



Für Ihren nächsten Firmen Anlass: www.Strictly-Fingerfood.ch

Wenn Ihr Unternehmen Catering für Meetings, Firmenevents oder Apéros plant, ist Strictly Fingerfood eine erstklassige Wahl. Hier sind die wichtigsten Gründe, die diese Lösung für Firmen attraktiv machen:

Professionelle Qualität: Strictly Fingerfood setzt auf frische, hochwertige Zutaten und sorgfältige Zubereitung — ideal, wenn Sie einen guten Eindruck bei Kundinnen, Kunden oder Mitarbeitenden hinterlassen möchten.

Vielfältiges Sortiment: Von klassischen Häppchen bis zu kreativen, saisonalen Spezialitäten — das Angebot deckt verschiedene Geschmäcker und Ernährungsbedürfnisse ab.

Praktische Portionen: Fingerfood eignet sich hervorragend für Networking-Events, Stehempfänge oder kurze Pausen: einfach zu essen, wenig Abfall und kein Besteck nötig.

Zeit- und Organisationsvorteil: Professionelles Catering spart Ihrem Team Aufwand bei Einkauf, Zubereitung und Nachbereitung — so bleibt mehr Zeit für Ihre Kernaufgaben.

Flexible Pakete für Firmen: Angebote und Menüs sind oft modular und skalierbar, sodass Sie sowohl kleine Meetings als auch große Firmenanlässe unkompliziert bedienen können.

Zuverlässiger Service: Termintreue Lieferung, ansprechende Präsentation und Erfahrung im Eventbereich sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Positiver Kosten-Nutzen-Effekt: Gutes Catering steigert Mitarbeitermotivation und die Wahrnehmung bei Kundinnen und Kunden — eine Investition, die sich in Image und Erfolg auszahlt.

Kurz: Strictly Fingerfood kombiniert Qualität, Vielfalt und professionellen Service in einer flexiblen, praktischen Form — perfekt für Firmen, die ihre Events geschmackvoll, effizient und wirkungsvoll gestalten möchten.

Kontaktieren Sie Strictly Fingerfood für ein individuelles Angebot oder probieren Sie ein Firmenpaket für Ihr nächstes Meeting — das macht Eindruck und entlastet Ihr Team.

Webseite: www.Strictly-Fingerfood.ch

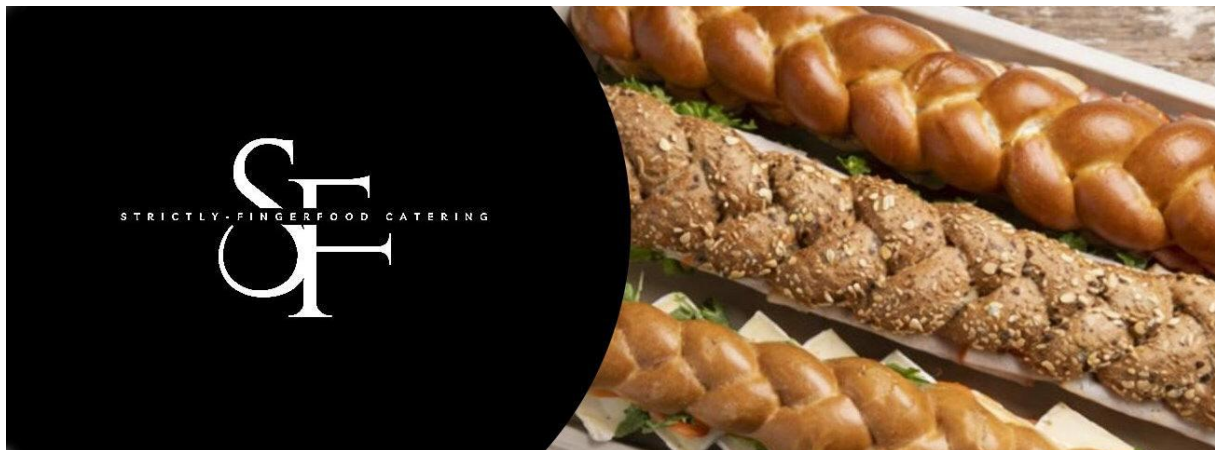
Bestell- & Kalkulationsformular: <https://www.strictly-fingerfood.ch/order.xlsx>

Kontaktieren Sie uns direkt unter: 076 375 69 50 oder 043 321 86 84

Strictly-Fingerfood Catering Zürich hebt sich vor allem durch die Spezialisierung ab — der Name ist Programm.

Was Strictly-Fingerfood Anders macht

| Aspekt | Strictly-Fingerfood | Andere Caterer in Zürich |
|----------------|--|---|
| Fokus | Ausschließlich Fingerfood, Canapés, Amuse-Bouches, Petits Fours | Meist breites Angebot: Apéro, Buffet, Menüs, Gala-Dinner |
| Service-Modell | Nur Lieferung — kein Servicepersonal, keine Getränke inklusive | Viele bieten Full-Service mit Personal, Getränken, Aufbau/Abbau |
| Präsentation | Lieferung auf Chromplatten & Schalen, damit du dir Mühe sparst | Oft Einweg-Platten oder Aufbau vor Ort nötig |
| Zielgruppe | Perfekt wenn du Location & Service schon hast und nur hochwertiges Fingerfood brauchst | Gut wenn du “alles aus einer Hand” willst: Eventplanung + Personal |
| Flexibilität | Ideal für Office-Apéro, Vernissage, Wohnungs-Event ohne Küche/Service-Team | Besser für Hochzeiten, Galas, Firmenanlässe mit Komplettbetreuung |
| Preisstruktur | Du zahlst nur das Essen & Lieferung, kein Personalaufschlag | Personal, Miete, Service schlagen extra zu Buche — z.B. Tietze's = sehr teuer |



Für Ihren nächsten privaten Anlass & Fest: www.Strictly-Fingerfood.ch

Wenn Sie einen Geburtstag, ein Familienfest, ein gemütliches Beisammensein oder einfach einen entspannten Abend mit Gästen planen, ist Strictly Fingerfood eine hervorragende Wahl. Hier die wichtigsten Gründe, warum Privathaushalte davon profitieren:

Maximaler Komfort: Keine Einkaufslisten, kein Kochen, kein Aufräumen — Sie entspannen und genießen die Zeit mit Ihren Gästen.

Perfekt für ungezwungene Anlässe: Fingerfood ist ideal für Stehpartys, Aperos, Buffets oder Wohnzimmer-Empfänge — kommunikativ und flexibel.

Vielfalt für jeden Geschmack: Breite Auswahl von klassischen Häppchen bis zu kreativen, saisonalen Kreationen; oft auch Optionen für Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten.

Ansprechende Präsentation: Professionell angerichtete Platten machen optisch Eindruck und sparen Ihnen Zeit beim Dekorieren.

Gut portionierbar und praktisch: Kleine Portionen reduzieren Lebensmittelverschwendung und erleichtern den Gästen das Probieren verschiedener Speisen.

Zuverlässigkeit und Planungssicherheit: Pünktliche Lieferung und erfahrenes Catering-Personal sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft.

Skalierbar für jede Gästezahl: Ob kleiner Familienkreis oder größere Feier — Menüs und Pakete lassen sich anpassen.

Mehr Zeit für Ihre Gäste: Während Strictly Fingerfood das Catering übernimmt, können Sie sich auf Gastgeber-Aufgaben und Gespräche konzentrieren.

Guter Preis für Qualität: Professionelles Fingerfood bietet häufig ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis, besonders wenn man Zeit- und Arbeitsaufwand zuhause berücksichtigt.

Eine großartige Lösung für besondere Anlässe: Von Jubiläen über Gartenpartys bis zu entspannten Filmabenden — Fingerfood gibt jedem Anlass eine festliche, zugleich lässige Note.

Bestellen Sie bei Strictly Fingerfood, wenn Sie Ihren Anlass unkompliziert, geschmackvoll und stilvoll gestalten möchten — das macht Ihre Feier entspannter und bleibt bei Gästen in guter Erinnerung.

Kurz: Strictly Fingerfood kombiniert Qualität, Vielfalt und professionellen Service in einer flexiblen, praktischen Form — perfekt für Firmen, die ihre Events geschmackvoll, effizient und wirkungsvoll gestalten möchten.

Kontaktieren Sie Strictly Fingerfood für ein individuelles Angebot — das macht Eindruck und entlastet Sie und Ihre Liebsten.

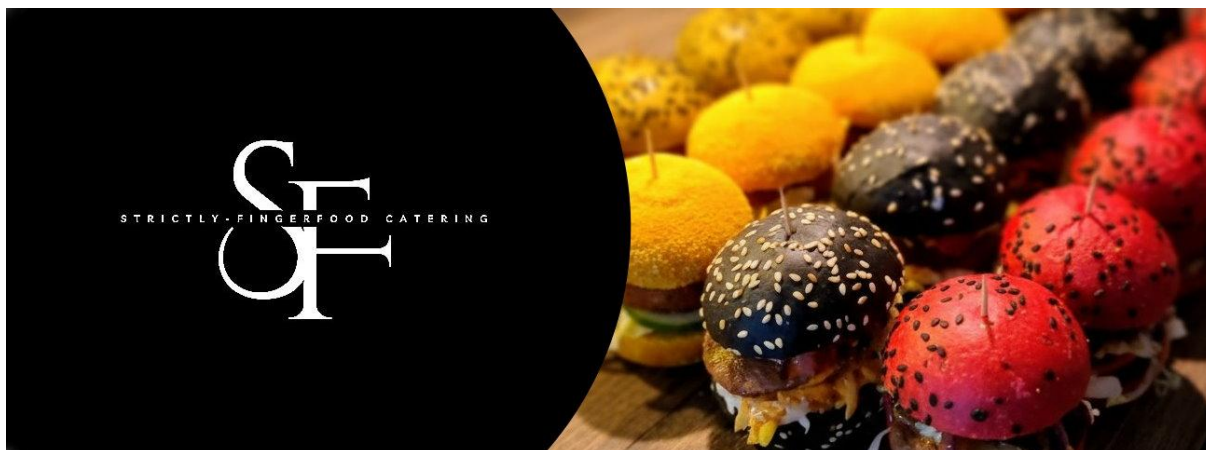
Webseite: www.Strictly-Fingerfood.ch

Bestell- & Kalkulationsformular: <https://www.strictly-fingerfood.ch/order.xlsx>

Kontaktieren Sie uns direkt unter: 076 375 69 50

Was Strictly-Fingerfood Anders macht

| Aspekt | Strictly-Fingerfood | Andere Caterer in Zürich |
|----------------|--|---|
| Fokus | Ausschließlich Fingerfood, Canapés, Amuse-Bouches, Petits Fours | Meist breites Angebot: Apéro, Buffet, Menüs, Gala-Dinner |
| Service-Modell | Nur Lieferung — kein Servicepersonal, keine Getränke inklusive | Viele bieten Full-Service mit Personal, Getränken, Aufbau/Abbau |
| Präsentation | Lieferung auf Chromplatten & Schalen, damit du dir Mühe sparst | Oft Einweg-Platten oder Aufbau vor Ort nötig |
| Zielgruppe | Perfekt wenn du Location & Service schon hast und nur hochwertiges Fingerfood brauchst | Gut wenn du “alles aus einer Hand” willst: Eventplanung + Personal |
| Flexibilität | Ideal für Office-Apéro, Vernissage, Wohnungs-Event ohne Küche/Service-Team | Besser für Hochzeiten, Galas, Firmenanlässe mit Komplettbetreuung |
| Preisstruktur | Du zahlst nur das Essen & Lieferung, kein Personalaufschlag | Personal, Miete, Service schlagen extra zu Buche — z.B. Tietze's = sehr teuer |



STRICTLY-FINGERFOOD CATERING ZÜRICH (ÜBER 100 PRODUKTE IM ANGEBOT)

- Für Ihren nächsten Business-Apéro liefert Strictly-Fingerfood unkomplizierte, geschmackvolle Häppchen, die Networking erleichtern und einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Pünktlich geliefert, ansprechend präsentiert und genau auf Ihre Gäste abgestimmt. Alles auf Chrome Platten in Thermoboxen angeliefert.
- Wir wissen: Beim Apéro zählt Tempo, Geschmack und der erste Eindruck. Darum setzen wir auf kleine, perfekt portionierte Kreationen aus frischen, vorzugsweise regionalen Zutaten — ideal für Stehempfänge, Openings oder Networking-Events. Unser Team kümmert sich um Lieferung, Aufbau und optionales Servicepersonal, damit Sie sich auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Warum Strictly-Fingerfood? — unsere Stärken auf einen Blick

- Alle Produkte mit Beschreibungen, Zusammensetzung, Mengenangabe, Bilder & Preise finden Sie auf unserer Seite. Sie treffen eine Auswahl der Produkte, die in Frage kommen, senden dies uns per E-Mail zu & wir erstellen Ihnen eine Offerte. Sie sparen sich dadurch viel Zeit & minimieren den E-Mail-Verkehr.
- Spezialisiert auf Fingerfood: optimale Portionsgrößen und einfache Handhabung.
- Business-Logistik: pünktliche Lieferung, schneller Aufbau, ohne Servicepersonal.
- Transparente Offerten: klare Preisaufschlüsselung für Speisen und Lieferkosten.
- Flexible Zusammenstellung: vegetarisch, vegan, etc.
- Präsentation mit Stil: ansprechende Platten, die zu Ihrem Event und Corporate Design passen.
- Erprobte Abläufe: verlässlich bei Messen, Firmenanlässen und Kundenempfängen.

Ein speziell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Offerte

- In Ihrer Offerte finden Sie: Menüvorschlag, Mengen pro Person, Liefer- und Aufbaukosten sowie Zahlungs- und Stornobedingungen. Gültigkeit: 14 Tage.
- Senden Sie uns Datum, Gästezahl und Location — wir erstellen Ihre transparente Offerte innerhalb von 48 Stunden. Oder rufen Sie kurz an für eine persönliche Abstimmung.

- Webseite: www.Strictly-Fingerfood.ch
- E-Mail: info@Strictly-Fingerfood.ch
- Telefon: 076 375 69 50 oder 043 321 86 84 (Office)
- Zahlungsmittel: Rechnung, Kreditkarte oder TWINT

Was Strictly-Fingerfood Anders macht

| Aspekt | Strictly-Fingerfood | Andere Caterer in Zürich |
|----------------|--|---|
| Fokus | Ausschließlich Fingerfood, Canapés, Amuse-Bouches, Petits Fours | Meist breites Angebot: Apéro, Buffet, Menüs, Gala-Dinner |
| Service-Modell | Nur Lieferung — kein Servicepersonal, keine Getränke inklusive | Viele bieten Full-Service mit Personal, Getränken, Aufbau/Abbau |
| Präsentation | Lieferung auf Chromplatten & Schalen, damit du dir Mühe sparst | Oft Einweg-Platten oder Aufbau vor Ort nötig |
| Zielgruppe | Perfekt wenn du Location & Service schon hast und nur hochwertiges Fingerfood brauchst | Gut wenn du “alles aus einer Hand” willst: Eventplanung + Personal |
| Flexibilität | Ideal für Office-Apéro, Vernissage, Wohnungs-Event ohne Küche/Service-Team | Besser für Hochzeiten, Galas, Firmenanlässe mit Komplettbetreuung |
| Preisstruktur | Du zahlst nur das Essen & Lieferung, kein Personalaufschlag | Personal, Miete, Service schlagen extra zu Buche — z.B. Tietze's = sehr teuer |