40.-

**CANAPÉES UND CROSTINI**

Crostinis mit diversen Aufstrichen (Olivenpaste, Frischkäse, Dörrtomate) und verschieden belegte Canapeés (je nach dem Tagesangebot der Küche)

Für 10 Personen 160.- (4 Platten) weitere Platte à 40.-

**KÄSE**

Diverse Hart und Weichkäsesorten nach Ihrem Gusto zusammengestellt.

Ergänzt mit Nüssen, Früchten (je nach Saison) und auch in Kombination mit einem obigen Apero  
 3 Sorten für 10 Personen 110.- / 5 Sorten für 10 Personen 150.- (einzelne Platten auf Anfrage)

**Apéro-Getränke für Buffet**

andere Getränke werden ohne Buffet Individuell bestellt (Bier, gespritzter Weisswein, Longdrinks.....)

**Schaumwein**

Prosecco	Prosecco di Conegliano Extra Dry DOC	52.00
----------	--------------------------------------	-------

**Weisswein**

Spanien	Verdejo 2012	Fuente Elvira, Rueda	48.00
Frankreich	Chablis 2011	Domaine Alain Geoffroy, Chablis	56.00
Schweiz	Viognier 2011	Thierry Constantin, Sion, Wallis	58.00
Italien	Vial Weissburgunder 2009	Kellerei Kaltern, Südtirol	48.00
Südafrika	Villiera Bush Vine 2011	Villiera Wines, Stellenbosch	49.00

**Rotwein**

Spanien	Castillo del Barón Selección IKA 2010	Bodegas Castaño, Yecla	49.00
		Bodegas Castaño, Yecla	52.00
Portugal	Vinha do Mouro 2009	Miguel Viegas Louro, Alentejo	49.00
Schweiz	Merlot Beatrice 2011 Cornalin Aguares 2009	Azienda Vinicola Cormanò, Ticino	48.00
		Thierry Constantin/Wallis	66.00
Österreich	St. Laurent 2008	Gesellmann, Burgenland	58.00
Italien	Barbera d'Alba Ausario 2009	Molino Fratelli, Piemont	54.00

**Allgemein**

Mineral Valser	pro Liter	10.00
Mineral San Pellegrino	pro Liter	10.00
Mohl Bio Most, Orangensaft	pro Liter	10.00
Stange Unser Bier oder Appenzeller Lager	pro Stange	5.00

**Für Weine über 52.- brauchen wir eine Mindestbesellmenge von 6 Flaschen.**

## "Gebrauchsanweisung"

Vielen Dank für Ihr Interesse, bei uns einen Apéro durchführen zu wollen.

Im folgenden erhalten Sie eine Gebrauchsanweisung um Ihren Apéro im eoipso zu bestellen:

- Die minimale Bestellmenge sind **jeweils 10 Portionen vom Gleichen (für 10 Personen)**
- Bestimmen Sie die Menge
  - Grundangebot für 10 Personen als Apéro gedacht.
  - Mehr (weitere Platten vom Gleichen oder weitere Mindestanzahl (für 10 Personen) von etwas Anderem),
- Wenn es nicht "nur" als Apéro gemeint ist, sondern die Gäste satt werden sollen, empfehlen wir Plus die halbe Menge bis die Doppelte zu bestellen. (Antipasti kann auch vor Ort nachbestellt werden.)
- Suchen Sie sich das passende Getränkesortiment aus, falls Sie ein Buffet wünschen auf dem wir z.B. Wein/Prosecco, Mineral, O-Saft, bereitstellen.  
Sie können aber bei kleineren Aperos auch gerne individuell bestellen, geben Sie uns einfach Bescheid wie/wem wir es verrechnen sollen (bezahlt jemand alles oder ein Teil oder jeder für sich?)
- Vereinbaren Sie mit uns telefonisch, per Mail oder nach Vereinbarung bei einem Gespräch den genauen Ablauf, Personenzahl, Spezielles und andere allfällig offene Punkte.

Den Rest erledigen wir.

### Bitte beachten Sie folgendes:

Das Apéro-Programm gilt von 16h00 bis 20h00 (Beginnzeit).

Rufen Sie uns betreffend der definitiven Bestätigung früh genug an, damit wir Ihnen Platz im Lounge-Bereich reservieren können.

Sobald wir Ihre Bestellung erhalten und alles nötige zu Ihrem Apéro wissen, machen wir ein Anlass-sheet zur Bestätigung der Abmachungen. Diese erachten wir dann als definitiv und verbindlich. Sollten Sie den Apéro kurzfristig (weniger als volle 3 Arbeitstage vorher) absagen, müssen wir Ihnen allenfalls aufgrund der entgangenen Einnahmen durch andere Reservation (andere Aperos die wir nicht annehmen konnten) und eventuell bereits getroffener Vorbereitungen/Einkäufe, 50 - 70% (je nach Grösse/Aufwand) der abgemachten Bestellung (gemäss Anlass-sheet) in Rechnung stellen.

Bei Fragen, Sonderwünschen und für weitere Informationen greifen Sie am besten zum Telefon und rufen uns an (verlangen Sie Lonja Schmid oder Gabriela Schöchlin).

