



# CATERINGANGEBOT

Conference Center

  
Eurest



## INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepause & Frühstück	Seite	3 & 4
Lunchpakete (inkl. hausgemachte Salate)	Seite	5 - 7
Hausgemachte Salate	Seite	7
Sandwiches	Seite	8
Apéro Platten	Seite	9
Apéro Häppchen	Seite	10
Spezialsandwiches	Seite	11
Süßes	Seite	12
Getränke	Seite	13 & 14
Lieferkonditionen	Seite	15
Deklaration	Seite	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	17 & 18



## HAVE A BREAK

	Menge	Preis in CHF
<b>Easy Break</b>	pro Person	5.20
Kaffee oder Tee Buttergipfeli Frucht		
<b>Swiss Break</b>	pro Person	9.60
Kaffee oder Tee Michel Orangensaft 2 dl Buttergipfeli Birchermüesli Mini Süssgebäck		
<b>French Break</b>	pro Person	14.50
Kaffee oder Tee Frisch gepresster Orangensaft 2dl Buttergipfeli Brioche Joghurt mit Früchten		
<b>American Break</b>	pro Person	14.90
Kaffee oder Tee Michel Orangensaft 2 dl Buttergipfeli Bagel mit Käse oder Schinken Joghurt mit Crunchy Muffin		



## Add on`s

	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.40
Laugengipfeli	pro Stück	1.40
Vollkornkipfeli	pro Stück	1.40
Bürli, Weggli, Semmeli	pro Stück	1.10
Körnerbrötli	pro Stück	1.60
Frucht	pro Stück	1.00
Joghurt mit Crunchy	pro Stück	2.50
Joghurt mit Früchten	pro Stück	2.50
Birchermüesli hausgemacht	pro Stück	3.50
Muffin gross (diverse Sorten)	pro Stück	3.50
Mini-Schöggeli	pro Stück	0.80
Schoggistängeli gross	pro Stück	1.60
Mini-Gebäck	pro Stück	1.90
Mini-Pâtisserie	pro Stück	2.20
Schoggigipfeli	pro Stück	2.20
Hausgemachter Cake	pro Stück	2.60

Wünschen Sie ein erweitertes oder reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse etc., zögern Sie nicht, mit uns unter **+41 585 584 499** oder unter [conference-zuerich.ch@siemens.com](mailto:conference-zuerich.ch@siemens.com) Aufzunehmen. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.



## LUNCHPAKETE

	Menge	Preis in CHF
<b>Easy Lunch</b>	pro Person	7.60
Ein Hausbrot-Sandwiche gefüllt mit: Schinken, Salami oder Käse Frucht Schoggistängeli		
<b>Swiss Lunch</b>	pro Person	15.50
Zwei verschiedene Mini-Partybrötli gefüllt mit: Schinken, Salami oder Käse Wurst-Käse-Salat Frucht Mini-Gebäck		
<b>American Lunch</b>	pro Person	18.50
Zwei Bagel gefüllt: Ein Bagel gefüllt mit Bacon, ein Bagel gefüllt mit Käse Caesars Salat mit Poulet und französischem Dressing Fruchtsalat Brownie		
<b>Healthy fit and happy</b>	pro Person	23.50
Mini-Vollkornbrötchen mit Frischkäse und Antipasti-Gemüse Mini-Wrap mit geräucherter Truthahnbrust, Eisbergsalat und Avocado-Crème Blatt-und Rohkostsalat mit Balsamico Dressing Hummus im Glas mit Frischer Minze Marinierter Tofu im Glas Joghurt mit frischen Früchten		



### **España Lunch**

Diverse assortierte Tapas:  
Tomaten-Mozzarella Salat  
Linsensalat mit Hüttenkäse  
Marinierter Gurkensalat mit pikantem Feta  
Albondigas con salsa picante  
Herzhaft marinierte Gambas  
Tapito (Spanisches Brot)

Menge  
pro Person

Preis in CHF  
23.50

### **Italienischer Lunch**

Zwei Mini-Focaccia-Sandwiches gefüllt mit:  
Antipasti-Gemüse, Rucola und Rauchschinken  
Caprese Tomaten Mozzarella Salat  
Assortierte Mini-Pizza Häppchen  
Fruchtspiess  
Tiramisu im Glas

pro Person

25.50

### **French Lunch**

Zwei Mini-Sandwiches von  
dunklem und hellem Baguette gefüllt mit:  
Saucisson Sec  
Ratatouillesalat mit Roquefort  
Quiche mit Käse und Gemüse  
Frischer Fruchtsalat  
Zwei assortierte Pâtisserie

pro Person

27.50



### Asia Lunch

Sesam-Bagel mit Lachs und Meerrettich  
 Mini-Wrap mit Thai-Beef-Salat und Gemüse  
 Asiatischer Nudelsalat mit Cashew-Nüssen  
 Mango-Papaya Salat im Glas  
 Samosa mit Sweet & Sour-Dip  
 Ananas Chilli Salat mit Kokos Raspeln

Menge	Preis in CHF
pro Person	29.50

### Deluxe Lunch

Mini-Brioche belegt mit Rauchlachstatar, Crème fraîche und Dill  
 Mini-Brioche belegt mit Rindfleischstatar  
 Taboulé Salat mit frischer Minze  
 Vitello Tonnato im Glas  
 Rotes Peperoni Mousse  
 mit gerösteten Pinienkerne und geräucherter Entenbrust  
 Exotischer Fruchtsalat  
 Tobleronemousse im Glas

pro Person	34.50
------------	-------

### Frische hausgemachte Salate

Cesar Salat im Glas  
 Griechischer Salat im Glas  
 Asiatischer Gemüsesalat mit Cashew-Nüssen  
 Crevetten Salat mit asiatischem Gemüse  
 Schweizer Wurst-Käsesalat garniert im Glas  
 Poulet Ananas Salat mit Chili  
 Taboulé Salat mit frischer Minze  
 Vitello Tonnato im Glas  
 Bruschetta mit Tomaten-Tatar oder Antipasti-Tatar  
 Zwei Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse  
 Salat Caprese Tomaten Mozzarella mit Basilikum  
 Aromatisierter Tofu im Glas

Menge	Preis in CHF
pro Stück	5.70
pro Stück	4.00
pro Stück	5.50
pro Stück	5.70
pro Stück	5.50
pro Stück	5.70
pro Stück	4.00
pro Stück	5.90
pro Stück	3.50
pro Stück	4.00
pro Stück	4.00
pro Stück	5.70



## Hausgemachte Sandwiches

### Sandwiches

Reichhaltig gefüllt mit; Salami, Schinken, Bündnerfleisch oder Käse

Partybrötli	pro Stück	3.20
Baguette klein	pro Stück	3.90
Baguette mittel	pro Stück	5.20
Baguette gross	pro Stück	6.20

### Pitas

Pitas reichhaltig gefüllt mit:

Frischkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Radieschen, Gemüsejulienne.	pro Stück	4.60
Poulet streifen, Currysauce, Eisbergsalat, Tomaten,	pro Stück	5.40
Roastbeef, Frischkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Radieschen.	pro Stück	5.70
Thunfisch, Crème fraîche, Gurken, Kapern, Tomaten, rote Zwiebeln.	pro Stück	4.90
Rauchschinken, Eisbergsalat, Tomate, Käsescheiben.	pro Stück	5.20

### Laugenbretzel

Laugenbretzel reichhaltig gefüllt mit Butter, wahlweise mit:

Salami, Schinken, Bündnerfleisch oder Käse	pro Stück	6.90
--	-----------	------

Wünschen Sie einen erweiterten, reichhaltigeren oder themenbezogenen Lunch so zögern Sie nicht, mit uns unter **+41 585 584 499** oder unter [conference-zuerich.ch@siemens.com](mailto:conference-zuerich.ch@siemens.com) aufzunehmen. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.





## APERÖ-Platten

	Menge	Preis in CHF
<b>Baguette-Teller</b> (ab 4 Personen) Dunkles und helles Baguette aufgeschnitten dazu Paprikabutter, Oliven- und Tomatentapenade	Tellerpreis	16.00
<b>Käseplatte (100g)</b> Verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, garniert mit Früchten und Baumüssen, Brot	Für 2 Person.	11.20
<b>Äplerplatte (100g)</b> Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und Käse reichhaltig garniert, Brot	Für 2 Person	11.90
<b>Bauernplatte (100g)</b> Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz und Landjäger reichlich garniert, Brot	Für 2 Person	12.90

Zu den Äpler-, Käse- und Bauernplatten servieren wir Ihnen helles und dunkles Hausbrot.



## APERRO-HÄPPCHEN

	Menge	Preis in CHF
Chips (Nature & Paprika), 60g	pro Portion	1.10
Salzstängeli, 60g	pro Portion	1.10
Salznüssli, 40g	pro Portion	1.10
Tortilla-Chips 60g	pro Portion	1.20
Tortilla-Chips 60g mit Salsa-Dip	pro Portion	1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit frischem Basilikum	pro Stück	2.20
Feine Baguette-Scheiben belegt mit: Rohschinken, Salami, gekochtem Schinken, Brie, Hartkäse, Gemüse, Thon, Lachs	pro Stück	2.50
Grissini 100g hausgemacht	pro 100g	4.00
Crudités mit Joghurt- und Kräuterquark-Dip, 100g	pro Portion	3.50
Bündner-Spiessli mit Bündnerfleisch und Bündner Hartkäse	pro Stück	4.50
Poulet-Cocktail mit Ananas	pro Stück	5.20
<b>Mini Sticks mit:</b>		
- Antipasti-Gemüse	pro Stück	1.90
- Käse und Trauben	pro Stück	1.90
- Tomaten und Mozzarella	pro Stück	1.90
- Melonen und Landrauchschorlen (Saisonal)	pro Stück	2.20
- Bresaolaroulade, Frischkäse-, Rucolafüllung	pro Stück	3.00
- Rauchlachs-Crêpe-Roulade mit Meerrettich	pro Stück	3.00
<b>Mini Brioche belegt mit:</b>		
- Frischkäse-Gemüsetatar	pro Stück	3.80
- Rindfleischatar, Essiggurken und Perlzwiebeln	pro Stück	3.80
- Rauchlachstatar, Crème fraîche und Dill	pro Stück	3.80
- Thonmousse, Kapern und Zwiebeln	pro Stück	3.80
<b>Mini Wraps gefüllt mit:</b>		
- Philadelphia, Rucola, Tomaten, Zucchetti, Radieschen und Karotten	pro Stück	4.50
- Thonmousse, Kapern und Zwiebeln	pro Stück	4.50
- Rauchlachs, Meerrettich, Eisbergsalat, Zwiebeln und frischen	pro Stück	5.50
- Salatgurken Roastbeef, Eisbergsalat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonnaise	pro Stück	5.50



## SPEZIALSANDWICHES:

	Menge	Preis in CHF
<b>Ganzes Focciabrot</b> à 22 Stk. gefüllt mit:	pro Stück	49.00
- Antipasti-Gemüse, Frischkäse und Rucola		
Zusätzlich gefüllt mit:		65.00
- Rohschinken		75.00
- Rohschinken und Roastbeef gemischt		
<b>Zopfkrantz</b> à 22 Stk. gefüllt mit:	pro Stück	96.00
Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Hartkäse		
<b>Riesen-Laugenbrezel Rustico</b> à 22 Stk. gefüllt mit:	pro Stück	102.00
Salami, Kochschinken und Cantadou		
<b>Riesen-Laugenbrezel Bündner</b> à 22 Stk. gefüllt mit:	pro Stück	112.00
Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Hartkäse		
<b>Riesen-Laugenbrezel Mare</b> à 22 Stk. gefüllt mit:	pro Stück	112.00
Rauchlachs, Zwiebeln und Kapern		



## SÜSSES

	Menge	Preis in CHF
Mini-Trockengebäck	pro Stück	1.90
Assortierte Mini-Pâtisserie	pro Stück	2.20
Mini-Macaron	pro Stück	2.20
Hausgemachter Cake	pro Stück	2.60
Tobleronemousse	pro Stück	4.20
Mini Donuts diverse	pro Stück	1.00
Mini-Madeleine	pro Stück	0.40
Schokoladenlutscher diverse	pro Stück	1.70
Mini Amaretti	pro Stück	0.30
Cheesecake	pro Stück	3.90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	pro Stück	4.20
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Stück	3.50
Frischer Fruchtsalat	pro Stück	3.50
Exotischer Fruchtsalat	pro Stück	4.50

## SAISONALES

	Menge	Preis in CHF
Hausgemachtes Beerenmousse mit Rahm	pro Stück	4.00
Vermicelles mit Vanillecrème	pro Stück	4.00
Frische marinierte Erdbeeren (Saisonal)	pro Stück	4.90
Orangensalat parfümiert	pro Stück	4.00



## GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
<b>Mineralwasser</b>		
Valsler mit und ohne Kohlensäure	Liter	2.00
<b>Orangensaft</b>		
Michel	Liter	3.50
Smoothies (diverse Sorten)	0.25 Liter	4.20
Frisch gepresster Orangensaft	Liter	14.50
<b>Süssgetränke PET</b>		
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	0.5 Liter	2.60
Nestea Eistee Zitrone, Pfirsich	0.5 Liter	2.60
Rivella rot, Rivella blau, Rivella grün	0.5 Liter	2.60
Ramseier Apfelschorle	0.5 Liter	2.60
<b>Kaffee</b>		
Nespresso Professional	pro Stück	2.80
Lungo, Espresso, Ristretto (diverse Sorten)		
<b>Tee</b>		
Diverse Sorten	pro Stück	2.80



	Menge	Preis in CHF
<b>Bier mit Alkohol</b>		
Zürcher Turbinenbräu	0.33 Liter	3.00
<b>Bier ohne Alkohol</b>		
Zürcher Leermond	0.33 Liter	3.00
<b>Prosecco</b>		
Colli Nobili Prosecco DOC, Contarini (IT)	0.75 Liter	26.50
<b>Weisswein</b>		
Greco di Tufo Veneto, Campania (IT)	0.75 Liter	24.50
Compleo Pinot Gris Staatskellerei Zürich Zürich (CH)	0.75 Liter	32.00
<b>Rotwein</b>		
Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano (IT)	0.75 Liter	25.00
Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich Zürich (CH)	0.75 Liter	34.00

Wünschen Sie ein erweitertes Weinangebot, zögern Sie nicht, mit uns unter **+41 585 584 499** oder unter [conference-zuerich.ch@siemens.com](mailto:conference-zuerich.ch@siemens.com) aufzunehmen. Gerne lassen wir Ihnen unser gesamtes Weinangebot zukommen.



## LIEFERKONDITIONEN

### Bestellfristen

Bis 11.00 Uhr für den folgenden Tag.

Apéros und Stehlunches zwei Tage im Voraus bis 14.00 Uhr

### Transportkosten

Sammelbestellungen zwischen 07.00 und 10.00 Uhr CHF 5.00 pro Lieferung.

Für einen Apéro oder einen Stehlunch verrechnen wir CHF 40.00 inklusive Rücktransport.

### Mitarbeiterkosten

Auf Wunsch übernehmen wir gerne den Service für Ihren Anlass.

Pro Anlassesleitung verrechnen wir CHF 68.00 pro Stunde

Pro Servicemitarbeiter verrechnen wir CHF 56.00 pro Stunde

**Haben Sie Fragen zu unserem Angebot oder wünschen Sie eine detaillierte Offerte, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.**

## IHRE KONTAKTPERSON

### Conference Center von Siemens

**Lucas Bapst**  
**Alessandra Süs**  
**Levend Asiklar**

**Siemens Schweiz AG**  
**Conference Center**  
Freilagerstrasse 40  
CH-8047 Zürich  
+41 585 584 499  
conference-zuerich.ch@siemens.com

### In Zusammenarbeit mit CUBE

**Beat Hild**  
**Betriebsleiter**

**Eurest / Restaurant CUBE**  
Restorama AG  
Albisriederstrasse 245  
CH- 8047 Zürich  
+41 585 583 798  
cube.leitung@eurest.ch



## Liebe Gäste

In unserer Küche verarbeiten wir vorwiegend Frischfleisch, welches täglich angeliefert wird. Unsere Lieferanten sind vertraglich dazu verpflichtet bei Änderungen des Herkunftslandes die Küchenleitung rechtzeitig zu informieren.

### **Fleisch / Geflügel-Erzeugnisse:** (Allergene: Soja)

### **Produktionsland:**

Rindfleisch:

Schweiz, USA (1/2), Brasilien (1/2), Uruguay, Argentinien (2)

Schweinefleisch:

Schweiz

Kalbfleisch:

Schweiz

Lammfleisch:

Schweiz, Australien (2), Neuseeland (2), Irland

Poulet:

Schweiz, Deutschland, Polen, Frankreich, Ungarn, Niederlande

Pferd:

Spanien, Frankreich

Truten:

Schweiz, Ungarn, Deutschland, Polen, Italien, Dänemark, Frankreich

Wild, Wildgeflügel:

Schweiz, Österreich, Ungarn, Neuseeland, USA (1/2), Europäische Union, Frankreich

Ente:

Frankreich, Deutschland, Polen, Ungarn, Grossbritannien

Kaninchen:

Ungarn

Für die genaue Herkunft des Fleisches unseres Tagesgerichts geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Wir wünschen Ihnen „En Guete“  
Ihr Restaurant-Team

### **Kundeninformationen:**

Das mit **1** gekennzeichnete Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





Das mit **2** gekennzeichnete Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 1. Leistung

Die Compass Group (Schweiz) AG bzw. die Restorama AG („Caterer“) (es gilt jene Firma, die den Auftrag entgegengenommen hat) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

### 2. Vereinbarung

Der Caterer unterbreitet dem Kunden, gestützt auf dessen Angaben, ein unverbindliches, detailliertes Angebot für den betreffenden Anlass bzw. Lieferung. Nach einer allfälligen Bereinigung des Angebotes bestätigt der Caterer dem Kunden den Auftrag, in detaillierter Form, anhand einer schriftlichen Auftragsbestätigung.

Die Auftragsbestätigung mit allen Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet im Original an den Caterer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

### 3. Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist dem Caterer spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bzw. der Lieferung schriftlich mitzuteilen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Veränderungen können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben. Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

### 4. Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

### 5. Akontozahlung

Mit Annahme der Auftragsbestätigung gemäss Ziffer 2 Absatz 2 erhebt der Caterer, alsbald die Leistungen den Wert von CHF 500.00 übersteigen, eine Akontozahlung in der Höhe von 70 % der kalkulierten Auftragssumme. Die Akontozahlung muss spätestens 30 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein. Die Anzahlung kann auch in bar oder mittels Kreditkarte erfolgen.

### 6. Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt. Sind die effektiv angefallenen Kosten (inkl. Annullationskosten von Lieferanten des Caterers) höher, so werden diese in Rechnung gestellt.

- bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten, sofern sämtliche Vorreservationen kostenlos annulliert werden können
- bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: 30 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Leistungen
- Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden 100 % der vereinbarten Auftragssumme verrechnet.

### 7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Bei einer Lieferung ohne zusätzliche Leistungen gilt dieser Punkt nicht.

#### 7.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer ist, ohne anders lautende Vereinbarung, verantwortlich für die Bereitstellung der normalerweise sich in einem Gastrobetrieb vorhandenen Infrastruktur sowie deren Reinigung.

Für die Verlängerung der Polizeistunde verrechnet der Caterer dem Kunden für das Einholen der Bewilligung CHF 150.—sowie die Kosten der Bewilligung.

#### 7.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde stellt, ohne anders lautende Vereinbarung, dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand und den gesetzlichen Bedingungen (vor allem Hygiene, Sicherheit, Bewilligungen, Gebühren) entsprechend zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räumlichkeiten
- Heizung, Wasser und Strom
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.)

Die Reinigung des Gastroinventars und des Materials gemäss Ziffer 8 wird vom Caterer übernommen. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen der Kunde verantwortlich für die Reinigung und Abfallentsorgung.

### 8. Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Bei zur Verfügungsstellung von Material seitens des Caterers, welches nach Beendigung des Anlasses an diesen zu retournieren ist (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.), ist der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden, gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Neupreis für die Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt.

### 9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist der Caterer zuständig. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Dieser übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



## 10. Versicherungen und Haftung

### 10.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer haftet nicht für Diebstahl von Gegenständen bzw. Schäden an Gegenständen, die der Kunde bzw. seine Gäste mitgebraucht haben.

Werden dem Kunden Räumlichkeiten zur Nutzung (z.B. für eine Veranstaltung) überlassen, so haftet der Kunde für jegliche Schäden auch solcher seine Gäste. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen. Auch haftet der Kunde für jegliche Verstösse gegen geltende Gesetze.

### 10.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde ist für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden sowie Diebstahl verantwortlich. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen.

Der Caterer schliesst jegliche direkte und indirekte Haftung für sich und seine Hilfspersonen für jegliche direkte und indirekte Schäden (Verlust, Diebstahl, Teilschaden etc.) von durch den Kunden bereitgestellte bzw. zur Verfügung gestellte Materialien, Einrichtungen, Räume und Lebensmittel aus.

### 10.3. Der Caterer garantiert für einwandfreie Produkte und Mahlzeiten bis zur Übergabe an den Kunden (Anlieferung resp. Abholung). Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden oder verursacht nach der Übergabe der Bestellung an den Kunden, lehnt der Caterer für sich und seine MitarbeiterInnen und Beauftragten jede Haftung ab.

### 10.4. Ist der Kunde mit den Leistungen nicht zufrieden bzw. wurden Leistungen nicht gemäss Vereinbarung erbracht, so hat der Kunde dies innerhalb 36 Stunden nach Leistungserbringung dem Caterer schriftlich mitzuteilen (Brief, E-Mail).

## 11. Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine detaillierte Rechnung. Auf Wunsch des Kunden zusätzlich erbrachte Leistungen wie auch zusätzliche, in Abweichung zum Auftrag angefallene Arbeitsstunden werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine bereits geleistete Anzahlung wird in der Schlussrechnung berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zu begleichen. Es gilt immer die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültige Mehrwertsteuergesetzgebung. Bei einer MWST Änderung wird der offerierte Verkaufspreis entsprechend verändert. Für Rechnungen ins Ausland wird ein Zuschlag von CHF 30.— erhoben. Die Mahngebühren beträgt pro Mahnung CHF 20.—.

## 12. Vertragsauflösung

Kann der Auftrag aus Gründen höherer Gewalt oder aus Gründen, die der Caterer nicht beeinflussen kann, vollumfänglich oder nur teilweise nicht erfüllt werden, so ist der Caterer von jeglicher Haftung entlastet.

Der Caterer behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt vom Vertrag zurückzutreten, sofern der Kunde seinen sich aus dem Auftrag ergebenden Verpflichtungen und Aufgaben nicht nachkommt. Der Caterer behält sich das Recht vor, Schadenersatzansprüche geltend zu machen.

## 14. Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung der Vereinbarung 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 der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## 15. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Bülach.