



**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.

1

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

SV (Schweiz) AG  
Roter Turm  
Theaterstrasse 15c  
CH-8401 Winterthur

<https://gruener-saal.sv-restaurant.ch/de/catering/>



## 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

#### FRÜHSTÜCK

---

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas	160ml	Stück	3.80
Schicht Joghurt im Weckglas	160ml	Stück	3.80

#### VITAMINE

---

Frucht assortiert Apfel, Birne, Banane		Stück	1.20
Ergänzende Saisonfrucht nach Saisonkalender		Stück	1.40
Fruchtsalat im Weckglas	160ml	Stück	3.50
Sortenrein Kiwi, Orange, Melone, Ananas geschnitten im Weckglas ( je nach Saison )		Stück	4.00



## FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

### BACKFRISCH

---

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Brioche 50gr.	Stück	2.00
Ufsteller-Schoggibrötli Fairtrade	Stück	2.70
Pausenbrötli mit Rosinen und Nüssen	Stück	2.20
Mandelbrötli mit Hagelzucker	Stück	2.20
Maisbrötli mit Rosinen	Stück	2.20
Fitnessbrötli mit Nüssen und Dörrfrüchten	Stück	2.60
Proteinbrötli	Stück	2.20
Nussemmeli	Stück	2.20
Kürbiskernsemmel	Stück	2.20
Bio Ciabatta	Stück	3.00

3

### ZUM ZVIERI

---

Mini Blueberry Muffin	Stück	3.20
Mini Schokoladen Muffin	Stück	3.20
Chocolate Chunk Cookie	Stück	2.20
Triple Chocolate Cookie	Stück	2.20
Mini Nussschnecke	Stück	2.70
Mini Vanilleplunder	Stück	2.70
Brownie	Stück	2.70
Mini Donuts Wand (verschiedene Sorten, ab 8 Stück)	Stück	2.50



## Z' MITTAG

### 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 und Dressings im Weckglas	Portion	4.00
 Tomaten-Mozzarella Salat im Weckglas	Portion	5.50
 Linsensalat im Weckglas	Portion	4.50
 Kokos-Zitronengrassuppe	Portion	4.50
Saisonale Suppen nach Wunsch	Portion	4.50
Zusätzlich Knoblauchcroutons	Portion	0.50

4

#### HAUPTGÄNGE

---

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti und Gemüse	Portion	21.50
 Mit Beyondwurst	Portion	22.50
 G`hackets mit Hörnli oder Vegi Soja G`hackets und Apfelmus	Portion	18.50

Wählen Sie ihr Lieblings Thai Curry  
Rot-scharf, Gelbes-mild, Grün-freurig  
mit Karotten, Peperoni und Zucchini  
mit Basmatireis

wahlweise

- mit Poulet





## Z' MITTAG

- mit Tofu	19.50
- mit Rind	19.50
	23.50

<b>V</b> Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art oder Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzen, Rahmsauce und Eierspätzli	Portion	29.50
---	---------	-------

Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce, Ofenbroccoli dazu Kartoffelgratin	Portion	25.00
--	---------	-------

<b>V</b> Italienischer Pilzrisotto mit Rucola (auch vegan möglich ohne Parmesan)	Portion	14.00
---	---------	-------

Gebratenes Lachssteak mit Safransauce an Ratatouille und Wildreis	Portion	24.50
--	---------	-------

5

### DESSERTS

---

Streuselkuchen wahlweise mit Apfel oder Zwetschgen	Portion	4.00
---	---------	------

Mini Cremeschnitte	Portion	3.00
--------------------	---------	------

Mini Himbeer-Roulade	Portion	3.00
----------------------	---------	------

Schoggi-Törtli Mini	Portion	3.00
---------------------	---------	------

Auf Wunsch stellen wir Ihnen natürlich auch Ihr Wunschmenu zusammen.



## SANDWICHES

## SANDWICHES

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück.

**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-Focaccia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola.

ca. 20 Stück

**V FOCCACIA VENEZIANA** Stück 38.00

Ofenfrisches Tomaten-Focaccia 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

<b>V</b> 1 Bratwürste oder Halloumikäse vom Grill mit Bürlı, Senf und Ketchup	Person	21.50
---	--------	-------

##### Salatbuffet

5 Saisonale Salate und eine Auswahl an verschiedenen Salatsaucen

7

#### DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

---

<b>V</b> <b>Grillgemüse</b> Maiskolben, Aubergine und Zucchini	Person	4.50
<b>V</b> <b>Grillfrüchte</b> Ananas, Melone und Banane	Person	4.90
<b>V</b> <b>Gemüsespiess</b>	Person	5.00

#### GRILL DELUXE

---

<b>V</b> Vegi Burger	Stück	9.00
Saftiges Steak 180gr. Grilliertes Schweinehalssteak mit Kräuterbutter	Stück	9.50
Rinds-Hohrückensteak 160gr.	Stück	14.00



**REINIGUNG GRILL CHF 50.00**



## ZUM AUSKLANG

### ZUM KNABBERN

---

Zweifel Pommes Chips Nature	300gr.	9.00
Zweifel Pommes Chips Paprika	280gr.	9.00
Gesalzene Erdnüsse	500gr.	7.00
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
Gefüllte Feuerhörnchen, Mindestbestellmenge. 10x	Stück	0.90



**BESTELLMENGE MINDESTENS 20  
STÜCK**

---

**AUS DER KALTEN KÜCHE**

---

	Mini Pastetli verschieden gefüllt ( Fisch, Fleisch, Vegi )	Stück	3.50
	Gemüsesticks mit Frischkäsedip	Stück	4.00
V	Crostini vom Baguette mit Chutney, Brie und Wallnüssen	Stück	4.50
V	Mini Sesam Bagel mit Räucherlachs und Meerrettich	Stück	4.50
	Bulgursalat Orientalisch mit Minzjoghurt	Stück	4.00
V	Orientalische Kichererbsenpüree mit Naan Brot	Stück	4.00
	Wraps verschieden gefüllt ( Fisch, Fleisch, Vegi )	Stück	4.50
	Partybrötchen assortiert gefüllt	Stück	4.90
	Roastbeefröllchen mit Frischkäse	Stück	4.90
	Rinds Tatar mit Shiso Kresse	Stück	4.90
V	Artischockensalat mit getrockneten Tomaten und Oliven	Stück	4.90

9

**AUS DEM OFEN**

---

V	Mini-Käseküchlein	Stück	3.50
V	Mini-Aperoküchlein mit Gemüse	Stück	3.50
	Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
V	Mini-Strudel gefüllt mit Tomaten oder Spinat	Stück	3.00
	Rindsmeatballs mit Tomaten-Basilikumsauce und Jo- ghurt	Stück	5.50
	Schweizer Pouletspiesschen mit fruchtigen Dip	Stück	6.50
V	Mezzelune mit Waldpilzfüllung, Kirschtomatensauce und Parmesan	Stück	4.50
V	Frittierte Falafel mit Kichererbsenragout	Stück	4.00

---

## DESSERT

---

Mini Amaretti	Stück	2.00
Mini-Schokoladentörtchen im Weckglas	Stück	3.50
Mini Windbeutel mit Zwetschgenkompott	Stück	3.50
Mini Früchtetörtchen	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.90
Schoggimousse	Stück	3.90
Mostcreme	Stück	3.90



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süssgetränke PET assortiert	4.5-5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	6.50
SV Lemonade	1 Liter	6.50
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 1	1Liter	8.00

11

### SUPER ERFRISCHEND PIMPEN SIE IHR HAHNEWASSER

### KAFFEE & TEE

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

### WEISSWEINE

Nadine Saxer, Nobler Weisser Zürich, Schweiz	75 cl	34.00
MYTHOS WEISS Otschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Heida du Valaise Albert Mathier & Söhne, AOC, Wallis	75 cl	36.00



## GETRÄNKE

### ROTWEINE

Nadine Saxer, Nobler Roter Zürich, Schweiz	75 cl	34.00
MYTHOS ROT Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Humagne Rouge du Valais Albert Mathier & Söhne, AOC, Wallis	75 cl	36.00

#### Lieblingswein

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

12

### SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	30.00
------------------------------------	-------	-------

### BIER

Winterthurer Chopfab Hell	33 cl	4.50
Winterthurer Chopfab Amber	33 cl	4.50
Hoi Bier (Mango, Maracuja)	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>

13

### SAISONKALENDER FRÜCHTE AN DER ZHAW

Ganzes Jahr: Apfel, Bananen und Birnen

#### **Zusätzlich zum Standardangebot:**

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 Wä-  
geli

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

#### **TRANSPORT AUS UMLIEGENDER GASTRONO- MIE - OHNE DIENSTLEISTUNG**

---

14

Transport von Waren / Getränken (ohne Auf- und Abbaukosten\*) in alle Gebäu-  
den 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 Auf-  
traggeber

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



## ALLGEMEINE HINWEISE

### 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

15

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

16

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

### 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



## **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**

**EULACH- KALT & WARME SPEISEN**

**GEORGEN- KALT & WARME SPEISEN**

**17**

**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

## 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 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.

19

## **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 Parteilwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

20

## **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.