



SV RESTAURANT
ZHAW
CAMPUS WINTERTHUR

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.

Miriam Fischer
T +41 58 934 72 78
Catering-winterthur@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Turm Areal
Theaterstrasse 15c
CH-8401 Winterthur
<http://gruener-saal.sv-restaurant.ch>



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Die passende Lösung für jede Pausenverpflegung:

1. Wählen Sie ein Getränke-Basispaket
2. Ergänzen Sie nach Wunsch mit Speisen und/oder zusätzlichen Getränken

1. FÜR DEN DURST

BASIS GETRÄNKEPAKET KLEIN Stück 6.70
Duftender Kaffee, Tee und Mineralwasser

BASIS GETRÄNKEPAKET GROSS Stück 7.70
Duftender Kaffee, Tee, Mineralwasser und Orangen- oder Apfelsaft

2

2. DAS PASSENDE EXTRA

V FRÜHSTÜCK

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas	160ml	Stück	3.80
Schicht Joghurt im Weckglas	160ml	Stück	3.80
Winti-Bauernhof Birchermüesli	250ml	Stück	4.50

V VITAMINE

Frucht assortiert Apfel, Birne, Banane		Stück	1.20
Ergänzende Saisonfrucht nach Saisonkalender		Stück	1.40
Fruchtsalat im Weckglas	160ml	Stück	3.50



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

VBACKFRISCH

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Käsecroissant	Stück	1.70
Laugenecke 50gr.	Stück	2.00
Ufsteller-Schoggibrötli Fairtrade	Stück	2.70
Pausenbrötli mit Rosinen und Nüssen	Stück	2.20
Mandelbrötli mit Hagelzucker	Stück	2.20
Mexican Bun Mais Crunch	Stück	2.20
Vivafit Brötli	Stück	2.60
Proteinbrötli	Stück	2.20
Süsskartoffel/-Maisbrötli	Stück	2.20
Dinkelbrötli	Stück	2.20

3

VZUM ZVIERI

Mini Blueberry Muffin	Stück	3.20
Mini Schokoladen Muffin	Stück	3.20
Cookie	Stück	2.20
Mini Cupcake	Stück	3.00
UrDinkel Kokosmond	Stück	3.20
Quark Lemon Ring	Stück	2.70
Brownie	Stück	2.70
Cannolo Kokos Mini (ab 6 Stück)	Stück	3.20
Mini Donuts Wand (verschiedene Sorten, ab 8 Stück)	Stück	2.70



VEGAN

V **KAFFEPAUSE VEGAN** Stück 11.50

Kaffee & verschiedene Teesorten
Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
Henniez Mineral ohne Kohlensäure
Möhl Apfelsaft (Bio)
Veganer Zitronen Kokos Cake
Verschiedene Protein Riegel Peak Punk
Früchtekorb

V **FRÜHSTÜCKSPAUSE VEGAN** Stück 13.50

Kaffee & verschiedene Teesorten
Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
Henniez Mineral ohne Kohlensäure
Michel Orangensaft Max Havelaar Fairtrade
Vegane Brötli variation
Veganer Chocona (Schoggi) Gipfel
Früchtekorb
Veganer Joghurt mit Fruchtpüree und Granola

V **LUNCH VEGAN** Stück 35.00

Süßkartoffelmousse / Chimichurri
Quinoaslat IP-Suisse / Ofengemüse / Mesclun
Vegan Sandwich
Vegane Köttbullar / Polenta / Preiselbeere
Medaglioni mit Karottenfüllung / Kräuter / Tomaten Concasse
Mediterrane Gemüsequiche
Veganer Power Muffin
Veganer Joghurt mit saisonalen Früchten



V APERO VEGAN

Stück

32.00

Polarbrotrolle / Gemüse / Oliventapenade

Hummusmousse / Geröstete Kichererbsen / Olivenöl / Naan Brot

Superfood -Pot / Sauerkraut / Randen / Babyspinat /

Bio Superfoodberries / Bulgur / Karotten IP-Suisse / Wallnuss

Mediterrane Gemüsequiche

ZHAW-Planted-Pot / Bunter Reis / Ofen-Broccoli / Chili Tomaten / No
Chicken Satay



LUNCH & CO.










BUFFET

Sie möchten ein warmes Mittagessen anbieten, haben aber nur ein kurzes Zeitfenster und nicht die Möglichkeit uns zu besuchen?

Selbstverständlich kommen wir auch direkt zu Ihrem Veranstaltungsort.

Ab 10 Personen

VORSPEISEN UND SUPPEN

 Bunter Saisonsalat mit Sprossen mit Italienischem oder Französischem Dressing im Weckglas	Portion	4.00
 Tomaten-Mozzarella Salat im Weckglas	Portion	5.50
 Linsensalat im Weckglas	Portion	4.50
 Miso-Suppe, Ramen, Koriander	Portion	5.00
 Cremige Tomatensuppe, Basilikum	Portion	5.00
Saisonale Suppen	Portion	4.50
- Linsensuppe 		
- Kürbissuppe 		
- Minestrone		
 Zusätzlich Kräutercroutons		0.50
 Zusätzlich Mini Brötli		1.20



LUNCH & CO.

HAUPTGÄNGE

 Poulet Saltimbocca, Salbeisauce, Kartoffelgratin, Ratatouille	Portion	22.50
 Spaghetti (Vegan möglich) -Plausch	Portion	16.50
wahlweise		
- mit Tomatensauce (Vegan) 		
- mit Bolognese (Rindfleisch)		
- mit Basilikum-Pesto (Vegetarisch) 		
mit Reibkäse		
 Wählen Sie ihr Lieblings Thai Curry		
Rot-scharf, Gelbes-mild, Grün-freurig mit Karotten, Peperoni und Zucchini mit Basmatireis		
wahlweise		
- mit Poulet		19.50
- mit Tofu 		19.50
- mit Rind		23.50
 Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art oder Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzen, Rahmsauce und Eierspätzli	Portion	29.50
Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce, Ofen- broccoli dazu Kartoffelgratin 	Portion	25.00
 Gelbes Linsen Curry, Basmatireis, Rotibrot	Portion	17.00



LUNCH & CO.

DESSERTS

V Panna Cotta, Waldbeeren	Portion	4.00
V Sacher Schnitte	Portion	3.00
V Kokosflan, Grüner Tee	Portion	3.00
V Bananen Cake Schnitte Vegan		2.80
V Zitronen Cokos Cake Vegan		2.80
V Hausgemachte Amaretti (5 Sorten)		3.00
V Cheese Cake NY Style		3.00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen natürlich auch Ihr Wunschmenu zusammen.



SANDWICHES

SANDWICHES

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück.

V METERSANDWICH ZHAW CLASSIC Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat.

ca. 18 Stück

V METERSANDWICH MEDITERRANO Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella.

ca. 18 Stück

FOCCACIA BELLA ITALIA Stück 51.00

Ofenfrisches Rosmarin-Foccacia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola.

ca. 20 Stück

V FOCCACIA VENEZIANA Stück 38.00

Ofenfrisches Tomaten-Foccacia mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola.

ca. 20 Stück

V FLADENBROT Stück 45.00

Fladenbrot mit Oliven gefüllt mit Humus, Feta, Gurke und Tomate

ca. 18 Stück

LAUGENBREZEL BAVARIA Stück 56.00

Mit Fleischkäse und süßem Senf

ca. 18 Stück



GRILLSAISON

SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent, grillen bei schönem Wetter, was gibt es Schöneres?

Alles ist möglich, wir grillen für Sie, oder Sie bieten Ihren Gästen die Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

Ab 20 Personen.

GRILLPLAUSCH

Grillklassiker

1 Bratwürste oder Halloumikäse **V** vom Grill
mit Bürli, Senf und Ketchup Person 21.50

Salatbuffet

5 Saisonale Salate und eine Auswahl an verschiedenen Salatsaucen

10

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Grillgemüse		
V Maiskolben, Aubergine und Zucchini	Person	4.50
V Gemüsespiess	Person	5.00
V Tofuspiess	Person	5.00

GRILL DELUXE

V Vegi Burger Patty	Stück	9.00
Geflügelbratwurst	Stück	4.50
Lamm-Huft-Spiess	Stück	10.00
V Vegi Wurst 80gr.	Stück	4.50

REINIGUNG GRILL CHF 50.00



APÉRO

ZUM KNABBERN

✓	Zweifel Pommes Chips Nature	300gr.	9.00
✓	Zweifel Pommes Chips Paprika	280gr.	9.00
✓	Zweifel Pommes Chips Poulet im Chörbli glutenfrei, laktosefrei	175gr.	8.00
✓	Gesalzene Erdnüsse	500gr.	7.00
✓	Brainfood	Port.	2.80
✓	Curry Cashews	Port.	4.20
✓	Blätterteigstangen	100gr.	6.50
✓	Oliven schwarz, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
✓	Oliven grün, mariniert, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	4.50
✓	Sbrinzmöckli, Mindestbestellmenge. 10x	50gr.	5.50



APÉRO

BESTELLMENGE MINDESTENS 20 STÜCK

AUS DER KALTEN KÜCHE

	Mini Pastetli verschieden gefüllt (Fisch, Fleisch, Vegi)	Stück	3.50
✓	Gemüsesticks mit Frischkäsedip	Stück	4.00
✓	Pitatasche, Planted, Gurke, Tomate, Mandeljoghurt	Stück	4.00
	Geräucherte Forelle, Hüttenkäse, Randen	Stück	4.20
	Zitronentarte, Craved Lachs, Granatapfelperlen	Stück	4.90
	Partybrötchen assortiert gefüllt	Stück	4.90
✓	Zaaleek (Marikanischer Auberginensalat), Grillbrot, Kräuter	Stück	4.20
		Stück	4.90
✓	Green Mountain Tatar mit Shiso Kresse	Stück	4.50
	Sushi verschiedene Sorten ab 30 Stück	1 Stück	3.20

12

AUS DEM OFEN

✓	Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
	Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
✓	Quinoa-Edamame, Schmortomaten, Kräuterdip	Stück	6.90
	Maispouardenbrust, Süsskartoffeln, Pommerysenf	Stück	5.50
	Schweizer Pouletspiesschen mit fruchtigen Dip	Stück	6.50
	Chorizo, Gemüseragout	Stück	5.90
	Forellenfilet, Erbsenpüree, Safransauce	Stück	5.90



APÉRO

DESSERT

✓ Kaffee-Haselnuss Schnitte	Stück	3.00
✓ Mini-Schokoladentörtchen im Weckglas	Stück	3.50
✓ Mini Himbeer-Cheescake	Stück	3.00
✓ Toblerone Mousse	Stück	4.00
✓ Tiramisu	Stück	3.90
✓ Schoggimousse	Stück	3.90
✓ Schokoladenlutscher	Stück	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süßgetränke PET assortiert	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	6.50
Ginger Ale Bio, Viva Mate Bio	2.5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	7.00
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.00
Hahnewasser	1 Liter	2.50
Saisonal aromatisiertes Wasser	1 Liter	12.00
Hahnewasser mit Holundersirup, Gurke, Zitrone und frische Minze	1Liter	8.00

14

SUPER ERFRISCHEND: PIMPEN SIE IHR HAHNEWASSER

KAFFEE & TEE

Kaffee creme und Espresso (Nespresso)	Tasse	2.80
Tee (verschiedene Sorten nach Wahl)	Tasse	2.80



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Nadine Saxer, Nobler Blauer	75 cl	34.00
Neftenbach, Schweiz		
Verdejo Vendimia Seleccionada	75 cl	34.00
Astobiza Spanien	75 cl	32.00

ROTWEINE

Nadine Saxer, Nobler Blauer	75 cl	34.00
Neftenbach, Schweiz		
Lagrein Südtirol Kurtatsch	75 cl	34.00
GIO Primitivo Salento Riserva Risveglio	75 cl	36.00

15

Lieblingswein

Sollten keine der offerierten Weine Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir gerne Ihren Wunschtropfen organisieren (mind. 6 Flasche, resp. ganze Einheit) werden verrechnet.

ROSÉWEIN

Stadt Zürich Rosé	75 cl	34.00
Weingut Landolt		

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene	75 c	30.00
--	------	-------

CHAMPAGNE

Champagne Catsellane Brut	75 cl	59.00
---------------------------	-------	-------



GETRÄNKE

BIER

Winterthurer Chopfab Hell	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Amber	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Saison	33cl	4.50
Winterthurer Chopfab alkoholfrei	33 cl	4.50



RÄUMLICHKEITEN

CATERINGZONEN

Die allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

ÖFFENTLICHE FLÄCHEN GASTRONOMIE

Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

VERPFLEGUNG AN DER ZHAW

Informationen finden Sie ebenfalls unter:

<https://www.zhaw.ch/verpflegung>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services.html>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services/mensa.html>

17

SAISONKALENDER FRÜCHTE AN DER ZHAW

Ganzes Jahr: Apfel, Bananen und Birnen

Zusätzlich zum Standartangebot:

Juli: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich

August: Aprikosen, Nektarinen, Pfirsich, Pflaumen
Und Zwetschgen

September: Pfirsich, Pflaumen und Zwetschgen

Dezember: keine Saisonfrucht



ALLGEMEINE HINWEISE

SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

ABHOLUNG DER BEREITSTELLUNG - OHNE DIENSTLEISTUNG

Bereitstellung durch den Caterer an unseren Standorten mit Gastronomie.

Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber, dies gilt wenn Material vor Ort vorhanden ist

CHF 10.- pro Abholung

Bsp. Prosecco-Gläser und Wassergläser mit Prosecco und Orangensaft auf Wägeli

Bsp. Nespresso-Maschine mit Zubehör, Gipfeli und ganze Früchte auf Wägeli

TRANSPORT AUS UMLIEGENDER GASTRONOMIE - OHNE DIENSTLEISTUNG

Transport von Waren / Getränken (ohne Auf- und Abbaukosten*) in alle Gebäuden aus unmittelbarer Nähe, wo eine Gastronomie vor Ort ist:

CHF 15.- pro Lieferung

Transport an gleichen Standort und zum gleichen Zeitpunkt, des gleichen Auftraggeber werden nur einmal verrechnet – Anteilsmässig auf Rechnung.

Bsp. Lieferung Kaffeewägeli ins Technikum aus Cafeteria Eulachpassage

Bsp. Lieferung Getränke ins SI aus der Cafeteria Mäander

TRANSPORT AUS RESTAURANT GRÜNER SAAL - OHNE DIENSTLEISTUNG

Für Waren und Infrastruktur die einen Transport (ohne Auf- und Abbaukosten*) aus dem Grünen Saal (zentraler Produktions- und Lagerbetrieb) benötigen:

CHF 30.- pro Lieferung

Transport und Abholung an gleichen Standort, gleicher Zeitpunkt, gleicher Auftraggeber und auf gleiche Rechnung (gleiche Offerte) werden nur einmal verrechnet.

Bsp. Lieferung Meterbaguette ins Technikum aus Rest. Grüner Saal

Bsp. Lieferung Fingerfood-Lunch ins Haus Adeline Favre aus Grüner Saal



AUF- UND ABBAUKOSTEN* & ANLASS MIT BEDIENUNG

In den Stundenansätzen sind die folgenden Kosten inbegriffen und werden nach Aufwand in Rechnung gestellt:

Materialbereitstellung im Produktionsbetrieb, Lieferung und Rücktransport mit Fahrzeug, Auf- und Abbau des Buffet, Reinigung und Wiederherstellung der Räumlichkeiten. Betreuung- und Serviceleistung vor Ort gemäss der Auftragsbestätigung. Verrechnung nach definierten

Stundenansätzen:

Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde 48.00

Chef de Service (ab 100 Personen) Stunde 55.00
von 06.00 bis 22.00 Uhr von Montag bis Freitag

Service- / Küchen Mitarbeiter Stunde 69.00

Chef de Service (ab 100 Personen) Stunde 75.00
ab 22.00 bis 06.00 Uhr und Samstag und Sonntag

Bsp. Personelle Betreuung des Apéro's nach Aufwand



ALLGEMEINE HINWEISE

GUT ZU WISSEN

Verbindlich für die Rechnungsstellung sind die drei Arbeitstage im Voraus angemeldete Personenzahl durch den Auftraggeber.

Das zur Benützung gemäss der Auftragsbestätigung benötigte Table Top wird durch den Caterer zur Verfügung gestellt und ist im Preis enthalten.

Das Zapfengeld für durch den Auftraggeber gestellten Wein beträgt CHF 12.00 pro Flasche.

Bei Lieferungen ausserhalb des ZHAW Areal beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 80.00. Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

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

TISCHWÄSCHE

20

Die Buffets sind bei Lieferungen mit Aufbau und bei Anlässen mit Bedienung immer mit einem Tischtuch und Tischröckchen eingekleidet.

Wünschen Sie für die Stehtische, Buffets oder ein bedientes Essen Stoffwäsche, so können wir Ihnen folgendes bieten:

Serviette weiss 50x50 cm	Stück	4.00
Tischtuch weiss 130x130 cm	Stück	7.00
Tischtuch weiss 130x180 cm	Stück	9.00
Tischtuch weiss 240x240 cm	Stück	15.00

DEKORATION / ZUSÄTZLICHE WÜNSCHE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

GESCHIRR-MIETE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.



DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch
MSC/ASC: Fischprodukte

BLUMEN

Blumendeko für Stehtische	Stück	5.00
---------------------------	-------	------



EMPFEHLUNG

4-6 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 17.00-19.00 UHR

6-8 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 19.00-21.00 UHR

UNSER ANGEBOT KÖNNEN SIE WIE FOLGT GENIESSEN

TRICHTERSAAL- KALT & WARME SPEISEN

HAF- KALT & WARME SPEISEN

BIBI- KALTE SPEISEN

22

EULACH- KALT & WARME SPEISEN

GEORGEN- KALT & WARME SPEISEN

MÄANDER- KALTE SPEISEN

GRÜNER SAAL- KALT & WARME SPEISEN

GUT ZU WISSEN

SIE WOLLEN EINEN ANLASS AUSSERHALB DER
ZHAW RÄUMLICHKEITEN DURCHFÜHREN?

WIR ARBEITEN MIT DEM GATE27 ZUSAMMEN

SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 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 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.

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 0 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

I 1 VERSICHERUNGEN

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

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die in-
nert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Ca-
terer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszin-
sen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

25

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

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

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Ver-
trag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksge-
richt als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzuru-
fen.