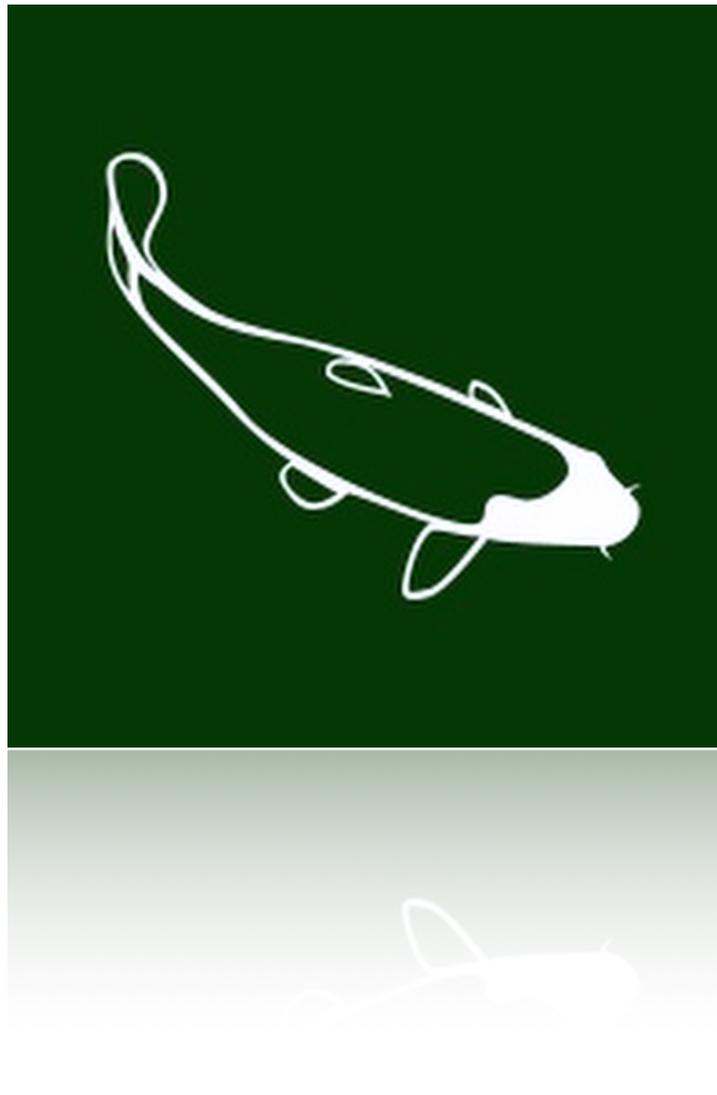


Féra Kulinarik

Kulinarisch

Nachhaltig

Innovativ



Die nachhaltige Kreativagentur!

Events & Spezialitäten

Willkommen im Féra Universum

Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Event-Caterer, der den Spagat zwischen kulinarischen Höhepunkten und Nachhaltiger Intelligenz meistert?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir von Féra verbinden Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit mit grösstem Respekt und Ehrgeiz. Und das alles verpackt in einem Kulinarischen Konzept.

Egal ob Flying Apéro, Stehlunch oder serviertes Menü in einer Location Ihrer Wahl. Féra Kulinarik macht es möglich.

Mit vielen verschiedenen Angeboten, welche wir ganz auf Ihre Wünsche abstimmen, lassen wir Ihr Fest mit ganz viel Leidenschaft zu etwas wirklich Besonderem werden.

Inspirieren Sie sich auf den nächsten Seiten, sammeln Sie erste Eindrücke und teilen Sie uns Ihre Ideen mit, damit wir Ihnen das bestmögliche Angebot unterbreiten können.



Inhaltsverzeichnis

Was ist Féra.....	4
Unsere Partner.....	4
Apéro Auswahl.....	5
Getränke Auswahl.....	6,7,8
Zu den Kosten.....	9,10
Sind Sie interessiert?.....	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	12
Kontakt.....	13

Was ist Féra?

Das Wort bezieht sich auf den Fisch die Féra, welche in den frühen 1900 Jahren im Genfersee heimisch war. Aus dem puren Egoismus der Menschen, musste dieser Fisch leider wegen Überfischung aussterben. Wir möchten mit der Marke Féra ein Zeichen für die Nachhaltigkeit setzen und uns auf Ressourcen stützen welche uns noch lange vorhanden bleiben.

Unser Ziel wird es sein, langfristig eine Marke zu schaffen welche sich für die **Nachhaltigkeit, Regionalität** und **Saisonalität** einsetzt und wieder die puristische Seite eines Produktes erkennt und damit innovativ und kulinarisch arbeitet.

Ausserdem wollen wir gastronomische Orte erschaffen, an denen man sich wohlfühlen kann und kulinarische Dinge erlebt, wofür es sich lohnt aus dem Haus zu gehen. Orte an denen man sich zuhause fühlt und mit uns die Philosophie welche wir im Herzen tragen erleben darf.

Mit Féra möchten wir auch den Produzenten, Bauern, Winzern, Metzgern und anderen Betrieben, welche nicht immer die Möglichkeit haben sich zu präsentieren, eine Plattform bieten, um so ihre Arbeit zu würdigen und wert zuschätzen.

Das alles ist FÉRA KULINARIK und es ist noch so viel Mehr...

Unsere Partner

Obst&Gemüse&Getreide

Tannerhof Obst-&Gemüsebau *Biel-Benken, BL*

Graf Mühle *Maisprach, BL*

Getränke

Rupp Getränke *Bättwil, SO*

Ambros Thüring Weinbau *Ettingen, BL*

Paul Ullrich AG *Münchenstein, BL*

Berg Drinks GmbH *Luzern*

Fleisch&Fisch&Molkerei

Metzgerei Schaad *Flüh, SO*

Käserei Jumi *Boll, BE*

Luba Fuma *Arlesheim, BL*

Apéro Auswahl

Im folgenden Abschnitt sehen Sie unsere Apéro Vorschläge, welche man so zusammen stellen kann wie man das selbst für richtig hält. Sie können sich auch sehr gerne von uns beraten lassen um die perfekte Aroma Kreation zusammen zu packen.

Der Preis für den Apéro bezieht sich selbstverständlich auf Ihre Auswahl der Komponenten. Für Ihren Apéro benötigen Sie mindestens 3 Komponenten. Nach Oben sind für Sie keine Grenzen gesetzt. Wir empfehlen Ihnen aus Erfahrung jedoch nicht mehr als 10 Komponenten.

- Black&White Grissini, handgedreht **
 - Crostini Variation
 - Oliven/ Knoblauch/ Kräuter ***
 - Nüsse, geröstet ***
 - Focaccia/ Gartengewächs/ Sel des Alpes **
 - Roastbeef/ Creme fraiche/ Senf *
 - Rindstatar/ Senfkörner/ Eigelb/ Bauernbrot**
 - Tramezzini gefüllt
 - Swisslachs/ grüner Apfel/ Pumpernickel
 - Salade Swissoise/ Büffelmozzarella/ Ei *
 - Bunte Tomaten/ Pfirsich/ Büffelmozzarella (*Mai-September*) *
 - Saisonaler Suppeshot *
 - Bauernbrot/ frisches Gemüse/ Rote Zwiebeln **
 - Gebackenes Rüeblli/ Kerne/ Rüebligrün ***
 - Käsebrett vom Jumiversum/ Senf&Chutney/ Bauernbrot
 - Zitrus-Risotto/ Kräuteröl/ Kerne*
 - Kalbs- „Freak“ adelle/ BBQ-Mayo/ Radieschen***
 - Handgemachte Gnocchi / Belperknolle/ Schnittlauchvelouté
 - Saisonale Empfehlung vom Küchenchef
-
- Schokoladenmousse/ Fruchtcoulis/ Milchcrumble
 - Karamell- Creme fraiche/ eingemachte Früchte *
 - Tiramisu Féra Style
 - Süssmostcreme / Berner Bräzeli Crumble
 - Panna Cotta/ Lavendel*
 - Diverse Mini Muffins

* *Glutenfrei*

** *Laktosefrei*

*** *Gluten&Laktosefrei*

Getränkeauswahl

Das Angebot ist einzeln gelistet und die Getränke werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Alkoholische Getränke

Im Folgenden finden Sie eine Liste unserer Hausweine und -biere.

Wir legen sehr grossen Wert auf Regionalität, deswegen kommen alle unsere Getränke aus der Schweiz.

Rotwein

Ettinger Blauburgunder 7.5dl **CHF 32.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Regent Pinot Noir Barrique 7.5dl **CHF 36.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Weisswein

Ettinger Riesling & Sylvaner 7.5dl **CHF 29.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Chardonnay 7.5dl **CHF 32.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Kerner 7.5dl **CHF 34.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Roséwein

Ettinger Wyssherbst (*Blauburgunder*) 7.5dl **CHF 31.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Ettinger Rosé (*Blauburgunder*) 7.5dl **CHF 31.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Schaumwein

Ettinger Sekt „Räbächbacher“ (*Riesling-Silvaner*) 7.5dl **CHF 36.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Rosé de Leymental (*Crémant*) 7.5dl **CHF 36.-**
Weinbau Ambros Thüring, Ettingen

Bier

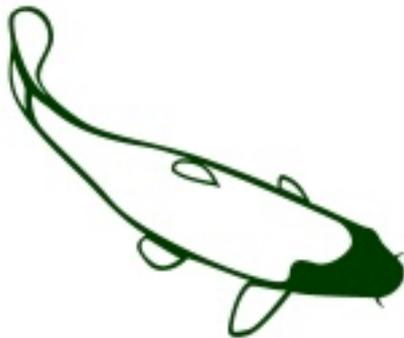
Quöllfrisch hell 4,8% Vol. 33cl **CHF 5.-**
Brauerei Locher, Appenzell

Sonnwendlig alkoholfrei 33cl **CHF 4.50**
Brauerei Locher, Appenzell

Birra da Ris glutenfrei, 5% Vol. 33cl **CHF 5.-**
Brauerei Locher, Appenzell

Everyday Blond 5.2% Vol. 33cl **CHF 5.-**
Kitchen Brew, Allschwil

Windstill alkoholfrei 33cl **CHF 4.50**
Kitchen Brew, Allschwil



Happy Drinks

Hugo **CHF 9.-**
Holunderblütensirup, Schaumwein, Mineral

Marito Spritz **CHF 10.-**
Marito Kräuterlikör, Schaumwein, Mineral

Lemon Spritz **CHF 10.-**
Hausgemachter Limoncello, Schaumwein, Mineral

Season Spritz **CHF 9.-**
Saisonaler hausgemachter Fruchtsirup, Schaumwein, Mineral

Gin Tonic **CHF 10.-**
Schweizer Gin, Tonic Swiss Mountain Spring

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 1L **CHF 5.-**

Vivi Kola/ Vivi Kola Zero 33cl **CHF 4.-**

Pepita Citro/ Orange/ Grapefruit 33cl **CHF 4.-**

Zämä Kräutersoda 33cl **CHF 5.-**

Hausgemachter Eistee 1L **CHF 7.-**

Frisch gepresster Orangensaft 1L **CHF 6.-**

Süssmost vom Hof 1L **CHF 7.-**

Hausbowle alkoholfrei 1L **CHF 10.-**

Kaffee / Espresso/ Ristretto Stück **CHF 4.-**



Zu den Kosten

Jeder Anlass ist anders ... Aus diesem Grund ist es uns leider nicht möglich, von Anfang an fixe Preise festzulegen. Jedoch sehen Sie im folgenden Abschnitt eine Auflistung der variablen Kosten.

Mitarbeiter

Für einen Event berechnen wir die Mitarbeiter gemäss Personenanzahl und Aufwand nach unseren Erfahrungswerten. Sie erhalten In Ihrer Offerte eine genaue Mitarbeiterereinteilung.

Die Mitarbeiterkosten pro Stunde rechnen sich wie folgt:

Chefkoch	56.-/h
Chef de Service	56.-/h
Koch	42.-/h
Servicemitarbeiter	42.-/h
Backoffice Mitarbeiter	38.-/h

Wir garantieren unseren Mitarbeitenden eine Mindesteinsatzdauer von 3 Stunden. Die Mitarbeiter werden nach effektivem Arbeitsaufwand verrechnet.

Ab 23.00 Uhr berechnet Féra Kulinarik pro Stunde einen Aufpreis von 10% für den aktiven Mitarbeiter.

Geschirrmiete

Weinglas inkl. Reinigung	-,70/	Stück
Proseccoglas inkl. Reinigung	-,60/	Stück
Wasserglas inkl. Reinigung	-,50/	Stück
Bierglas inkl. Reinigung	-,50/	Stück

Teller & Besteck inkl. Reinigung	3.00/	Stück
Stoffservietten inkl. Reinigung	1.50/	Stück
Tischtuch inkl. Reinigung	7.-/	Stück

Apéroservietten und Apérogeschirr sind im Preis inbegriffen.

Miete Kaffeemaschine

Kaffeemaschine	50.-/	Event
Kaffeetasse/Untertasse/Kaffeelöffel	-,90/	Stück

Beim Mieten der Kaffeemaschine, ist der Preis für die Tassen im Kaffeepreis inbegriffen.

Liefer-&Transportkonditionen

Lieferungen im Umkreis von 8 km sind kostenlos. Für jeden weiteren km rechnen wir CHF 5.-

Für den Transport rechnen wir mit einer Lieferungspauschale von 150.-

Weitere wichtige Konditionen

Wir bieten unser Catering für eine Personenzahl von 20 bis 100 Personen an. Anfragen darüber oder darunter, können wir nur bedingt wahrnehmen.

Bei Apéros ohne Getränke von uns berechnen wir zusätzlich 5.- pro Person.

Für einen Anlass benötigen wir eine Planung- und Vorbereitungszeit von mindestens 14 Tagen. Veranstaltungstermine unter 14 Tagen, können je nach Situation wahrgenommen werden, gelten aber dementsprechend als Express Anlass welcher mit CHF 250.- zusätzlich verbucht werden.

Anlässe 72h vor dem Beginn können planungs- und logistiktechnisch nicht wahrgenommen werden.

Bei besonderen Umständen wie z.B. Beerdigungen, kommen wir dem Kunde gerne entgegen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben: Wie geht es weiter?

Unter der Rubrik *Kontakt* finden Sie unsere E-Mail-Adresse, unsere Website und unsere Telefonnummer, um uns zu kontaktieren. Wir werden uns umgehend bei Ihnen melden, um mit Ihnen einen Termin zu vereinbaren, damit Sie Ihren Event-Wunsch realisieren können.

Wie gehen wir vor?

Sobald Sie mit uns Ihre Terminwahl getroffen haben, beginnen wir, das perfekte Paket für Ihren Anlass zu schnüren.

Nachdem wir die Offerte für Sie erstellt haben und Sie sich damit einverstanden sind, benötigen wir eine kleine Unterschrift, und die Party kann steigen.

Was benötigen wir von Ihnen?

Als erstes brauchen wir das Datum, welches Sie für Ihren Event reserviert haben möchten.

Zusätzlich benötigen wir von Ihnen eine erste Angabe zur Zahl an Personen, die Sie einladen werden. Diese Zahl kann, wie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe **Seite 12**) vereinbart, verändert werden.

Weiter bitten wir Sie um Ihren vollständigen Namen, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre E-Mail-Adresse.

Das Wichtigste aber, was wir benötigen, ist **Ihr Vertrauen!**

Sie können jetzt ganz einfach und bequem eine Event-Anfrage auf www.fera.ch unter der Rubrik „Events“ stellen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Féra Kulinarik

- AGB Art. 1:** Mit der Unterzeichnung der Offerte erklären Sie sich mit den darin festgelegten Daten sowie den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) einverstanden.
- AGB Art. 2:** Die Offerte stellt eine unverbindliche Übersicht dar und kann nach gegenseitiger Absprache zwischen den Parteien geändert oder angepasst werden.
- AGB Art. 3:** Die Offerte wird durch die Unterschrift beider Parteien rechtskräftig. Im Zweifelsfall kann sie gegen Sie verwendet werden.
- AGB Art. 4:** Änderungen oder eine Reduktion der Personenzahl am Veranstaltungstag werden mit dem vollen Menüpreis (100%) pro fehlender Person berechnet.
- AGB Art. 5:** Bei Änderungen oder Reduktionen der Personenzahl 1 bis 3 Tage vor dem Anlass werden 75% des Menüpreises pro fehlender Person in Rechnung gestellt.
- AGB Art. 6:** Personenzahländerungen, die mehr als 72 Stunden vor dem Event erfolgen, sind kostenfrei. Wir bitten jedoch um rechtzeitige Mitteilung.
- AGB Art. 7:** Bei Stornierungen 1 bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin ist eine Stornogebühr in Höhe von 200.- CHF zu entrichten.
- AGB Art. 8:** Bei Absagen am Tag des Events sind sowohl die Stornogebühr als auch 100% des Menüpreises zu bezahlen.
- AGB Art. 9:** Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl am Tag des Anlasses weniger als 50% der ursprünglich vereinbarten Personen betragen, wird eine Food Waste-Gebühr von 250.- CHF erhoben.
- AGB Art. 10:** Zur Sicherstellung einer verbindlichen Kommunikation behalten wir uns das Recht vor, Ihre Telefonnummer und E-Mail-Adresse anzufordern.
- AGB Art. 11:** Alle von uns bereitgestellten Gegenstände wie Gläser, Geschirr, Besteck und Tischwäsche sind von Ihnen und Ihren Gästen sorgsam zu behandeln. Bei Beschädigung können die Kosten in Rechnung gestellt werden.
- AGB Art. 12:** Féra Kulinarik ist berechtigt, eine Vorauszahlung von bis zu 70% des Auftragsvolumens in Rechnung zu stellen. Der Restbetrag ist nach Abschluss des Auftrags fällig.

Flüh, Juli 2025

Kontakt

Sind Sie interessiert? Hier finden Sie alle wichtigen Kontaktdaten von Féra Kulinarik.

Unsere Adresse

Féra Kulinarik
Mühleweg 39D
4112 Hofstetten-Flüh

Kontakte

E-Mail: info@féra.ch

Website: www.féra.ch

Nr. Office: 079 912 53 83



Stand: Juli 2025