

**RENGGERGUT**  
Catering



## Catering

Wir verbinden soziales  
und kulinarisches Engagement.

Liebe Gourmet-Freunde

Sie planen einen Anlass, an dem Ihre Gäste kulinarisch auf Wolke sieben schweben sollen? Das trifft sich gut, denn genau dieses Ziel verfolgen wir mit unserem Catering-Angebot. Ob im Renggergut, das Ihnen abends und am Wochenende für eine geschlossene Gesellschaft zur Verfügung steht, oder in einem Lokal Ihrer Wahl: Unser Küchenteam kreiert täglich mit marktfrischen Zutaten leckere Gaumenfreuden für jeden Geschmack.

### **Renggergut-Schlemmergut: das Erfolgskonzept**

Unsere Gäste schätzen vor allem die grosse Vielfalt unseres Speiseangebotes und die Tatsache, dass die Köstlichkeiten auch noch gesund sind – denn nur saisongerechte, ökologisch und ethisch verträgliche und deshalb möglichst naturbelassene Produkte finden den Weg in unsere Küche. Wenn immer möglich verwenden wir Produkte aus fairem Handel und alle unsere Weine stammen aus dem nahen Europa. Ein weiteres Plus sind unsere freundlichen und fachkundigen Mitarbeitenden, die mit grosser Begeisterung in die Gastgeberrolle schlüpfen.



Unsere Trägerschaft ist die Stiftung Arbeitskette mit Sitz in Zürich. Die Arbeitskette setzt sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Unsere Arbeitsplätze und die Lehrstellen sind Menschen mit IV-Leistungen vorbehalten. Die Stiftung Arbeitskette betreibt neben dem Renggergut und dem Cateringservice weitere vier Lokale in Zürich. Geleitet werden die Betriebe von qualifizierten Gastroprofis mit einer Ausbildung oder Vorkenntnissen im sozialen Bereich, die von Fachpersonen aus dem psychosozialen Bereich unterstützt werden. Unsere Gastronomiebetriebe werden nach betriebsökonomischen Kriterien geführt. Das bedeutet, dass sie kostendeckend sein müssen. Die Bundes- und Kantonsbeiträge decken ausschliesslich die Mehrkosten, welche sich aus dem Integrationsauftrag ergeben, also die Kosten für die Betreuung unserer Mitarbeitenden.



### **Lassen Sie sich beraten**

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen- und Getränkeangebote. Bei Fragen oder für ein persönliches Gespräch nehmen sich Betriebsleiter Martin Scherrer oder der Bereichsleiter Catering, André Rietmann, gerne Zeit für Sie. Mit Freude heissen wir Sie und Ihre Gäste im Renggergut willkommen oder bringen die Gaumenfreuden mit unserem Cateringservice an den Ort Ihrer Wahl.

Restaurant Renggergut

Martin E. Scherrer  
Betriebsleiter

## Aperitif

### Kalte und warme Köstlichkeiten

Apéro Häppchen Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

#### Apéro Häppchen

pro Stück 2.90

**Focaccia** mit Frischkäse, Rohschinken, Auberginen und Tomaten  
**Focaccia vegetarisch** mit Frischkäse, Pesto, Mozzarella, Zucchini und Tomaten

**Grillierte Zucchini** mit Fetakäse (Ziegen) gefüllt

**Alpkäse-Kugeln** im Haselnussmantel

**Kleine Pastetli** gefüllt mit Kräuterfrischkäse

**Kleine Pastetli** gefüllt mit Peperoni-Crème

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Spinat-Frischkäsefüllung

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit geräuchertem Lachs und Meerrettich

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Schinkenmousse

**Tomaten-Mozzarella-Spiessli** mit Basilikumblatt

**Humus**, pikantes Kichererbsenmousse

**Polenta Pizza** mit Tomaten, Käse, Oliven

**Baba Ghanoush**, orientalisches Auberginenmousse mit Sesam

**Provenzalische Gemüsequiche** mit Peperoni, Zucchini, Zwiebeln und Kräuter

**Quiche Lorraine**, Käse-Zwiebelkuchen mit Speck

**Rengergut Hacktätschli** mit Barbecue-Sauce, warm serviert

**Canapés** assortiert mit Salami, gekochtem Schinken, Ei, Spargel, Lachs, Tuna

pro Stück 3.20

#### Apéro Häppchen

pro Stück 3.70

**Linsensalat** mit zweierlei Linsen und Gemüsewürfel

**Couscous-Salat** mit Tomaten, Gurken und Minze

**Käse-Frucht Spiessli**

**Mostbröckli-Tatar** auf Pumpernickel

**Landrauchschinken** mit Mascarpin (Ziegenziger) am Spiessli

**Krapfen** gefüllt mit Ratatouille

**Krapfen** gefüllt mit Hackfleisch

**Krapfen** gefüllt mit Zwiebeln und Speck

**Poulet Flügeli**, warm serviert

#### Apéro Häppchen

pro Stück 3.80

**Minibrötli** mit Salami, gekochtem Schinken, Roastbeef, Lachs oder Antipasti

**Mini Brioche**s gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse oder Schinkenmousse

**Geräuchte Entenbrust** mit Dörrfrüchten am Spiessli

**Apéro-Chüechli** mit Käse, warm serviert

**Apéro-Schinkengipfeli**, warm serviert

**Muffins** mit Trocken Tomaten und Kräutern

**Poulet Spiessli** pikant gewürzt, warm serviert

pro Stück 4.20

### Kalt

**Crudité**, rohe Gemüsestengel mit Dipsauce

100g

4.80

**Bureka**, (Blätterteig-Schnecke) mit Oliven,

100g

7.50

Dörrtomaten und Käse

**Pizzaschnecken**, Blätterteig

100g

7.50

**Blätterteigflûtes**, mit Käse und Sesam

100g

6.50

**Gemischte Oliven**, mariniert mit Kräutern

100g

8.00

## Vorspeisen

### Suppen und Salate

#### Kalte Suppen

2dl / 8.00

**Gazpacho** mit Gurken, Peperoni, Tomaten und Knoblauch

1

weitere kalte Suppen auf Nachfrage

#### Warme Suppen mit Haus Brot

2dl / 8.50

**Tom Kha Gai** thailändische Gemüsesuppe  
mit oder ohne Poulet-Schenkelragout

**Rüebli-Orangensuppe** aromatisiert mit Ingwer

**Bündner Gerstensuppe** mit Rohschinken und Gemüsewürfel  
weitere warme Suppen auf Nachfrage



#### Salate mit Hausdressing und Haus Brot

pro Person

#### Saisonaler Blattsalat

8.20

Mit Cherrytomaten, Rüeblistreifen, Kernen und Sprossen

#### Salatbuffet

14.50

6 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)

#### Salatbuffet gross

21.50

9 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)



## Hauptgang

### Fleischgerichte

pro Person

#### Schweinefleisch

##### Hackbraten nach Art des Chefs

mit dreierlei Hackfleisch an Rotweinsauce

29.50

##### Schweinsbraten

an kräftiger Rotweinsauce

29.50

##### Schweinsgeschnetzeltes

an grüner Pfefferrahmsauce

29.50

#### Rindfleisch

##### Rindsvoressen „Stroganoff“

mit Champignons, Peperoni und Sauerrahm

33.50

##### Brasato alla Nonna

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüswürfeln

32.50

##### Lasagne al forno

26.50

#### Kalbfleisch

##### Kalbsrahmgulasch

mit Orangensauce

33.50

##### Zürigschnätzlets

mit Champignonrahmsauce

33.50

##### Glasierter Kalbsschulterbraten

mit Calvadossauce

33.50

#### Pouletfleisch

##### Gebratene Maispouardenbrust (Frankreich)

mit Limettensauce

Tagespreis

##### Cassoulet Provençale

Pouletschenkel-Ragout

mit Oliven, Peperoni, Safran, Tomaten, Artischocken, Thymian und Kartoffeln

31.50

##### Thai Curry

Pouletschenkel-Ragout

an pikanter Curry-Kokossauce mit Zitronengras, Tomatenwürfeln und Auberginen

29.50

#### Lammfleisch- und Fischgerichte

Gerichte aus Schweizer Lammfleisch oder Schweizer Fischen auf Anfrage.

Zu allen Fleischgerichten, ausser Cassoulet Provençale, servieren wir eine Gemüse- und eine Stärkebeilage.

Beilagenauswahl:

Bramata Polenta, Basmatireis, Reis, Weissweinsrisotto, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Ebly, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Spätzli, Semmelknödel.



## Hauptgang

### Vegane und vegetarische Gerichte

pro Person

**Vegetarische Dinkelbratlinge** 25.50  
mit sämiger Gorgonzolasauce

**Vegetarisches Gersotto** 24.50  
mit Mischpilzen, Gemüsestreifen, Mascarpone und Parmesanspähen

**Veganes, thailändisches, pikantes Gemüseragout** 27.50  
mit buntem Gemüse, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras und Koreander

**Vegane Fajitafrikadellen** 24.50

**Veganes Linsencurry** mit dreierlei Linsen, 26.50  
saisonaem Gemüse und Kokosmilch

**Vegetarisches Gemüse „Stroganoff“** 26.50  
mit Gemüse, Champignons, Peperoni und Sauerrahm

**Vegetarische Gemüselasagne** 25.50  
mit sizilianischem Ratatouille



## Buffets

### Mittelmeer Buffet (ab 20 Personen)

pro Person 57.50

#### Kalt

Taboulé  
Tapenade, Olivenpüree mit Sardellen  
Humus, pikantes Kichererbsenmousse  
Auberginen-Püree  
Tomaten-Gurkensalat mit frischer Minze  
Artischocken-Tomatensalat  
Marinierter Meerfisch  
Tiropita-Krapfen mit Ratatouille  
Falafel, frittierte Kichererbsenbällchen  
Tzatziki



#### Warm

Köfte, Lammhackbällchen mit Harissa  
Poulet mit Rosmarin  
Krevetten mit Knoblauch und Kräutern  
Ofenkartoffeln mit Kräutern



#### Dessert

Saisonaler Fruchtsalat  
Tiramisu klassisch

**Antipasti Buffet** (ab 20 Personen)

pro Person 41.50

**Kalt**

Grilliertes Gemüse mit Auberginen, Peperoni und Zucchini  
Auberginen-Piccata  
Sautierte Austernpilze  
Marinierte Artischocken  
Gemischte Oliven mariniert mit Kräutern  
Dörrtomaten  
Balsamico-Zwiebeln  
Meeresfrüchte-Salat mit Tomatenvinaigrette  
Rucolasalat mit Parmesanspähen  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum  
Teufelshörnli mit Frischkäse gefüllt



**Asiatisches Buffet** (ab 20 Personen)

pro Person 57.50

**Warm**

Tandoori Chicken, Poulet mit Joghurt  
Rogan Josh, Lamm-Curry mit Spinat  
Grünes Rindfleisch-Curry mit Auberginen  
Veganes Linsen-Dal  
Veganes Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch  
Pak Choi, chinesischer Blätterkohl  
Basmatireis



**Kalt**

Humus, pikantes Kichererbsenmousse  
Baba Ghanoush, Auberginen-Püree mit Sesam  
Glasnudelsalat mit Papaya

**Dessert**

Mango Lassi  
Grillierte Ananas



**Bei den Buffets verrechnen wir für Kinder:**

Bis 6 Jahre gratis  
Bis 10 Jahre halber Preis

## Pauschale

### Frühlings-Spargelmenu

pro Person 54.50

Spargel-Mozzarella-Salat mit Tomatenvinaigrette



Kalbschulterbraten mit Trüffelsauce  
Kartoffelgratin  
Duett von Spargeln

Spargelmousse mit Erdbeeren

### Sommermenu

pro Person 54.50

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Salatbouquet



Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat an Safransauce  
Gemüsereis  
Zucchetti

Frische Erdbeeren und Panna Cotta

### Herbstmenu

pro Person 54.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl



Rehpfeffer an Preiselbeersauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut

Vermicelles mit Meringues

### Wintermenu

pro Person 54.50

Randensuppe mit Sauerrahm



Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce  
Gratinierte Polentaecken  
Duett von Karotten

Gebrannte Crème



## Grill

**Kleines Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 27.50

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Schweinshalssteak  
Kräuterbutter  
3 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



**Mittleres Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 35.00

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Cervelat  
Schweinshalssteak  
Poulet Steak  
Kräuterbutter  
5 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



**Grosses Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 43.50

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Pfeffersteak (Schwein)  
Pouletsteak  
Lachssteak  
Gemüsespiess  
Haloumi Grillkäse  
Kräuterbutter  
7 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



Fruchtsalat

### Vegetarisch

Bei allen Angeboten kann das Fleisch durch vegetarische Komponenten ersetzt werden.



## Dessert

pro Penrso



<b>Gebrannte Crème</b>	Portion	8.50
<b>Tiramisu, mit Früchten</b>	Portion	8.50
<b>Tiramisu, mit Früchten</b>	im Shot	4.80
<b>Tiramisu, klassisch</b>	Portion	8.50
<b>Tiramisu, klassisch</b>	im Shot	4.80
<b>Schokoladenmousse</b>	Portion	8.50
<b>Schokoladenmousse</b>	im Shot	4.80
<b>Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten</b>	Portion	8.50
<b>Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten</b>	im Shot	4.80
<b>Panna cotta mit Fruchtcoulis</b>	im Shot	4.80
<b>Maracujamousse</b>	im Shot	4.80
<b>Vegane Ingwer-Kokoscrème</b>	im Shot	4.80
<b>Kuchen, Schokoladenkuchen, Schokoladen – Marronikuchen Cheesecake, Rüeibli- und Zitronenkuchen</b>		7.00
<b>Dessertbuffet</b> (ab 10 Personen)		
<b>Dessertbuffet mit 3 Sorten, nach Ihrer Wahl</b>		12.80
<b>Dessertbuffet mit 5 Sorten, nach Ihrer Wahl</b>		16.80
<b>Dessertbuffet mit 7 Sorten, nach Ihrer Wahl</b>		20.80

## Getränke

### Mineral, Süssgetränke, Säfte, Bier, Kaffee, Tee, Weissweine

#### Mineral- und Süssgetränke

<b>Mineralwasser laut</b> mit Kohlensäure	150 cl	7.50
<b>Mineralwasser still</b> ohne Kohlensäure	150 cl	7.50
<b>Appenzeller Citro</b>	100 cl	8.00
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Rivella rot und blau</b>	100 cl	8.00

Weitere Süssgetränke auf Anfrage

#### Säfte

<b>Zamba Frucht-Saft</b> , nach Tagesangebot	100 cl	16.00
<b>Bio Süssmost</b> , unfiltriert	100 cl	9.50
<b>Orangensaft Michel</b> , Fairtrade	100 cl	9.50

#### Bier

<b>Turbinenbräu Goldsprint</b>	33 cl	5.00
<b>Leermond Bier</b> , alkoholfrei	33 cl	5.00

#### Kaffee, Tee und warme Getränke

<b>Filter Kaffee</b>	100 cl	19.50
<b>Nespresso</b> (Volutto, Ristretto und Koffeinfrei)	pro Kapsel	3.10
<b>Sirocco Tee</b> mit diversen Geschmacksrichtungen	pro Beutel	3.50

Bei Kaffee und Tee sind Becher, Rührstäbli, Zucker, Assugrin und Kaffeerahmportionen inklusive.

<b>Glühwein</b> , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00
<b>Apfelpunch</b> , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00

#### Weissweine und Prosecco

<b>Prosecco Brut Treviso</b> , Il Colle DOC / 11 % Vol. Valdobbiadene, il Colle, Glera	75 cl	39.00
---	-------	-------

#### Weissweine Schweiz

<b>Signum, Stiftung Arbeitskette</b> / 12. % Vol. Weingut Gehring, Zürcher Unterland Assemblage mit Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc und Federweisser (Pinot Noir)	75 cl	35.50
---	-------	-------

<b>Stadt Zürich Riesling-Sylvaner</b> , AOC / 12 % Vol. Bürgli-Enge, Weingut Landolt, Müller - Thurgau	75 cl	41.00
---	-------	-------

#### Weisswein Italien

<b>Roero Arneis</b> , DOCG / 13.5 % Vol. Piemont, Cantina del Nebbiolo, Arneis Im Aroma blumig nach Flieder, Pfirsich und Johannisbeeren. Ein dezenter Hauch von Bittermandeln.	75 cl	37.50
--	-------	-------

## Rotweine

### Rotweine Schweiz



**Stadt Zürich Blauburgunder**, AOC / 13 % Vol. 75 cl 41.00  
 Sonnenberg, Weingut Landolt  
 Üppige Beerenaromatik mit finessenreichem Körper.  
 Fruchtiger Geschmack mit harmonischem Finale.

**Tre Corti Merlot Ticino**, DOC / 13 % Vol. 75 cl 44.00  
 "Sélection Arbeitskette"  
 Tessin, Corti Nicola  
 Fisches Bouquet nach Johannis- und Himbeeren.  
 Sehr harmonisch, leicht, fruchtig und frisch.

**Majorie Dôle du Valais**, AOC / 13,5 % Vol. 75 cl 32.50  
 Wallis, Landolt Weine, Gamay und Pinot Noir  
 Dichte Gaumenstruktur, dunkles Rubinrot.  
 Sehr kraftvoll mit schönen Vanille- und Himbeeraromen.



### Rotweine Italien

**Primitivo del Tarantino**, IGT / 14.5% Vol. 75 cl 36.50  
 Apulien, Landolt Weine, Zinfandel  
 Tiefes purpurnes Rot. Geschmack nach Kirschen, Pflaumen,  
 Brombeeren und Lebkuchengewürz. Ein Crescendo im Abgang.

**Ripasso Valpolicella**, Classico Superiore DOC / 14% Vol. 75 cl 41.50  
 Veneto, Mote del Frà, Corvina Veronese und Rondinella  
 Duft nach Sauerkirschen, Pfeffer, Lakritze und Zwetschgen.  
 Ein gehaltvoller, vollmundiger Wein mit viel Tiefgang

**Nero D'Avola**, IGP Terre Siciliane / 14% Vol. 75 cl 37.50  
 Sizilien, Funaro, Nero d'Avola und Shiraz  
 Intensives Fruchtaroma. Kraftvoll im Antrunk.  
 Reichhaltig im Körper mit ausgewogener Struktur.

### Rotweine Spanien

**Paco Garsia Rioja**, DOCa / 13% Vol. 75 cl 37.50  
 Rioja, Tempranillo und Garnacha  
 Intensives Rubinrot. Geschmack nach reifen Früchten wie nach Zwetschgenkompott.  
 Viel Körper mit einem würzigen und intensiven Finale.

**Valduera Crianza**, DO / 14% Vol. 75 cl 43.50  
 Ribera del Duero, Valduero, Tempranillo  
 Kräftiger Wein, weiche Fruchtfülle am Gaumen mit einer schönen  
 Eleganz und Tanninstruktur.  
 Mit diesem Barriqueausbau erhielt er 89 Punkte im Wine Spectator.

### Rotwein Frankreich

**Domain de la Jasse Vieille vignes**, VdP d' Oc / 14% Vol. 75 cl 39.50  
 Languedoc, Domaine de la Jasse, Cabernet Sauvignon und Merlot  
 Ausgewogene Fruchtkombination, erinnert an einen kräftigen Pauillac  
 aus dem Bordeaux. Dieser Barriqueausbau bringt ein sehr intensives und aromatische  
 Bouquet hervor.

## Geschirr und Zubehör

Grundgedeck, Warmhaltegeräte, Gläser, Grill,  
Festbänke, Tischwäsche, Entsorgung

pro Stück / Person

### Grund Gedeck

pro Person 20.00

Beinhaltet:

3 Porzellanteller div. Grössen, 3 Chromstahlgabeln,  
3 Chromstahlmesser, 2 Chromstahlöffel, 2 Universale Gläser

Weiteres Porzellangedeck und Chromstahlbesteck auf Anfrage.

**Besteck 3er Set** (aus biologisch abbaubaren Produkten) 3.50

**Palmbblatt Teller** verschiedene Grössen (biologisch abbaubar)

12 cm Durchmesser 1.30

18 cm Durchmesser 1.50

22 cm Durchmesser 1.70

**Apéro Platte mit Glashalter** (Kunststoff, Mehrweg) 1.00

**Kartonteller** (für Apéro) 0.10

**Kerzenrechaud** mit Teelichter und Streichhölzer 2.50

**Chafing Dish**, Warmhaltegerät 25.00

**Universalglas**, wenn Getränke durch uns geliefert 0.60

**Universalglas**, wenn keine Getränke durch uns geliefert 1.20

**Gas Grill**, inklusiv Gas und Reinigung 150.00

**Festbankgarnitur**, (1 Tisch 0.60m x 2.00m und 2 Bänke 0.40m x 2.00m) 30.00

**Stelltisch**, rund (0.80 m Durchmesser) inkl. Husse und Napperon 35.50

**Nespresso**, Kaffee - und Teemaschine 15.00

**Stoffserviette**, weiss 2.50

**Stofftischuch**, weiss klein, Napperon (1m x 1m) 12.00

**Stofftischuch**, weiss gross (2m x 1.20m) 16.00

**Abfallentsorgung** pro 35 Liter Sack 5.00  
(wenn nicht vor Ort entsorgt werden kann)



## Deklarationen

Außer der Maispoulardenbrust, welche aus Frankreich kommt, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch. Allergene und Intoleranzen können unter [renggergut@arbeitskette.ch](mailto:renggergut@arbeitskette.ch) erfragt werden und werden bei der schriftlichen Offert Stellung erwähnt.

## Mitarbeiter und Transporte

### Mitarbeiter pro Stunde

<b>Anlass Leitung</b> (Fach Team) bis 24.00 Uhr	65.00
<b>Anlass Leitung</b> (Fach Team) ab 24.00 Uhr	90.00
<b>Mitarbeiter</b> (Service und Küche) bis 22.00 Uhr	47.50
<b>Mitarbeiter</b> (Service und Küche) ab 22.00 - 24.00 Uhr	55.00
<b>Mitarbeiter</b> (Service und Küche) ab 24.00 Uhr	90.00

Die Zeitrechnung beginnt beim Eintreffen vor Ort.  
In der Offerte wird immer mit einer Annahme gerechnet.  
Die effektive Zeit wird am Ende des Anlasses immer mit dem Gastgeber besprochen.

### Transport pro ¼ Stunde

**Transport inkl. Fahrzeug** 28.50  
(VW T5 gekühlt, Ford gekühlt oder Mobility ungekühlt)

**Personentransport** 28.50  
(Ford oder Mobility für 5 Personen)

## Konditionen und AGB's

### Änderung der Gästezahl und Auswahl:

Bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

### Mitarbeiter:

Bei Anlässen mit Mitarbeitenden wird immer eine Anlassleitung verrechnet.

### Annullationen:

Bis 30 Tage vorher:	Absagen ohne Kostenfolge
29 bis 15 Tage vorher:	300 Franken Entschädigung
Ab 14 Tagen vorher:	500 Franken Entschädigung

April 2019

### Gesamte Mappe:

Preisänderungen vorbehalten  
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072