



KONFERENZGEBÄUDE  
GRÜNENHOF  
« WINTER »

# Herzlich Willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Katharina Giehl**  
Anlasskoordination  
T +41 44 234 50 71  
elite@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
UBS Restaurant Elite  
Konferenzgebäude Grünenhof  
Nüscherstrasse 9  
8001 Zürich  
ubs-gruenenhof.sv-restaurant.ch



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**KAFI UND GIPFELI** Stück 5.00

---

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee mit einem knusprigem Gipfeli

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 9.50

---

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, ein Glas Orangensaft, ein ofenfrisches Gipfeli, 1 Fl. Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure

**ZMORGE-PÄCKLI GENUSS** Stück 19.50

---





Duftender Kaffee oder Tee, Orangensaft, bunte Auswahl an ofenfrischen Gipfeli und knusprigen Vollkornbrötchen, Butter, Käse und Aufschnittplatte, Honig und Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli im WECKGLAS und saisonale Früchte

2

### FRÜCHTE UND MÜESLI

SERVIERT IN EINEM WECKGLAS

---

|                                                                                                                         |         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Urschwiizer Birchermüesli ☒                                                                                             | Portion | 3.90 |
| Brainfood Joghurt «OVERNIGHT»                                                                                           | Portion | 4.00 |
| Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raf-<br>finiert abgeschmeckt mit frischen Apfelwürfeln                     |         |      |
| Häppchenweise Vitamine                                                                                                  | Portion | 4.50 |
| Saisonale geschnittene Früchte  ☒    |         |      |
| «PREMIUM» Dörrfrüchte  ☒             | Portion | 3.50 |
| Frisch geröstete Nüsse ungesalzen  ☒ | Portion | 3.50 |
| Saisonale Früchte  ☒                 | Stück   | 2.00 |



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| Knuspriges Buttergipfeli   | Stück | 1.60 |
| Kerniges Rusticogipfeli    | Stück | 1.60 |
| Ofenfrisches Laugengipfeli | Stück | 1.60 |
| Mini Gipfeli «assortiert»  | Stück | 1.20 |
| Cailler-Branche Gipfeli    | Stück | 2.60 |
| Mandelstange               | Stück | 2.60 |
| Mini Brioch                | Stück | 1.60 |
| Fairtrade-Schoggibrötli    | Stück | 2.50 |
| Vivafit Brötli             | Stück | 2.20 |
| Nuss-Früchte Brötli        | Stück | 2.20 |
| Maisbrötli                 | Stück | 2.20 |
| Ufsteller – Rosinenbrötli  | Stück | 2.20 |
| Mandelbrötli               | Stück | 2.20 |
| Laugenbrezel mit Salz      | Stück | 2.20 |



## PAUSEN

### ZNÜNI- / ZVIERI-PÄCKLI

**POWER BREAK** Stück 12.50

---

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, «DETOX» Mineralwasser mit frischen Gurkenwürfeln und Ingwer, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten, sowie Quark mit frischen Früchten

**ZNÜNI - UND ZVIERI-PÄCKLI - GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

---

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Fl. Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft «ZAMBA», geschnittene Früchte, Gemüsetängeli und Quarkdips

**ZVIERI-PÄCKLI - IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.50

---

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Fl. Mineralwasser «Henniez» 5dl mit oder ohne Kohlensäure und eine Auswahl von kleinem Cake oder Teegebäck

4

## SANDWICHES

### Klein und Fein

Kleine knusprige Brötli verschieden belegt  
«zum Mittag kalkulieren wir 3 Stk. Pro Person»

|                                                        |       |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|
| Schinken, Salami, Fleischkäse oder Trutenbrust         | Stück | 4.20 |
| Bündnerfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs            | Stück | 5.20 |
| Roastbeef mit Tartarsauce                              | Stück | 5.40 |
| Thonmousse oder Gemüsetartar                           | Stück | 5.00 |
| Hartkäse, Weichkäse oder Tomate-Mozzarella             | Stück | 4.20 |
| Gurke- und Tomatenscheibe mit oder ohne Sardellenfilet | Stück | 4.50 |
| Party Sandwich assortiert und spontan                  | Stück | 4.70 |



## PAUSEN

### Gross & Stark

Grosse knusprige Bagels, Ciabatta oder Proteinbrötli,  
halbiert und verschieden belegt  
«zum Mittag empfehlen wir 1.5 Stück pro Person»

|                                                |       |      |
|------------------------------------------------|-------|------|
| Schinken, Salami, Fleischkäse oder Trutenbrust | Stück | 5.50 |
| Bündnerfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs    | Stück | 7.00 |
| Roastbeef mit Tartarsauce                      | Stück | 7.70 |
| Thonmousse oder Gemüsetartar                   | Stück | 6.50 |
| Avocadoscheiben mit frischen Radieschen        | Stück | 6.50 |
| Hartkäse, Weichkäse oder Tomate-Mozzarella     | Stück | 5.50 |
| Antipastigemüse mit hauchdünnem Parmesan       | Stück | 6.50 |
| Sandwich assortiert und spontan                | Stück | 6.50 |

### Das etwas andere Sandwich






5

|                                                                                                                                                                                                                      |        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Laugenzopfstange «Classic»<br>10 Portionen – pro Stange                                                                                                                                                              | Stange | 38.00 |
| Hauchdünner Schinken<br>Fenchelsalami<br>Tête de Moin und Pommery Senfbutterm<br>Antipasti-Grillgemüse, getrockneten Tomaten,<br>Rucolasalat mit hauchdünnem Parmesan                                                |        |       |
| Laugenzopfstange «Premium»<br>10 Portionen – pro Stange                                                                                                                                                              | Stange | 45.00 |
| Feine Roastbeefscheiben mit Sauce Tartar<br>Dünne Tranchen vom Rauchlachs mit mildem<br>Zitronen-Meerrettich und frischem Dill<br>Coppa Schinken mit Pecorinosplitter<br>Prosciutto di Parma und getrocknete Tomaten |        |       |



## PAUSEN

### CEREALIEN & CO.

|                                                                                                                                                                                                                                         |         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Gemischte Riegel «Taste of Nature»                                    | Stück   | 3.50 |
| Schoggi Stängeli «assortiert»                                                                                                                                                                                                           | Stück   | 2.00 |
| Schokolade «Miniatur»                                                                                                                                                                                                                   | Stück   | 0.60 |
| Mini Ritter SPORT                                                                                                                                                                                                                       | Stück   | 1.00 |
| Lindor Kugeln «weiss, milch & dunkel»                                                                                                                                                                                                   | Stück   | 1.20 |
| Nussmischung «out of Africa»<br>mit Meersalz oder Honig im WECKGLAS   | Portion | 4.50 |
| Nüsse Hausmischung «ungesalzen und ungesüsst»<br>im WECKGLAS                                                                                           | Portion | 2.50 |

### SÜSSES

|                                                                         |       |      |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| «Sfogliatella napoletana»<br>feines italienisches Blätterteiggebäck     | Stück | 1.20 |
| «Pasticcini Mignon Misto»<br>bunte Auswahl aus der Pasticceria Italiens | Stück | 2.50 |
| Donut Mania<br>Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts           | Stück | 2.50 |
| «Mini» Muffin                                                           | Stück | 1.00 |
| Mini Ameretti «assortiert»                                              | Stück | 1.00 |
| Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake                                    | Stück | 4.50 |
| Tagesdessert im Glas                                                    | Stück | 2.50 |



## FLYING LUNCH & DINNER

### WINTER DELIGHT

#### MEDITERRANEAN

Portion 39.50€

Grüner Cous Cous Salat mit Erbsen, Edamame, Gurke, Trauben und geräucherter Entenbrust auf fruchtigem Mango-Orangenchutney ☒🌱

\*

Mandel-Broccoli Suppe im Shotglas serviert

\*\*

«Brasato al barolo» vom Rind mit würziger Gremolata und Tessiner Polenta ☒

Piemontese Agnolotti auf Schweizer Alpenkräutern und buntem provenzalischen Gemüse

\*\*\*

Crémant Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern und fruchtigem Sauerkirsch-Kompott

\*\*\*\*

Zweierlei Weichkäse mit nussigem Fruchtbrot und Feigensenf

#### SWISSNESS «SEASONAL»

Portion 45.00€

Feine geräucherte Forelle auf eingelegtem Kürbis und Nüsslisalat serviert mit einer milden Walnuss Vinaigrette ☒🌱

\*

Apfel-Pastinaken Süsschen aus der Bügelflasche

\*\*

Hausgemachter Rindssauerbraten mit feiner Rosinensauce, herzhaftem Rotkohl und Haselnuss-Spätzle ☒

«Appenzeller Käseknödel» mit Waldpilzragout und Blattspinat

\*\*\*

Bratapfelmousse mit «Basel Lächerli»-Streuseln und Apfel-Zimt-Ragout

Süsser Griesspudding nach «Grossmuttern Art» mit Orangenkompott ☒



## FLYING LUNCH & DINNER

### TAGESMENU

Portion 29.50

Gemüse Chevice mit frischer Zitrone und Avocado-creme   



Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant



Ein Fleisch- oder Fisch und ein vegetarisches Hauptgericht

Weisses Tobleronemousse mit Macadamianüssen und Cranberryconfit

### EINE REISE UM DIE WELT

Portion 30.00

Feine Geräucherte Forelle mit eingelegtem Kürbis, Nüsslisalat, serviert mit einer mildem Walnuss Vinaigrette  

Toskanische «Pappa al pomodoro» Tomatensuppe  

Gebratene Poulet nach Südthailändischer Art mit Duftreis und Thailändischem WOK Gemüse 

Exotischer Obstsalat mit Passionsfrucht- Mousse 












## À LA CARTE

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN PRO GERICHT







### SALATE

SERVIERT IN EINEM WECKGLAS ODER EINER PORZELLANSCHALE

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Knackiger Salat von Stangensellerie mit Apfeldressing und getrockneten Cranberries                            | Portion                                                                                                                                                             | 5.50 |
|                                                                                                               |   |      |
|                                                                                                               |                                                                                    |      |
| Fruchtiger Randensalat mit Orangen, Grantapfel, Winterportulak & gerösteten Walnusskernen                     | Portion                                                                                                                                                             | 6.50 |
|                                                                                                               |                                                                                    |      |
| Grüner Cous Cous Salat mit geräucherter Entenbrust und fruchtigem Mango-Orangenchutney                        | Portion                                                                                                                                                             | 7.50 |
|                                                                                                               |   |      |
| Nüsslisalat mit knackigen Radieschen, knusprigem Speck, Ei, Kürbis und Croutons serviert mit French- Dressing | Portion                                                                                                                                                             | 7.50 |
|                                                                                                               |                                                                                  |      |

### VORSPEISEN

SERVIERT IN EINEM WECKGLAS ODER EINER PORZELLANSCHALE

|                                                                                        |                                                                                                                                                                         |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Thunfisch «Teriyaki» in Sesamkrokant auf Wakamesalat und jungen Sojabohnen             | Portion                                                                                                                                                                 | 8.50 |
|                                                                                        |                                                                                      |      |
| Pikante Lamm- Spiesschen auf Humus & Chimichurri                                       | Portion                                                                                                                                                                 | 7.50 |
| Herzhafte Holzofen Pizza-Wraps «assortiert»                                            | Portion                                                                                                                                                                 | 4.50 |
| Sushi Variation «Tokyo» Mixed 3 Stück pro Portion mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce | Portion                                                                                                                                                                 | 9.50 |
|                                                                                        |                                                                                      |      |
| Hokkaido Kürbiscreme mit Ingwer in der Flasche                                         | Portion                                                                                                                                                                 | 4.50 |
|                                                                                        |                                                                                     |      |
| Linsen-Curry Suppe aus dem Shotglas                                                    | Portion                                                                                                                                                                 | 3.00 |
|                                                                                        |   |      |
| Apfel-Pastinaken Süppchen aus der Bügelflasche                                         | Portion                                                                                                                                                                 | 3.50 |
|                                                                                        |                                                                                      |      |



## À LA CARTE

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN PRO GERICHT

### HAUPTSPEISEN

SERVIERT AUF KLEINEN PORZELLANTELLERN  
JEDER HAUPTGANG ENTSPRICHT EINER ½ PORTION

#### FLEISCHGERICHTE

---

|                                                                                                  |         |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Hausgemachter Rindssauerbraten mit feiner Rosinensauce, herzhaftem Rotkohl und Haselnuss-Spätzle | Portion | 12.50 |
| Knuspriger Schweinebauch mit Edamame, Eierschwämmli und Kartoffel-Selleriestock ☒                | Portion | 12.50 |
| «Szegediner» Gulasch vom Rind mit Sauerkraut, Peperoni und Schupfnudeln                          | Portion | 11.50 |

#### GEFLÜGELGERICHTE

---

|                                                                                                 |         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Saftige Pouletbrust mit Orangen-Thymiansauce auf Sauerrahmpolenta und Federkohl ☒               | Portion | 12.00 |
| Güggelibrust im Sonnenblumenkern-Crumble mit Waldpilzragout & warmer Schnittlauch Vinaigrette ☒ | Portion | 12.00 |

#### FISCHGERICHTE

---

|                                                                                               |         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Pochiertes Lachsfilet serviert mit Mandelbroccoli, Wildreis und duftender Safransauce ☒       | Portion | 11.50 |
| Gebratener Skrei auf spritzigem Chamagner-Limettenrisotto und Ofenkürbis ☒                    | Portion | 12.50 |
| Adlerfisch mit Süsskartoffelstock auf einer Variation von Bohnengemüse und würziger Chorizo ☒ | Portion | 13.50 |

---



## À LA CARTE

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN PRO GERICHT

### VEGETARISCHE GERICHTE

---

|                                                                                              |         |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| «Gnocchetti Sardi» mit Kürbis und Waldpilzsauce 🌱                                            | Portion | 9.50  |
| Grünes Gemüsecurry mit Kokosmilch, knusprigem Kroepek und Basmati - Koriander Reis           | Portion | 10.50 |
| Ricotta Ravioli mit Salbei- Nussbutter, Amaretti, gebratenem Kürbis und aromatischen Marroni | Portion | 10.50 |
| Würziges Artischocken- Gersten Risotto mit gebratenen Steinpilzen                            | Portion | 12.50 |



## À LA CARTE

### DESSERT

|                                                                                             |         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Crémant Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem<br>Kern und fruchtigem Sauerkirsch Kompott | Portion | 5.50 |
| Lebkuchenmousse mit eingelegten Birnen ☒                                                    | Portion | 4.00 |
| Bratapfelmousse mit «Basler Läcklerli»-Streuseln und<br>Apfel- Zimt Ragout ☒                | Portion | 4.50 |
| Klassischer «Aprikosen-Topfenknödel», serviert mit<br>aromatischem Zwetschgenröster         | Portion | 5.00 |
| Weisses Tobleronemousse mit Macadamianüssen und<br>Cranberryconfit ☒                        | Portion | 5.00 |

### FEINGEBÄCK

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Süßes Mini Gebäck «Symphonie» | Stück | 1.50 |
| Passion Collection Premium    | Stück | 2.50 |
| Mini Cheesecake «assortiert»  | Stück | 2.50 |



## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

( AB 10 PERSONEN )

---

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| <b>SCHWEIZER REISE</b> | Stück | 16.50 |
|------------------------|-------|-------|

---

- Peperoni gefüllt mit Frischkäse ☒
- Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben ☒
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken 🍷
- Mini - Chäschüechli
- Mini - Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien

---

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| <b>AZZURRO - IDEEN</b> | Stück | 30.00 |
|------------------------|-------|-------|

---

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto ☒
- Knusprige Grissini umwickelt mit feinem Prosciutto
- Zweierlei Oliven mariniert 🍷 ☒ 🍷
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert 🍷
- Shrimps al limone ☒ 🍷
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus ☒ 🍷
- Tiramisu tradizionale



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN

(MINDESTBESTELLMENGE 5 PORTIONEN)

**DIE KLEINE BEGLEITUNG** Pro Person 10.50

---

Frisches Blätterteiggebäck, hausmarinierte schwarze und grüne Oliven, serviert mit kleinen Würfeln vom Schweizer Bergkäse und hauchdünnem Bündnerfleisch

**BÜNDNER PLATTE** Pro Person 20.00

---

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Bergkäse, knuspriges Bauernbrot, feinen Silberzwiebeln und kleinen Cornichons



## APÉRO

### À LA CARTE

#### KALTE HÄPPCHEN

---

|                                                                             |          |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| Taleggio-Rucola-Tramezzini                                                  | Stück    | 3.50 |
| Mini Bagels (Lachs, Rohschinken, Frischkäse)                                | Stück    | 3.00 |
| Wraps mit Rindfleisch, Poulet, Rauchlachs mit Frischkäse oder Gemüsefüllung | Stück    | 3.50 |
| Rindstartar auf Brioche                                                     | Stück    | 4.50 |
| Gemüsesticks mit Kräuterdip ☒                                               | Pro 100g | 4.00 |
| Cornetto gefüllt mit Rindstartar und Schnittlauch 🍷                         | Stück    | 3.50 |
| Cornetto gefüllt mit Lachstartar und Ingwer-Sushi                           | Stück    | 3.50 |
| Cornetto gefüllt mit Frischkäse und «Belper Knolle»                         | Stück    | 2.50 |
| Mini Tartlette mit würziger Brie-Creme und Mandarinenconfit                 | Stück    | 3.50 |
| Vitello Tonnato am Spiess mit Kapernäpfeln ☒                                | Stück    | 3.50 |
| Räucherforellenmousse auf Pumpnickel                                        | Stück    | 4.00 |
| Feines Sushi mit eingelegtem Ingwer und Soja-Pipette ☒ 🍷 (ab 20 Stück)      | Stück    | 5.50 |
| Frischkäse-Praline auf fruchtig-herzhaftem Chutney                          | Stück    | 4.00 |
| Lachstartar auf luftigem Quinoasalat ☒ 🍷                                    | Portion  | 4.50 |
| Ananasspiesschen mit Culatello di Zibello ☒ 🍷                               | Stück    | 4.50 |
| Parmesanmöckli mit Zitronenpfeffer ☒ 🍷                                      | Stück    | 2.20 |
| Kirschtomaten-Mozzarellakugel-Spiesschen mit feinem Basilikumpesto ☒        | Stück    | 3.00 |
| Focacciawürfel mit Olive und Taleggio Käse                                  | Stück    | 3.50 |
| Edamame mit Sesam-Dressing 🌱 🍷                                              | Stück    | 3.50 |
| Gemüse Chevice mit frischer Zitrone und Avocado-creme 🌱 ☒ 🍷                 | Stück    | 4.50 |

---



## APÉRO

### W A R M E H Ä P P C H E N

---

|                                                                                 |         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Mini Chäschüechli                                                               | Stück   | 3.50 |
| Mini Cheeseburger im Bun                                                        | Stück   | 4.00 |
| Mini Schinkengipfel                                                             | Stück   | 3.50 |
| Lauwarmes Tomatenfocaccia mit feinem Rucolapesto                                | Stück   | 3.00 |
| Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chilli Sauce 🌱                  | Stück   | 3.50 |
| Gebratene Riesengarnele auf Mango-Orangenbeet ☒                                 | Stück   | 5.00 |
| Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney ☒ 🌱                        | Stück   | 4.00 |
| Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnussdip 🌱                                          | Stück   | 4.50 |
| Feigen im Speckmantel ☒ 🌱                                                       | Stück   | 3.50 |
| Mini Arranchini auf Grillgemüse ☒                                               | Portion | 4.50 |
| Knuspriger Schweinebauch auf Süsskartoffelstampf und Zitronengras-Sojasauce ☒ 🌱 | Portion | 5.00 |

16

### S A L Z I G E S

---

|                                              |       |      |
|----------------------------------------------|-------|------|
| Pommes Chips «Natur/Paprika» 🌱               | 100 g | 6.00 |
| «Crispy Choice»                              | 100 g | 7.50 |
| eine Auswahl an Kartoffel- und Gemüsechips 🌱 |       |      |
| Popcorn – a Variation «süss oder salzig» 🌱   | 100 g | 4.50 |
| Nussmischung, hausgeröstet                   | 100 g | 6.50 |
| Tortilla Chips mit Gucamole                  | 100 g | 4.50 |

### S Ü S S E S

---

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| Gebrannte Crème, Miniportion              | Stück | 2.50 |
| Mini Donuts – Weiss und Dunkel            | Stück | 2.50 |
| Mini Patisserie, verschiedene Variationen | Stück | 2.00 |
| Saisonale Früchtespiesschen 🌱 ☒           | Stück | 3.00 |





## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                                                              |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| «Henniez» Mineralwasser mit und ohne CO2 – PET                               | 5 dl  | 3.50  |
| «Henniez» Mineralwasser mit und ohne CO2 – Glas                              | 10 dl | 7.00  |
| Coca-Cola, light oder Zero - PET                                             | 5 dl  | 3.50  |
| Rivella rot, blau oder grün – PET                                            | 5 dl  | 3.50  |
| Sinalco – PET                                                                | 5 dl  | 3.50  |
| Elmer Citro – PET                                                            | 5 dl  | 3.50  |
| Süssmost oder Süssmostschorle - PET                                          | 5 dl  | 3.50  |
| «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft – PET                                   | 2 dl  | 4.50  |
| verrechnet nach Bestellmenge                                                 |       |       |
| «ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft – PET                                   | 10 dl | 16.00 |
| verrechnet nach Bestellmenge                                                 |       |       |
| Orangensaft Michel Premium Fair Trade – Glas                                 | 2 dl  | 3.50  |
| Orangensaft Michel Premium Fair Trade – Glas                                 | 10 dl | 9.00  |
| SV Ice Tea Fair Trade Karaffe                                                | 10 dl | 7.00  |
| SV Ice Tea Zero Fair Trade Karaffe                                           | 10 dl | 7.00  |
| SV Limonade Karaffe                                                          | 10 dl | 7.00  |
| «DETOX» Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer in der Karaffe | 10 dl | 7.00  |

### KAFFEE & TEE

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee | Tasse | 4.00 |
| Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)       | Tasse | 3.50 |



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

|                                                                               |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Simonsig Sunbird Sauvignon blanc<br>Fumé blanc und Muskat-Silvaner, Südafrika | 75 cl | 35.00 |
| Aphrodine Petit Arvine du Valais AOC<br>100% Arvine, Wallis                   | 75 cl | 59.00 |
| Cherubino Bianco di Merlot<br>100% Merlot, Tessin                             | 75 cl | 49.00 |
| Roero Arneis DOCG Cantina Nebbiolo<br>100% Arneis, Italien, Piemont, Roero    | 75 cl | 39.00 |
| Castelo de Medina VS Verdejo DO Rueda<br>100% Verdejo, Spanien, Rueda         | 75 cl | 42.50 |

### ROTWEINE

|                                                                                                           |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Stadt Zürich Blauburgunder, Burghalde Riesbach<br>100% Pinot Noir «Klevner, Blauburgunder, Spätburgunder» | 75 cl | 45.00 |
| Roncaia Merlot del Ticino DOC<br>100% Merlot, Schweiz, Tessin, Mendrisiotto                               | 75 cl | 51.00 |
| Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC<br>Corvina Veronese, Molinara, Rondinella, Italien, Venedig     | 75 cl | 41.00 |
| Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri<br>100% Primitivo, Italien, Apulien                               | 75 cl | 35.00 |
| Salice Salentino Riserva DOC Càntele<br>100% Malvasia Nera, Negroamaro, Italien, Apulien                  | 75 cl | 39.00 |
| Paco Rioja DOCa Crianza 2010<br>50% Garnacha, 50% Tempranillo, Spanien, Rioja                             | 75 cl | 48.00 |

18

### SCHAUMWEINE

|                                                                                  |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Perrier-Jouët Grand Brut Champagne<br>50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, Frankreich | 75 cl | 99.50 |
| Prosecco Brut DOC Impero Il Colle<br>100% Glera (Prosecco)                       | 75 cl | 32.00 |

### BIER

|                                               |       |      |
|-----------------------------------------------|-------|------|
| Eichhof Braugold                              | 33 cl | 4.00 |
| Internationale Biere                          | 33 cl | 5.00 |
| Nationale Biere                               | 33 cl | 5.00 |
| Clausthaler Bier, Leermond Bier «alkoholfrei» | 33 cl | 4.50 |



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ANLÄSSE & CATERING

Von 07.00-16.00 Uhr sind die Mitarbeiterkosten inklusive.

Ausserhalb dieses Zeitraumes fallen je nach Aufwand Mitarbeiterkosten an.

Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten sind inklusive.

### ZUSATZKOSTEN

|                                     |              |       |
|-------------------------------------|--------------|-------|
| Mitarbeiter «Service, Koch, Office» | pro Stunde   | 45.00 |
| Kader «Leitung, Küchenchef»         | pro Stunde   | 52.00 |
| Tischdekorationen: Blumen/Gestecke  | nach Aufwand |       |

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

19

|                                                                |                  |        |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------|
| Transport: je nach Aufwand und Transportdauer                  | nach Aufwand     |        |
| Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde        | gratis           |        |
| Lieferungen ohne Fahrzeug – je nach Gebäudestandort Pauschal   | Pauschal pro Weg | 10.00  |
| Personalkosten bei Auf- und Abbau und Wartezeit «ab 16.00 Uhr» | Pro 15 Min       | 11.50  |
| Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag     | Pro Lieferung    | 18.00  |
| Mindestbestellwert Konferenzverpflegung                        |                  |        |
| • Nespressomaschine                                            | Mindestwert      | 40.00  |
| • Allgemein                                                    | Mindestwert      | 35.00  |
| Mindestbestellwert für alle anderen Caterings                  | Mindestwert      | 150.00 |

Die bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch,  
Fleisbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, MSC - Thon

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

## 2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht bis **5 Tagen vor Anlassdatum**, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

## 3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Die gemeldete Teilnehmerzahl muss **3 Arbeitstage vor Anlassdatum** mitgeteilt werden. Sie ist verbindlich für die Bestellung und Verrechnung.

## 4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

## 5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **6 STORNIERUNG**

---

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

- **2 Tage vor dem Anlass**      25% der vereinbarten Leistungen
- **1 Tag vor dem Anlass**      50% der vereinbarten Leistungen
- **Am Veranstaltungstag:**      75% der vereinbarten Leistungen

## **7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG**

---

Ohne anderslautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

## **8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS**

---

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

## **9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK**

---

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **10 MITARBEITENDE DES CATERERS**

---

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte. Mitarbeiterstunden werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

## **11 VERSICHERUNGEN**

---

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

## **12 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG**

---

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen. Mögliche Zahlungssysteme sind: E-Invoicing, LSV «Lastschrift» oder Einzahlungsschein. Die Kundin verpflichtet sich, die Zahlungsart oder Zahlungsdetails bis **3 Tage vor Anlassdatum schriftlich** mitzuteilen.

23

## **13 TEILUNGÜLTIGKEIT**

---

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## **14 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND**

---

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.