

Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering



Catering Angebote und sonstige Informationen - gültig
ab Januar 2026

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 und leisten unseren Beitrag für eine gelungene Veranstaltung.

Was zu Beginn eher chaotisch und teils auch dilettantisch von statten ging, geht heute inzwischen professionell über die Bühne – gerne immer noch mit einer Portion „Understatement“ und einer Prise Schalk und einer Messerspitze Revolution.

Es ist ein Riesenprivileg vor über einem Jahrzehnt als Caterer in einer Nische & mit viel Unsicherheit gestartet zu haben 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 // Ché VEGara Catering GmbH

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 & Fingerfood

Ideal zum Empfang oder um zu feiern und tanzen! Wird auf kompostierbaren Platten angeliefert. Alle Preise pro Person & exkl. MwSt.

Snack Apéro Mini		12.-
Mais Chips zum dippen (Tomatensalsa) // Hausmarinierte Oliven // Paprika Chips // Nussmischung // Blätterteigschnecken von roten Bohnen // Hausgemachte Foccaccia mit Hummus Dip		

4 verschiedene Fingerfoodhäppli	„Ché“	16.-

5 verschiedene Fingerfoodhäppli	„Galileo“	19.-

Apéro riche	„eat the rich“	30.-
7 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, aus Vorspeisen & Hauptgängen. Wir berechnen 750 Gramm pro Portion. Alle Preise pro Person & exkl. MwSt.

Buffet „Little Revolutionär“ 29.-

Ein kleines, feines Buffet mit 5 verschiedenen Komponenten, davon ein warmes Hauptgerichte

Buffet „WorkingClassHero“ 35.-

Ein kleines, feines Buffet mit 7 verschiedenen Komponenten, davon zwei warme Hauptgerichte

Buffet „VeganRevolucion“ 45.-

Ein mittleres Buffet mit mindestens 10 verschiedenen Komponenten, davon drei warme Hauptgerichte

Buffet „CubaLibre“ 55.-

Ein grosses Buffet mit mindestens 14 verschiedenen Komponenten, davon drei warme Hauptgerichte

Buffet „ProudWedding“ 69.-

Ein opulentes Buffet mit mindestens 17 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

Alle Preise pro Person & exkl. MwSt. Serviert in Schüsseln oder auf Platten

Dessertbuffet „Die Ärzte“ 14.-

Ein Buffet mit mindestens drei verschiedenen Desserts

Dessertbuffet „Thees“ 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.

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

Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

Weiteres:

Sie möchten lieber ein klassisch serviertes Menü auf Tellern?
Kein Problem - auch das bieten wir an, wenn eine minimale
Infrastruktur an Ihrem Ort des Feierns vorhanden ist.

Getränke

Wir haben ein kleines, feines Sortiment an verschiedenen
alkoholfreien Getränken und Weinen / Prosecco, welches wir
Ihnen preiswert anbieten können. Sehr gerne berate ich Sie
persönlich für Ihren Anlass für die passenden Getränke

Eptinger mit Kohlensäure - 1 Liter -	6.-
LemonAid - Div. Sorten - 0.33 -	4.-
Vivi Cola - 0.33 -	4.-
Bio Weisswein - Empfehlung des Kommandanten	27.-
Bio Rotwein - Empfehlung des Kommandanten	28.-
Bio Prosecco -	27.-
Bier - Lokales Bier 0.33	5.-

Kaffee / Tee / sonstiges auf Anfrage erhältlich

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

Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

Allgemeine Geschäftsbedingungen / Kleingedrucktes

Allgemeines:

- „Ché VEGara“ ist eine GmbH mit Sitz in Spreitenbach
- Alle Produkte sind 100% Vegan. Wann immer möglich werden nur biologische Lebensmittel verwendet und ressourcenschonend zubereitet. Uns ist es sehr wichtig, saisonale Produkte in die 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 wir kein Restaurant betreiben. Ausnahmen sind Hochzeiten und Gesellschaften ab 100 Personen, sowie eine vorab signalisierte Bereitschaft, den Anlass mit uns durchzuführen.

Bestellung/Rabatte/Bedienung:

- Der Mindestbestellwert beträgt mindestens 600.- Franken reiner Essenswert.
- 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. Bei grossen Veränderungen (10 % aufwärts) der Personenzahl bitte 14 Tage vor dem Anlass.
- 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.

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

Ché VEGara

Veganes & revolutionäres Catering

- 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.
- 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 aufgeboden wurde oder andere Aufträge nicht angenommen.

Lieferung:

- Um einen reibungslosen Ablauf der Verpflegung zu gewährleisten, sind wir im Voraus über exakte Informationen zu Örtlichkeit, Räumen, Inventar, Parkplatz, Zeitpläne etc. angewiesen sowie eine Ansprechperson vor Ort inkl. Telefonnummer
- 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.

Rechnung:

- Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tagen nach Erhalt.
- Wir sind Mehrwertsteuerpflichtig – alle unsere Preise sind excl. MwSt
- Bei einem Auftragswert über 1500.– kann von seiten „Ché VEGara Catering GmbH“ 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

1.1.2026 Remo Tschan Scholz // Ché VEGara Catering GmbH

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