

# Catering allgemeine Informationen

## Wer ist Meat & Greet?

Meat & Greet ist ein Baselbieter Gastro Unternehmen, gegründet von Bojan und Manuel im Sommer 2015. Wir verkaufen Gourmetburger direkt aus unseren selbstgebauten Foodtrucks, bieten zudem Caterings an und sind an allerlei Events anzutreffen.

## Was bieten wir dir?

Wir möchten deinen Anlass zu etwas ganz Besonderem machen!

Wir kümmern uns um alles, bei uns erhältst du das Rundum-Sorglos-Paket. Egal ob für 30 Personen zu einem Geburtstagsfest oder für 250 Personen an einem Firmenfest, bei uns bestimmst du das Essensangebot. Wir kümmern uns um den Aufbau, die Essenszubereitung, die Reinigung und die Abfallentsorgung. Gute Stimmung inklusive!

## Wie sieht das Essensangebot aus?

Gourmetburger aus regionalen Zutaten mit selbstgemachter Burgersauce, tolle Side Dishes, leckere Desserts und coole Getränke. Falls du einen Extra-Wunsch hast: einfach fragen.

## Unser Burger besteht aus:

135 gr reinem Rindfleisch, ein frisch aufgebackenes Halbvollkornbrot, selbstgemachte Cocktailsauce, knackiges Gemüse nach Wahl, falls gewünscht 30 gr kross angebratener Freilandsauspeck und 30

Produkt	Lieferant
<b>Burger</b>	
100 % CH-Natura Beef, aus Muttertierhaltung	Metzgerei Jenzer, Arlesheim
Vegi-Burger, Schweizer Bio-Gemüse	Polar AG, Reinach
Vollkornbrot mit Hirse / Chia Samen	Sutter Begg, Münchenstein
Raclette Käse, Milch von BL-Kühen	Molkerei MIBA, Aesch
Geräucherter Freilandsauspeck	Metzgerei Jenzer, Arlesheim
Gemüse	Jos Pfaff, Allschwil
Burgersauce mit Cognac, Limettensaft, etc.	selbstgemacht
<b>Side Dishes</b>	
Country Cuts	Jos Pfaff, Allschwil
Cocktail, Limettenmayo, Pikanter Ketchup	selbstgemacht
Gemüse	Jos Pfaff, Allschwil
<b>Desserts</b>	
Hausgemachte Gelati	Eisuru, Basel
Muffins, verschiedene Geschmacksrichtungen	Kübler, Grellingen
<b>Getränke</b>	
Bier, Blond & Amber	Unser Bier, Basel
Weiss- & Rotweine	Siebe-Dupf, Liestal

**Unser Gebot: Qualität, Frische & Regionalität – dafür stehen wir ein!****Unser Essens-Angebot****Hauptspeisen**

Burger (nach Wahl, inkl. Vegetarisch)	Stück	CHF 8.00
Miniburger (nach Wahl, exkl. Vegetarisch)	Stück	CHF 6.00

**Side Dishes**

Country Cuts (inkl. hausgemachte Saucen)	Portion, 200 gr	CHF 3.00
Grüner Salat	Portion, 120 gr	CHF 3.00
Karottensalat	Portion, 120 gr	CHF 3.00
Selbstgemachter Coleslawsalat	Portion, 160 gr	CHF 3.50
Selbstgemachtes Concassée (Tom. /Gurke)	Weckglas, 2.5 dl	CHF 4.00
Gazpacho	Weckglas, 2.5 dl	CHF 6.50

**Desserts**

Glace (div. Sorten, auch für Veganer)	Eisbecher, 100 gr	CHF 4.00
Muffins (Waldbeere, Schokolade)	Stück, 160 gr	CHF 5.00

**Getränke**

Wasser & Softgetränke	Flaschen à 5 dl	CHF 2.50
Wasser & Softgetränke (grosse Flaschen)	Flaschen à 1.5 l	CHF 5.00

**Bier**

Unser Bier Flaschen Blond	Flaschen à 3.3 dl	CHF 4.00
Unser Bier Flaschen Amber	Flaschen à 3.3 dl	CHF 4.00

*oder, bei grösseres Personenanzahl*

Bierzapfanlage Miete	Pauschal	CHF 50.00
Unser Bier Fass (Blond)	nach Verbrauch, pro Liter	CHF 9.00
Unser Bier Fass (Amber)	nach Verbrauch, pro Liter	CHF 9.00

**Wein**

Weisswein, Verdejo, Spanien	nach Verbrauch, pro Flasche	CHF 22.00
Weisswein, Riesling-Sylvaner, CH	nach Verbrauch, pro Flasche	CHF 34.00
Rotwein, Primitivo	nach Verbrauch, pro Flasche	CHF 21.00
Rotwein, Pinot Noir, CH	nach Verbrauch, pro Flasche	CHF 40.00

**Zusätzliche Kosten**

Zeit für Vor-, Zubereitung & Reinigung	40 CHF pro Stunde pro Mitarbeiter Ab 50 Burger rechnen wir mit 3 MA Je nach Wunsch rechnen wir mit 4 MA
--	---

Anfahrtspauschale	Je nach Distanz	CHF 300-500
-------------------	-----------------	-------------

**Was benötigen wir von dir?**

Einen möglichst genauen Auftrag, damit wir bestmöglich auf deine Bedürfnisse eingehen können.  
Einen ebenen Untergrund für unseren Foodtruck und einen normalen Stromanschluss für das Licht, den Kühlschrank und den Toaster.

Wir freuen uns auf deinen Auftrag und stellen dir gerne eine unverbindliche Offerte zu.