

PROGR Catering Angebot für Kunstschafternde

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 Kunstschafternde

Verschiedene saisonale Salate

*

Surprisemenü nach saisonalem Gemüseangebot vom Biohof

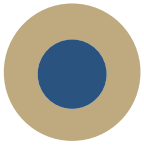
*

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	4.00	Bier – Berner Müntschi 3.3c l	3.50
Wasser ohne 1l	4.00	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)	23.00
Colle Castagno - Toscana (I) Sangiovese / rund, würzig, geht immer	

Prosecco*

Salatin (75cl)	22.00
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.

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