



Premium Catering

Das Konzept.



Das SBB Premium Catering wurde ins Leben gerufen, um die gehobenen Kundenwünsche zu erfüllen. Das SBB Premium Catering ist ein Garant für höchste Qualität und ein Erlebnis besonderer Art auf der Schiene.

Ihre Ideen und Wünsche sind unsere Herausforderungen. Wir organisieren gemeinsam mit unseren Partnern Ihren individuellen Anlass. Ob exklusive Gourmetfahrt in gediegener Atmosphäre, Verpflegung am Platz oder das Feiern eines besonderen Anlasses - wir erfüllen die unterschiedlichsten Kundenbedürfnisse.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch.

Die Kulinarik.

Alles was Ihr Herz begehrt.

Sie bestimmen Ihren individuellen Menuplan!

Ob Apéroplatten, Gebäck, Häppchen, Gourmetmenus, Sushi Variationen, internationale Köstlichkeiten, verführerische Desserts und süsse Köstlichkeiten - unsere Profis stehen Ihnen dafür mit Rat und Tat zur Seite.



Das Ambiente.



Das Auge isst mit!

Mit unserem professionellen Partner sind Ihren Ideen keine Grenzen gesetzt.

Wählen Sie Ihr persönliches Ambiente, welches Ihren Anlass unvergleichbar und unvergesslich macht. Klassisch elegant, modern oder nach Themen - Sie bestimmen Ihre Welt von der Gabel bis zum Blumengesteck.

Ein abgestimmtes Rahmenprogramm rundet Ihren Anlass ab. Wählen Sie aus zahlreichen Ideen das für Sie passende Unterhaltungsprogramm aus - von musikalischen Darbietungen bis zum Close-up Magier.

Die Menschen.

Solche Anlässe ohne professionelle Mitarbeiter wäre undenkbar. Dank unseren, über 100jährigen Erfahrungen wissen wir genau, welche Mitarbeiter für welchen Anlass geeignet sind.

Unsere Mitarbeiter sind speziell für die Durchführung der Events ausgewählt und geschult worden und lieben den Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen.

Sie werden von uns vom ersten Gespräch bis zum Erlöschen der letzten Kerze begleitet. Sie haben einen Ansprechspartner, welcher Ihre Wünsche erfüllt!





Die Kosten.

Unsere Preise sind transparent und modular aufgebaut.

Folgende Kosten werden Ihnen detailliert offeriert und am Schluss nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt:

- Warenaufwand: Food & Beverages, Handling
- Personalaufwand: Mitarbeiterkosten nach Stunden
- Logistikaufwand: Transport, Fahrzeug, Mitarbeiter
- Dekorationaufwand & Materialkosten

Unsere Partner.

Einige unserer renomierten Partner:

RSH: Philippe Rochat, der Michelin 3-Sterne und 19 Punkte Gault Millau-Koch aus Crissier

Guyader: Unser Fischspezialist aus der Bretagne

Yooji's: Unser Spezialist für Sushis und Desserts

Confiserie Sprüngli: Unser Partner für Apéro, Gebäck und Desserts

Options: Unser Partner für das Ambiente. Vom Geschirr bis zur Dekoration

Blumen Galli / Rosenkavalier: Unser Spezialist für Blumen-gestecke



Unsere Kontaktangaben.



Gerne steht Ihnen unser Verkaufsteam für eine individuelle Beratung zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Wir freuen uns, Sie an Bord begrüßen zu dürfen!

elvetino AG
Limmatstrasse 23
8005 Zürich

Tel. +41 (0)51 222 92 22
Fax +41 (0)51 222 92 00

charter-premium@elvetino.ch
www.elvetino.ch

RailAway AG
Zentralstrasse 7
6002 Luzern

Tel. +41 (0)51 227 27 00
Fax +41 (0)51 227 24 99

info@railaway.ch
www.railaway.ch