



BISTRO GYMNASIUM THUN

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

Ferried Binamar
Restaurant Manager
T +41 33 359 58 99
Ferried.binamar@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Bistro Gymnasium Thun
Seestrasse 66
3604 Thun
gymthun.sv-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

KAFI UND GIPFELI	Stück	3.50
-------------------------	-------	------

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

FRÜCHTE UND MÜESLI		
---------------------------	--	--

Birchermüesli	Stück	4.20
---------------	-------	------

Schichtjoghurt mit Knuspermüesli	Stück	4.00
----------------------------------	-------	------



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft,
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 17.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saiso-
nalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladenmousse
und frischen Früchten

POWER BREAK Stück 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer,
Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark
mit frischen Früchten



PAUSEN

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	4.20
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	7.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.50
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	3.80
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	4.50
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	5.80
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	Ab 5.50
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	5.50

CEREALIEN & CO.

4

Schokoriegel Madness mit viel Schoggi	Stück	3.00
Brainfood	Stück	5.50
Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im trendigen Pappbecher		
Alternative Getreideriegel, aus Amarant mit Honig	Stück	3.80
Sesamcracker	Stück	2.80

SÜSSES

Zitronen-, Schoggi- oder Rüeblli-Cake	Stück	Ab 2.50
South Georgia Pecan Brownie	Stück	4.00
Donut Mania	Stück	2.50
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		



LUNCH & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS Portion 20.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck, serviert mit pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

SATTES GRÜN Portion 21.50

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

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Vegane Panna cotta glasiert mit Frucht-Coulis

TAGESMENU Portion 26.50

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Schoggimousse mit Zuckerbruch

EINE REISE UM DIE WELT Portion 38.50

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert, auf Microgreens

Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse

Crème brûlée mit Knusperzucker



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Pappardelle, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



LUNCH & CO.

BUFFET

INTERKANTONALE TOUR

Pro Person 45.50

Birmensdorfer Gemüsesuppe

Bauernplatte mit Bündlerfleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten

Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Buntes Salatbuffet

Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Egli-Knusperli mit Sauce Tartare

Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln

Gebrannte Crème mit Luzerner Hüppen

Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch

Meringue mit Schlagrahm

7

ITALIENISCHE VIELFALT

Pro Person 42.50

Minestrone mit Parmesan-Cracker

Grillierter Gemüsespiess

Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto

Scampi al limone

Grissini mit Rohschinken

Branzino mit Limoncello und Risotto

Waldpilzragout auf Polenta

Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi

Penne cinque P

Pannacotta mit Amaretti

Tiramisu

Saisonaler Fruchtsalat mariniert mit Galliano



LUNCH & CO.

OHNE LAST UND MIT VIEL GENUSS Pro Person 46.00

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
Sorbet mit Honig
Vegane Pannacotta mit gerösteten Cashewnüssen

8

WALD UND WIESE Pro Person 39.50

Curry-Linsen-Suppe
Couscous-Salat Marrakesch
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	6.50
Gemüsesalat aus dem Ofen mariniert mit Balsamico-Essig, dazu Ziegenkäsekrümel	Portion	6.50
Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und Ei	Portion	7.00
Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knuspriger Tofu	Portion	6.50

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	10.50
Kartoffel-Rahmsuppe mit Bündner Chips und Kürbiskernöl	Portion	4.50
Baba-Ghanoush-Crackers mit Baumnussöl serviert mit Minze-Gurkenwürfeln und Sumak-Joghurt	Portion	5.00

9

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	15.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Butterschneideln und buntem Bohnengemüse	Portion	25.50
Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri, Kartoffelstücken und Koriander-Tomaten-Gemüse	Portion	32.50
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten	Portion	16.50



À LA CARTE

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Entenbrust gebraten, serviert mit Orangensauce, Schupfnudeln und glasiertem Kardamomkabis	Portion	25.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchini-Zitronen-Gemüse	Portion	26.50
Gebratenes Ribelmals-Poulet auf cremiger Polenta mit Randen-Ratatouille	Portion	28.50

FISCHGERICHTE

Dorade auf Potpourri aus buntem Gemüse und Kartoffeln	Portion	26.50
Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorreis	Portion	25.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat	Portion	30.00
Casarecce mit Shrimps, Chilitomaten-Marmelade und Rucola	Portion	25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Nepal-Linsen mit Aubergine, Urbohnen und Kokosmilch	Portion	12.50
Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	16.50
Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rotwein, Cognac und Tomatenpüree	Portion	18.50
Quinoaburger mit Big Fries und Peperonata	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERT

Mocha Panna Cotta mit Haselnuss	Portion	4.50
Fotzelschnitte mit saisonalem Obstragout und Kardamom-Mascarpone	Portion	5.50
Death by Chocolate Mousse	Portion	9.50
Apple Crumble mit Vanilleglace	Portion	6.00



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

- 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 Zuckermanteln

ASIA DELIGHT	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

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

AZZURRO-IDEEN	Stück	30.00
----------------------	-------	-------

- 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
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



APÉRO

APÉRO RICHE	Stück	26.00
--------------------	-------	-------

- 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
- Wolfsbarsch-Tempura mit Pepper-Dip
- Petits fours
- Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

13

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI	Pro Person	10.50
---	------------	-------

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF	Pro Person	16.50
---	------------	-------

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

BÜNDNER PLATTE	Pro Person	20.00
-----------------------	------------	-------

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



APÉRO

GRÜNER DAUMEN

Pro Person 3.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa	Stück	7.50
Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Nüsslisalat	Stück	6.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	6.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	9.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	5.50

KALTE HÄPPCHEN

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.00
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	2.50
Pincho mit slow cooked Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50



APÉRO

Pincho mit Zucchetti-Orangen-Jam	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	5.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50
Toastcanapé mit Gemüsetatar	Stück	5.50
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomaten- ragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00

W A R M E H Ä P P C H E N

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten- Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00

S A L Z I G E S

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a Variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50



APÉRO

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00



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
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

17

KAFFEE & TEE

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

WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	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 Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00
Clausthaler Bier	33 cl	4.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 48.00

Kader pro Stunde 58.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

19

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Region Thun (Bringen und Holen) pro Km 5.00

Expresszuschlag (innert 48h) pro Lieferung 40.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 15.00

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. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Vietnam: ASC Riesencrevetten, ASC Pangasiusfilet ,

Canada : MSC Raumlachs Wildfang , MSC (Nordostpazifik)

MSC Cocktailcrevetten (Nordwestatlantik)



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.

22

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

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 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.

I 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.

I 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.