HOUSE OF MEZZE

URBAN LEBANESE CUISINE

Catering

Business lunch

Catering mit WOW und MHHHH effekt

DAMIT DEIN EVENT UNVERGESSLICH WIRD.

Du planst einen Firmenanlass, eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit oder einfach ein grosses Fest? Dann weisst du, dass das Essen eine entscheidende Rolle spielt! Vielleicht fragst du dich, wie du alle glücklich machen kannst: Simon liebt Falafel, aber Kevin schwört auf gegrilltes Fleisch, während Anna sich vegan ernährt. Keine Sorge – wir haben die Lösung!

House of Mezze bringt den Geschmack des Nahen Osten direkt zu deinem Event. Du kümmerst dich um deine Gäste, wir uns um das Essen und die Getränke. Mit unserer authentischen libanesischen Küche sorgen wir für volle Bäuche und strahlende Gesichter.

Wähle aus unseren vorgefertigten Menüs oder stelle dir dein individuelles Catering zusammen. Dank unserer jahrelangen Erfahrung mit zahlreichen Events, können wir unser Angebot perfekt auf deine persönlichen Wünsche abstimmen.

HOUSE OF MEZZE
URBAN LEBANESE CUISINE

Mezze Variation

Eine kleinere, aber ebenso vielfältige Auswahl an traditionellen libanesischen Vorspeisen, perfekt für den kleinen Hunger oder als leichter Einstieg. Die Mezze Variation bietet die Essenz unserer beliebtesten Gerichte – von Hummus über Baba Ghanoush bis zu Falafel – in kompakter Form.

INHALT:

- Mouhammara
- Hummus
- Tabouleh
- Loubye
- Moussaka
- Falafel
- Rakat Jibbneh
- Kebbeh

MINDESTBUCHUNG

AB 5 Personen

CHF 32 PRO PERSON

LEXIKON

MOUHAMARA: PAPRIKA, GEMAHLENE MANDELN,KNOBLAUCH-ZWIEBELN GERÖSTET, OLIVENÖL **HUMMUS**: KICHERERBSEN, SESAMPASTE, ZITRONENSAFT & OLIVENÖL **TABOULEH**: PETERSILIE, TOMATEN, ZWIEBELN, ZITRONE, BULGUR, OLIVENÖL, GRANATAPFELSIRUP **LOUBYE**: COCO BOHNEN, TOMATEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL **MOUSSAKA**: FRITTIERTE AUBERGINEN, KICHERERBSEN, TOMATEN, ZWIEBELN, KNOBLAUC, OLIVENÖL **FALAFEL**: KICHERERBSEN, KNOBLAUCH, ZWIEBELN, PETERSILIE UND DAZU TAHINI SAUCE **RAKAT JIBBNEH:** GOLDIG FRITTIERTE TEIGROLLEN GEFÜLLT MIT FETAKÄSE, ZAATAR **KEBBEH**: RINDFLEISCH, BULGUR , ZWIEBELN, PINIENKERNE

LEGENDE

- Vegan
- Gluten Frei
- Lactose Frei

Salate

Unsere frischen Salate bieten eine leichte, gesunde Option für Ihren Business Lunch. Alle Salate werden mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten zubereitet und bieten eine perfekte Balance aus Geschmack und Nährstoffen.

Taboule Salat

CHF 14

Fattoush Salat

CHF 16

Olivensalat

CHF 16

Bowls

Unsere Mezze Bowls vereinen das Beste der orientalischen Küche in einer Schale. Ideal für einen schnellen, aber vollwertigen Lunch, der sowohl satt macht als auch den Geschmack des Orients auf den Tisch bringt.

Chicken Bowl

CHF 24

Habibi Bowl

CHF 24

Mezze Bowl

CHF 24

Bowls

Unsere Mezze Bowls vereinen das Beste der orientalischen Küche in einer Schale. Ideal für einen schnellen, aber vollwertigen Lunch, der sowohl satt macht als auch den Geschmack des Orients auf den Tisch bringt.

Halloumi Bowlt

CHF 22

Falafel Bowl

CHF 22

Planted Bowl

CHF 24

Wraps

Unsere Wraps sind die perfekte Wahl für einen unkomplizierten und dennoch geschmackvollen Business Lunch. Frisch zubereitet und handgerollt, bieten sie eine köstliche Kombination aus knackigem Gemüse, saftigen Proteinen und herzhaften Saucen, die Ihre Gäste begeistern werden.

Chicken Wrap

CHF 16

Falafel Wrap

CHF 14

Beef Kafta Wrap

CHF 16

Halloumi Wrap

CHF 14

Just Mezze

Unsere klassischen Mezze sind kleine Gerichte, die sich ideal als Vorspeisen oder Begleiter für jeden Anlass eignen. Diese traditionellen, hausgemachten Spezialitäten bringen den authentischen Geschmack des Orients auf Ihren Tisch und lassen sich wunderbar miteinander kombinieren.

HOUSE OF MEZZE
URBAN LEBANESE CUISINE

Hummus

CHF 10

Mouhamara

CHF 12

Baba Ghanoush

CHF 12

Bulgur Banadoura

CHF 10

Labne

CHF 10

Moussaka

CHF 12

Drinks

Ergänzen Sie Ihren Business Lunch mit einer Auswahl an erfrischenden Getränken, die perfekt zu unseren Mezze und Wraps passen. Neben hausgemachten Spezialitäten bieten wir auch Wasser von Viva con Agua, um gemeinsam einen Beitrag zu sozialen Projekten weltweit zu leisten.

HOUSE OF MEZZE
URBAN LEBANESE CUISINE

Eistee Alpenkräuter

Eistee Pfirisch

Eistee Früchte

Mineral ohne

Mineral mit

CHF 5

50 cl

Dessert Buffet

Beende dein Event auf die süßeste Art: Mit einer Auswahl an verführerischen Desserts, die von klassischer Baklava bis hin zu modernen libanesischen Süssspeisen reichen. Der krönende Abschluss für jeden Anlass.

INHALT:

Libanesische Baklava
Milchreis
Gefüllte Datteln
Kuchen Variation

SCHLIESSEN SIE IHR BUFFET MIT WAS SÜSSEM AB

CHF 15 PRO PERSON

HOUSE OF MEZZE
URBAN LEBANESE CUISINE

Kontakt

Formular ausfüllen
oder Online bestellen

House of Mezze GmbH

EMAIL: contact@house-of-mezze.ch

WEBSITE: www.house-of-mezze.ch

HOUSE OF MEZZE
URBAN LEBANESE CUISINE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Leistungen des Caterers
Der Kunde überträgt das Catering gemäss der in der Detail-Offerte festgelegten Vereinbarung (im Folgenden "Catering") exklusiv an die House of Mezze GmbH (im Folgenden "Caterer"). Der Caterer verpflichtet sich, die Durchführung des Caterings sorgfältig zu übernehmen. Er wird sich bemühen, das Catering pünktlich und zur vollen Zufriedenheit des Kunden abzuwickeln. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke wird auf die Wünsche und Anforderungen des Auftraggebers Rücksicht genommen. Alle geistigen Eigentumsrechte an den präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten verbleiben beim Caterer.

2. Vereinbarung zwischen Kunde und Caterer
Auf Grundlage der Angaben des Kunden erstellt der Caterer ein detailliertes Angebot für das jeweilige Event. Dieses Angebot ist für beide Seiten unverbindlich. Sobald eine Einigung erzielt wird, bedarf es einer schriftlichen Bestätigung seitens des Auftraggebers. Im Falle von Abweichungen zwischen der Vereinbarung und den vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) haben die in der Auftragsbestätigung und in den Anhängen getroffenen Regelungen Vorrang.

3. Änderung der Personenzahl
Der Kunde muss dem Caterer spätestens 5 Tage vor Beginn des Events eine Änderung der Personenzahl mitteilen, idealerweise in schriftlicher Form. Spätere Änderungen werden nach besten Möglichkeiten umgesetzt, können jedoch nicht garantiert werden. Änderungen der Personenzahl können zudem zu einer Anpassung der kalkulierten Preise führen.

4. Geringfügige Änderungen
Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen des Marktangebots, wie etwa durch fehlende Waren oder stark erhöhte Preise, seine Leistungen geringfügig anzupassen. Dabei werden die Interessen und Wünsche des Kunden berücksichtigt und eine gleichwertige Erledigung des Auftrags angeboten.

5. Akontozahlung
Übersteigt das erwartete Auftragsvolumen den Wert von CHF 10.000, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden gemäss Ziffer 2 Absatz 2 eine Akontozahlung in Höhe von 80% der kalkulierten Kosten fällig – für Kunden in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Bei Kunden aus anderen Ländern beträgt die Akontozahlung 100% der kalkulierten Kosten. Diese Akontozahlung muss umgehend nach Erhalt, spätestens jedoch 15 Arbeitstage vor dem Event, auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben sein.

6. Stornierung
Bei einer Stornierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:
Bis 15 Arbeitstage vor dem Event: Kostenlose Stornierung
14–8 Arbeitstage vor dem Event: 50% der vereinbarten Leistung
7–0 Arbeitstage vor dem Event: 100% der vereinbarten Leistung

7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung
Ohne anderweitige Vereinbarung stellt der Kunde dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in geeignetem Zustand zu übergeben und zu erhalten:
Erforderliche Räume und Platzverhältnisse
Zugang zu Wasser und Strom gemäss Vereinbarung
Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastronomieinventars und Materials gemäss Ziffer 8. Ohne anderweitige Vereinbarung ist der Kunde für die Reinigung und Entsorgung verantwortlich.

8. Verlust und Beschädigung von Material des Caterers
Stellt der Caterer Material zur Verfügung, das nach dem Event an ihn zurückgegeben werden muss (z.B. Gläser, Geschirr, Besteck, Wäsche etc.), ist der Kunde verpflichtet, dieses Material vollständig und unversehrt zurückzugeben. Verluste und Beschädigungen, die durch Angestellte oder Gäste des Auftraggebers verursacht werden, gehen zu Lasten des Auftraggebers.

9. Wareneinkauf und Logistik
Der Caterer ist verantwortlich für den Einkauf der für das Catering benötigten Waren. Er sorgt für die Auswahl und Qualität der Lieferanten sowie für die Logistik. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers, welcher auch für die Mengenbestimmung, Preisgestaltung und Zahlungskonditionen gegenüber den Lieferanten zuständig ist. Dem Kunden entstehen aus diesen Vereinbarungen keine Verpflichtungen oder Ansprüche gegenüber den Lieferanten des Caterers.

10. Mitarbeitende des Caterers, Haftung für Hilfspersonen
Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Alle Mitarbeitenden verfügen über die erforderlichen Arbeitsbewilligungen und Versicherungen.