



CATERINGANGEBOT

Conference Center


Eurest



INHALTSVERZEICHNIS

Frühstück & Kaffeepause	Seite 3 & 4
Lunchpakete	Seite 5 - 7
Lunch zum selber Kombinieren	Seite 8
Apérokombinationen	Seite 9
Apéro Häppchen zum selber Kombinieren	Seite 10&11
Spezielsandwiches	Seite 12
Süßes	Seite 13
Getränke	Seite 14&15
Lieferkonditionen	Seite 16
Deklaration	Seite 17
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 18&19



HAVE A BREAK

	Menge	Preis in CHF
Easy Break	pro Person	5.20
Kaffee oder Tee		
Buttergipfeli		
Frucht		
Swiss Break	pro Person	9.60
Kaffee oder Tee		
Michel Orangensaft 2 dl		
Buttergipfeli		
Birchermüesli		
Mini Süssgebäck		
French Break	pro Person	14.50
Kaffee oder Tee		
Frisch gepresster Orangensaft 2dl		
Buttergipfeli		
Brioche		
Joghurt mit Früchten		
American Break	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 **058 558 48 31** oder unter info@cube-restaurant.ch Kontakt aufzunehmen. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.



LUNCHPAKETE

	Menge	Preis in CHF
Easy Lunch	pro Person	7.60
Hausbrot-Sandwiches gefüllt mit: Schinken, Salami oder Käse Frucht Schoggistängeli		
Swiss Lunch	pro Person	15.50
Zwei verschiedene Mini-Partybrötli gefüllt mit: Schinken, Salami oder Käse Wurst-Käse-Salat Frucht Mini-Gebäck		
American Lunch	pro Person	18.50
Bagel gefüllt mit: Bacon und Käse Caesars Salad mit Poulet und französischem Dressing Fruchtsalat Brownie		
Healthy fit and happy	pro Person	22.60
Mini-Vollkornbrötchen mit Frischkäse und Antipasti-Gemüse Mini-Wrap mit geräucherter Truthahnbrust, Eisbergsalat und Avocado-Crème Blatt-und Rohkostsalat mit Balsamico Dressing Tomaten-Mozzarella-Salat Healthy Riegel Joghurt mit frischen Früchten		



Asia Lunch

Sesam-Bagel mit Lachs und Meerrettich
Mini-Wrap mit Thai-Beef-Salat und Gemüse
Asiatischer Nudelsalat mit Cashew-Nüssen
Crevettencocktail mit Ananas
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet & Sour-Dip
Mangomousse

Menge	Preis in CHF
pro Person	30.50

Deluxe

Mini-Brioche gefüllt mit Rauchlachstatar, Crème fraîche und Dill
Mini-Brioche gefüllt mit Rindfleischtatar
Couscous-Salat mit geräucherter Entenbrust
Kalbfleischpastete
Erbsensalat mit Pinienkernen und Rohschinken
Exotischer Fruchtsalat
Saisonales Beerenmousse

pro Person	34.10
------------	-------



LUNCH ZUM SELBER KOMBINIEREN UND ERGÄNZEN

	Menge	Preis in CHF
Champignonsalat mariniert mit frischen Kräutern und Brotcroûtons	pro Stück	3.00
Blätterteig-Pastetli mit Gemüsetatar	pro Stück	3.50
Bruschetta mit Tomatentatar oder Antipastitatar	pro Stück	3.50
Zwei Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse	pro Stück	3.80
Salat „Italia“ mit Tomaten, Salatgurken und Mozzarella	pro Stück	4.00
Asiatischer Gemüsesalat mit Cashew-Nüssen	pro Stück	5.50

Sandwiches pro Stk.

Partybrötli reichhaltig gefüllt mit:

Salami, Schinken, Bündnerfleisch und Käse	pro Stück	3.20
Kleines gemischtes Sandwich	pro Stück	3.90
Mittleres gemischtes Sandwich	pro Stück	5.20
Grosses gemischtes Sandwich	pro Stück	6.20

Wünschen Sie einen erweiterten, reichhaltigeren oder themenbezogenen Lunch so zögern Sie nicht, mit uns unter **058 558 48 31** oder unter info@cube-restaurant.ch Kontakt aufzunehmen. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.



APERRO-KOMBINATIONEN

	Menge	Preis in CHF
Baguette-Teller (ab 4 Personen)	Tellerpreis	16.00
Dunkles und helles Baguette aufgeschnitten dazu Paprikabutter, Oliven- und Tomatentapenade		
Mediterran	pro Person.	7.00
Antipasti-Spiessli mit mariniertem Gemüse Oliven mariniert mit Chili und Kräutern Parmesanstückchen Getrocknete Tomaten in Olivenöl Focacciabrot in Würfel		
Käseplatte (100g)	pro Person.	10.50
Verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, garniert mit Früchten und Baumnüssen, Brot		
Äplerplatte (100g)	pro Person	11.50
Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und Käse reichhaltig garniert, Brot		
Bauernplatte (100g)	pro Person	12.50
Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz und Landjäger reichlich garniert, Brot		
Zu den Äpler-, Käse- und Bauernplatten servieren wir Ihnen helles und dunkles Hausbrot.		
Auf Wunsch bestellbar:		
- Traubenbrot mit 30 Stück	pro Stück	26.00
- Gedeckbrötli	pro Stück	0.60



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
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 mit Rohschinken	pro Stück	2.80
Crudités mit Joghurt- und Kräuterquark-Dip, 100g	pro Portion	3.50
Linsensalat mit Fetakäse	pro Stück	4.50
Bündner-Spiessli mit Bündnerfleisch und Bündner Hartkäse	pro Stück	4.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck assortiert	pro Person	4.50
Crevettencocktail mit Ananas	pro Stück	4.50
Kalbfleischpastete mit Apfel-Selleriesalat	pro Stück	5.50
Mini Sticks mit:		
- Antipasti-Gemüse	pro Stück	1.90
- Käse und Trauben	pro Stück	1.90
- Tomaten und Mozzarella	pro Stück	1.90
- Melonen und Landrauchschinken	pro Stück	2.20
- Bresaolaroulade, Frischkäse-, Rucolafüllung	pro Stück	3.00
- Rauchlachs-Crêpe-Roulade mit Meerrettich	pro Stück	3.00
Mini Brioche gefüllt mit:		
- Frischkäse-Gemüsetatar	pro Stück	3.80
- Rindfleischtatar, Essiggurken und Perlzwiebeln	pro Stück	3.80
- Rauchlachstatar, Crème fraîche und Dill	pro Stück	3.80
- Thonmousse, Kapern und Zwiebeln	pro Stück	3.80
Mini Wraps gefüllt mit:		
- 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 Salatgurken	pro Stück	5.50
- Roastbeef, Eisbergsalat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonnaise	pro Stück	5.50



SPEZIALSANDWICHES:

	Menge	Preis in CHF
Brotturm à 30 Stk. gefüllt mit: Schinken, Salami, Frischkäse	pro Stück	86.00
Brotturm à 30 Stk. gefüllt mit: Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, geräucherter Lachs	pro Stück	102.00
Zopfkrantz à 22 Stk. gefüllt mit: Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Hartkäse	pro Stück	96.00
Riesen-Laugenbrezel Rustico à 22 Stk. gefüllt mit: Salami, Kochschinken und Cantadou	pro Stück	102.00
Bündner Riesen-Laugenbrezel à 22 Stk. gefüllt mit: Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Hartkäse	pro Stück	112.00
Riesen-Laugenbrezel Mare à 22 Stk. gefüllt mit: Rauchlachs, Zwiebeln und Kapern	pro Stück	112.00

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
Hausgemachtes Schoggimousse	pro Stück	3.50
Hausgemachte Caramelcrème	pro Stück	3.50
Hausgemachtes Tiramisu ab 10 Personen	pro Stück	3.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Stück	3.50
Frischer Fruchtsalat	pro Stück	3.50
Exotischer Fruchtsalat	pro Stück	4.50
Hausgemachtes Passionsfruchtmousse mit Mangosalat	pro Stück	4.50

SAISONALES

	Menge	Preis in CHF
Hausgemachtes Beerenmousse mit Rahm	pro Stück	4.00
Vermicelles mit Vanillecrème	pro Stück	4.00
Hausgemachtes Orangen-Tiramisu ab 10 Personen	pro Stück	4.00



GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Mineralwasser		
Valsler mit und ohne Kohlensäure	Liter	2.00
Orangenjus		
Michel	Liter	3.50
Smoothies (diverse Sorten)	0.25 Liter	4.20
Frisch gepresster Orangensaft	Liter	14.50
Süssgetränke		
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
Kaffee		
Nespresso Professional	pro Stück	2.80
Lungo, Espresso, Ristretto (diverse Sorten)		
Tee		
Diverse Sorten	pro Stück	2.80



	Menge	Preis in CHF
Bier mit Alkohol		
Calanda Edelbräu	0.33 Liter	2.50
Zürcher Turbinenbräu	0.33 Liter	3.00
Bier ohne Alkohol		
Zürcher Leermond	0.33 Liter	3.00
Clausthaler Bier	0.33 Liter	2.50
Prosecco		
Colli Nobili Prosecco DOC, Contarini (IT)	0.75 Liter	26.50
Weisswein		
Greco di Tufo Veneto, Campania (IT)	0.75 Liter	24.50
Compleo Pinot Gris Staatskellerei Zürich Zürich (CH)	0.75 Liter	32.00
Rotwein		
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 **058 558 48 31** oder unter info@cube-restaurant.ch Kontakt 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 Anlassleitung 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

Doreen Höhn
Betriebsleiterin

Eurest / Restaurant CUBE
Restorama AG
Albisriederstrasse 245
CH- 8047 Zürich

+41 58 558 37 98 cube@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 **x**, Brasilien **x**, Südafrika, Uruguay **x**

Schweinefleisch:

Schweiz

Kalbfleisch:

Schweiz

Lammfleisch:

Schweiz, Australien, Neuseeland, Irland

Poulet:

Schweiz, Deutschland, Polen, Frankreich, Ungarn, Niederlande

Pferd:

Frankreich

Truten:

Schweiz, Ungarn, Deutschland, Polen, Italien

Wild:

Schweiz, Österreich, Ungarn, Neuseeland, USA **x**

Ente:

Frankreich, Deutschland, Polen, Ungarn

Kaninchen:

Ungarn

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

Wir wünschen Ihnen „En Guete“
Ihr Restaurant Team

Kundeninformation:

Das mit **x** gekennzeichnete Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika bzw. anderen antimikrobiellen Leistungsförderern 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 Auftragserteilung.

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 Vorreservierungen 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.