

PROGR Catering Angebot für Kunstschafter

Bei Veranstaltungen im PROGR bieten wir unkompliziertes und schmackhaftes Essen und kochen vegetarisch und/oder vegan. Das bestellte Menü wird auf einem Servicewagen vor der Cateringküche bereitgestellt – immer warm und abholbereit. Das komplette Geschirr wird mitgeliefert und muss vollständig zurückgebracht werden. Individuelle Wünsche versuchen wir möglichst umzusetzen.

Surprisemenü Kunstschafter

Verschiedene saisonale Salate

*

Surprisemenü nach saisonalem Gemüseangebot vom Biohof

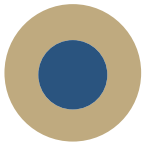
*

17.00/p.P.

*

Dessert auf Anfrage und Aufpreis

Allergien und Intoleranzen sowie die Bestellung von glutenfreien und/oder veganen Backwaren müssen bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass an catering@progr.ch gemeldet werden.



PROGR Zentrum für Kulturproduktion

Getränke*

Wasser mit 1l	3.00	Bier – Egger Worb 3.3c l	3.50
Wasser ohne 1l	3.00	Bier alkoholfrei – Lola IPA 3.3 dl	4.50
Orangensaft 0.7l	9.00		

Weisswein*

Clos de Truits (70cl)	19.00
Grand Cru AOC – Domaine Rosset Lavaux (CH) Chasselas / fruchtig	

Rotwein*

Vivus (75cl)	22.00
Colle Castagno - Toscana (I) Sangiovese / rund, würzig, geht immer	

Prosecco*

Salatin (75cl)	21.00
Brut – Azienda Vinicola Salatin Venetien (I) Glera / trocken, erfrischend	

Getränke können auf Wunsch im Kühlschrank zum Abholen bereitgestellt werden. Sämtliches Leergut muss zurückgebracht werden (Depot).
Fehlendes Leergut wird entsprechend in Rechnung gestellt.

Für das Mitbringen eines externen Catering gelten folgende Bedingungen:

Essen Pauschal	300 CHF
Getränke Zapfengeld	5CHF/p.P.

*Getränke werden nach Konsumation verrechnet (geöffnete Flaschen)
Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.