

CATERING
RING

CATERING SERVICE

Angebots- und Preisübersicht



CATERING SERVICE bei Ihnen

Alle Preisangaben verstehen sich, wenn nicht anders bezeichnet, pro Person, in CHF und inklusive MwSt.

Für den Catering Service bei Ihnen, verwenden Sie die beigelegte Bestellkarte H.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, etwas, das Sie in dieser Angebotsübersicht nicht finden? Sprechen Sie mit uns – wir helfen Ihnen gerne weiter.

APERERO

H001	ZIGERBRÜT belegtes Brötchen mit Glarner Kräuterkäse-Spezialität	Stück	4.10
H002	CHÄSCHÜECHLI, SCHINKENGIPFELI lauwarm	Stück	3.00
H003	CANAPÉES Schinken, Salami, Käse oder Eier	Stück	3.90
H004	CANAPÉES Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef oder Lachs	Stück	4.80
H005	MARINIERTES GEMÜSE in Olivenöl	Portion	2.70
H006	PARISETTENSCHNITTEN Lachs oder Rohschinken	Stück	4.80
H007	PARTYBRÖTCHEN Schinken, Salami oder Käse	Stück	4.60
H008	PARTYBRÖTCHEN Bündnerfleisch, Roastbeef oder Lachs	Stück	4.80
H009	LAUGENBRÖTCHEN Schinken oder Salami	Stück	5.20
H010	BOHNEN MIT ROASTBEEF umwickelt	Stück	4.10
H011	ENGLISCHES BROT-SANDWICHES Poulet, Schinken, Salami, Gurken und Salat	Stück	4.10
H012	LAUWARMER KÄSEKUCHEN in Würfel geschnitten	Stück	3.00
H013	CLUB-SANDWICHES mit Speckscheiben	Stück	7.00

APERRO-BUFFETS

Ab 10 Personen

H014 APERRO 13.00

- Partybrötchen mit Roastbeef, Rauchlachs oder Rohschinken
- Gemüsedips mit Saucen
- Schinkengipfeli und Käsekuchen, lauwarm

Ab 10 Personen

H015 APERRO 21.00

- Yakitori-Spiesschen mit Soja
- Frühlingsrollen
- Partybrötchen mit Schinken, Rauchlachs, Roastbeef
- Canapées mit Schinken, Salami, Ei und Vegetarisch
- Käsekuchen, lauwarm
- Gemüsedips mit Saucen

Ab 20 Personen

H016 APERRO 23.00

- Frühlingsrollen, Samosas, Shrimps, Sesam Wan-Tan, Chinkin Money Bag
- Califonia Rolls mit Fisch
- Partybrötchen mit Roastbeef, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken, Salami, Bündnerfleisch
- Yakitori-Pouletspiesschen mit Soja
- Gemüsedips mit Saucen

TELLERGERICHTE

H017	POULETGESCHNETZELTES CASIMIR Butterreis	15.80
H018	BEINSCHINKEN Kartoffelsalat	20.10
H019	MARINIRTER SCHWEINSHALSBRATEN Kartoffelgratin oder Goldzöpfl-Teigwaren, Saisongemüse	22.30
H020	KALBSSCHULTERBRATEN Kartoffelgratin oder Goldzöpfl-Teigwaren, Saisongemüse	25.50
H021	SCHWEINSCARRÉ-BRATEN IM NETZ Kartoffelgratin oder Goldzöpfl-Teigwaren, Saisongemüse	25.50
H022	SCHWEINSFILET IM TEIG Kartoffelgratin oder Goldzöpfl-Teigwaren, Saisongemüse	28.70
H023	KALBSCARRÉ-BRATEN, PILZSAUCE Kartoffelgratin oder Goldzöpfl-Teigwaren, Saisongemüse	30.80
H024	GLARNER KALBERWURST mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Dörrzwetschgen	17.90
H025	GLARNER NETZBRATEN Kartoffelstock, Gemüsebouquet	20.10
H026	SCHWEINSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» Goldzöpfl-Teigwaren	20.10
H027	RINDERBRUST «TEXANER ART» Pfefferkartoffeln, Gemüse	24.40
H028	SALATBUFFET	9.00

KALTE PLATTEN

bis 20 Personen

H029 KALTE PLATTE 24.60
Melone mit Rohschinken, Mostbröckli mit Tête de Moine,
Salami mit russischen Eiern, Glarner Nusschinkli,
Coppa, Vitello tonnato, mit Brotkorb und Butter

H030 MIT SALATBUFFET 31.00

ab 20 Personen

H031 KALTE PLATTE 26.80
Melonen, Rohschinken, Rohessspeck, Bündnerfleisch,
Coppa, Vitello tonnato, Rauchlachs, Forellenfilet,
mit Brotkorb und Butter

H032 MIT SALATBUFFET 33.20
5 Salate Ihrer Wahl

ab 20 Personen

H033 KALTE PLATTE 32.60
Melone mit Rohschinken, Mostbröckli mit Tête de Moine,
Roastbeef mit Spargeln, Vitello tonnato, Rauchlachs,
geräucherte Forellen-Filets, Crevettensalat, Bündnerplatte,
mit Brotkorb und Butter

H034 MIT SALATBUFFET 39.00

GRILLSPEZIALITÄTEN

Wir empfehlen Ihnen unsere saisonalen Grillspezialitäten - diverse Fleisch- und Wurstwaren sowie ausgesuchte Fischprodukte.

Fragen zu den aktuellen Produkten und Preisen erhalten Sie gerne unter
Telefon +41 55 618 70 60

GEMISCHTES-BUFFET

Ab 30 Personen

H035

49.00

SPANISCH

- Meeresfrüchtesalat
- Eingelegtes Gemüse
- Zarazuela
(verschiedene, pochierte Fische)
- Verschiedene Salate
- Baguette

ITALIENISCH

- Penne all'Arrabiata
- Tortellini alla Panna

CRÉOLISCH

- Texasbraten
- Gumbo YaYa
- Dirty-Reis
- Tortilla Chips

DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Meringues mit Rahm
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Tiramisù
- Schlagrahm

BAUERN-BUFFET

Ab 30 Personen

H036

52.20

SUPPE

- Bündner Gerstensuppe

KALT

- Melone mit Rohschinken
- Vitello Tonnato
- Salami mit russischen Eiern
- Glarner Nusschinkli
- Mostbröckli mit Tête de Moine
- Rohessspeck
- Grosse Salatauswahl mit Dressings
- Brotkorb

WARM

- Kalbsschulterbraten
- Schweinsbraten vom Hals
- Lauchgemüse mit Saucisson
oder Pouletschenkel (je nach Saison)
- Äplermakronen
- Saisongemüse
- Kartoffelgratin

DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Meringues mit Rahm
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Tiramisù
- Schlagrahm

ITALIENSCHES-BUFFET

Ab 30 Personen

H037

46.90

SUPPE

- Basilikumschaumsuppe

KALT

- In Olivenöl mariniertes Gemüse
- Pikanter Meeresfrüchtesalat
- Vitello Tonnato
- Salatbuffet mit Dressings und Garnituren
- Brotkorb und Butter

PASTA

- Penne all'Arrabiata
- Tortellini alla Panna con Salvia

WARM wahlweise

- Osso Bucco mit Safranrisotto,
- Kaninchen mit Kartoffelstock oder Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock

Dazu servieren wir Rotweinbirnen-chips und Gemischtes Gemüse

- Red Snapper an einer Knoblauch-Vinaigrette, Kartoffeln

DESSERT

- Fruchtsalat Napoli
- Früchtemousse
- Blätterteig-Erdbeerkuchen
- Panna Cotta
- Profiteroles
- Käseauswahl

CRÉOLISCHES-BUFFET

Ab 30 Personen

H038

42.60

KALT

- Apfelsalat
- Meeresfrüchtesalat
- Tomatensalat mit Gurken
- Verschiedene Blattsalate
- Turkey Rolls
- Verschiedene Dressings
- Brotkorb mit Butter

WARM

- Texasbraten
- Gumbo YaYa
- Red-Snapperfilets
- Dirty-Reis
- Weisser Reis
- Créole Jambalaya

SPAGHETTATA

Ab 20 Personen

H039

22.30

SPAGHETTI

mit Tomatensauce, Sauce Bolognaise, Pilzsauce, Carbonara, Pesto, Olio mit Knoblauch und Peperoncini

SALATBUFFET

6 Salate Ihrer Wahl und Brotkorb

DESSERT-BUFFET

H040 DESSERT 11.40

- Fruchtsalat Napoli
- Gebrannte Crème
- Blätterteig-Erdbeerkuchen
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Waldbeeren
- Profiteroles
- Käse, drei Sorten

H041 DESSERT 12.30

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Waldbeeren
- Mousse au Chocolat
- Schlagrahm

DESSERTS

H042 FRISCHER FRUCHTSALAT 7.50
Schlagrahm

H043 GEBRANNTÉ CREME 6.50

H044 MOUSSE AU CHOCOLAT 7.50

H045 CAMELKÖPFLI 6.50

H046 TIRAMISU 7.50

H047 BLÄTTERTEIG-ERDBEERKUCHEN 8.50

H048 ZWETSCHGENWÄHE 6.50

H049 GLARNERPASTETLI 3.50
Blätterteiggebäck mit Mandelfüllung

H050 KÄSE 9.00
drei Sorten

GETRÄNKE

H051	ORANGENJUS	1lt	5.80
H052	MINERALWASSER nature und diverse Aromen	1lt	5.80
H053	AIGLE Weisswein	5dl	15.00
H054	ROERO ARNEIS Weisswein	7.5dl	27.00
H055	WEISSBURGUNDER HEIDI SCHRÖCK Weisswein	7.5dl	27.00
H056	CABERNET SAUVIGNON Hauswein, rot	5dl	13.80
H057	ROSSO DI MONTALCINO FATTOI Rotwein	7.5dl	31.30
H058	SYRAH Rotwein	7.5dl	37.00
H059	PANNOBILE Rotwein	7.5dl	45.00
H060	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Rotwein	7.5dl	48.00

PERSONAL- UND MIETKOSTEN

H061	SERVICE- UND KÜCHENMITARBEITER	Stunde	45.00
H062	MOBILIAR Tische und Stühle		3.00
H063	TISCHTÜCHER, SERVIETTEN, KERZEN		3.00
H064	GEDECK Gabel, Messer, Löffel, Gläser, Teller, Kaffeegeschirr (Das Geschirr wird ungewaschen zurückgenommen)		4.00
H065	TRANSPORTKOSTEN Fahrzeitpauschale zuzüglich	Stunde Kilometer	45.00 1.80



CATERING SERVICE in der lintharena

Alle Preisangaben verstehen sich, wenn nicht anders bezeichnet, pro Person, in CHF und inklusive MwSt.

Für den Catering Service in der lintharena, verwenden Sie die beigelegte Bestellkarte L.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, etwas, dass Sie in dieser Angebotsübersicht nicht finden? Sprechen Sie mit uns – wir helfen Ihnen gerne weiter.

APERERO

L066	ZIGERBRÜT belegtes Brötchen mit Glarner Kräuterkäse-Spezialität	Stück	4.50
L067	CHÄSCHÜECHLI, SCHINKENGIPFELI lauwarm	Stück	3.40
L068	CANAPÉES Schinken, Salami, Käse oder Eier	Stück	4.30
L069	CANAPÉES Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef oder Lachs	Stück	5.30
L070	MARINIERTES GEMÜSE in Olivenöl	Portion	2.70
L071	PARISETTENSCHNITZEN Lachs oder Rohschinken	Stück	5.20
L072	PARTYBRÖTCHEN Schinken, Salami oder Käse	Stück	4.80
L073	PARTYBRÖTCHEN Bündnerfleisch, Roastbeef oder Lachs	Stück	5.20
L074	LAUGENBRÖTCHEN Schinken oder Salami	Stück	6.20
L075	BOHNEN MIT ROASTBEEF umwickelt	Stück	4.50
L076	ENGLISCHES BROT-SANDWICHES Poulet, Schinken oder Salami mit Gurken und Salat	Stück	4.50
L077	LAUWARMER KÄSEKUCHEN in Würfel geschnitten	Stück	3.40
L078	CLUB-SANDWICHES mit Speckscheiben	Stück	6.50

APERRO-BUFFETS

Ab 10 Personen

L079 APERO 15.00

- Partybrötchen mit Roastbeef, Rauchlachs oder Rohschinken
- Gemüsedips mit Saucen
- Schinkengipfeli und Käsekuchen, lauwarm

Ab 10 Personen

L080 APERO 23.00

- Yakitori-Spiesschen mit Soja
- Frühlingsrollen
- Partybrötchen mit Schinken, Rauchlachs, Roastbeef
- Canapées mit Schinken, Salami, Ei und Vegetarisch
- Käsekuchen, lauwarm
- Gemüsedips mit Saucen

Ab 20 Personen

L081 APERO 25.00

- Frühlingsrollen, Samosas, Shrimps, Sesam Wan-Tan, Chinkin Money Bag
- Califonia Rolls mit Fisch
- Partybrötchen mit Roastbeef, Rauchlachs, Rohschinken, Schinken, Salami, Bündnerfleisch
- Yakitori-Pouletspiesschen mit Soja
- Gemüsedips mit Saucen

TELLERGERICHTE

L082	BEINSCHINKEN MIT KARTOFFELSALAT	24.40
L083	MARINIERTER SCHWEINSHALSBRATEN	25.50
L084	SCHWEINSCARREBRATEN	28.70
L085	KALBSSCHULTERBRATEN	29.70
L086	SCHWEINSFILET IM TEIG	30.80
L087	KALBSCARREBRATEN MIT ROTWEINSAUCE	36.20

Alle Tellergerichte mit Kartoffelgratin, Goldzöpfl-Teigwaren
oder Gemüsegratin als Beilage

FISCH-MENÜS

L088 **MENÜ** **32.70**

Nüsslisalat mit Melonenwürfeli

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Felchenfilet «Valentino»
mit Gemüsestreifen
an einer Weissweinsauce
Zitronenreis

L089 **MENÜ** **39.40**

Kürbiscrèmesuppe
mit Amarettoschaum

Gebratene Seezungenfilet
mit Pinienkernen
Orangenreis

Panna Cotta mit Himbeersauce
und Waldbeeren

GLARNER-MENÜS

L090 MENÜ **28.70**

Glarner Brotsuppe

Netzbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Zwetschgenwähe mit Schlagrahm

L092 MENÜ **37.30**

Glarner Gemüsesuppe mit Gerste

Schweinssteak «Fridolin»
mit Tomaten, Ziger
und Alpkäse überbacken
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Zigerkrapfen

L094 MENÜ **45.80**

Zigerrahmsuppe

Schweinsfilet «Vreneli's Gärtli»
an Zigersauce
Kartoffelcroquetten
auf Gemüsebeet

L091 MENÜ **28.70**

Glarner Brotsuppe

Kalberwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Dörrzwetschgen

Glarnerpastetli mit Mandelfüllung

L093 MENÜ **40.50**

Glarner Brotsuppe

Kalberwurst
Kartoffelstock

Netzbraten
Zigerhörnli
Gemüse garnitur

Glarner Birnbrot
Glarner Alpkäse

DIVERSE MENÜS

L095 MENÜ 31.90

Lauchcrèmesuppe mit Pesto-Croutôns

Schweinscarrebraten
Kartoffelgratin
Glacierte Karotten

Birne «Belle Helene»

L097 MENÜ 35.00

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen

Gefüllte Kalbsbrust
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Caramel-Köpfli mit Schlagrahm

L099 MENÜ 41.50

Basilikumschaumsuppe

Rindsschmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Mousseline Kartoffeln
Gemüse garnitur

Blätterteig-Erdbeerkuchen

L096 MENÜ 33.00

Flädლისuppe

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Pilzrahmsauce
Butterrösti

Coupe Maison

L098 MENÜ 38.30

Spargelcrèmesuppe

Schweinspiccata «Mailänderart»
mit Tomatensauce
Spaghetti

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

L100 MENÜ 44.70

Frühlingszwiebelsuppe

Kalbs Cordon bleu
Neue Kartoffeln
Mischgemüse «Macedoine»

Tiramisù mit Früchten
und Schlagrahm

L101 MENÜ 52.60

Nüsslisalat mit Melonenwürfeli
und Nüssen

Kalbsfilet-Medaillons
an Morchelsauce
Nudeln mit Gorgonzolaschaum
Gemüse-Ratatouille

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

L103 MENÜ 52.20

Rindsbouillon mit Eierstich

Glacierter Kalbscarrébraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Himbeersauce
und Waldbeeren

L105 FONDUE CHINOISE 45.80

Rinds-, Schweins-, Kalbs-
und Pouletfleisch
Crevetten, Seezunge, Salm

Gebratener Reis und Pommes frites

Diverse Saucen und Beilagen

L102 MENÜ 52.20

Gebundene Gemüsesuppe

Roastbeef «englisch gebraten»
Neue Kartoffeln
Gemüsebouquet

In Merlot pochierte Birnen
mit Vanilleglace

L104 MENÜ 52.80

Nüsslisalat mit Melonenwürfeli

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Rindsfilet-Medaillons
an Sauce Bearnaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Parfait Grand Manier

L106 SPAGHETTATA 26.50

Spaghetti mit Tomatensauce
Sauce Bolognaise
Pilzsauce
Carbonara
Pesto
Olio mit Peperoncini

Salatbuffet

GEMISCHTES-BUFFET

Ab 30 Personen

L107

60.80

SPANISCH

- Meeresfrüchtesalat
- Eingelegtes Gemüse
- Zarazuela
(verschiedene, pochierte Fische)
- Verschiedene Salate
- Baguette

ITALIENISCH

- Penne all'Arrabiata
- Tortellini alla Panna

CRÉOLISCH

- Texasbraten
- Gumbo YaYa
- Dirty-Reis
- Tortilla Chips

DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Meringues mit Rahm
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Tiramisù
- Schlagrahm

BAUERN-BUFFET

Ab 30 Personen

L108

62.90

SUPPE

- Bündner Gerstensuppe

KALT

- Melone mit Rohschinken
- Vitello Tonnato
- Salami mit russischen Eiern
- Glarner Nusschinkli
- Mostbröckli mit Tête de Moine
- Rohessspeck
- Grosse Salatauswahl mit Dressings
- Brotkorb

WARM

- Kalbsschulterbraten
- Schweinsbraten vom Hals
- Lauchgemüse mit Saucisson
oder Pouletschenkel (je nach Saison)
- Äplermakronen
- Saisongemüse
- Kartoffelgratin

DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Meringues mit Rahm
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten
- Tiramisù
- Schlagrahm

ITALIENSCHES-BUFFET

Ab 30 Personen

L109

58.60

SUPPE

- Basilikumschaumsuppe

KALT

- In Olivenöl mariniertes Gemüse
- Pikanter Meeresfrüchtesalat
- Vitello Tonnato
- Salatbuffet mit Dressings und Garnituren
- Brotkorb und Butter

PASTA

- Penne all'Arrabiata
- Tortellini «Mario» mit Pilzen

WARM wahlweise

- Osso Bucco mit Safranrisotto,
- Kaninchen mit Kartoffelstock oder Rindsschmorbraten mit Polentaschnitte

Dazu servieren wir Rotweibirnen-chips und Gemischtes Gemüse

- Red Snapper an einer Knoblauch-Vinaigrette, Kartoffeln

DESSERT

- Fruchtsalat Napoli
- Früchtemousse
- Blätterteig-Erdbeerkuchen
- Orangenparfait mit Honigsauce
- Panna Cotta
- Profiteroles
- Käse garniert

CRÉOLISCHES-BUFFET

Ab 30 Personen

L110

53.30

KALT

- Apfelsalat
- Meeresfrüchtesalat
- Tomatensalat mit Gurken
- Verschiedene Blattsalate
- Turkey Rolls
- Verschiedene Dressings
- Brotkorb mit Butter

WARM

- Texasbraten
- Gumbo YaYa
- Red-Snapperfilets
- Dirty-Reis
- Weisser Reis
- Créole Jambalaya

DESSERT-BUFFET

L111 DESSERT 13.70

- Fruchtsalat Napoli
- Gebrannte Crème
- Blätterteig-Erdbeerkuchen
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Waldbeeren
- Profiteroles
- Käse, drei Sorten

L112 DESSERT 14.80

- Frischer Fruchtsalat
- Gebrannte Crème
- Caramelflan
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Waldbeeren
- Mousse au Chocolat
- Vacheringlacé
- Schlagrahm

DESSERTS

L113 FRISCHER FRUCHTSALAT 8.50
Schlagrahm

L114 GEBRANNTÉ CREME 7.50

L115 MOUSSE AU CHOCOLAT 8.50

L116 CAMELKÖPFLI 7.00

L117 TIRAMISU 8.50

L118 BLÄTTERTEIG-ERDBEERKUCHEN 8.50

L119 ZWETSCHGENWÄHE 6.50

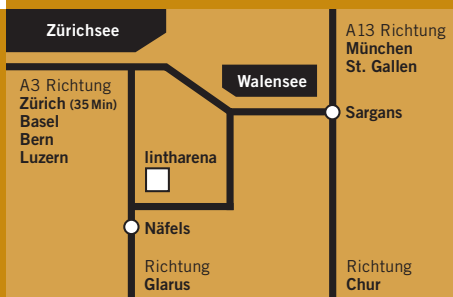
L120 GLARNERPASTETLI 3.50
Blätterteiggebäck mit Mandelfüllung

L121 KÄSE 9.00
drei Sorten

GETRÄNKE

L122	ORANGENJUS	1lt	8.40
L123	MINERALWASSER nature und diverse Aromen	1lt	8.40
L124	CÜPLI PROSECCO		7.00
L125	CAMPARI, CYNAR, VERMOUTH weiss		6.30
L126	AIGLE Weisswein	5dl	22.80
L127	CHÂTEAU THIEULEY BLANC Weisswein	7.5dl	36.80
L128	ROERO ARNEIS Weisswein	7.5dl	38.80
L129	WEISSBURGUNDER HEIDI SCHRÖCK Weisswein	7.5dl	38.80
L130	AIGLE LES MURAILLES Weisswein	7.5dl	39.80
L131	CABERNET SAUVIGNON Hauswein, rot	5dl	19.80
L132	NERO D'AVOLA Rotwein	7.5dl	36.80
L133	FABELHAFT Rotwein	7.5dl	39.80
L134	ZWEIGELT Rotwein	7.5dl	42.80
L135	MUSEUM REAL Rotwein	7.5dl	42.80
L136	ROSSO DI MONTALCINO FATTOI Rotwein	7.5dl	44.80
L137	SYRAH Rotwein	7.5dl	52.80
L138	PANNOBILE Rotwein	7.5dl	64.80
L139	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Rotwein	7.5dl	68.80
L140	KAFFEE ODER ESPRESSO		3.70
L141	GUNZWILER KIRSCH TERESA IM BARRIQUE		8.00
L142	GUNZWILER VIEILLE PRUNE		8.00
L143	GUNZWILER VIEILLE POIRE		8.00

Unser Leistungsportfolio führt rundherum – von Catering, Gastronomie und Events über Sport und Training via Fun und Freizeit, vorbei an Kongressen und Seminaren bis zu Übernachtung und Unterkunft. Kurzum – was immer Sie sich vorstellen können. *Hier passiert!*



lintharena sgu
Postfach · 8752 Näfels · Schweiz
Telefon +41 55 618 70 60
kontakt@lintharena.ch
Weitere Informationen: www.lintharena.ch

Direkte Busverbindung ab IC-Bahnhof
Ziegelbrücke und ab Bahnhof Näfels

P 500 Gratis-Parkplätze

lintharena sgu
CATERING SERVICE
Postfach
8752 Näfels
Schweiz

Name _____

Vorname _____

Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon P _____

Telefon G _____

E-Mail _____

Rechnungsadresse _____

Wird abgeholt Wird geliefert*

* Lieferadresse _____

* Lieferort-/Strasse _____

Bereitstellungsdatum _____

Bereitstellungszeit _____

Datum _____

Unterschrift _____

Firmenstempel _____

lintharena sgu
CATERING SERVICE
Postfach
8752 Näfels
Schweiz

Name _____

Veranstaltung _____

Vorname _____

Firma _____

Strasse _____

Veranstaltungsdatum _____

PLZ/Ort _____

Bereitstellungszeit _____

Telefon P _____

Datum _____

Telefon G _____

Unterschrift _____

E-Mail _____

Firmenstempel _____

Rechnungsadresse _____
