



**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.

**1**

**Ihre Ansprechpartner:**

Restaurant Manager  
Heinz Biber  
T +41 52 244 04 80

[Mensa.rychenberg@sv-group.ch](mailto:Mensa.rychenberg@sv-group.ch)



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 6,00

---

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

**ZMORGE-PÄCKLI GENUSS** Stück 16,00

---

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 4,00

---

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 2,30

Körnerbrötli Power Stück 2,30

Laugen-Käse-Kräuterstange heiss beliebt Stück 2,30



## FRÜHSTÜCK

---

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	5,20
Häppchenweise Vitamine	Stück	4,00
Saisonale geschnittene Früchte		
Homemade Power Yoghurt	Stück	4,00





## LUNCH & CO.

### KLASSIKER

---

<b>PURE SWISSNESS</b>	Portion	31,50
-----------------------	---------	-------

---

Nüsslisalat mit Champignons, dazu pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Balsamicosauce, glasierten Karotten und Vanille-Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

---

<b>SATTES GRÜN</b>	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

---

<b>TAGESMENU</b>	Portion	33,00
------------------	---------	-------

---

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch

---

<b>EINE REISE UM DIE WELT</b>	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

---

<b>FRÜHLINGSGEFÜHLE</b>	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

---

<b>HEISSER SOMMER</b>	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

---

<b>BUNTER HERBST</b>	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

---

<b>KALTER WINTER</b>	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

7

---

**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

Frische saisonale Früchte



## LUNCH & CO.

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-Geschnetzelttes 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 Apflessig 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

9

### 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 Kartoffeln	Portion	29,50

#### GEFLÜGELGERICHTE

---



## À LA CARTE

---

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	29,00
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	32,00
Gebratenes Ribelmais-Poulet auf cremiger Polenta mit Randen-Ratatouille	Portion	38,00

### FISCHGERICHTE

---

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

1

### VEGETARISCHE GERICHTE

---

Nepal-Linsen mit Aubergine, Urbohnen 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

<b>SCHWEIZER REISE</b>	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

1

<b>ASIA DELIGHT</b>	Stück	35.00
---------------------	-------	-------

---

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

<b>AZZURRO-IDEEN</b>	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

---

<b>APÉRO RICHE</b>	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)

1

---

<b>LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI</b>	Pro Person	21.50
---	------------	-------

---

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

---

<b>AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜ- CHENCHEF</b>	Pro Person	29,00
---	------------	-------

---

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

---

<b>BÜNDNER PLATTE</b>	Pro Person	30,00
-----------------------	------------	-------

---

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



## APÉRO

### À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	65,00
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, Tête 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	Stück	2,50
Tomaten, Mozzarella Spiess	Stück	3,50

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	3,00
Chäschüechli	Stück	3,00
Miniburger im bunten Bun	Stück	3,80
Schinkengipfel	Stück	3,00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3,00
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3,00
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	3,80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4,00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	3,50

**1**

### SALZIGES

---

Blätterteiggebäck	100 g	4.50
Salzmandeln	100 g	3,00
Popcorn – Variation	100 g	4.50
Traditionelles Apéro Gebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

### SÜSSES

---



## APÉRO

---

Gebrannte Crème, Miniportion	Glas	3.50
Caramelköpfl, 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	2,50
Kleine Früchtetörtchen oder Vermicelle im Zuckerteig Bödeli je nach Saison	Stück	2,80
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	1lt	6.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5iter	5.50

1

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.20
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.20
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

### WEISSWEINE

Unsere Rebstöcke vor dem Hause		
Goldenberger weiss	75 cl	27,50
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](mailto: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, pro Stunde 45.00  
inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

2

### 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 25.00

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. 7,7% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

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

Deutschland, Europa: Poulet, Truten

Vietnam: Riesengarnelen, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

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

Dänemark: Cocktailgarnelen

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 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 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.

2

## 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

## **1 1 VERSICHERUNGEN**

---

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

## **1 2 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.

## **1 3 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.

## **1 4 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.