



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.

Andrea Peter
Anlasskoordinatorin
T +41 44 234 50 71
elite@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
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 und 1 Flasche Mineralwasser «Valser» 3.3dl 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

FRÜCHTE UND MÜESLI

SERVIERT IN EINEM WECKGLAS

1

Urschwiizer Birchermüesli	Portion	3.90
Brainfood Joghurt «OVERNIGHT»	Portion	4.00
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig		
«Homemade Power» Joghurt Knusper-Müesli mit Vanille Joghurt	Portion	4.50
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte  	Portion	4.50
Banker food – Nuss – Früchte Mix	Portion	4.50
Saisonale Früchte  	Stück	2.00

OFENFRISCHES

Knuspriges Butter-, Rustico- oder Laugengipfeli	Stück	1.60
Mini Gipfeli «assortiert»	Stück	1.20
Cailler-Branche Gipfeli	Stück	2.60
Mini Brioche	Stück	1.60
Fairtrade Schoggibrötli	Stück	2.50
Vivafit Brötli	Stück	2.20
Nuss-Früchte Brötli	Stück	2.20
Maisbrötli-Rosinenbrötli	Stück	2.20
Laugenzweckel 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, Bankerfood-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 Flasche Mineralwasser «Valser» 3.3dl mit oder ohne Kohlensäure, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft «ZAMBA», geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI -IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH

Stück 9.50

Eine Tasse duftender Kaffee oder Tee, 1 Flasche Mineralwasser «Valser» 3.3dl mit oder ohne Kohlensäure und eine Auswahl von kleinem Cake oder Teegebäck

2

SANDWICHES

KLEIN UND FEIN

Kleine knusprige Brötli-verschieden belegt
«zum Mittag kalkulieren wir 3 Stück pro Person»

Schinken, Salami, Fleischkäse oder Trutenbrust	Stück	4.20
Pastrami, Rohschinken, Thonmousse oder Rauchlachs	Stück	5.20
Hartkäse, Weichkäse, Ei oder Tomate-Mozzarella	Stück	5.40
Veganes Brötli mit Hummus oder Antipasti Gemüse	Stück	5.00



PAUSEN

GROSS UND STARK

Grosse knusprige Bagels, Chiabatta oder Proteinbrötli, halbiert serviert und verschieden belegt
«zum Mittag empfehlen wir 1 ½ Stück pro Person»

Schinken, Salami, Fleischkäse oder Trutenbrust	Stück	6.00
Bündnerfleisch oder Rohschinken	Stück	7.00
Ricotta oder Tête de Moin	Stück	7.00
Thonmousse oder Wildlachs	Stück	7.70
Hartkäse, Weichkäse oder Tomate-Mozzarella	Stück	5.50
Antipasti Gemüse mit hauchdünnem Parmesan	Stück	6.50
Veganes Proteinbrot mit Bulgur-Letscho und Reis Mayonnaise	Stück	6.50

DAS ETWAS ANDERE SANDWICH

Laugenzopfstange «Classic» Stange 38.00
10 Portionen pro Stange




- Hauchdünner Schinken
- Fenchelsalami
- Tête de Moin und Pommery-Senfbutterm
- Antipasti-Grillgemüse, getrocknete Tomaten mit Rucolasalat und Parmesan

3

Laugenzopfstange «Premium» Stange 45.00
10 Portionen pro Stange

- Feine Roastbeefscheiben mit Sauce Tartar
- Dünne Tranchen vom Rauchlachs mit mildem Zitronen- Meerrettich und frischem Dill
- Coppa Schinken mit Percorinosplittern
- Prosciutto die Parma und getrocknete Tomaten


CEREALIEN & CO.

Gemischte Riegel «Taste of Nature» 	Stück	3.50
Schoggi Stängeli «assortiert»	Stück	2.00
Schokolade «Miniatur» assortiert	Stück	0.60
Mini Ritter SPORT	Stück	1.00
Lindor Kugeln «weiss, milch & dunkel»	Stück	1.20
Curry Cashew Kerne im WECKGLAS serviert 	Portion	3.50
Wasabi Erdnüsse im WECKGLAS 	Portion	2.50



PAUSEN

SÜSSES

«Goldkugel» - luftiger Bisquit mit einer Bourbon-Vanillecrème und Kakao-Fondant	Stück	2.50
«Pasticcini Mignon Misto» -assortierte Auswahl aus der Pasticceria Italiens	Stück	3.00
Donut Mania -eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts	Stück	2.50
Mini Muffin	Stück	2.00
Mini Cookies «Schoko & Vanille»	Stück	1.00
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	4.50
Kokos- oder Bananen Cake 	Stück	4.50



LUNCH & DINNER

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN PRO PACKAGE

MEDITERRANEAN

Pro Person

39.50

Couscous Salat mit feinen Winterkräutern und Brunnenkresse, mit Orangenfilet und Ziegenkäse ☒

*

Blumenkohlsuppe aromatisiert mit schwarzem Wintertrüffel ☒

**

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

Piemonter Agnolotti auf Schweizer Alpenkräutern und buntem provenzalischem Gemüse

Crémant Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern und fruchtigem Sauerkirch-Kompott

Zürcher Honig-Tirrgel-Tiramisu mit saftigen Maroni und Birnenwürfeln

5

SWISSNESS «SEASONAL»

Pro Person

45.00

Nüsslisalat mit Waldbeeren-Dressing, eingelegten Eierschwämmli und Dinkelbrot-Croutons 🍷

*

Champagner-Süppchen im Shotglas ☒

**

Rehgeschnetzeltes an einer leichten Wacholdersauce, Schupfnudeln und fruchtigem Rotkraut
Emmentaler Käsespätzli mit knusprigen Röstzwiebeln und Alpenkräuter-Salat

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

Zürcher Tigglerecreme mit eingelegten Zwetschgen und Amaretti Crumble ☒






À LA CARTE

MINDESTBESTELLMENGE 20 PORTIONEN PRO GERICHT

SALATE







SERVIERT IN WECKGLÄSERN ODER PORZELLANSCHALEN

Weisskohlsalat mit leichtem Sauerrahm-Dressing, rotem Kabis und Rüblijulienne ☒	Portion	6.50
Fruchtiger Randensalat mit Orangen, Grantapfel-kernen und Winterportulac, verfeinert mit getrockneten Äpfel ☒	Portion	6.50
Couscous Salat mit Orangendressing, Sultaninen und knusprigen Spinat-Falafel 	Portion	5.50
Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern  ☒ 	Portion	6.50

6

VORSPEISEN

SERVIERT IN WECKGLÄSERN ODER PORZELLANSCHALEN

Randen-Hummus mit Za'atar und Vaya Bean Chips 	Portion	6.00
Thunfisch «Teriyaki» in Sesamkrokant auf Wakamesalat und jungen Sojabohnen ☒ 	Portion	8.00
Sushi Variation «Tokyo» Mixed 3 Stück pro Portion mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce	Portion	9.50
Falafel mit Baba Ganush und Granatapfel-Molasses 	Portion	6.50
Panierter Brie mit Preiselbeer Chutney	Portion	6.50
Pikantes Rindstartar im WECKGLAS serviert mit knusprigem Brot 	Portion	7.00
Safran-Blutorangen Suppe im Shotglas 	Portion	4.00
Parmesan Suppe mit Tropfen von altem Balsamico im Shotglas ☒	Portion	4.00
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer im Shotglas 	Portion	4.50



À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

SERVIERT AUF KLEINEN PORZELLANTELLERN

FLEISCHGERICHTE

Rindsgeschnetzeltes in Pommery-Senf Sauce mit Ofenkürbis und Spinatspätzli	Portion	14.50
«Szegediner» Gulasch vom Rind mit Sauerkraut, Peperoni & Schupfnudeln	Portion	13.00


GEFLÜGELGERICHTE

Alpstein Poulet «Coq au vin Art», Rotweinsauce, Pouletragout mit Wurzelgemüse und luftigem Kartoffelstampf ☒	Portion	13.00
Güggelibrust im exotischen Sud geschmorrt mit Auberginen und Bulgur	Portion	12.00

FISCHGERICHTE

Konfierte Lachswürfel mit wildem Brokkoli auf Pastinakenpüree und Fenichel-Vinaigrette ☒	Portion	13.00
Gebratene Skrei auf saftigem Champagner-Limettenrisotto und Ofenkürbis ☒	Portion	13.50

VEGETARISCHE GERICHTE

«Gnocchetti Sardi» mit Kürbis und Waldpilzsauce	Portion	9.50
Veganes grünes Curry mit BIO Tofu und parfümiertem Jasmin Reis 	Portion	12.50
Getrüffelte Fagottini mit Schwarzwurzel und «Fonduta»-Käsesauce	Portion	11.50

DESSERT

Crémant Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern & fruchtigem Sauerkirsch Kompott	Portion	3.50
Lebkuchen-Mousse mit Brezel-Crumble	Portion	4.50
Crema Catalana mit Orangen-Aroma und Alpenblüten ☒	Portion	4.50
Mini Vermicelle mit Kirschwasser und kleinen Meringues ☒	Portion	4.50



À LA CARTE

FEINGEBÄCK

Süßes Mini Gebäck «Symphonie»	Stück	1.50
Weihnachtsguetzli «Saisonal»	Stück	1.00
Maccrons «assortiert» ☒	Stück	2.50



APÉRO

APÉRO PÄCKLI-SCHWEIZER REISE

AB 10 PERSONEN

Pro Person 16.50



8

- Peperoni gefüllt mit Frischkäse ☒
- Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben ☒
- Tête de Moin Häppli
- Mini - Chäschüechli
- Mini – Schinkengipfeli
- Mini Zwetschgen-Blechkuchen mit frischem Schlagrahm

APÉRO PÄCKLI-AZZURO IDEEN

AB 10 PERSONEN

Pro Person 30.00

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto ☒
- Lauwarme Tomatenfocaccia mit Rucola-Pesto und halbgetrockneten Tomaten
- Zweierlei Oliven mariniert  ☒
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert  ☒
- Shrimps al limone ☒
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus ☒
- Tiramisu tradizionale



APÉRO

GOURMET PLATTEN

AB 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 und feinem Antipasti Gemüse

SNACKS





9

Pomme Chips «Nature/ Paprika» 	100gr.	6.00
Popcon a Variation «süss oder salzig» 	100gr.	4.50
«Crispy Choice» Gemüse Chips mit Randen-Hummus 	100gr.	6.50
Nussmischung, hausgeröstet	100gr.	6.50
Tortilla Chips mit Guacamole	100gr.	4.50

FINGERFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 20 STÜCK PRO GERICHT

KALTE HÄPPCHEN

Taleggio-Rucola-Tramezzini	Stück	3.50
Mini Bagels (Lachs, Rohschinken, Frischkäse)	Stück	4.00
Wraps mit Rindfleisch, Poulet, Rauchlachs mit Frischkäse- oder Gemüsefüllung	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Kräuterdip 	Pro 100g	4.00
Rindstartar auf Brioche	Stück	4.50
3erlei Cornetto gefüllt mit Rinds-, Lachs- & Gemüsetartar	Stück	3.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	3.00
Knusprige Crostini mit Oliventapenade & Olivenöl-Caviar 	Stück	3.00
Knusprige Crostini mit Avocadocrème oder Frischkäse	Stück	2.50
Feines Sushi mit eingelegtem Ingwer und Soja-Pipette   (ab 20 Stück)	Stück	5.50



APÉRO

Frischkäse Oreos auf fruchtig-herzhaftem Chutney mit Pumpernickel	Stück	4.00
Lachstartar auf luftigem Quinoasalat	Stück	4.50
Beluga Linsensalat mit Culatello di Zibello	Portion	4.50
Parmesanmöckli mit Zitronenpfeffer	Stück	2.50
Tête de Moin mit Pommery-Feigensenf	Stück	3.50
Kirschtomaten-Mozzarellakugel-Spiesschen mit feinem Basilikumpesto	Stück	3.00
Tuna-Tataki mit Wasabi-Mayonnaise	Stück	4.50
Edamame mit Wasabi-Dressing und frischen Sojasprossen	Stück	3.50
Kroepeck (Shrimp-Chips) mit gerösteter Chilli-Paste	Portion	4.00
Linsensalat im Glas mit geräuchertem Forellen-Mousse	Stück	4.50
Crevetten-Cocktail auf frischer Guacamole	Portion	4.00

W A R M E H Ä P P C H E N

Mini - Chäschüechli	Stück	3.50	10
Mini Cheeseburger im Bun	Stück	4.00	
Mini - Schinkengipfel	Stück	3.50	
Kalbs-Cipollata auf feinem Dijon-Senf	Stück	4.50	
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chilli Sauce	Stück	3.50	
Pulled-Turkey - Mini Burger mit hausgemachter BBQ-Sauce	Stück	5.00	
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Portion	4.00	
Poulet-Spiessli mit Satay-Erdnussdip	Stück	4.50	
Patatas Bravas mit leichtem Ajoli-Dip	Portion	3.50	
Rindsfiletwürfel auf kräftiger Soja-Sauce mit geröstetem Sesam	Portion	4.50	
Knusprige Crevetten im Panko-Mantel	Stück	5.00	

Dim Sums Körbli «gefüllt mit Fisch, Krustentieren und vegetarisch»
(ab 20 Stück) Stück 3.00

S Ü S S E S

Crème Caramel mit gerösteten Haselnüssen	Portion	2.50
Dunkles Schokoladen-Mousse mit Tonka Espuma	Stück	2.50
Mini Vermicelles in der knusprigen Waffel	Stück	3.00
Mini Patisserie aus der Pasticceria Italiens	Stück	3.00



GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Stadt Zürich Brut Blanc de Noir AOC <i>(Méthode champenoise) - Pinot Noir, Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	52.00
Mythos brut VdP Suisse <i>Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	43.00

WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

Riesling-Sylvaner AOC <i>100% Riesling-Sylvaner, Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	44.00
1834 Cuvée weiss AOC <i>Pinot Gris, Pinot noir, Kerner, Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	51.00
Heida du Valais AOC <i>100% Heida, Albert Mathier & Söhne, Salgesch, Wall</i>	7.5dll	49.00
Malans Pinot Blanc AOC <i>100% Weissburgunder, Weinhaus Cottinelli, Malans, Graubünden</i>	7.5dl	52.00
Sauro Bianco di Merlot DOC <i>100% Merlot, Weingut Fratelli Corti, Balerna, Tessina</i>	7.5dl	46.50
Chasselas Cuvée Spéciale <i>100% Chasselas, Les Frères Dutruy, Weingut la Treille, Founex, Waadt</i>	7.5dl	43.00

11

ROTWEIN AUS DER SCHWEIZ

Stadt Zürich Pinot Noir AOC <i>100% Pinot Noir, Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	45.00
1834 Merlot Pinot Noir <i>MErlor, Zweigelt, Weingut Landolt, Zürich</i>	7.5dl	55.00
Humagne Rouge du Valais AOC <i>100% Humagne Rouge, Albert Mathier & Söhne, Salgesch, Wallis</i>	7.5dl	50.00
Molinära Pinot Noir <i>100% Pinot Noir, Weinhaus Cottinelli, Malans, Graubünden</i>	7.5dl	55.00
Tre Corti Merlot Ticino AOC <i>100% Merlot, Weingut Fratelli Corti, Balerna, Tessin</i>	7.5dl	48.00
Gamay La Côte AOC <i>100% Gamay, Les Frères Dutruy, Weingut la Treille, Founex, Waadt</i>	7.5dl	42.00



GETRÄNKE

BIER

Eichhof Braugold	3.3dl	4.00
Internationale Biere	3.3dl	5.00
Nationale Biere	3.3dl	5.00
Clausthaler Bier, Lemond Bier «alkoholfrei»	3.3dl	4.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	3.3dl Glas	3.50	12
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	10dl Glas	7.00	
Orangensaft Premium Fair Trade	2dl Glas	3.50	
Orangensaft Premium Fair Trade	10dl Glas	9.00	
Ramseier Säfte «Pfirsich/Traube/Pink Grapefruit»	10dl Karaffe	8.50	
«DETOX» Mineralwasser-mit frischem Ingwer und Gurken	10dl Karaffe	7.00	
Aromatisiertes Mineralwasser mit Früchten der Saison	30dl	25.00	
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft verrechnet nach Bestellmenge	2dl PET	4.50	
«ZAMBA» frisch gepresster Fruchtsaft verrechnet nach Bestellmenge	10dl Karaffe	16.00	
Coca-Cola, Light, Zero	5dl PET	3.50	
Rivella, rot, blau, grün	5dl PET	3.50	
Sinalco/ Elmer Zitro	5dl PET	3.50	
Süssmost/ Süssmostschorle	5dl PET	3.50	
Rosmarin-Ingwer Limonade mit Würfeleis	30dl	25.00	
SV Ice Tea Fairtrade / Ice Tea Zero Fairtrade / SV Limonade	10dl Karaffe	7.00	
Pfefferminz-Limetten Eistee mit Würfeleis	30dl	25.00	

KAFFEE & TEE

Kaffee- und Kaffeespezialitäten	Tasse	4.00
Heisse Ovo oder Schokolade / Tee (diverse Sorten zur Wahl)	Tasse	3.50



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

- Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami
- Ungarn: Poulet, Truten
- Vietnam: Riesencrevetten, MSC - Thon
- Norwegen: Rauchlachs
- Dänemark: Cocktailcrevetten
- Italien: Bresaola, Parmaschinken
- Frankreich: Entenbrust



Glutenfrei



vegan Vegan



Laktosefrei

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.

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. der gesetzlichen MwSt.

13

PERSONALKOSTEN

PERSONALKOSTEN WERDEN NACH EFFEKTIVEM AUFWAND VERRECHNET

Mitarbeiter «Service, Koch, Office»	Pro Stunde	45.00
Kader «Leitung, Küchenchef»	Pro Stunde	52.00
Personalkosten ab 16.00Uhr	Pro 15 Min	11.50

ZUSATZKOSTEN

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke Nach Aufwand

TRANSPORT

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferung ohne Fahrzeug- je nach Gebäude-Standort pauschal	Pro Weg	10.00
Lieferung mit Fahrzeug- je nach Gebäude-Standort pauschal	Pro Weg	35.00
Personalkosten Auf-und Abbau Lieferung /Wartezeit ab 16.00Uhr	Pro 15 Min	11.50
Bestellungen am gleichen Tag- Aufwand- & Expresszuschlag	Pro Lieferung	18.00
Mindestbestellwert Meetingverpflegung		
- Nespressomaschine	10 Tassen	40.00
- Allgemein	Mindestwert	35.00
Mindestbestellwert für alle anderen Caterings	Mindestwert	150.00



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 - DIENSTLEISTUNGEN 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 **bis 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.

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.

Bis 2 Tage vor dem Anlass	25% der vereinbarten Leistungen
Bis 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.

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.

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 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.