



www.derfliegendekoch.ch
fliegenderkoch@bluewin.ch

LOKALITÄT

Suchen Sie noch die geeignete Lokalität für Ihren Anlass? Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Suche behilflich.
Sei es ein Waldhaus, ein Gewölbekeller mitten in der Stadt, ein Gemeindesaal, ein Schloss-Saal,
eine alte Mühle, eine stillgelegte Fabrikhalle oder sogar ein Circus Zelt

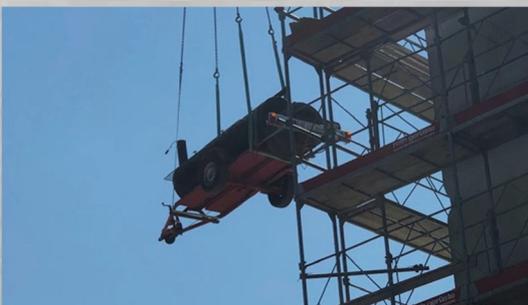


gemeinsam finden wir bestimmt die passenden Räumlichkeiten.

Vielleicht haben Sie ja Ihre Wunsch-Lokalität bereits gefunden;

oder Sie feiern gerne bei Ihnen zu Hause, auf der Baustelle oder in Ihrer Firma.

Dann freut uns dies natürlich sehr – wir «fliegen» mit unserem Party-Service überall hin.



TRANSPORT

Sämtliche Speisen werden in unseren Kühlbussen resp. Kühlanhängern transportiert. Warme Speisen werden in speziellen Wärmebehältern angeliefert oder direkt vor Ort auf Oklahoma Joe's Barbecue Grill zubereitet.

Am Veranstaltungsort dienen uns unsere Fahrzeuge als Kühlmöglichkeit für Speisen und Getränke.



Im Umkreis von 20 km von Luterbach – unserem «Start- und Landeplatz» - verrechnen wir keine Transportkosten.

Bei weiteren Distanzen belaufen sich die Transportkosten (inkl. Chauffeur) für die Fahrt ab Luterbach bis zum Einsatzort und zurück auf Fr. -.50 pro Kilometer.

Dieser Tarif gilt für eine eventuelle vorgängige Materiallieferung, die Lieferung und den Rücktransport am Veranstaltungstag und ein eventuelles Abräumen am Folgetag.

WIR KÜMMERN UNS UM DAS WOHL IHRER GÄSTE



Marianne Gander
mit ihrer Praktikantin



Felix Brüderli
mit seinem «Bodyguard»



Brigit Brüderli
mit ihrer «Sekretärin»

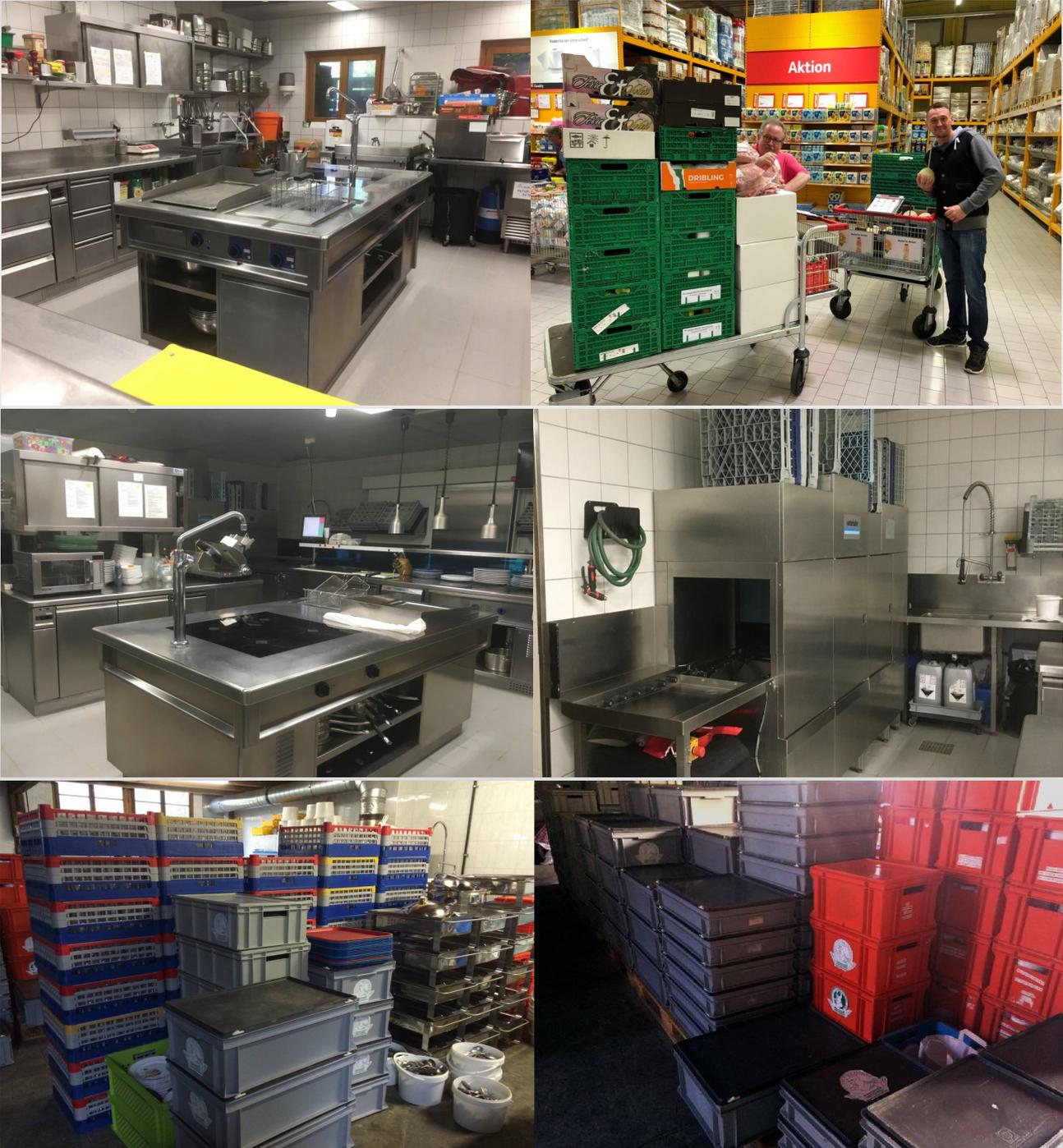


Unser sympathisches Team freut sich, Sie und Ihre Gäste bedienen zu dürfen.
Ganz nach Ihren Wünschen zum einrichten, aufdecken, Betreuung der Buffets,
Service, abräumen usw.

Für die Leistungen verrechnen wir Fr. 38.-- pro MitarbeiterIn und pro Stunde.
Der Tarif gilt ab Eintreffen am Einsatzort bis zum Verlassen des Anlasses
sowie für ein eventuelles Abräumen am Folgetag.

EINIGE IMPRESSIONEN

wie wir Speisen einkaufen, die Menus und Buffets zubereiten, die Infrastruktur und das Material bereitstellen und nach dem Anlass das schmutzige Geschirr abwaschen und wieder verräumen



DAS MATERIAL

Teller und Besteck sind in unseren Menu-, resp. Buffetpreisen inbegriffen.
Falls die Getränke über uns bezogen werden, liefern wir auch Gläser sowie
Kaffeegeschirr und Kaffeemaschine kostenlos.

Falls die Getränke selber organisiert werden, verrechnen wir
Fr. -.50/Glas resp. Fr. 1.--pro Person für das Kaffeegeschirr
(exkl. Kaffeemaschine)

Für die Tischwäsche verrechnen wir:

Weisse Stofftischtücher und Stoffservietten: Fr. 3.50 pro Person

Farbige Dunicel-Tischtücher und Dunicel-Servietten: Fr. 2.50 pro Person

UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

ist sehr vielfältig.

Es liegt uns sehr viel daran, auf Ihre Wünsche einzugehen und Ihnen ein auf Ihre Vorstellungen abgestimmtes Angebot zu unterbreiten.

Deshalb zeigen wir Ihnen hier nur einen kleinen Ausschnitt aus unserem kulinarischen Angebot und beantworten Ihre unverbindliche Anfrage sehr gerne mit einer speziell auf Ihre Wünsche ausgerichteten Offerte.

Nehmen Sie diesbezüglich bitte mit uns Kontakt auf unter

Tel. 031 311 26 87

oder via mail: fliegenderkoch@bluewin.ch

www.derfliegendekoch.ch

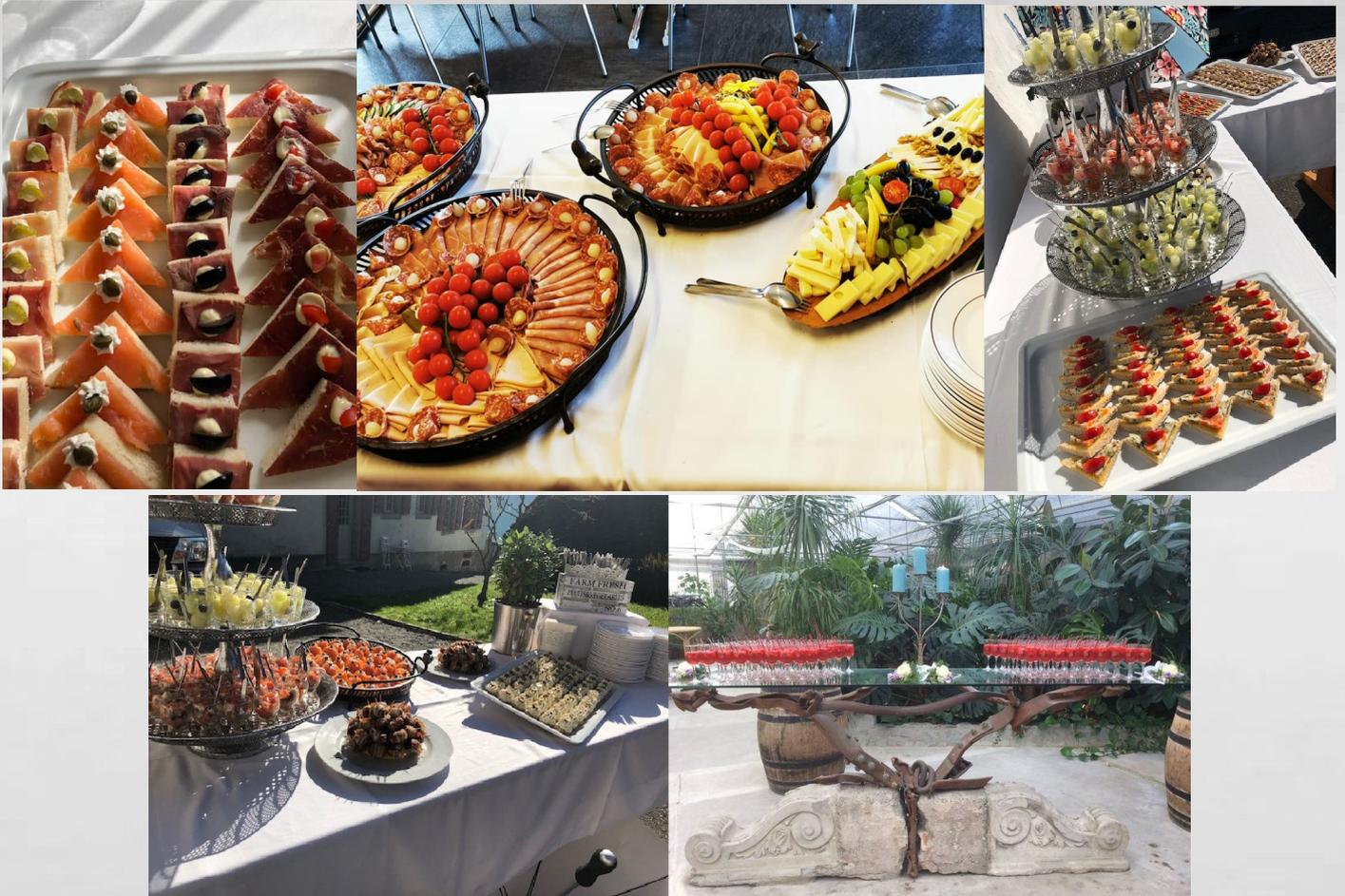
AUS OKLAHOMA JOE'S BARBECUE GRILL



GRILL-BUFFET



APEROS



SALATE



VORSPEISEN



STEHBUFFETS



HAUPTSPEISEN



DESSERTS



EINIGE TIPS FÜR DIE ORGANISATION IHRES PERFEKTEN ANLASSES

Art der Veranstaltung

Je mehr Hinweise betreffend Art der Veranstaltung (Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier, Aufrichte, Firmenanlass, Familienfeier, usw.) Sie uns geben, desto mehr Ideen und Inspiration können wir in unsere Offerte einfließen lassen

Ort der Veranstaltung

Bitte beachten Sie, dass die Lokalität für unser Team gut zugänglich sein muss. Ebenfalls sollten in unmittelbarer Nähe der Lokalität Parkmöglichkeiten für unsere Fahrzeuge vorhanden sein. Falls sich der Veranstaltungsraum in oberen Stockwerken (ohne Aufzug) befindet, so melden Sie uns dies bitte, damit wir zusätzlich einen Mitarbeiter für das Hinauf- und Hinuntertragen des schweren Materials vorsehen können.

Teilnehmerzahl

Für die Offerte sind wir für eine ungefähre Angabe der Teilnehmerzahl dankbar. Die genaue Anzahl der Gäste dürfen Sie uns bis 2 Tage vor dem Anlass mitteilen.

Geplanter Ablauf des Anlasses

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns kurz vor dem Anlass einen ungefähren Zeitplan Ihrer Veranstaltung mitteilen. Das Timing ist entscheidend für ein gutes gastronomisches Erlebnis der Gäste.

Motto des Anlasses

Planen Sie für Ihren Anlass ein ganz spezielles Motto, so teilen Sie uns dies bitte mit. Eventuell können wir Sie mit unseren zahlreichen Deko-Elementen bei der Verwirklichung unterstützen.

Infrastruktur und Material

Wir sind dankbar, wenn Sie uns bereits bei Ihrer Anfrage mitteilen, ob die benötigte Infrastruktur (Wasser- und Stromanschluss, Tische und Stühle sowie Buffettische) in der Lokalität vorhanden ist.

Personal

Wir werden Ihnen einen Vorschlag unterbreiten, wieviel Personal bei dem Ihren Wünschen entsprechenden Anlass benötigt wird. Dieser Vorschlag gilt als Diskussionsbasis.

Selbstverständlich freuen wir uns auch jederzeit,
Sie in unseren Betrieben:

GOLFRESTAURANT WYLIHOF IN LUTERBACH



RESTAURANT ZUR BRÜCKE IN AARBERG



begrüssen zu dürfen

Herzlichst
Ihre Felix + Brigit Brüderli
und das ganze Team der
FELIX BRÜDERLI GASTRO BETRIEBE