MENSA KANTONSSCHULE
RYCHENBERG

# 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.



**Ihre Ansprechpartner:**

Restaurant Manager
Heinz Biber
T +41 52 244 04 80

Mensa.rychenberg@sv-group.ch

# FRÜHSTÜCK

## ZMORGE-PÄCKLI

| | | |
|---|---|---|
| **ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** | Stück | 7,00 |

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

| | | |
|---|---|---|
| **MORGES -PACKLE GENUSS** | Stück | 17,00 |

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

| | | |
|---|---|---|
| **KAFI UND GIPFELI** | Stück | 4,20 |

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

## À LA CARTE

### OFENFRISCHES

| | | |
|---|---|---|
| Knusprige Buttergipfeli | Stück | 1,80 |
| Kerniges-Rusticogipfeli | Stück | 1,80 |
| Ofenfrisches Laugengipfeli Maxi | Stück | 2,80 |
| Fair-Trade-Schoggibrötli | Stück | 2,40 |
| Körnerbrötli Power | Stück | 2,40 |
| Bagel | Stück | 2,40 |

# FRÜHSTÜCK

| | | |
|---|---|---|
| Urschwiizer Birchermüesli | Stück | 5,20 |
| Häppchenweise Vitamine<br>Saisonale geschnittene Früchte | Stück | 4,00 |
| Homemade Power Yoghurt | Stück | 4,00 |

# LUNCH & CO.

## KLASSIKER

### PURE SWISSNESS — Portion 32,50

Nüsslisalat mit Champignons, dazu pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Balsamicosauce, glasierten Karotten und Vanille-Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

### SATTES GRÜN — Portion 33,00

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Seidentofu

Zürich-Geschnetzeltes mit Quorn und Champignonrahmsauce dazu Kartoffel-Rösti

Panna Cotta glasiert mit Frucht-Sauce

### TAGESMENU — Portion 33,00

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch

### EINE REISE UM DIE WELT — Portion 42,50

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert, auf Microgreens

Green Curry Chicken mit Jasmin Reis und Asia-Gemüse

Crème Brûlée mit Knusperzucker

# LUNCH & CO.

## SAISONAL

### FRÜHLINGSGEFÜHLE — Portion 46,00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Panna-Cotta mit Basilikum parfümiert dazu Rhabarberkompott

### HEISSER SOMMER — Portion 36,00

Fächer aus der Charantene-Melone mit fein geschnittenem Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonen Sauce und Rucola-Kartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

### BUNTER HERBST — Portion 45,00

Kürbis-Cremesuppe mit leichtem Vanillearoma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeeren-Sauce, Breite Nudeln, glasierte Kastanien und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstrudel mit Ceylon-Zimt-Sauce

### KALTER WINTER — Portion 38,00

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Sure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

# LUNCH & CO.

## BUFFET

### INTERKANTONALE TOUR — Pro Person 44,00

Rychenberger Gemüsesuppe

Bauernplatte mit Bündner Fleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten

Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Buntes Salatbuffet

Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Fisch-Knusperli mit Sauce Tartare

Älpeler-Maggronen mit Röstzwiebeln

Gebrannte Crème dazu Gottlieber Hüppen

Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch

Meringue mit Schlagrahm



### OHNE LAST UND MIT VIEL GENUSS — Pro Person 38,00

Saisonale Gemüsesalate aus der Region

Ingwer-Gemüsebrühe mit Amarant

Bunte gesunde Blattsalate

Baba-Ghanoush-Cracker

Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Tofu

Bündnerfleisch mit traditionellen Beilagen

Ribelmais-Poulardenbrust im Gemüsemantel und Kartoffeln

Pochierters Lachssteak mit Kräutersalsa auf Vollkornbrot

Quinoaburger auf Peperonata

# LUNCH & CO.

Frische saisonale Früchte
Sorbet mit Honig
Vegane Pannacotta mit gerösteten Cashewnüssen

## WALD UND WIESE

Pro Person 44,00

Curry-Linsen-Suppe
Couscous-Salat Marrakesh
Salat aus grillierten Gemüsen
Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings
Wakame-Gurken-Salat
Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce
Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti
Karotten-Pflaumen-Tajine
Citrus Noodles mit buntem Gemüse
Soja-Schoggimousse
Fruchtsalat
Rüebli-Cake-Würfel mit Kardamomglasur

# À LA CARTE

## SALATE

| | | |
|---|---|---|
| Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern | Portion | 7,50 |
| Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und Ei | Portion | 10,00 |
| Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knuspriger Tofu | Portion | 7,50 |

## VORSPEISEN

| | | |
|---|---|---|
| Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce | Portion | 23,50 |
| Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat | Portion | 20,50 |
| Kartoffel-Rahmsuppe mit Bündner Chips und Kürbiskernöl | Portion | 6,50 |
| Baba-Ghanoush-Crackers mit Baumnussöl serviert mit Minze-Gurkenwürfeln und Sumach-Joghurt | Portion | 8,00 |



## HAUPTSPEISEN

### FLEISCHGERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse | Portion | 35,00 |
| Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Buttertagliatelle und buntem Bohnengemüse | Portion | 38,00 |
| Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri, Kartoffelecken und Koriander-Tomaten-Gemüse | Portion | 41,50 |
| Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten | Portion | 29,50 |

# À LA CARTE

## GEFLÜGELGERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten | Portion | 31,00 |
| Entenbrust gebraten, serviert mit Orangensauce, Schupfnudeln und glasiertem Kardamomkabis | Portion | 39,00 |
| Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchetti-Zitronen-Gemüse | Portion | 34,00 |
| Gebratenes Ribelmais-Poulet auf cremiger Polenta mit Randen-Ratatouille | Portion | 39,00 |

## FISCHGERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Dorade auf Potpourri aus buntem Gemüse und Kartoffeln | Portion | 34,00 |
| Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorereis | Portion | 34,00 |
| Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat | Portion | 40,00 |
| Casarecce mit Shrimps, Chilitomaten-Marmelade und Rucola | Portion | 33,50 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

| | | |
|---|---|---|
| Nepal-Linsen mit Aubergine, Urdbohnen und Kokosmilch | Portion | 22,50 |
| Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis | Portion | 22,50 |
| Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rotwein, Cognac und Tomatenpüree | Portion | 28.50 |
| Quinoaburger mit Big Fries und Peperonata | Portion | 23,50 |

# APÉRO

## APÉRO-PÄCKLI

### SCHWEIZER REISE — Stück 29.50

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln



### ASIA DELIGHT — Stück 35.00

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassiger Erdnusssauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

### AZZURRO-IDEEN — Stück 31.00

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus

# APÉRO

- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen

## APÉRO RICHE

Stück 36.00

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
- Petits fours
- Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

# GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)



## LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 21.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

## AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 29,00

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

## BÜNDNER PLATTE

Pro Person 30,00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

# APÉRO

# À LA CARTE

## SANDWICHES

| | | |
|---|---|---|
| Ein ½ Meter aus Laugenzopf und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat | 20 Portionen | 75,00 |
| Riesen Laugenbretzel 1.5 Kg Schinken, Fleischkäse, Salami Milano, Thon ,Poulet mit Chili, Fontalkäse Knackige Salate | 25 Portionen | 95,00 |
| Riesen Laugenbretzel 1.5 Kg Bündnerfleisch, Roschinken, Coppa, Salami Milano, Brie, Téte Moine schönste Rosetten, Salat, Essiggurken | 25Stück | 100,00 |
| Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Saisonsalat | Stück | 6,50 |
| Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso | Stück | 6,50 |
| Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat | Stück | 7,50 |
| Party Brötli gefüllt | Stück | 3,80 |

## KALTE HÄPPCHEN

| | | |
|---|---|---|
| Antipasti-Tramezzini, Dreiecke | Stück | 4.50 |
| Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke | Stück | 4.50 |
| Pita mit Falafel, Tomatencoulis | Stück | 3,50 |
| Blinis mit Lachs | Stück | 4,00 |
| Crevetten Piri piri mit Rüeblisalat | Glas | 4.00 |
| Vitello Tonnato | Glas | 4,50 |
| Knusprige Crostini mit Tomaten | Stück | 3,00 |
| Knusprige Crostini mit Oliventapenade | Stück | 3,20 |
| Knusprige Crostini mit Avocadocrème | Stück | 3,20 |
| Knusprige Crostini mit Frischkäse | Stück | 3,00 |
| Toastcanapé mit Lachs, Bundnerfleisch, Roastbeef | Stück | 3,80 |
| Toastcanapé mit Käse | Stück | 3,80 |
| Bundner-crepe | Stück | 3,80 |

# APÉRO

| | | |
|---|---|---|
| Bundner-engel mit Philadelphia | Stück | 3,80 |
| Roastbeef-rollen | Stück | 4,20 |
| Chorizospiessli mit Käse | Stück | 3,50 |
| Parmesanmöckli | 100gr | 4,50 |
| Tomaten, Mozzarella Spiess | Stück | 3,50 |

## WARME HÄPPCHEN

| | | |
|---|---|---|
| Datteln im Speckmantel | Stück | 3,00 |
| Chäschüechli | Stück | 3,50 |
| Miniburger im bunten Bun | Stück | 3,80 |
| Schinkengipfel | Stück | 3,50 |
| Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung | Stück | 3,50 |
| Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella | Stück | 3,50 |
| Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney | Stück | 3.80 |
| Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip | Stück | 4.00 |
| Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten | Stück | 3,50 |



## SALZIGES

| | | |
|---|---|---|
| Blätterteiggebäck | 100 g | 4.50 |
| Salzmandeln | 100 g | 4,50 |
| Popcorn – Variation | 100 g | 4.50 |
| Traditionelles Apéro Gebäck | 100 g | 4.50 |
| Gemüsechips | 100 g | 3.50 |

# APÉRO

## SÜSSES

| | | |
|---|---|---|
| Gebrannte Crème, Miniportion | Glas | 3.50 |
| Caramelköpfli, Rahm, Mandeln im Glas | Glas | 3.00 |
| Mousse à Chocolat in Glas | Glas | 3.50 |
| Tiramisu Erdbeer oder Kaffee im Glas | Glas | 3.50 |
| Früchtespiessli | Stück | 3.50 |
| Vermicelle im Glas | Glas | 3.50 |
| Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm | Stück | 3,00 |
| Kleine Früchtetörtchen oder Vermicelle im Zuckerteig Bödeli je nach Saison | Stück | 3,000 |
| Panna Cotta mit Beeren | Glas | 3.50 |

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser mit Kohlensäure | 5 dl | 3.50 |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure | 5 dl | 3.50 |
| Coca-Cola | 5 dl | 3.50 |
| Coca-Cola Zero | 5 dl | 3.50 |
| Rivella rot | 5 dl | 3.50 |
| Rivella blau | 5 dl | 3.50 |
| Sinalco | 5 dl | 3.50 |
| Elmer Citro | 5 dl | 3.50 |
| Apfelsaft | 5 dl | 3.50 |
| SV Ice Tea Fair Trade | 5 dl | 3.50 |
| SV Ice Tea Zero Fair Trade | 5 dl | 3.50 |
| Most direkt vom Bauer | 1 Lt | 6.50 |
| Orangensaft | 1,5 lt | 9.50 |
| Mineralwasser mit Kohlensäure | 1,5 Liter | 8.50 |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure | 1.5iter | 8.50 |



## KAFFEE & TEE

| | | |
|---|---|---|
| Kaffee | Tasse | 3.50 |
| Ovomaltine oder Schokolade | Tasse | 3.50 |
| Tee (diverse Teesorten zur Auswahl) | Tasse | 3.50 |

## WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| Unsere Rebstöcke vor dem Hause | | |
| Goldenberger weiss | 75 cl | 29,50 |
| Godenberger rot | | |
| St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt | 75 cl | 32.00 |
| Epesses AOC Lucine Waadt | 75 cl | 32.00 |
| Sauvignon Vin de Pays d'Oc | 75 cl | 28.00 |

# GETRÄNKE

## ROTWEINE

| | | |
|---|---|---|
| Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin | 75 cl | 28.00 |
| Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont | 75 cl | 32.00 |
| Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien | 75 cl | 32.00 |
| Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien | 75 cl | 32.00 |
| Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja | 75 cl | 32.00 |

## SCHAUMWEINE

| | | |
|---|---|---|
| Helveticus Brut Vin Mousseux | 75 cl | 32.00 |
| Prosecco Cornaro Treviso D.O.C | 75 cl | 30.00 |



## BIER

| | | |
|---|---|---|
| Haldeungut Spetzli | 33 cl | 4,80 |
| Haldengut Lagerbier | 33 cl | 4,80 |
| Clausthaler Bier | 33 cl | 4,80 |

# RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 250 Sitzplätzen und 100 Sitzplätzen auf der Terrasse, Foyer mit 100 Stehlunch

## PH-SIZI GROSS (3 STÜCK)

30 Personen (U-Bestuhlung mit Tischen) oder 60–80 Personen (Hörsaal-Bestuhlung)

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamen, Pinnwand, Flipchart, Schrank, Tisch für Getränke, EDV- und Telefonanschluss wird von der Schule gegen eine Gebühr bereitgestellt.



## PH-SIZI MITTEL

20 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamen, Flipchart, OHP, Schrank, Tisch für Getränke, TV/DVD/Video-Wagen, EDV- und Telefonanschluss

## PH-SIZI KLEIN

10 Personen, Tische und Stühle (Block-Bestuhlung)

Projektionsfläche, Pinnwand, Flipchart, EDV- und Telefonanschluss

## MIETKOSTEN PRO RAUM

Halber Tag , Abend, Ganzer Tag

Reservationen von Räumen werden über die Schule Angeboten und verrechnet.

Kai Schocker
Hausmeister
Rychenbergstrasse 110
CH-8400 Winterthur
+41 (0)52 244 04 21 Tel direkt
kai.schocker@krw.ch

# RÄUMLICHKEITEN

Wir bieten unsere Mensa für verschiedene Anlässe an:

250 Sitzplätze im Restaurant

100 Stehplätze im Foyer

80 -100 Sitzplätze im Garten

# Allgemeine Hinweise

## Bankette und Anlässe

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

## Zusatzkosten

| | | |
|---|---|---|
| Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag | pro Stunde | 48.00 |
| Tischdekorationen: Blumen/Gestecke | | nach Aufwand |



## Transport und Bedingungen

| | |
|---|---|
| Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete | nach Aufwand |
| Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde | gratis |
| Lieferungen im Areal (Bringen und Holen) | gratis |
| Auslieferung inkl. Einrichten und Rückschub | 30.00 |

Die bis am Vortag 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. 8.1% MwSt.

# Allgemeine Hinweise

## Deklaration

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

Deutschland, Europa: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fisch Burger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

# 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 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.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 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% ppa. 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.