

FOOD BUS



AVIÖL



INHALTSVERZEICHNIS

01	MY STORY
02	FINGERFOOD
03	APÉRO INSPIRATION
04	REGIONALE SPEZIALITÄTEN
05	FRISCH. SAFTIG. BURGER.
06	KNUSPRIG. SALZIG. FRIES.
07	PASTA E BASTA & BBQ À DISCRETION
08	SÜSSER ABSCHLUSS
09	PREISBEISPIEL
10	INFRASTRUKTUR & MIETMATERIAL

MY STORY

Alles begann weit weg von hier – in den sonnigen Strassen von Georgia in den USA. Damals war ich noch ein ganz gewöhnlicher Schulbus und brachte täglich Schülerinnen und Schüler zu ihrer Highschool. Viele Jahre lang war ich Teil unzähliger Geschichten, Gespräche und Erinnerungen.

Irgendwann war meine Zeit als Schulbus vorbei – doch meine Reise noch lange nicht. Ich wurde in die Schweiz importiert und mit viel Herzblut und Handarbeit in das verwandelt, was ich heute bin: ein einzigartiger Food Truck mit Charakter.

Heute trage ich den Namen Aviöl – rätoromanisch für „Biene“. Und genau wie eine Biene stehe ich für Fleiss, Gemeinschaft und natürlich für guten Geschmack. Mit viel Leidenschaft, frischen Zutaten und Liebe zum Detail bringe ich Genuss direkt zu meinen Gästen.

Was ich früher für Kinder war, bin ich heute für euch: ein Ort, der Menschen zusammenbringt – zum Essen, Geniessen und Verweilen.

MASSE



LÄNGE: 12m **HÖHE:** 3.50m **BREITE:** 2.55m

GEWICHT: 12 Tonnen

STROM: 32 Ampere

FINGERFOOD

APÉRO-HÄPPCHEN

BEI 4 KOMPONENTEN	16.00 / p.Pers.
JEDES ZUSÄTZLICHE HÄPPCHEN	3.00

TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS

ROHES GEMÜSE "CRUDITÉS" MIT DIP

MINI-FRÜHLINGSROLLEN
MIT SWEET AND SOUR SAUCE

TOMATEN-BRUSCHETTA

ZUCCHNI-BRIE AUF PUMPERNICKEL

RINDSTATAR
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

THUNFISCHTATAR

YAKITORI POULETSPIESSLI

GARNELEN IN REISWOLKE
MIT ASIAGEMÜSE
SWEET-CHILI-SAUCE

RAUHLACHS
AUF BLINIS MIT MEERETTICHTRAHM

ROASTBEEF-WRAP



KLASSIKER

CHIPS & NÜSSLI

SCHINKENGIPFELI

KÄSEKÜCHLEIN

MINI PIZZETTE

MINI FLAMMKUCHEN KLASSISCH

MINI SANDWICHES
SCHINKEN, KÄSE, SALAMI, GEMÜSE

APÉRO INSPIRATION

VITELLO TONNATO



RAUHLACHS AUF BLINI



GARNELEN IN REISWOLKE



TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

STARTERS

GRÜNER SALAT	10.50
GEMISCHTER SALAT	12.50
NÜSSLISALAT MIT BÜNDNERFLEISCH, EI & CROÛTONS	16.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE	12.50
MINESTRONE	12.50



PASTA & CO.

PIZZOCCHERI  VELTLINER ART	HAUPTGANG 24.50 VORSPEISE 19.50
BÜNDNER CAPUNS SPÄTZLITEIG MIT MANGOLDBLATT, BÜNDNERFLEISCH & BERGKÄSE	HAUPTGANG 24.50 VORSPEISE 19.50
ENGADINER PIZOKEL SPÄTZLITEIG MIT WIRSING, BÜNDNERFLEISCHSTREIFEN & BERGKÄSE	HAUPTGANG 24.50 VORSPEISE 19.50
PARMESANRISOTTO  MIT GEBRATENEN STEINPILZEN	HAUPTGANG 28.50 VORSPEISE 23.50
POLENTA TARAGNA MIT GEBRATENEN STEINPILZEN	HAUPTGANG 28.50 VORSPEISE 23.50

FLEISCH

CHARNIGNA ENGIADINAISA RINDSGESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN & PARMESANRISOTTO	36.50
RINDSSCHMORBRATEN AN BAROLOJUS MIT POLENTA & SPECKBOHNEN	34.50
ENGADINER WURST PLAIN IN PIGNA	26.50
POLPETTE DELLA NONNA KARTOFFELPÜREE	28.50



VEGETARISCH

FRISCH. SAFTIG. BURGER.



CLASSIC BURGER 14.00
RIND-SCHWEINEFLEISCH,
SALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN, ZWIEBELN

SMASH-BURGER 16.00
RIND-SCHWEINEFLEISCH,
KÄSE, SALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN, ZWIEBELN

PULLED PORK BURGER 14.00
SCHWEINEFLEISCH,
ROTKRAUT

CRISPY CHICKEN BURGER 16.00
PANIERTES POULET,
CHEDDAR KÄSE, SALAT

SCHWIIZER BURGER 9.00
FLEISCHKÄSE,
ROTKRAUT

MEXICAN BURGER 16.00
RIND-SCHWEINEFLEISCH,
CHEDDAR KÄSE, SALAT, ZWIEBELN,
GUACAMOLE, JALAPENOS

VEGGIE BURGER  15.00
VEGETARISCHES PATTY,
CHEDDAR KÄSE, SALAT, ZWIEBELN



VEGETARISCH

KNUSPRIG. SALZIG. FRIES.



POMMES FRITES

KLASSISCHE POMMES FRITES

8.00

SÜSSKARTOFFEL FRIES

KNUSPRIGE FRIES AUS SÜSSKARTOFFELN

9.00

TRÜFFEL FRIES

POMMES FRITES MIT TRÜFFELSALZ GEWÜRZT

9.00

LOADED FRIES

POMMES FRITES MIT CREMIGER CHEDDAR-KÄSESAUCE,
SPECKWÜRFEL UND JALAPEÑOS

12.00

NACHOS

TORTILLA CHIPS MIT CREMIGER CHEDDAR-KÄSE
SAUCE UND JALAPEÑOS

12.00

PASTA E BASTA



ZWEI PASTA IHRER WAHL:

PENNE
FUSILLI
FARFALLE
GNOCCHI
LASAGNE AL FORNO

DREI SAUCEN IHRER WAHL:

BOLOGNESE
NAPOLI
CARBONARA
PESTO GENOVESE
RAHMSAUCE MIT PILZEN

CHF 26.50

BBQ À DISCRETION

KLEINES ANGEBOT

AB 20 PERSONEN

42.00 / p.Pers.

5 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
COSTINI
MARINIERTE POULETSCHENKEL
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT

GROSSES ANGEBOT

AB 20 PERSONEN

65.00/ p.Pers.

10 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
COSTINI
KLEINER RINDFLEISCHSPIESS
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTE POULETSCHENKEL
RINDSTAGLIATA
GRILLKÄSE
POLENTA TARAGNA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT

MITTLERES ANGEBOT

AB 20 PERSONEN

52.00 / p.Pers.

7 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTE POULETSCHENKEL
COSTINI
RINDSTAGLIATA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT



SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERT

TIRAMISU	10.50
PANNA COTTA	10.50
GEBRANNTÉ CREME	10.50
SCHOKOLADENMOUSSE	9.50
FRUCHTSALAT	10.50
CARAMELKÖPFLI	9.50
FRUCHTWÄHE	6.50
SCHOKOLADENBROWNIES	6.00

AUSWAHL MONOPORTIONEN FÜR DESSERTBUFFET

TIRAMISU
PANNA COTTA
GEBRANNTÉ CREME
SCHOKOLADENMOUSSE
FRUCHTSALAT
CARAMELKÖPFLI
SCHOKOLADENBROWNIES
FRÜCHTE-TARTLETES
ENGADINER NUSSTORTE
SOFTEIS MIT VERSCHIEDENEN TOPPING



DESSERTBUFFET MIT MONOPORTIONEN AB 15 PERSONEN p.P

MIT 5 SORTEN IHRER WAHL	20.00
MIT 7 SORTEN IHRER WAHL	28.00
MIT 9 SORTEN IHRER WAHL	36.00



PREISBEISPIEL

ZEITRAUM 2 STUNDEN

FOODPAUSCHALE BURGER, POMMES FRITES & EIN SOFTGETRÄNK	25.00 / p.Pers.
MITARBEITERKOSTEN	65.00 / p.MA.
ANFAHRT RAUM OBERENGADIN INKL. VORBEREITUNG, REINIGUNG & LSVA	450.00
TOTAL PAUSCHALPREIS BEI 50 PERSONEN	<u>1'830.00</u>

INFRASTRUKTUR & MIETMATERIAL



SERVICE

15.00 / p.Pers.

Gläser, Besteck & Teller, Papierservietten, Reinigung, Transport & Bereitstellung, Eiswürfel & Eiskübel, Abfallentsorgung, Menükarten

TISCHWÄSCHE PREIS PRO STK.

Stoffservietten	1.50
Tischdecke	5.00
Tischdecke für Stehtische	5.00
Tischläufer	2.50

KÜCHE

Mobile Catering-Geräte und Küchenequipment werden je nach Aufwand verrechnet.

STROM

Die Stromversorgung vor Ort wird durch den Gast sichergestellt und je nach Aufwand verrechnet.

ENTSORGUNG

Für die Entsorgung sämtlicher Abfälle verrechnen wir eine Pauschale von **CHF 30.-**.

BLUMEN / DEKO

Spezielle Wünsche können direkt bei der Floristin gebucht werden. Die Kosten werden separat verrechnet. Der Kontakt kann gerne vermittelt werden.

KAFFEEMASCHINE

Kann bei Bedarf extern gemietet werden – **CHF 50.- / Stück und Tag.**

EXTERNE ABKLÄRUNGEN

Für Abklärungen und die Koordination mit externen Dienstleistern wird eine Gebühr von **CHF 65.- pro Stunde** verrechnet.

TISCHE & STÜHLE

Tische und Stühle können bei Bedarf extern gemietet werden. Die Mietkosten werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Stehtische: **CHF 15.- / Stück**

ZELTE

3M X 3M (pro Tag/STK.)	150.00
3M X 6M (pro Tag/STK.)	200.00

WÄRMEPILZ

pro Tag/STK. inkl. Gasflasche **150.00**

BRUCH/SCHÄDEN

Für Bruch und Schäden an Gläsern, Mobiliar, Dekoration, Küchengeräten, der Lokalität, etc. haftet der Auftraggeber.

LOKALITÄT

Der ausgewählte Veranstaltungsort muss mit unserem Lieferwagen erreichbar sein. Erforderliche Fahrbewilligungen werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

MITARBEITER

Supervisor	1MA/H 75.00
Servicemitarbeiter	1MA/H 65.00
Koch	1MA/H 65.00

NACHTZUSCHLAG FÜR MITARBEITER

ab 00.00 bis 02.00 Uhr pro/STD. **CHF 200.00**
ab 02.00 jede weitere Stunde **CHF 300.00**

TRANSPORT AVIÖL

Transport inkl. LSVA **CHF 450.00**

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Rechnung kann bar, mit EC-/Maestro-Karte, Visa, Mastercard oder per Rechnung bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden können.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Bis 5 Tage vor dem Anlass

Kostenlose Annullation.

5–3 Tage vor dem Anlass

50 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.

3–0 Tage vor dem Anlass

100 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.



RESTAURANT
Piste 21

Loft 99

RESTAURANT & PIZZERIA
Cresta Run

CAMPING
Gravatscha


Alpine Catering