SV RESTAURANT
JULIUS BÄR

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.

Damit Ihr Anlass zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist, brauchen wir Ihre **definitive Bestellung, spätestens 3 Tage im Voraus.**

Trudy Suter
Restaurant Manager
T +41 58 888 73 43
sv-altstetten@juliusbaer.com

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Culinarium Julius Bär
Hohlstrasse 606
8048 Zürich
http://julius-baer.sv-group.ch

Frühstück & Pausen

Frühstück

Ofenfrisches

Ofenfrisches Buttergipfeli		Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli		Stück	1.60
Kerniges Rusticogipfeli		Stück	1.60
Croissant Parisienne Buttergipfel		Stück	1.70
Mini-Gipfeli: Laugen und Butter		Stück	1.30
Dinkel Brötli		Stück	1.90
Chia, Vivafit Brötli		Stück	1.80
Sonnenblumenkern Brötli		Stück	1.70
Fitness, Pausen, Mais Brötli		Stück	2.00
Gemischte Party Brötli ca 35-40g		Stück	1.30
Cailler-Schokoladengipfeli		Stück	2.60
Ufsteller» Schoggi Brötli		Stück	2.80
Pain au chocolat		Stück	2.00
Verschiedene Mini Brötli ca. 35 g		Stück	1.30
Verschiedene Mini Brötli ca. 35 g	vegan	Stück	1.30
Protein Brötli	vegan	Stück	1.70
Erntedank Brötli	vegan	Stück	2.00

Frischer Butterzopf

Zopf 820g	Stück	18.80
Zopf 1000g	Stück	23.50
Zopf 1900g	Stück	43.00

Für weiter Grössen können Sie uns gerne anfragen

Frühstück & Pausen

Früchte und Müesli

Apfel	Stück	1.00
Fair Trade Banane	Stück	1.20
Geschnittene Saisonale Früchte	Klein	2.80
	Gross	5.30
Geschnittene Ananas	Klein	2.80
	Gross	4.00
Geschnittene Kiwi	Klein	2.80
	Gross	4.00
Brain Birchermüesli mit Superfoodberries	Klein	2.50
	Gross	4.80
Schoggi Birchermüesli	Klein	2.50
	Gross	4.80
SV-Beeren Birchermüesli	Klein	2.50
	Gross	4.80
Veganer Kokos-Chia Pudding mit Banane	Klein	2.50
	Gross	4.80
Veganes Açai Müesli «no sugar added»	Klein	2.50
	Gross	4.80
Vegane Overnight Oats mit Fruchtpürée	Klein	2.50
	Gross	4.80
Nature Joghurt mit Knuspermüesli und Beeren	Klein	2.50
	Gross	4.80
«Brain Food» - Nuss Mix, vegan	Weckglas	4.00
«Biohack» - Superfoodberries-Nuss-Kern Mix, vegan	Weckglas	4.40
Hausgemachtes Salty-Nut Granola, vegan	Weckglas	4.20

Eierspeisen

Rührei (2 Freiland Eier)	1 Portion	4.00
Hart gekochtes Ei	Stück	1.50
Gebratener Speck (3 Tranchen)	1 Portion	2.80
Onsen Ei auf Trüffelspinat	1 Portion	4.00
Baked Beanz im Weckglas vegan	Stück	3.50
Kleine gebratene Kalbs Cipollata	Stück	2.20

Die Mindestbestellmenge liegt bei 5 Stück pro Sorte

Früchtelieferung

(auch als Abo erhältlich)

Freshly Box

	pro kg	6.00

Äpfel, Birnen und Fair Trade Bananen

Seasonal Box

	pro kg	7.50

Verschiedene Früchte und Obst wie Äpfel, Birnen, Fair Trade Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, Nektarinen, Trauben, Mandarinen, in saisonaler Variation

Bananen Box

	Stück	1.20

Handverlesene Bananen in Fair Trade Qualität

Früchte Abo Preis nach Stückzahl

Sie wählen Ihren Korb und die Liefertage aus und wir liefern Ihnen die Früchte direkt an Ihren Arbeitsplatz

Pausen

Sandwiches

50cm Baguettes, Zöpfe und mehr zum Teilen

Parisette mit Kochschinken, Gruyere und Butter	8tlg	44.00
Parisette mit Fleischkäse und Frischkäse	8tlg	36.00
Laugenparisette mit Salami und Butter	8tlg	36.00
Laugenparisette mit Kochschinken und Butter	8tlg	36.00
Rustiko Parisette mit Gruyere und Frischkäse	8tlg	36.00
Rustiko Parisette mit Brie, Feige und Butter	8tlg	42.00
Tomaten Focaccia mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto	8tlg	46.00
Oregano Focaccia mit Rohschinken, Rucola, Tomaten und Olivenöl	8tlg	46.00
Laugen Zopf mit Kochschinken, Gruyere, Salat, Cornichons und Butter	8tlg	48.00
Laugen Zopf mit Rohschinken, Cornichons, Salat und Butter	8tlg	48.00

Canapés

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte

Eine Scheibe Englisch-Toast, wahlweise belegt mit:	½	3.70
Rauchlachs, Thon, Spargeln, Salami, Ei, Schinken oder Brie	1	5.20

Grosse Sandwiches

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Fleisch Sandwiches, verpackt und beschriftet	Stück	8.90
Vegetarische Sandwich, verpackt und beschriftet	Stück	8.90
Vegane Sandwiches, verpackt und beschriftet	Stück	8.90

PAUSEN

MINI SANDWICHES

MINDESTBESTELLMENGE 5 STÜCK PRO SORTE

Ciabatta mit Tomate-Mozzarella und Pesto	Stück	4.90
Wallisersemmel mit Schinken, Salat, Ei, Butter	Stück	4.90
Pastarello mit Salami, Käse und Butter	Stück	4.90
Nussbrötli mit Brie, Birne und Butter	Stück	4.90
Schlumbi mit Fleischkäse, Ei, Gurke, Tartar-Sauce	Stück	4.90
Veganes Bircherbrötli, Antipasti Tomaten, Peperoni, Reismayonnaise und Rucola	Stück	4.90
Laugenbrötli mit Appenzeller Mostbröckli und Ei	Stück	4.90
Veganes Ciabatta mit Hummus, Tomate, Gurke, Kresse	Stück	4.90
Teebrötli mit mit Eiersalat, Salat, Mayonnaise	Stück	4.90
Laugenbrötli mit Lachs, Kapern, Dill, Butter	Stück	4.90

EIN KLEINER IMBISS

MINDESTBESTELLMENGE 5 STÜCK PRO SORTE

Gebratener Fleischkäse mit Senf im Semmeli	Stück	6.50
DIY Hot Dog mit Wienerli, Ketchup, Senf, Cornichons und Röstzwiebeln	Stück	7.50
Classic Brioche Cheeseburger	Stück	9.50
Sushi und Sashimi Mix nur auf Vorbestellung **Mindestbestellung 30 Stück**	Stück	4.80

LUNCH & CO.

SALATE

SERVIERT IM KLEINEN ODER GROSSEM GLAS

The Mixed Salad: 15 fein geschnittene Salate und Gemüse mit Sprossen und hausgemachtem Nuss-granola vegan	Klein	5.90
	Gross	9.90
Vegan Mezze Dip's: Hausgemachtes Hummus, Baba Ghanousch und Guacamole mit Mini Fladen-brot und Gemüsesticks	Stück	7.90
Vegan Buddha: Quinoa, Mango, Avocado, Eda-mame und Rüebli	Klein	5.90
	Gross	9.90
Lunch in Italy: Orecchiette, 2erlei Pesto, Grill-gemüse und Rucola	Klein	5.90
	Gross	9.90
Caesar Salat: Pouletbrust, Ei, Grana Padano, Lattich, Tomaten und Croutons	Klein	5.90
	Gross	9.90
Vegan Lentil Bowl: Linsen-Gemüsesalat mit Friseé	Klein	5.90
	Gross	9.90
Salmon Bowl: Rauchlachs, Sushi Reis, Babyspinat, Sesamrüebli und roter Ingwe	Klein	5.90
	Gross	9.90
Levante Salat: Peterli-Minz Taboulé, griechischer Joghurt und Granatapfel	Klein	5.90
	Gross	9.90
New Caprese: bunte Cherrytomaten Mini Mozza-rella, Thai-und roter Basilikum	Klein	5.90
	Gross	9.90
Greek: Feta, Oliven, Peperoni, Gurken, Tomaten und Peterli-Minz Salat	Klein	5.90
	Gross	9.90
Wurst-Käse Salat: Cervelat, Gruyere, Eisberg und Cornichons	Klein	5.90
	Gross	9.90

Ergänzen Sie ihren Lunch
Wir empfehlen 1 grossen Salat pro Person in Kombination mit z.B. einem Sandwich oder Canapé.
Die **Mindestbestellmenge** liegt bei **5 Stück pro Sorte**.
Dazu reichen wir eine Auswahl passender Dressings und Brot.

Apéro

Apéro-Päckli

Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Päckli pro Bestellung und Sorte

Apéro Riche — Stück 30.90

- Rindstatar «coupé au couteaux» mit Buttertoast
- Sashimi vom Royal Rauchlachsfilet mit Dill-Senfsauce und Blini
- Hausgemachter Tortilla Chip mit Guacamole, Koriandersprossen, Chiliperlen und Limette vegan
- Sbrinz Möckli mit Alpenkräutern und Maggia Pfeffer
- Swiss Alpine Salm Knusperli mit Sauce Tartar

  Apérochüechli „Quiche Lorraine“ mit Speck und Zwiebel
- Mini Schinkengipfeli
- Petit Fours

Chef's Choice — Stück 33.50

- Kurzgebratenes Kalbstatar «Vitello Tonnato»
- Tuna Tataki mit Trüffelmayonnaise und Puffreis

  Hausgemachter Tortilla Chip mit Guacamole, Koriandersprossen, Chiliperlen und Limette vegan
- Büffelmozzarella mit Tomaten Chutney und Micro Basilikum
- Mini-Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum
- Pankocrevetten mit asiatischer Cocktailsauce
- Wiener Backhendl Nugget mit Preiselbeeren und Sauce Tartar
- Mini Cheeseburger
- Hausgemachtes Valrhona Schoggimousse

Apéro

Zum Bärenstarken Preis	Stück	17.50

- Bündnerfleisch Röllchen mit Baumnuss-Frischkäse und Schnittlauch
- Schinkengipfeli
- Sashimi vom Royal Rauchlachsfilet mit Dill-Senfsauce und Blini
- Vegane Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce
- Wiener Backhendl Nugget mit Preiselbeeren und Sauce Tartar

Kalte Häppchen

Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Stück pro Sorte

Vegetarisch

Veganes Tatar von der Ackerbohne mit Schnittlauchöl und knusprigen Kapern	Stück	4.00
Hausgemachter Tortilla Chip mit Guacamole, Koriandersprossen, Chiliperlen und Limette, vegan	Stück	3.60
Büffelmozzarella mit Tomaten Chutney und Micro Basilikum	Stück	4.00
Marinierte Mammout- und Kalamata Oliven vegan	Stück	4.80
Sbrinz Möckli mit Alpenkräutern und Maggia Pfeffer	Stück	4.80
Humus mit Granatapfelkernen und Sumac im Rosmarin Tartelette vegan	Stück	4.00
Hausgemachtes Baba Ghanousch mit Pinienkernen und Mini Fladenbrot vegan	Stück	4.00

Fisch

Lachstatar mit Radiesli, Wasabi und Wan-Tan	Stück	4.50
Tuna Tataki mit Trüffelmayonnaise und Puffreis	Stück	4.80
Sashimi vom Royal Rauchlachsfilet mit Dill-Senfsauce und Blini	Stück	4.50

Apéro

Fleisch

Rindstatar «coupé au couteaux» mit Buttertoast	Stück	4.20
Roastbeef Involtini mit Pesto, Rucola und Tomaten	Stück	4.20
Bündnerfleisch Röllchen mit Baumnuss-Frischkäse und Schnittlauch	Stück	4.20
Kurzgebratenes Kalbstatar «Vitello Tonnato»	Stück	4.60

warme Häppchen

Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Stück pro Sorte

Vegetarisch

Mini-Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum	Stück	4.50
Vegane «Panisses» hausgemachte Kichererbsen Frites mit Tomatendip	Stück	4.50
Vegane Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce	Stück	3.00
Panierte Cream Cheese Jalapeños mit Peperoni Dip	Stück	3.50
Indisches Gemüsesamosa mit Mangochutney	Stück	3.50
Apéro Chäschüechli	Stück	3.60
Apérochüechli mit Spinat	Stück	3.60
Apérochüechli mit Tomate-Mozzarella	Stück	3.60
Falafel mit Joghurt Dip und Granatapfel	Stück	3.50
Pimientos de Padron mit Olivenöl und Fleur de Sel, vegan	Stück	4.50
Saisonales Gemüse Tempura mit Ponzu Dip vegan	Stück	4.80

Fisch

Pankocrevetten mit asiatischer Cocktailsauce	Stück	4.00
Gebratener Crevettenspiess mit Salsa verde	Stück	4.50
Swiss Alpine Salm Knusperli mit Sauce Tartar	Stück	4.50

Apéro

Fleisch

Mini Schinkengipfeli	Stück	2.90
Mini-Cheeseburger mit Cocktailsauce im Sesam Bun	Stück	4.50
Wiener Backhendl Nugget mit Preiselbeeren und Sauce Tartar	Stück	4.20
Satay Pouletspiess mit Bananen-Curry Dip	Stück	4.50
Mini Chili Würstli mit groben Senf	Stück	3.00
Apérochüechli „Quiche Lorraine“ mit Speck und Zwiebel	Stück	3.60
Mini-Pizza Prosciutto mit Mozzarella und Kochschinken	Stück	4.80
Mini Beef Empanada mit Chimichurri	Stück	4.50

Plättli

Die Mindestbestellmenge liegt bei 1kg pro Plättli, ausreichend für ca. 5-10 Personen

Antipasti

100 g 10.50

Rohschinken, Pfeffersalami, Mortadella, Salsiccia Grigioni, Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Scamorza di Mozzarella
Dazu servieren wir Ihnen Pesto, marinierte Oliven und Foccacia.

Ergänzen Sie diese Platte für 4.50

Von Albert Adria auf Ihr Plättli,
grosses «Caviaroli» mit Arbequina Olivenöl

Chäs

100 g 9.50

Bio Bündner Bergkäse, Val d’Arve Brie, Gruyère surchoix, Sbrinz, Tête de Moine, Tomme Vaudoise
Dazu servieren wir Ihnen Feigensenf, Trauben, und Huusbrot

Apéro

Suisse Deluxe

	100 g	11.50

Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Appenzeller Pantli, Bio Bündner Bergkäse, Val d'Arve Brie, Gruyère surchoix, Sbrinz, Tête de Moine, Tomme Vaudoise
Dazu servieren wir Ihnen Feigensenf, Trauben und Emmer Urgetreidebrot.

Salziges

Pommes Chips Nature oder Paprika	280 g	9.50
Roasted salty Nut Mix, vegan	Weckglas	4.20
Hausgemachte «Crushed Curry Cashews»	Weckglas	4.20
Hausgemachtes Salty-Nut Granola vegan	Weckglas	4.20
Hausgemachte gebrannte Mandeln mit Fleur de sel, vegan	Weckglas	4.20

Süsses und fruchtiges

Die Mindestbestellmenge liegt bei 5 Stück pro Sorte

Früchtespiessli – saisonal angepasst vegan	Stück	4.00
Hausgemachtes Valrhona Schoggimousse Weiss oder Dunkel	Stück	4.00
Kleines Blätterteiggebäck: Apfelstrudel, Nussschnecke, Aprikosenrolle, Nussrolle, Mandelbrezel, Cherry-Vanillerolle	Stück	2.50
Trockengebäck einzeln verpackt,	Stück	2.80
Vogelnestli, Spitzbueb, Cookie Herz, Haselnussmakronen, Mandelbögli		
«Pastéis de Nata» Portugiesisches Rahmtörtli	Stück	2.00
Soufflé au chocolat	Stück	3.20
Zitronentarte mit Meringue	Stück	4.20
Kleine Crème- oder Tiramisu Schnitte	Stück	4.00
Petit Fours (Mindestbestellmenge 24 Stück)	Stück	3.00
Blechkuchen am Stück zum selber Schneiden Apfel oder Zwetschen 40x28 cm	Stück	59.00

Eine weitere Auswahl an süssem, fruchtigem und gesundem, finden Sie auf Seite 2 und 3.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle	5 dl	2.90
Rivella rot/blau	5 dl	2.90
Coca-Cola, Cola zero	5 dl	2.90
Sinalco, Sinalco zero	5 dl	2.90
Elmer Citro	5 dl	2.90
Focus Vitamin water	5 dl	2.90
Chaya Tee	5 dl	3.50

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	3.3 dl	5.50
Orangesaft frisch gepresst in Karaffe	1 Liter	18.00
Orangensaft Ramseier	10 dl	6.50
Smoothie	2.5 dl	4.60
Zamba Fruchtsaft (Mindestbestellmenge16 Stk.)	2.5 dl	5.20

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Mythos, VdP Suisse	75 cl	21.00
Lansilio Bianco die Merlot DOC	75 cl	24.00
Johannisberg du Valais AOC	75 cl	21.00
Stadt Zürcher Riesling & Sylvaner	75 cl	26.00

ITALIEN

Roero Arneis DOCG Nebbiolo	75 cl	24.00
Lugana Garda DOC Monte del Frà	75 cl	21.00

Getränke

Roseweine

Schweiz

Mythos, VdP Suisse	75 cl	21.00

Italien

Rosato Negroamaro IGP, Salento Càntele	75 cl	19.00

Rotweine

Schweiz

Mythos, VdP Suisse	75 cl	21.00

Italien

Cannonau di Sardegna DOC	75 cl	21.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Monte del Frà	75 cl	21.00

Spanien

Crianza Rioja DOCa Paco Garcia	75 cl	24.00

Schaumweine & Champagner

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75cl	19.00
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut **Nur auf Vorbestellung**	75 cl	61.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüeb	33 cl	4.00
Chopfab Lager	33 cl	4.00
Chopfab Amber	33 cl	4.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.00

RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen im Gebäude modern eingerichtete Sitzungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie das Restaurant für Ihren Anlass mieten.
Für Raumreservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Unser Personal Restaurant (H606/EG) bietet viel Raum mit 440 Sitzplätzen.

SKY LOUNGE

Gerne führen wir Ihren Apéro auch in der SkyLounge (H606/6) durch. Diese Räumlichkeit bietet bis zu 40 Personen Platz. Reservationen über Buildung Caretakers

GÄSTERÄUME FÜR LUNCH

Unsere zwei Gästeräume (gross 10 Personen und klein 4 Personen) können ebenfalls über Mittag gebucht werden.
Wir servieren Ihnen dort ein feines 3 Gang Menu.
Geniessen Sie in privater Atmosphäre Ihren Business Lunch.

SITZUNGSZIMMER H602 SPACE H604

Gerne servieren wir Ihnen Frühstücks- und Pausenverpflegung in sämtlichen Sitzungszimmer, im Büro und auf den Etagen.

MOBILIAR

Tische, Mobiliar und Technik ist vom Veranstalter zu besorgen

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

Die definitive Bestellung benötigen wir spätestens mit einem Vorlauf von 48 Stunden. Wir setzen alles daran, auch sehr kurzfristige Bestellungen so rasch wie möglich zu erledigen.

Nebenkosten

Servicemitarbeiter/Koch	pro Stunde	49.50
Kader	Pro Stunde	69.50
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand

Materialmiete ohne Konsumation

Gläser und Geschirr	Pro Stück	0.50
Kübel mit Crushed Ice gefüllt	Stück	5.00
Brotmesser, Brotkorb	Depot	20.00

Lieferkosten

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen in den Häusern H600 H604 bis H612 (Bringen und Holen)	pro Stunde	49.50
Lieferung von Wasserflaschen		gratis
Apéro Auslieferung inkl. Aufbau und Abräumen	pro Stunde	49.50

Die Reinigung sowie die Ordnung der diversen Räumlichkeiten sind Sache des Veranstalters

Die bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Allgemeine Hinweise

Deklaration

Herkunft Fleisch: Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Trute, **Schweiz**

Herkunft Fisch: Thon, Wildfang, Indischer Ozean

Herkunft Fisch: Lachs, Zucht, Norwegen, Schweiz

Herkunft Fisch: Crevetten, Zucht, Vietnam

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 elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, 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.

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 Auftragserledigung.

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.

7 Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Ohne anders lautende 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 anders lautende 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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

11 Versicherungen

Ohne anders lautende 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.

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

https://www.sv-group.ch/de/catering/agb