



## PARTY-SERVICE & CATERING

King's Kurry AG  
Freyastrasse 3  
8004 Zürich  
T 043 268 48 28  
F 043 317 10 17  
info@kingskurry.ch  
www.kingskurry.ch

### **Kontakt / Contact**

catering@kingskurry.ch



## BESTELLFORMULAR CATERING CATERING ORDER FORM

---

Ich wünsche für folgenden Anlass ein Catering mit King's Kurry.  
*I would like King's Kurry to cater for the following occasion.*

Senden Sie uns das Formular via [info@kingskurry.ch](mailto:info@kingskurry.ch) oder per Fax an 043 317 10 17. Wir werden uns zur Besprechung so schnell wie möglich bei Ihnen melden.

Für Fragen und Anliegen, kontaktieren Sie direkt Frau Iten oder Frau Grosskopf, Tel. 043 268 48 28.

*You can fax or mail the form to us: [info@kingskurry.ch](mailto:info@kingskurry.ch) or Fax: 043 317 10 17. We will contact you as soon as possible and mail you the final quote. For questions and requests, contact Isabel Iten or Alexandra Grosskopf Tel. 043 268 48 28.*

Firma	
Name	
Strasse	
Ort	
Telefon	
Mobile	
E-mail	

---

Datum & Tag <i>Date &amp; Day</i>	
--------------------------------------	--

Anzahl Gäste <i>Number of Guests</i>	
---	--

Anlass ist <i>Type of Event</i>	
------------------------------------	--

Anlass Adresse <i>Event Address</i>	
--	--

Zeitraumen <i>Time from/to</i>	
-----------------------------------	--

Servicepersonal gewünscht <i>Staff required</i>	<b>JA/YES</b>	<b>NEIN/NO</b>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gewünschtes/*selected* Buffet oder/*or* Kombi-Menu


Bemerkungen/*comments* \_\_\_\_\_

Bitte kontaktieren Sie mich/*Please contact me:*

Tel./*Phone:* ..... E-mail: .....

Ort & Datum/*Place & Date:* .....

Unterschrift/*Signature:* .....



## WILLKOMMEN IM KING'S KURRY

Die King's Kurry AG wurde 2002 gegründet. Das erste King's Kurry-Restaurant wurde im Februar 2003 in Zürich-Wiedikon von den Botschaftern Indiens und Grossbritanniens im Beisein der Presse offiziell eröffnet.

Königliche Gerichte aus verschiedenen Regionen des indischen Subkontinents werden mit den besten Zutaten zubereitet.

Das King's Kurry Team verfügt über langjährige Erfahrung in der indischen Küche und im Catering. Unser Party-Service bedient Sie in der ganzen Schweiz.

Wir führen kleine und grosse Caterings durch, wie z.B. private Geburtstagsfeiern, Business Dinners oder Lunches, Events wie Buchpräsentationen, Kunstausstellungen, Hochzeiten, Anlässe vom Apéro bis zum 4-Gang-Menü.

King's Kurry löst Ihnen alle Probleme in Bezug auf Menüplanung, Auslieferung, Servicepersonal und den Aufstell- und Aufräumarbeiten.

Es würde uns freuen, Ihren speziellen Anlass für Sie zu planen und durchzuführen.

Ihr King's Kurry-Team

## WELCOME TO KING'S KURRY

King's Kurry AG was founded in 2002. The first King's Kurry restaurant was opened in Zurich-Wiedikon in February 2003 by the British and Indian Ambassadors.

Royal dishes from different regions of the Indian subcontinent are prepared with fine quality ingredients.

The King's Kurry Team can draw upon 50 years experience in Indian Cuisine and Catering. Our Party Service has been taken to all parts of Switzerland.

We cater for all kinds of occasions, large or small, from private birthday parties, business dinners or luncheons, events such as an opening, book launch, art exhibition, weddings, from Apéros to four-course meals with wine.

King's Kurry solves all your problems with the menu planning, delivery, set-up and service personnel.

We look forward to catering for you and helping you make your function a great success!

Your King's Kurry team



## FINGERFOOD BUFFET I

Ab/from 20 Personen

---

### Vegetable Samosas

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen  
*Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts*

### Chicken Tikka

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen  
*Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven*

### Vegetable Pakoras

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln  
*Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions*

### Masala Fried Fish

Frittierter Fisch mit masala  
*Fried fish with masala*

Serviert mit 3 Saucen/*served with 3 sauces:*

Raitha ( Yoghurt mit Gurke), Mint Chutney, Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

CHF 20.00/Person

## FINGERFOOD BUFFET II

Ab/from 20 Personen

---

Buffet II beinhaltet alle Speisen von Buffet I und zusätzlich noch folgende:

*Buffet II includes all the food items of Buffet I and the following:*

### Masala Vada

Weisse Linsenbällchen mit gehackten Zwiebeln, Chili, Curry-Blättern und Koriander.  
*White lentil dumplings with chopped onions, chillies, curry leaves and coriander.*

### Chettinadu Crisp Prawns

Gebratene Crevetten mariniert in verschiedenen exotischen Gewürzen.  
*Prawns sizzled in exotic spices.*

### Pappadoms

Chips aus Linsenmehl  
*Lentil crackers*

Serviert mit 3 Saucen/*served with 3 sauces:*

Raitha ( Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney, Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

CHF 30.00/Person



## BUFFET STYLE I

Ab/from 20 Personen

---

### Vorspeisen/**Starters**

#### **Chicken Tikka**

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen  
*Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven*

#### **Pakorras**

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln  
*Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions*

---

### Hauptgang/**Main Course**

#### **Paneer Makhani**

Indischer Hüttenkäse in einer Tomaten- Buttersauce gekocht  
*Indian cottage cheese simmered in a tomato- butter sauce*

#### **Avial**

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce  
*Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce*

#### **Chicken Korma**

Mildes Poulet Curry in sahniger Saffran - Mandelsauce  
*Mild chicken curry cooked in a saffron- almond sauce*

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/*served with basmati rice and 3 sauces:*

*Raitha ( Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,  
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle*

---

### Dessert

#### **Mango-Pistachio Mousse**

Mango Mousse mit gehackten Pistazien  
*Mango mousse with pistachio nuts*

#### Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen  
Über 100 Personen

CHF 45.00/Pers.  
CHF 40.00/Pers.

## BUFFET STYLE II

Ab/from 20 Personen

[www.kingskurry.ch](http://www.kingskurry.ch)

## Vorspeisen/**Starters**

### **Vegetable Samosa**

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen  
*Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts*

### **Pakorras**

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln  
*Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions*

---

## Hauptgang/**Main Course**

### **Lamb Palak**

Lammfleisch in Kombination mit frischem Spinat und milden Gewürzen.  
*Lamb cooked with fresh spinach and mild spices*

### **Mysore Chilli Chicken**

Stücke von Huhn in Tomaten und Kokosnusssauce mit Curryblättern und getrockneten Chilis  
*A tomato and coconut based chicken curry with curry leaves and dried red chillies*

### **Mutter Paneer**

Indischer Hüttenkäse mit Erbsen an einer sähmigen Sauce  
*Indian Cottage Cheese with green peas in a creamy sauce*

### **Dal Tadka**

Gelbe und rote Linsen mit Kümmel, Senf, Gewürzen,  
Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern  
*Yellow and red lentils with cumin, mustard, spices,  
onions, tomatoes and coriander leaves*

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen / *served with basmati rice and 3 sauces:*

Raitha ( Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,  
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

---

## Dessert

### **Mango-Pistachio Mousse & Gulab Jamun**

Mango Mousse mit Pistazien dazu Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht  
*Mango mousse with pistachio nuts and milk dumplings pampered in cardamom syrup*

## Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen  
Über 100 Personen

CHF 55.00/Pers.  
CHF 50.00/Pers.

**BUFFET STYLE III**  
Ab/**from** 20 Personen

## Vorspeisen/**Starters**

### **Chicken Tikka**

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen  
*Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven*

### **Vegetable Samosa**

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen  
*Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts*

### **Pakorras**

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln  
*Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions*

---

## Hauptgang/**Main Course**

### **Butter Chicken**

Pouletstücke in einer sahnigen Tomaten-Sauce mit Bockshornkleeblättern  
*Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves*

### **Palak Paneer**

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen  
*Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices*

### **Lamb Rogan Josh**

Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Yoghurt und Fenchelsamen  
*Lamb cooked with onions, ginger, tomatoes, yoghurt and fennel*

### **Dal Makhani**

Schwarze Linsendelikatess mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm  
*Black lentils with ginger, garlic, tomatoes, spices and laced with cream*

### **Vegetable Korma**

Sesonaies Gemüse in einer Cashewnussauce gekocht und mit Safran verfeinert.  
*Seasonal vegetables cooked in a cashew nut sauce with saffron*

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen / *served with basmati rice and 3 sauces:*

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,  
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

---

## Dessert

### **Mango-Pistachio Mousse & Gulab Jamun**

Mango Mousse mit Pistazien dazu Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht  
*Mango mousse with pistachio nuts and milk dumplings pampered in cardamom syrup*

## Preise/**Pricing**

Bis 100 Personen CHF 65.00/Pers. | Über 100 Personen CHF 60.00/ Pers.



**BUFFET STYLE IV**  
Ab/from 20 Personen

---

**Vorspeisen/Starters**

**KING'S KURRY Selection**

Eine Selektion aus Samosas, Chicken Tikkas, Pakoras, Vadas (Linsenbällchen) und Masala fried Fish  
A selection of samosas, chicken tikkas, pakoras, vadas (lentil dumplings) and masala fried fish.

---

**Hauptgang/Main Course**

**Lamb Korma**

Mildes Lammcurry in sahniger Sauce basierend auf gemahlenden Mandeln  
Mild lamb curry with creamy sauce based on ground almonds

**Avial**

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce  
Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce

**Chettinadu Fish Curry**

Fischstücke mit Tamarind, Chili, und Fenchel gekocht in einer Kümmel-Tomatensauce  
Pieces of fish, cooked with tamarind, chillies, fennel in a tomato- cumin sauce

**Butter Chicken**

Pouletstücke in einer sahnigen Tomaten-Sauce mit Bockshornkleebblättern  
Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves

**Palak Paneer**

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen  
Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices

**Dal Makhani**

Schwarze Linsendelikatess mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm  
Black lentils with ginger, garlic, tomatoes, spices and laced with cream

Serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen/served with basmati rice and 3 sauces:

Raitha (Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,  
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

---

**Dessert**

**Mango-Pistachio Mousse & Gajar Halwa**

Mango Mousse mit Pistazien  
dazu ein Karottendessert mit Milch, gebratenen Nüssen und Kardamom  
Mango mousse with pistachio nuts and  
a carrot dessert with milk, fried nuts and cardamom

**Preise/Pricing**

Bis 100 Personen

CHF 75.00/Pers. Über 100 Personen

CHF 70.00/Pers.



**KOMBINIEREN SIE SELBST  
COMBINE FOR YOURSELF**

Ab/from 20 Personen

---

Sie können aus den aufgeführten Vorspeisen und Hauptgängen selber eine Auswahl treffen und nach den 3 verschiedenen Kombi Menus kombinieren.  
Die verschiedenen Speisen finden Sie auf den Folgeseiten.

**You can make your own Kombi menu from a choice of starters and main courses.**

**Kombi 28**

Wählen Sie 1 Vorspeise und 2 Hauptgänge\* CHF 28.00  
\*(1 vegetarisches und 1 Fleischgericht)

**Choose 1 starter and 2 main courses\***  
**\*(1 vegetarian and 1 meat course)**

---

**Kombi 36**

Wählen Sie 2 Vorspeisen und 2 Hauptgänge CHF 36.00  
**Choose 2 starters and 2 main courses**

---

**Kombi 45**

Wählen Sie 3 Vorspeisen und 3 Hauptgänge CHF 45.00  
**Choose 3 starters and 3 main courses**

**Alle Kombi Menus werden serviert mit Basmati Reis und 3 Saucen:**  
**All the Kombi menus are served with basmati rice and 3 sauces:**

Raitha ( Yoghurt mit Gurke) Mint Chutney,  
Tamarind Chutney, Sweet Mango Chutney, Hot Pickle

**AUSWAHL FÜR KOMBI-MENUS**  
**CHOICE FOR KOMBI MENUS**

---

**Auswahl Vorspeisen**  
**Choice of starters**

**Chicken Tikka**

In Yoghurt und Gewürzen marinierte Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen  
*Pieces of chicken, marinated in yoghurt and spices, grilled in a tandoor oven*

**Vegetable Samosa**

Vegetarisches frittiertes Pyramiden-Gebäck mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen  
*Vegetarian fried pyramid-pastry with potatoes, green peas and cashew nuts*

**Pakorras**

Gemüse frittiert in Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln  
*Savoury gram flour fritters with vegetables, cumin seeds and red onions*

**Masala Vada**

Weisse Linsenbällchen mit gehackten Zwiebeln, Chili, Curry-Blättern und Koriander.  
*White lentil dumplings with chopped onions, chillies, curry leaves and coriander.*

**Masala fried fish**

Frittierter Fisch mit indischen Gewürzen  
*Fried fish with Indian spices*

---

**Auswahl Vegetarische Gerichte**  
**Choice of vegetarian dishes**

**Avial**

Gemüse mit Mango, Merrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss- Kümmelsamensauce  
*Vegetables and mango, white radish, in a spicy coconut- cumin sauce*

**Paneer Makhani**

Indischer Hüttenkäse in einer Tomaten- Buttersauce gekocht  
*Indian cottage cheese simmered in a tomato- butter sauce*

**Dal Tadka**

Gelbe und rote Linsen mit Kümmel, Senf, Gewürzen,  
Zwiebeln, Tomaten und Korianderblättern  
*Yellow and red lentils with cumin, mustard, spices,  
onions, tomatoes and coriander leaves*

**AUSWAHL FÜR KOMBI-MENUS (FORTSETZUNG)**  
**CHOICE FOR KOMBI MENUS (CONT.)**

---

**Auswahl Vegetarische Gerichte**  
**Choice of vegetarian dishes**

**Palak Paneer**

Indischer Hüttenkäse mit Spinat, Tomaten und milden Gewürzen  
*Indian cottage cheese cooked with spinach, tomatoes and mild spices*

**Dal Makhani**

Schwarze Linsendelikatesse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen und Rahm  
*Black lentils with ginger, garlic, tomatoes and spices, laced with cream*

**Aloo Gobi Adraki**

Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmel, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten gebraten  
*Stir fried potatoes and cauliflower with cumin, onions, tomatoes and ginger*

---

**Auswahl Fleischgerichte**  
**Choice of meat dishes**

**Lamb Korma**

Mildes Lammcurry in sahniger Sauce basierend auf gemahlenden Mandeln  
*Mild lamb curry with creamy sauce based on ground almonds*

**Lamb Palak**

Lammfleisch in Kombination mit frischem Spinat und milden Gewürzen.  
*Lamb cooked with fresh spinach and mild spices*

**Butter Chicken**

Pouletstücket in einer sahnigen Tomatensauce mit Bockshornkleebblättern  
*Chicken pieces in fresh tomatoes enriched with cream and fenugreek leaves*

**Mysore Chilli Chicken**

Stücke von Huhn in Tomaten und Kokosnusssauce mit Curryblättern und getrockneten Chilis  
*A tomato and coconut based chicken curry with curry leaves and dried red chillies*

**Chicken Tikka Masala**

Im Tonofen gegrilltes Huhn mit Kümmel, Koriander und Zwiebel-Tomatenmischung gekocht  
*Chicken grilled in a tandoor oven, then cooked with cumin, coriander, onion and tomato masala*



## KONDITIONEN CONDITIONS

---

Für jedes Catering verrechnen wir folgendes:

**For every catering, the following charges apply as appropriate:**

Eine Vorauszahlung des geschätzten Total Betrages ist 10 Tage vor dem Anlass einzuzahlen

**A pre-payment is required of the estimated total account, 10 days prior to the function**

		CHF	
<b>Lieferung</b>	<b>Pauschal in der Stadt Zürich</b>	<b>80.00</b>	<b>pro Lieferung</b>
<b>Delivery</b>	<b>Fixed amount for Zürich town</b>		<b>per delivery</b>
	<b>Bei Mehrfahrten</b>	<b>80.00</b>	<b>pro Fahrt</b>
	<b>Several deliveries</b>		<b>per delivery</b>
	<b>Ausserhalb Zürich verrechnen wir nach Aufwand</b>		
	<b>Out of town charges are available</b>		
<b>Personal</b>	<b>Normalarbeitszeit 8.00-23.30 Uhr</b>	<b>40.00</b>	<b>Stunde</b>
<b>Staff</b>	<b>Normal hours 8:00-23:30</b>		<b>hour</b>
	<b>Ab 23.30 Uhr nachts</b>	<b>48.00</b>	<b>Stunde</b>
	<b>From 23:30 onwards</b>		<b>hour</b>

Falls der Aufbau des Buffets länger als eine Stunde dauert, verrechnen wir Ihnen ab der zweiten Stunde das Personal, zu den oben aufgeführten Konditionen.

**If the set up of the buffet takes longer than an hour, staff charges are applicable from the second hour, as indicated above.**

<b>*Equipment</b>	<b>Wärmebehälter für Buffet</b>	<b>30.00</b>	<b>Stück</b>
	<b>Chaffing dishes for buffet</b>		<b>each</b>

**\*Die Wärmebehälter sind am Folgetag Mo-Fr 9.00-14.00 Uhr oder ab 18.00-21.00 Uhr zu retournieren. Die damit verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Kunden. (Taxi-Lieferung möglich.)**

**\*The chaffing dishes are to be returned on the next day Mon- Fri 9.00-14.00 or from 18.00-21.00. Any costs incurred in returning the chaffing dishes are for the client to pay. (Taxi delivery possible.)**



Wir beziehen die unten aufgeführten Produkte über eine andere Firma.  
Für die Abholung und Rückführung der Ware verrechnen wir pauschal CHF 150.00.

We order the items below from another company.  
For collecting and returning the items we charge a fix amount of CHF 150.00.

		CHF	
<b>Teller</b> <b>Plate</b>	<b>Aus Porzellan/ 27cm oder 25cm</b> <b>made of porcelain/ 27cm or 25 cm</b>	<b>1.20</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>
<b>Besteck</b> <b>Cutlery</b>	<b>Tafelmesser und Gabel</b> <b>Knife and fork</b>	<b>1.50</b>	<b>Set</b> <b>set</b>
<b>Gläser</b> <b>Glasses</b>	<b>Wasserglas</b> <b>Water glass</b>	<b>1.10</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>
	<b>Weiss-oder Rotweinglas</b> <b>White- or Red wine glass</b>	<b>1.10</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>
	<b>Champagnerglas</b> <b>Champagne glass</b>	<b>1.10</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>
<b>Karaffen</b> <b>Carafé</b>	<b>Aus Glas/ 1Liter</b> <b>made of glass/ 1 Liter</b>	<b>1.10</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>
<b>Kaffe Set</b> <b>Coffee set</b>	<b>Kaffee oder Espresso</b> <b>(Tasse und Unterteller)</b> <b>Coffee or Espresso</b> <b>(Cup and saucer)</b>	<b>1.95</b>	<b>Set</b> <b>set</b>
<b>Kaffelöffel oder Dessertlöffel</b> <b>Coffee spoon or dessert spoon</b>		<b>0.80</b>	<b>Stück</b> <b>each</b>



<b>Tischtücher</b> <b>Tablecloths</b>	<b>Weiss/ inkl. Reinigung</b> <b>White/ incl. cleaning</b>	<b>5.00 Stück</b> <b>each</b>
<b>Papierservietten</b> <b>Paper serviettes</b>	<b>für Finger food/ Buffet/ 100 Stück</b> <b>for Finger food/ Buffet/ 100 pieces</b>	<b>5.00 Pack</b>
<b>Stoffservietten</b> <b>Napkins</b>	<b>Weiss/ 50 x 50 cm</b> <b>Weiss/ 50 x 50 cm</b>	<b>1.60 Stück</b> <b>piece</b>
<b>Dessert Schalen</b> <b>Dessert bowls</b>	<b>Aus Glas</b> <b>made of glass</b>	<b>1.00 Stück</b> <b>each</b>
<b>Reinigungsutensilien</b> <b>Cleaning utensils</b>		<b>0.10 Person</b> <b>person</b>
<b>Service Körbchen</b> <b>Service baskets</b>	<b>für Buffet</b> <b>for Buffet</b>	<b>0.75 Stück</b> <b>each</b>
<b>Abfall- Reinigungskosten</b> <b>Garbage- cleaning charge</b>		<b>0.30</b>

**Wir liefern die Mietgegenstände in einwandfreiem Zustand. Die Endreinigung ist im Preis inbegriffen. Für verlorene oder beschädigte Gegenstände verrechnen wir den Wieder- beschaffungswert. Wir berichten im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung innert 24 Stunden.**

**Bestellungen und Änderungswünsche, sind 5 Werktage im Voraus anzubringen. Danke für Ihr Verständnis.**

**We deliver the items in a good condition. The final cleaning is included in the price. For missing or damaged objects we charge the buying price. We will control and inform you within 24 hours.**

**We require a minimum of 5 working days' notice for orders and any changes. Thank you for your understanding.**



Bei speziellen Design Wünschen für Geschirr und Tisch set up, beziehen wir die gewünschte Ware bei „ OPTIONS“: Siehe [www.options.net](http://www.options.net)

Special table set up and décor requests, we order from “ OPTIONS” see: [www.options.net](http://www.options.net)

---

## KONDITIONEN

Ich akzeptiere die AGB

### Preisregelung:

Wir verlangen bei allen Cateringveranstaltungen eine Voranzahlung von mindestens 50%. Die definitive Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzug zu bezahlen. Falls es Preisveränderung gibt, würden wir Ihnen schriftlich informieren.

### Gästeszahl:

Die definitive Gästeszahl ist, 48 Stunden vor Anlass, vom Veranstalter unseren Cateringverantwortlichen mitzuteilen.

Wird innert 48 Stunden oder weniger die Gästeanzahl nochmals um mehr als 10% reduziert, werden für die Anzahl abgesagter Personen 50% des Menupreises in Rechnung gestellt.

### Absagen:

Tritt der Veranstalter vom Anlasstermin zurück, muss er das mindestens 4 Tage vor Anlass dem Cateringverantwortlichen mitteilen. Wird innert einer kürzeren Frist abgesagt, kann King's Kurry

Alle Aufwände zu diesem Zeitpunkt in Rechnung stellen.

Haben wir Annahme, dass der Anlass die Sicherheit oder den Ruf der King's Kurry AG gefährden könnte, sind wir berechtigt den Anlass entschädigungslos abzusagen

### Haftung:

King's Kurry lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab

### Vorauszahlung

Für jedes Catering verrechnen wir folgendes:

Eine Vorauszahlung des geschätzten Total Betrages ist 10 Tage vor dem Anlass einzuzahlen.



### Bestellungen/Änderungs

Bestellungen und Änderungswünsche, sind 5 Werktage im Voraus anzubringen.  
If the cancellations / changes result in any costs, it will be borne by the customer

### Validity

The prices and availability of this catering offer/ confirmation is valid for 15 Days from the Date of booking.

### Billing

Any other services requested by the customers, after the booking of this offer / confirmation Will be updated in the Final Bill.

### Unforeseen Circumstances

The provide is not responsible incase of failure to execute the event / offer/ confirmation due to any natural calamities and circumstances beyond human control

### Buffet Set Up

Falls der Aufbau des Buffets länger als eine Stunde dauert, verrechnen wir Ihnen ab der zweiten Stunde das Personal, zu den oben aufgeführten Konditionen.

### Wärmebehälter für Buffet

Die Wärmebehälter sind am Folgetag Mo-Fr 9.00-14.00 Uhr oder ab 18.00-21.00 Uhr zu retournieren. Die damit verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Kunden.  
(Taxi-Lieferung möglich.)

### EXTRAS; TELLER & BESTECK ETC - DRITTE PARTEI

Wir beziehen die unten aufgeführten Produkte über eine andere Firma.  
Für die Abholung und Rückführung der Ware verrechnen wir pauschal 150.00.  
Wir liefern die Mietgegenstände in einwandfreiem Zustand. Die Endreinigung ist im Preis inbegriffen. Für verlorene oder beschädigte Gegenstände verrechnen wir den Wieder beschaffungswert.  
Wir berichten im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung innert 24 Stunden.

---

Danke für Ihr Verständnis.

## **CONDITIONS**

I accept the general conditions

### **Settlement of the bill:**

We do request a deposit in advance of minimum 75%, of the estimated total account. The final bill is to be paid within 10 days. We retain the right to inform clients of any price changes to pass on any increases from suppliers.

### **Number of guests:**

The final number of guests has to be given to our catering manager at the latest 48 hours before the event.

If the number of guests 48 hours or less before the event, is reduced with more than 10%, we shall charge for every person cancelled 50% of the menu price.

### **Cancellation:**

Should the event organizer call off the occasion, he has to give notice to our catering manager, at the latest 4 days in advance of the event.

Should the event be called off with a shorter notice, King's Kurry can charge all expenses incurred.

If we have reason to suspect that the occasion threatens the security or reputation of King's Kurry AG, we are entitled to cancel the event without being liable to pay compensation.

### **Insurance:**

King's Kurry will not accept any liability for the theft of, or damage to, objects, clothing or materials which have been brought onto the premises.

King's Kurry is not liable for any damage during an event.

### **Advance payment**

For every catering, the following charges apply as appropriate

A pre-payment is required of the estimated total account, 10 days prior to the function.

### **Changes After Confirmation**

We require a minimum of 5 working days' notice for orders and any changes.

If the cancellations / changes result in any costs, it will be borne by the customer

### **Validity**

The prices and availability of this catering offer/ confirmation is valid for 15 Days from the Date of booking.



### Billing

Any other services requested by the customers, after the booking of this offer / confirmation . Will be updated in the Final Bill.

### Unforeseen Circumstances

The provide is not responsible incase of failure to execute the event / offer/ confirmation due to any natural calamities and circumstances beyond human control

### Buffet Set Up

If the set up of the buffet takes longer than an hour, staff charges are applicable from the second hour, as indicated above.

### \*Chaffing dishes

The chaffing dishes are to be returned on the next day Mon- Fri 9.00-14.00 or from 18.00 - 21.00.

Any costs incurred in returning the chafing dishes are for the client to pay. (Taxi delivery possible.)

### Extras: plates & cutlery etc. From Third parties

We order the items below from another company.

For collecting and returning the items we charge a fix amount of

We deliver the items in a good condition. The final cleaning is included in the price.

For missing or damaged objects we charge the buying price.

We will control and inform  
you within 24 hours.

We thank you for your understanding