

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

Ché VEGARA

VEGANES UND REVOLUTIONÄRES

CATERING

www.che-vegara.ch

Catering Angebote und Sonstige Informationen - gültig ab  
März 2024

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse,  
Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

## Geschätzte Interessierte und Mitrevolutionäre:

Seit 2013 ist „Ché VEGara Catering“ als revolutionärer  
Essenslieferant aller Art unterwegs - Schon immer rein  
pflanzlich und ohne Ausnahmen. Wir sind der ideale  
Ansprechpartner für Ihren Anlass - ob Hochzeit, Geburtstag oder  
einen Firmenanlass - wir liefern pünktlich und zuverlässig und  
leisten unseren Beitrag für eine gelungene Veranstaltung.  
Was der Beginn meines „Catering-Seins“ noch eher leicht  
chaotisch und teils (rückblickend betrachtet) dilettantisch,  
geht es heute inzwischen höchst professionell und kompetent  
über die Bühne - gerne immer noch mit einer Portion  
„Understatement“, einer Prise Schalk & Humor und einer  
Messerspitze vegane Revolution.

Es ist ein riesenprivileg vor über einem Jahrzehnt als rein  
veganes Catering und immer noch über Interessierte zu  
verfügen, welche sich mit unserer Arbeit befassen und diese  
Zeilen hier lesen! Auch wenn Sie nichts bei mir bestellen sollten  
- vielen Dank, dass Sie überhaupt hier waren.

An alle anderen: Mein Team und ich geben unser Bestes, damit  
ich Sie als zufriedene Kund\*in zurücklassen kann!

Melden Sie sich bei mir und wir finden gemeinsam eine passende  
Lösung für Ihren Event!

Viva la revolucion vegana!!

Remo TSchan Scholz  
Gründer und Inhaber

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse,  
Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

## Apéro

Ideal zum Empfang der Gäste oder um zu feiern und tanzen! Wird auf kompostierbaren Platten angeliefert.

## Fingerfood

3 verschiedene Fingerfoodhäppli	„Fidel“	12.-
4 verschiedene Fingerfoodhäppli	„Ché“	16.-
5 verschiedene Fingerfoodhäppli	„Galileo“	19.-
Apéro riche	„Garibaldi“	27.-
6 verschiedene Häppli & ein warmes „OnePotGericht“		

Wir bieten verschiedene Getränkelösungen an - auch mit Glas. Servietten im Lieferumfang dabei und im Preis inkludiert.

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse, Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

## Buffets

Unsere Buffets sind für jedes Budget und jeden Anlass geeignet, da wir eine abwechslungsreiche Ausgestaltung garantieren und so alle Gäste ausreichend Auswahl finden.

Es besteht aus warmen & kalten Speisen, sowie aus Vorspeisen & Hauptgängen - passend zur Saison.

Buffet „WorkingClassHero“ 32.-

Ein kleines, feines Buffet mit mindestens 5 verschiedenen Komponenten, davon zwei warme Hauptgerichte

Buffet „VeganRevolucion“ 40.-

Ein mittleres Buffet mit mindestens 8 verschiedenen Komponenten, davon drei warme Hauptgerichte

Buffet „CubaLibre“ 50.-

Ein grosses Buffet mit mindestens 11 verschiedenen Komponenten, davon drei warme Hauptgerichte

Buffet „ProudWedding“ 65.-

Ein opulentes Buffet mit mindestens 14 verschiedenen Komponenten und vier warmen Hauptgerichten.

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse, Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.



# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

## Nachspeisen & Desserts

Dessertbuffet „Die Ärzte“ 14.-

Ein Buffet mit mindestens drei verschiedenen Desserts

Dessertbuffet „Kettcar“ 17.-

Ein Buffet mit mindestens vier verschiedenen Desserts

Dessertbuffet „Die Toten Hosen“ 20.-

Ein Buffet mit mindestens fünf verschiedenen Desserts

Für Hochzeitstorten arbeiten wir mit externen Partner:Innen zusammen, welche wir gerne vermitteln.

## Weiteres

Sie möchten lieber ein klassisch serviertes Menü auf dem Teller? Kein Problem - auch das bieten wir an.

## Getränke

Wir haben ein kleines, feines Sortiment an Getränken, welches wir Ihnen preiswert anbieten können. Sehr gerne berate ich Sie persönlich für Ihren Anlass.

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse, Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

## Gläser & Geschirr

Wir arbeiten in diesem Bereich mit externen Partner zusammen und mieten ebenfalls zu.

Je nach Anlass können wir eine preiswerte Lösung auf Bagasse (Zuckerrohrabfallprodukt) anbieten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen / Kleingedrucktes

### Allgemeines:

- „Ché VEGara“ ist eine Einzelirma mit Sitz in Spreitenbach - Umwandlung in eine GmbH auf Sommer 2024. Inhaber & Geschäftsführer ist der Vegan Koch Remo Tschan Scholz
- Alle Produkte sind 100% Vegan. Wann immer möglich werden nur biologische Lebensmittel verwendet und ressourcenschonend zubereitet. Mir ist es sehr wichtig, saisonale Produkte in meine Gerichte einzubinden.
- Sie erhalten immer erst ein schriftliches Angebot mit Essensvorschlägen und weiteren Vereinbarungen. Bitte prüfen Sie, ob alles stimmt und erteilen Sie erst dann eine Zusage oder verlangen nach Veränderungen.
- Probeessen sind nur unter gewissen Voraussetzungen möglich, da ich kein Restaurant habe. Falls dies für Sie zwecks Auftragsvergabe von Nöten wäre, lassen Sie es mich bitte wissen.
- Allergien & Intoleranzen nehmen wir sehr ernst. Wir müssen jedoch davon wissen. Unsere Küche ist nicht glutensteril und können wir nicht anbieten.

### Bestellung/Rabatte/Bedienung:

- Der Mindestbestellwert beträgt 600.- Franken und /oder 20 Personen
- Falls nicht anders kommuniziert ist die erstellte Offerte 30 Tage ab Erstelldatum gültig und der vorgesehene Termin wird für den Kunden blockiert. Bei fehlender Kommunikation seitens Kunden verliert die Offerte ihre Gültigkeit und der Termin wird für andere Kunden wieder frei gegeben.
- Bis 48 Stunden vor dem Anlass können Personenzahlen kostenlos nach oben oder unten verändert werden. Danach ist die bestellte Anzahl Personen verbindlich.
- Alle Preise sind pro erwachsene Person. Kinder (unter 6 Jahre) sind gratis, Kinder zwischen 6 - 12 Jahren werden in der Offerte mit halben Preisen berechnet, sofern wir dies erfahren.
- Gerne sind wir an Ihrem Event vor Ort und übernehmen die (kostenpflichtige) Bedienung der Gäste. Für grosse Anlässe verfügen wir über kompetentes Fachpersonal. Stundenansätze zwischen 50.- bis 75.- pro Std. Bei Buffets aller Art sind wir mindestens 2 Std. vor Buffeteröffnung vor Ort um Vorbereitungen zu treffen und dafür zu sorgen, dass das angelieferte Essen warm ist.
- Geschirr / Gläser / Tische und weiteres Inventar können über uns gemietet werden - bitte beachten Sie, dass wir diese Sachen ebenfalls zumieten und daher weiterverrechnen müssen. Es können zusätzliche Lieferkosten anfallen.
- Eigene Produkte können nach Absprache mitgebracht werden.
- Das Essen, welches sich auf dem Buffet befindet, gehört dem Kunden. Es empfiehlt sich jeweils ausreichend „Tupperware“ dabei zu haben.

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse, Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.

# Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

- Eine Stornierung ist bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstag kostenlos. Danach wird 25% bis 10 Tage vor Veranstaltungstag verrechnet. Kurzfristigere Ausfälle müssen mit 75% vergütet werden, da normalerweise die Einkäufe und die Bestellungen getätigt sind und Personal aufgeboten wurde oder andere Aufträge nicht angenommen.

## Lieferung:

- Um einen reibungslosen Ablauf der Verpflegung zu gewährleisten, sind wir im Voraus über Informationen zu Örtlichkeit, Räumen, Inventar, Parkplatz, Zeitpläne etc. angewiesen.
- Bitte beachten Sie, dass eine Liefergebühr immer berechnet werden muss - ab Spreitenbach 0.70 CHF pro Kilometer hin und zurück.
- Falls der Auftrag in Eigenregie durchgeführt wird, kann das Geschirr, Apéroplatten, Kisten etc. durch den Kunden gründlich vorgeSpült retour (Spreitenbach) gebracht werden.
- Es kann durch „Ché VEGara“ kostenpflichtig abgeholt werden - zweite Liefergebühr und Fahrzeitberechnung.

## Rechnung:

- Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen nach Erhalt.
- Bei einem Auftragswert über 1500.- kann eine von Seiten „Ché VEGara“ eine zu definierende Anzahlung im Voraus als Sicherheit anfallen.
- Die Geschäftsbeziehung wird verbindlich, wenn es vom Kunden zu einer Bestätigung mündlich, via Email oder mittels Unterschrift eines Vertrages kommt. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Teil der Geschäftsbeziehung und der Offerte.
- Gerichtsstand ist Aarau

9.3.24 Remo Tschan Scholz

Alle Speisen sind vegan - frei von Laktose - Gluten, Sesam, Nüsse, Schwefeloxide, Sellerie, Senf & Soja werden jeweils vor Ort deklariert.