

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

1. Für welche Anlässe und in welchem Gebiet bieten Sie Catering an?

Wir begleiten Firmenanlässe, Hochzeiten, Geburtstage, Galadinner, Generalversammlungen, Apéros, Konferenzen und weitere private oder geschäftliche Feiern. Unser Schwerpunkt liegt in Basel und der Nordwestschweiz; bei grösseren Veranstaltungen sind wir auch schweizweit im Einsatz.

Restaurant Qualität bei Euch!

2. Gibt es eine Mindestanzahl an Gästen?

Nein. Wir betreuen sowohl exklusive Anlässe im kleinen Rahmen als auch Grossveranstaltungen mit mehreren hundert Gästen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Wir erwarten jeweils ein Mindestumsatz von CHF 1'000.00 für ein Catering.

3. Was kostet ein Catering?

Die Kosten richten sich nach Gästezahl, Menu, Dauer, Location, Personal, Transport und benötigtem Material. Sie erhalten von uns eine detaillierte, unverbindliche Offerte, in der sämtliche Leistungen transparent ausgewiesen sind. Sehen Sie auch unser Preisbeispiel weiter unten.

4. Welche Personal- und Zusatzkosten fallen an?

Das benötigte Küchen- und Servicepersonal wird individuell berechnet. Chefkoch und Chef de Service kosten CHF 55.00 pro Stunde, Köche und Servicemitarbeitende CHF 45.00 pro Stunde. Hinzu kommen Liefer- und Transportkosten sowie je nach Anlass Kosten für Auf- und Abbau und Mietmaterial.

5. Können Sie Geschirr, Mobiliar und weitere Ausstattung organisieren?

Ja. Wir organisieren auf Wunsch Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche, Stehtische, Bankettmobiliar, Küchenequipment, Dekoration, Technik und weitere Partnerleistungen.

6. Können Menus individuell angepasst werden?

Ja. Wir stellen Ihr Menu passend zu Anlass, Saison, Budget und persönlichen Wünschen zusammen. Vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Gerichte sowie weitere Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne, sofern wir frühzeitig informiert werden.

7. Bieten Sie auch Getränke, Apéros, Flying Dinner oder Grill-Catering an?

Ja. Neben klassischen Menus bieten wir Business-Apéros, Flying Dinner, Stehlunches, Cocktailempfänge und Grillkonzepte an. Getränke können komplett über uns bezogen oder selbst bereitgestellt werden; bei eigenen Getränken fällt ein entsprechendes Zapfen- bzw. Korkgeld an.

8. Können Sie auch an Locations ohne Küche cateren?

Ja. Mit unserer mobilen Infrastruktur können wir auch an Veranstaltungsorten ohne vorhandene Küche einen professionellen Cateringservice anbieten.

9. Wie läuft eine Anfrage ab und wann sollte gebucht werden?

Nach Ihrer Anfrage besprechen wir Ihre Wünsche und erstellen eine detaillierte Offerte mit Menuvorschlag. Nach der Zusage begleitet Sie eine persönliche Ansprechperson bis zur Durchführung. Besonders beliebte Termine sollten möglichst früh gebucht werden; kurzfristige Anfragen prüfen wir gerne.

10. Was gilt bei Änderungen, schlechtem Wetter und übrig gebliebenen Speisen?

Fristen für Änderungen der Gästezahl werden in der Offerte oder den AGB festgehalten. Für Outdoor-Anlässe planen wir gemeinsam eine Schlechtwetterlösung. Bereits ausgegebene Speisen dürfen aus hygienischen Gründen nicht weiterverwendet werden; nicht servierte und fachgerecht gekühlte Speisen können – soweit gesetzlich zulässig – mitgenommen werden.

11. Können Privat- und Firmenkunden auf Rechnung bezahlen?

Ja. Die Zahlungsbedingungen werden in der Offerte beziehungsweise der Auftragsbestätigung festgehalten.

12. Warum Go!Catering?

Go!Catering verbindet die Erfahrung renommierter Gastronomiebetriebe mit hochwertiger Küche, professioneller Organisation und herzlicher Gastfreundschaft. Wir kümmern uns von der Beratung bis zum letzten Gast um einen reibungslosen Ablauf.

So könnte Ihr Anlass mit uns aussehen – Beispiel und Kosten

Das folgende Beispiel zeigt eine mögliche Umsetzung für einen Firmenanlass mit 50 Gästen. Die Beträge dienen zur Orientierung; die effektiven Kosten richten sich nach Location, Ablauf und Leistungsumfang

Firmenabend mit 50 Gästen

Zeitablauf:

- 17.30 Uhr: Anlieferung, Aufbau und Vorbereitung vor Ort
- 18.30 Uhr: Empfang der Gäste und Apéro
- 19.30 Uhr: Serviertes 3-Gang-Menü
- 22.30 Uhr: Kaffee und Ausklang
- 23.30 Uhr: Abbau und Abschluss

Menu:

Burrata | bunte Tomaten

Rosa gebratenes Kalbsnierstück | Rosmarinjus | Kartoffelgratin | Mini-Gemüse

Schokoladenmousse | saisonale Beeren

Beispiel Kostenübersicht

Leistung	Berechnung	Kosten in CHF
Apero Speisen	50 Personen x 12.00 CHF	600.00
3-Gang-Menü	50 Personen x 87.00 CHF	4'350.00
Getränke Richtpreis Apéro	50 Personen x 20.00 CHF	1000.00
Getränke Richtpreis Dinner	50 Personen x 55.00 CHF	2750.00
Küchenpersonal	1 Chefkoch, 6 Std x 55.00 CHF	330.00
	2 Koch, 6 Std. x 45.00 CHF	540.00
Servicepersonal	1 Chef de Service, 7 Std. x 55.00 CHF	385.00
	3 Servicemitarbeitende, 7 Std. x 45.00 CHF	945.00
Lieferung und Transport	Beispielpauschale	150.00
Geschirr, Gläser und Besteck	Beispiel: CHF 15.00 pro Person	750.00
Gesamtkosten	ohne Getränke und Locationmiete	11'800.00
Richtpreis pro Person		236.00