



SV CATERING ETH

Herzlich Willkommen

Unser Catering Webshop wird überarbeitet. Gerne stehen wir Ihnen für eine Beratung oder Bestellung per E-Mail, Telefon oder persönlich zur Verfügung.

ETH Zentrum: catering.polyterrasse@sv-group.ch

Telefon: 044 632 62 07

ETH Hönggerberg: catering.hoenggerberg@sv-group.ch

Telefon: 044 633 72 33

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr SV Catering Team an der ETH



FRÜHSTÜCKSPAUSE

FRÜHSTÜCKSPAUSE BASIC

Pro Person 5.90

-
- Kaffee & Verschiedene Teesorten
 - Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
 - Züri-Wasser
 - Orangensaft
 - Butter-, Laugen-, Rusticogipfel gemischt

FRÜHSTÜCKSPAUSE ERWEITERT

Pro Person 8.50

-
- Kaffee & Verschiedene Teesorten
 - Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
 - Züri-Wasser
 - Orangensaft
 - Butter-, Laugen-, Rusticogipfel gemischt
 - Früchtekorb
 - Kleines Birchermüesli

FRÜHSTÜCKSPAUSE VEGAN

Pro Person 9.90

-
- Kaffee & Verschiedene Teesorten (Bio)
 - Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
 - Züri-Wasser
 - Michel Orangensaft Max Havelaar Fairtrade
 - Vegane Brötli Variation
 - Veganer Chocona (Schoggi) Gipfel
 - Früchtekorb
 - Veganes Birchermüesli



KAFFEPAUSEN

KAFFEPAUSE BASIC

Pro Person 5.50

- Kaffee & Verschiedene Teesorten
- Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
- Züri-Wasser
- Apfelsaft
- Mini Berliner/Quarkbällchen

KAFFEPAUSE ERWEITERT

Pro Person 7.80

- Kaffee & Verschiedene Teesorten
- Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
- Züri-Wasser
- Apfelsaft
- Mini Berliner/Quarkbällchen
- Früchtekorb
- Brainfood

KAFFEPAUSE VEGAN

Pro Person 12.50

- Kaffee & Verschiedene Teesorten (Bio)
- Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
- Züri-Wasser
- Möhl Apfelsaft (Bio)
- Veganer Zitronen Cokos Cake
- Verschiedene Protein Riegel Peak Punk
- Früchtekorb



LUNCH & Co.

LUNCH BASIC

Pro Person 9.90

- Mineral 5dl Pet
- Assortierte ETH Sandwichs
Fleisch, Fisch ASC oder MSC, Käse, Vegetarisch, Vegan
- Früchtekorb

LUNCH VEGAN

Pro Person 23.50

- Süsskartoffelmousse | Chimichurri
- Quinoasalat IP-SUISSE | Ofengemüse | Mesclun
- Mini Laugenstange | Tomatenpesto | Ruccola | Grillgemüse

- Bibimbap | Reis | Karotten IP-SUISSE | Sojasprossen | Zucchetti | Chili-Paste
- Medaglioni mit Karottenfüllung | Kräuter | Tomaten Concassée
- Spinatquiche | Harissa | Sesam

- Schokoladenmousse
- Kleines saisonales Fruchttörtli

LUNCH REGIONAL

Pro Person 29.50

- Zürcher Winzerkäsewürfel | Mini Nussbrötli
- Regionaler Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch | Schweizer Freilandeier
- Rindstatar (CH) | schwarze Nuss | Pfeffer | Züri Brot

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (BTS/RAUS; CH) | Pommes Williams
- Mini Bürli mit Chiliwürstli (BTS/RAUS; CH) | Kalbscipollata (BTS/RAUS; CH) | Senf
- Schweizer Spätzlipfanne | Gemüse | Röstzwiebeln

- Schokoladenmousse | Birnen | Crumble
- Mini Cremeschnitte & Fruchttörtli



LUNCH & Co.

LUNCH VEGETARISCH

Pro Person 25.80

- Marinierte Olivenauswahl
- Antipasti Spiess | Focaccia | Olivenöl
- Mediterrane Platte | Grillgemüse | Sbrinz | Basilikum | Focaccia | Butter | Grissini

- Steinpilz-Baumnussmuffin
- Ravioli | Ratatouille | Basilikum-Tomatensugo
- Tapas Spiess | Vegi-Kötbullar | Mini Pocket Pie mit Feta
- Geräucherter Schweizer Bio-Tofu | Grillgemüse

- Schokoladenblechkuchen
- Crema Catalana

LUNCH WECKGLAS

Pro Person 32.20

- Rosa mariniertes Lachsrücken | Wakamesalat | Yuzu Perlen | Sprossen
- Mezze | Randen Hummus | Muhammara | Labneh | Fladenbrot
- Gemüsesalat | Marinierter Schweizer Bio-Tofu | Wasabi-Nuts

- Pulled Beef Burger (BTS/RAUS; CH) | Cheddar | Essiggurken | Bunter Bun
- Sous-vide Schweinebauch (BTS/RAUS; CH) | Kimchi | Sojasauce
- Gelbes Linsen Gemüse Curry | Fairtrade Basmatireis | Pappadam

- Cheese Cake NY Style
- Macarons & Browniewürfel



APÉRO

APÉRO BASIC

Pro Person 18.80

- Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure
- Züri-Wasser
- Orangensaft
- Prosecco Soligo Extra Dry D.O.C | Vegan
- Valencia Canallas Blanco D.O. Bodegas Arraez

- Rosmarin Focaccia
- Mediterran marinierte kernlose Olivenauswahl
- Sbrinz-Möckli
- Hausgemachte Salzmandeln

Getränke pro Person: 3dl Mineral, 1dl Saft, 3dl alk. Getränk

APÉRO VEGAN

Pro Person 26.10

- Polarbrotrolle | Gemüse | Oliventapenade
- Hummusmousse | geröstete Kichererbsen | Olivenöl | Focaccia Crostini
- Superfood-Pot | Sauerkraut | Randen | Babyspinat | Bio Superfoodberries | Bulgur | Karotten IP-SUISSE | Walnuss
- Blätterteiggebäck salzig

- Mini Beyond Burger | Tomaten | Essiggurken
- Spinatquiche | Harissa | Sesam
- ETH-Planted-Pot | Camargue Reis | Ofen-Broccoli | Chili Tomaten | Satay

APÉRO VEGETARISCH

Pro Person 21.70

- Cherrytomaten-Mozzarella Spiess | Basilikum
- Kräuterstangen
- Wrap Lollie | rotes Pesto | Grillgemüse
- Auberginen-Kaviar | Rosmarin Tartelett | Radieschensprossen

- Hausgemachte saisonale Mini Arancini | Tomaten-Dip
- Muffin | Spinat | Feta

- Tiramisu
- Panna Cotta



APÉRO

APÉRO SAISONAL (ANFRAGE)

Pro Person 28.60

- Mini Cornet | Rindstatar (CH) | Frühlingszwiebeln
- Gerösteter Blumenkohlsalat | Granatapfelkernen | hausgemachtes Knäckebrot
- Rigatoni | Ratatouille | Salbei
- Mini Cordon bleu (Schwein mit Rohschinken (CH), Brie & Kräutern) | Kartoffelsalat | grober Senf
- Frühlings Mini Burger | Tomaten Hollandaise | Cheddar | grüne Bohnen | Speck
- Rhabarber Streuselkuchen
- Joghurt-Zitronen Crumble

APÉRO REGIONAL

Pro Person 21.40

- Mini-Cornets | Oberländer Ziegenkäse
- Züribrot-Crostini | hausgebeizter Bremgartner Saibling | Dill-Senf-Creme | Graved Lachs | Roggenvollkornbrot
- Buurebrot Sandwich | Roastbeef (CH) | Lollo Rosso
- Zürcher Weissweinsuppe
- Regionale Zwiebelwähe mit Schweizer Freilande
- Caramelchöpfli

APÉRO DELUXE

Pro Person 31.90

- Vitello (BTS/RAUS; CH) Tonnato (MSC) | Kräutersalat | Kapern | rote Zwiebeln
- Polarbrotrolle mit Pastrami (CH) | Frischkäse | Radieschen | Schweizer Freilande
- Graved Lachs | Roggenvollkornbrot | Dill-Senfsauce
- Hummusmousse | geröstete Kichererbsen | Olivenöl | Focaccia Crostini
- Saisonaler Mini Burger
- Hausgemachte saisonale Mini Arancini | Tomaten-Dip
- Vegetarisch gefüllte Blätterteigkissen
- Poulet (BTS CH)-Paneer Spiess | Tandoori | Peperoni | Zucchetti
- Mini Soft Cookie Burger | Schokolade | Buttercreme



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

FRÜHSTÜCKSPAUSE

Kleines Birchermüesli 50g	Stück	2.30
Veganes Birchermüesli 50g	Stück	2.50
Kleines Brainmüesli 50g	Stück	2.30
Saisonaler Joghurt 50g	Stück	2.30
Fruchtsalat	Stück	3.50
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel gemischt	Stück	1.60
Brötli assortiert	Stück	1.60
Brötli assortiert (Vegan)	Stück	1.80
Protein Riegel Peak Punk Craft Bar verschiedene Sorten (Vegan)	Stück	3.80
Fairtrade Schoggi-Brötli	Stück	2.50
Chocona Schoggi-Gipfeli (Vegan)	Stück	2.50
Schokoladengipfeli	Stück	2.50
Früchtekorb 100g	Stück	1.40



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

KAFFEPAUSE

Mini Teegebäck	Stück	1.80
Saisonaler Früchteblechkuchen	Stück	3.20
Schokoladenblechkuchen	Stück	3.20
Mini Plunder (assortiert)	Stück	2.50
Cake Tranche (assortiert)	Stück	2.50
Mini Muffins (assortiert)	Stück	2.60
Mini Patisserie (assortiert)	Stück	3.60
Cake Pops	Stück	1.90
Pralinen Truffes Konfekt Mini Macarons	Stück	1.60
Mini Berliner assortiert <i>Nature Schokolade Rote Früchte</i>	Stück	2.50
Healthy Cookie (Vegan)	Stück	1.90
Mini Soft Cookie Burger Schokolade Buttercreme	Stück	2.80
Cheese Cake NY Style	Stück	3.00
Bananen Cake Schnitte (Vegan)	Stück	2.80
Zitronen Cokos Cake (Vegan)	Stück	2.80
Mini-Quarkbällchen	Stück	1.60
Schokoladenmousse (Vegan)	Stück	3.50
Crema Catalana	Stück	3.50
Schokoladenmousse Birnen Crumble	Stück	3.50
Mini-Cremeschnitte	Stück	2.40
Caramelköpfl	Stück	2.40
Macarons	Stück	1.80
Browniewürfel	Stück	2.50
Tiramisu	Stück	4.00
Panna Cotta	Stück	3.50



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

KALTE HÄPPCHEN | SPEISEN

Fleisch | Fisch

Vitello (BTS/RAUS; CH) Tonnato (MSC) Kräutersalat Kapern rote Zwiebeln	Stück	5.50
Polarbrotrolle mit Pastrami (CH) Frischkäse Radieschen Schweizer Freilande	Stück	3.20
Antipasti Spiess Focaccia Olivenöl	Stück	4.80
Wrap Lollie Kräuterfrischkäse Pastrami (CH)	Stück	2.80
Rindstatar (CH) schwarze Nuss Pfeffer Züri Brot	Stück	4.20
Rosa marinierter Lachsrücken Wakamesalat Yuzu Perlen Sprossen	Stück	4.60
Bündnerfleisch Tatar (CH) Rosmarin Tartelett Radieschensprossen	Stück	3.10
Züribrot-Crostini hausgebeizter Bremgartner Saibling Sill-Senf-Creme	Stück	3.20
Graved Lachs Roggenvollkornbrot Dill-Senfsauce	Stück	3.20

Vegetarisch

Marktsalat Linsen Rüebli Baumnuss Kräuter Dressing	Stück	4.50
Schweizer Käse-Spiess bunte Kirschtomaten Oliven	Stück	2.80
Mini-Cornets Oberländer Ziegenkäse	Stück	3.20
Mezze Randen Hummus Muhammara Labneh Fladenbrot	Stück	7.50
Zürcher Winzerkäsewürfel Mini Nussbrötli	Stück	4.90
Wurzelgemüsesalat Schnittlauch gekochtes Schweizer Freilande	Stück	4.20
Gemüsesalat marinierter Schweizer Bio-Tofu Wasabi-Nuts	Stück	4.20
Auberginen-Kaviar Rosmarin Tartelett Radieschensprossen	Stück	2.80
Cherrytomaten-Mozzarella Spiess Basilikum	Stück	2.90
Wrap Lollie rote Pesto Grillgemüse	Stück	2.60
Gemüsestangen Dip 100g	Stück	4.50



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

KALTE HÄPPCHEN | SPEISEN

Vegan

Hummusmousse geröstete Kichererbsen Olivenöl Focaccia Crostini	Stück	4.20
Polarbrotrolle Gemüse Oliventapenade	Stück	2.80
Süsskartoffelmousse Chimichurri	Stück	3.80
Quinoasalat IP-SUISSE Ofengemüse Mesclun	Stück	4.20
Mini Laugenstange Tomatenpesto Ruccola Grillgemüse	Stück	2.90
Superfood-Pot Sauerkraut Randen Babyspinat Bio Superfoodberries Bulgur Karotten IP-SUISSE Walnuss	Stück	5.90

WARME HÄPPCHEN | SPEISEN

Fleisch

Schinkengipfeli	Stück	2.30
Hörnli Rindsgehacktes Sbrinz	Stück	4.80
Poulet-Paneer Spiess (BTS; CH) Tandoori Peperoni Zucchetti	Stück	5.50
Saisonaler Mini Burger (BTS/RAUS; CH)	Stück	5.50
Mini Bürli Chiliwürstli (BTS/RAUS; CH) Kalbscipollata (BTS/RAUS; CH) Senf	Stück	4.50
Capuns Bündner Rohschinken (CH) Sauce Béchamel Gruyere	Stück	4.90
Sous-vide Schweinebauch (BTS/RAUS; CH) Kimchi Sojasauce	Stück	7.20
Pulled Beef Burger (BTS/RAUS; CH) Cheddar Essiggurken bunter Bun	Stück	5.80
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (BTS/RAUS; CH) Pommes Williams	Portion	8.20
Französische Mini Canelés Parmesan Basilikum Oliven Tomate- Piment Chorizo (CH)	Stück	1.50



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

WARME HÄPPCHEN | SPEISEN

Vegetarisch

Schweizer Mini Käseküchlein	Stück	2.30
Zürcher Weissweinsuppe	Stück	4.50
Saisonales Gemüseküchlein	Stück	2.30
Tapas Spiess Vegi-Kötbullar Mini Pocket Pie mit Feta geräucherter Schweizer Bio-Tofu Grillgemüse	Stück	5.50
Vegetarisch gefüllte Blätterteigkissen	Stück	1.80
Steinpilz-Baumnussmuffin	Stück	3.60
Schweizer Spätzlipfanne Gemüse Röstzwiebeln	Portion	4.50
Muffin Spinat Feta	Stück	3.50
Ravioli Ratatouille Basilikum-Tomatensugo	Portion	4.80
Empanadillas Cheddar Mais	Stück	3.00
Regionale Zwiebelwähe mit Schweizer Freilandeier	Stück	4.80
Vegetarische Capuns Sauce Béchamel Gruyere	Stück	4.50
Gelbes Linsen Gemüse Curry Fairtrade Basmatireis Pappadam	Stück	4.80
Hausgemachte saisonale Mini Arancini Tomaten-Dip	Stück	3.50
Mini Pocket Pie Feta Käse	Stück	2.30

Vegan

Vegane Spinatquiche Harissa Sesam	Stück	3.60
Mini Beyond Burger Tomaten Essiggurken	Stück	5.80
Bibimbap Reis Karotten IP-SUISSE Sojasprossen Zucchetti Chilli- Paste	Stück	5.20
Medaglioni mit Karottenfüllung Kräuter Tomaten Concassée	Stück	5.20
ETH-Planted-Pot Camargue Reis Ofen-Broccoli Chili Tomaten Satay	Stück	6.80



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

MINI | KLASSISCH | SANDWICH

Assortierte Mini-Brötli <i>Fleisch Käse Vegetarisch Vegan</i>	Stück	3.60
Mini-Brötli mit Füllung nach Wahl Butter Lollo Rosso <i>Schinken Salami Pastrami Bündner Rohschinken Brie Gruyere Emmentaler MSC Raumlachs Grillgemüse Hummus Schweizer Freilande MSC Thon</i>	Stück	3.60
Mini Vollkornkipfeli Bündnerfleisch (CH)	Stück	3.80
Mini Laugensemmel Brie	Stück	3.50
Mini Teebrötli Pouletschinken (CH)	Stück	3.00
Mini Olivenbrötli Gemüse Carpaccio Hummus	Stück	3.50
Assortierte ETH Sandwichs <i>Fleisch CH Fisch ASC & MSC Käse Vegetarisch Vegan</i>	Stück	6.20
Laugenbrezel Schinken Pastrami Gruyere	Stück	6.20
Wrap Lachs Pouletbrust MSC Thon	Stück	6.20
Bio Nussbrötli Brie Emmentaler Grillgemüse	Stück	6.20
Rusticozöppli Pfeffersalami (CH) Fleischkäse (CH) Tomate Mozzarella	Stück	6.20
Veganes Farmerbrötli Guacamole geräucherter Schweizer Bio-Tofu	Stück	6.20
Glutenfreies Brötli Grillgemüse Roastbeef (CH)	Stück	6.20



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

KÄSEPLATTEN 100G

Schweizer Käse Auswahl | Grissini | Rosmarin Focaccia | Nussbrot | Butter | Cornichons | Silberzwiebeln | Cherrytomaten 12.20

FLEISCH-KÄSEPLATTE 100G

Schweizer Käse Auswahl | Schweizer Aufschnitt | Bündner Salzis | Grissini | Rosmarin Focaccia | Nussbrot | Butter | Cornichons | Silberzwiebeln | Cherrytomaten 13.50

ANTIPASTIPLATTE 100G

Mariniertes Grillgemüse mit Olivenöl und Balsamico | Artischocken | Kapern | gemischte Gemüsestangen | Kräuterquark-Dip | Rosmarin Focaccia | Nussbrot | Butter 11.50

KNABBEREIEN

Salzsticks	250g	4.50
Pommes Chips Nature	280g	8.90
Pommes Chips Paprika	280g	8.90
Erdnüsse gesalzen	500g	6.50
Hausgemachte Nussmischung Curry-Cashew Baumnuss-Knoblauch-Kräuter Haselnuss-Chili-Paprika Salzmandeln	100g	4.90
Hausgemachte Salzmandeln	100g	4.50
Mediterran marinierte kernlose Olivenauswahl	50g	3.00
Rosmarin Focaccia	60g	1.50
Sbrinz-Möckli	60g	4.00
Kräuterstangen nature	Portion	1.20
Kräuterstangen Bündner Rohschinken	Stück	1.50
Brainfood	Portion	2.80
Blätterteiggebäck salzig (Vegan)	100g	8.20



ADDONS NACH IHREN WÜNSCHEN

SAISON FRÜHLING 2020

Mini Cornet gefüllt mit Rindstatar (CH) Frühlingszwiebeln	Stück	2.80
Gerösteter Blumenkohlsalat Granatapfelkernen hausgemachtes Knäckebrot	Stück	4.50
Rigatoni Ratatouille Salbei	Portion	4.80
Mini Cordon bleu (Schwein mit Rohschinken (CH), Brie und Kräutern) Kartoffelsalat grober Senf	Portion	7.50
Frühlings Mini Burger Tomaten Hollandaise Cheddar grüne Bohnen Speck	Stück	5.50
Rhabarber Streuselkuchen	Stück	3.50
Joghurt-Zitronen Crumble	Stück	3.20



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE GLAS

Henniez Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.00
Henniez Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.00
Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure	0.8 Liter	4.30
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.8 Liter	4.30
Züri-Wasser	1 Liter	1.00
Energy-Water	1 Liter	5.90
Orangensaft Fairtrade (Michel)	1 Liter	5.00
Bodyguard Fairtrade (Michel)	1 Liter	5.00
Apfelsaft Bio (Möhl)	1 Liter	5.00
SV-Eistee Fairtrade	1 Liter	7.90
SV-Limonade Fairtrade	1 Liter	7.90
Smoo`tea Aprikose-Apfelminze (Bio)	0.25 Liter	5.90
Smoo`tea Blutorange-Ingwer (Bio)	0.25 Liter	5.90
Smoo`tea Granatapfel-Rosenblüten (Bio)	0.25 Liter	5.90



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE PET

Coca Cola	0.45 Liter	2.90
Coca Cola Zero	0.45 Liter	2.90
Elmer Citro	0.5 Liter	2.90
Apfelschorle	0.5 Liter	2.90
Sinalco	0.5 Liter	2.90
Rivella blau	0.5 Liter	2.90
Rivella rot	0.5 Liter	2.90
Eistee lemon	0.5 Liter	2.90
Focuswater Grün Refresh Birne & Limette	0.5 Liter	4.50
Focuswater Gelb Active Exotic Ananas & Mango	0.5 Liter	4.50
Focuswater Rot Relax Grapefruit & Cranberry	0.5 Liter	4.50
Focuswater Orange Revive Orange & Dragonfruit	0.5 Liter	4.50
Coca Cola	1.5 Liter	7.50
Coca Cola Zero	1.5 Liter	7.50
Elmer Citro	1.5 Liter	7.50
Apfelschorle	1.5 Liter	7.50
Sinalco	1.5 Liter	7.50
Rivella blau	1.5 Liter	7.50
Rivella rot	1.5 Liter	7.50



GETRÄNKE

KAFFEE & TEE

Filterkaffee	Tasse	2.40
Kaffee Nespresso	Tasse	2.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.40
Milch warm	1 Liter	10.00
Heisse Schoggi	1 Liter	12.00

WEISSWEINE

Zürich Landolt Cuvée weiss AOC	75 cl	32.50
Basel Maispracher Riesling-Sylvaner AOC Vegan	75 cl	32.50
Gruber Röschitz Grüner Veltliner Klassik Vegan Biologisch	75 cl	30.50
Impero Pinot Grigio Venezia IGT	75 cl	27.90
Valencia Canallas Blanco D.O.	75 cl	25.90

ROTWEINE

Zürich Landolt Cuvée rot AOC	75 cl	32.50
Ernst Zweigelt DAC Vegan Biologisch	75 cl	38.50
Ripasso Corte Sant Anna DOC Biologisch	75 cl	42.90
Lianto Primitivo IGT Vegan Biologisch	75 cl	27.90
El Primavera Rioja DOCa Vegan Biologisch	75 cl	32.50
Valencia Canallas Tinto D.O. Bodegas Arraez	75 cl	26.90

ROSÉWEIN

Château l'Ermitage Rosé AOC	75 cl	28.00
-----------------------------	-------	-------

SCHAUMWEINE

Prosecco Soligo Extra Dry D.O.C Vegan	75 cl	28.90
Col de Mez Rosé Extra Dry	75 cl	29.90



GETRÄNKE

SAISONAL GETRÄNKE

Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	16.50
Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	22.50
Orangenpunsch	1 Liter	7.90
Glühwein mit Alkohol	1 Liter	14.00

BIER

Bier Paul hell	0.33 Liter	4.50
Chopfab hell	0.33 Liter	4.50
Appenzeller Quöllfrisch "naturtrüb"	0.33 Liter	4.50
Chopfab bleifrei	0.33 Liter	4.50
Quöllfrisch Fässli zum selber zapfen	5 Liter	45.00
Appenzeller Quöllfrisch 20 Liter	20 Liter	98.00



GESCHIRRVERMIETUNG | SAVE FOOD-BOXEN

Sie können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass anfragen.
Für Reservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

GESCHIRRVERMIETUNG

Eine Geschirrvermietung ist nach Absprache möglich. Gerne erwarten wir Ihre Anfrage.

SAVE FOOD BOXEN

Gerne auf Anfrage



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Chef de Service	pro Stunde	52.50
Servicemitarbeiter/ in	pro Stunde	47.50
Köchin/ Koch	Pro Stunde	47.50
Chef de Service (SA/SO / Feiertage)	Pro Stunde	73.50
Servicemitarbeiter/ in (SA/ SO/ Feiertage)	Pro Stunde	63.00
Köchin/ Koch (SA/ SO/ Feiertage)	Pro Stunde	63.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT | DIENSTLEISTUNG

Transport	nach Aufwand	
Transport mit Fahrzeug	Pro Stunde	90.00
Transport ohne Fahrzeug	Pro Stunde	47.50
Transport mit Fahrzeug (SA/ SO/ Feiertage)	Pro Stunde	120.00
Transport ohne Fahrzeug (SA/ SO/ Feiertage)	Pro Stunde	90.00
Auf und Abbau	nach Aufwand	
Auf und Abbau	Pro Stunde	47.50
Auf und Abbau (SA/ SO/ Feiertage)	Pro Stunde	63.00



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rind, Poulet, Schwein, Kalb

Ungarn: Truthahn

Vietnam: (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

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

Dänemark: Fisch

BEDINGUNGEN

Die gemeldete Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor Anlass beginn ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen % MwSt.



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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

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

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

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

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.