



**SV RESTAURANT
HANGAR 11**

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.

Eugene Farmer
Restaurant Manager
T +43 931 67 92
Hangar11@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Hangar 11
Flugsicherungsstrasse 1-5
CH- 8602 Wangen bei Dübendorf
Ttp://hangar11.sv-group.ch/de.html



FRÜHSTÜCK

ZMORGE/ZNÜNI/ZVIERI-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI "HANGAR START" Stück 7.00

Eine Tasse duftender Kaffee (Nespresso) oder Tee, eine Flasche Mineralwasser Henniez 5dl PET mit oder ohne Kohlensäure und ein ofenfrisches Gipfeli (Butter, Laugen und Rustico)

ZNÜNI-PÄCKLI "HANGAR FIT" Stück 14.50

Eine Tasse duftender Kaffee (Nespresso) oder Tee, eine Flasche Mineralwasser Henniez 5dl PET mit oder ohne Kohlensäure, eine Flasche Michelle Orangensaft 3.3 dl PET, eine Auswahl an Vollkornbrötli und Gipfeli gemischt (Butter, Laugen & Rustico) und einem saisonalem Früchtekorb

ZVIERI-PÄCKLI "HANGAR ENJOY" Stück 12.50

Eine Tasse duftender Kaffee (Nespresso) oder Tee, eine Flasche Mineralwasser Henniez 5dl PET mit oder ohne Kohlensäure, eine Flasche Michelle Orangensaft 3.3 dl PET, eine Auswahl an Süssgebäck (Spitzbuben, Linzertorte, Bündner Nusstorte, Biberli) und einem saisonalen Früchtekorb



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Ofenfrisches Buttergipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Rusticogipfeli	Stück	1.70
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.20
Gemischte Brötli klein (Zöpfli, Weggli, Semmeli, Bürli, Laugenbrötli)	Stück	2.00
Ragusa Pain du Chocolat	Stück	3.20
Maisbrötli	Stück	2.00
Fitnessbrötli mit Früchten und Nüssen	Stück	2.60

3

FRÜCHTE, MÜESLI & CO

Urschwiizer Birchermüesli 80g	Stück	2.50
Urschwiizer Birchermüesli 200g	Stück	4.00
Hausgemachtes Powermüesli mit Magerquark, Honig, Haferflocken und Apfel 80g	Stück	2.50
Hausgemachtes Powermüesli mit Magerquark, Honig, Haferflocken und Apfel 200g	Stück	4.00
Vitamin-Bowl mit saisonalen geschnittenen Früchten 200g	Stück	4.50
Saisonaler Früchtekorb	Pro Person	2.50
Portion Butter	Stück	0.70
Portion Konfitüre	Stück	0.70
Portion Honig	Stück	0.70



PAUSEN

SANDWICHES

Partybrötchen mit Roastbeef und Tartar Sauce	Stück	4.50
Partybrötchen mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne	Stück	4.50
Partybrötchen mit Trutenschinken und Orangen Chutney	Stück	4.50
Partybrötchen mit Rauchlachs und Meerrettich- schaum	Stück	4.50
Partybrötchen mit Greyerzer	Stück	4.00
Partybrötchen mit Humus und Sprossen	Stück	4.00
Partybrötchen mit Bauernschinken	Stück	4.00
Partybrötchen mit Thon	Stück	4.50
Sandwich "Economy" (Castellino Brot mit Schinken, Salami, Greyerzer, Hummus)	Stück	6.80
Sandwich "Business" (Castellino Brot mit Roastbeef, Parmaschinken, Thon, Rauchlachs, Brie mit Orangen Chutney)	Stück	7.80

Können auch für einen Apéro bestellt werden



PAUSEN

CEREALIEN & CO.

Gesunde Riegel TREK	Stück	2.80
Gesunde Protein Riegel TREK	Stück	3.20
Schokoladen Riegel (Mars, Snickers, Twix, Bounty)	Stück	1.70
Mini Lindorkugeln gemischt	Stück	0.90
Kägifret	Stück	2.20
Mini Nusstörtli	Stück	1.00
Brainfood	Stück	3.80
Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im Becher		
Auswahl an Süssgebäck (Spitzbuben, Linzertorte, Bündner Nusstorte und Biberli)	Stück	2.40

5

AUS DER KONDITOREI

Mini Muffin	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.50
Cake Tranchen (Schokolade, Zitrone, Marmor, Rüeбли)	Stück	3.50
Auswahl von hausgemachten Amarettis	Stück	3.50
Mandelstange	Stück	3.50
Nussstange	Stück	3.50
Mini Plunder gemischt	Stück	3.50
(Aprikosenrolle, Berliner, Vanilleplunder, Mandelbrezel, Nussschnecke und Pain au Chocolat)		



LUNCH & CO.

LUNCH-BAG

LUNCHBAG "ECONOMY" Portion 10.00

Ein Mineral Henniez 5dl mit oder ohne Kohlensäure, 1 Sandwich (Castellino Brot mit Schinken, Greyerzer, Salami, Thon, Hummus),
eine Frucht

LUNCHBAG "BUSINESS" Portion 11.50

Ein Mineral Henniez 5dl mit oder ohne Kohlensäure oder ein Süssgetränk 5dl nach Wahl, 1 Sandwich (Castellino Brot mit Roastbeef, Parmaschinken, Rauchlachs, Brie mit Orangen Chutney), eine Frucht



LUNCH & CO.

KLASSIKER

(A B 1 0 P E R S O N E N)

MENU "SCHWEIZ" Portion 45.00

Nüsslisalat mit gehacktem Schweizer Freiland Ei, Croûtons,
Radieschenstreifen an French-Dressing

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und glasierte zweierlei Karotten mit Thymian

Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter Art

MENU "ITALIA" Portion 40.00

Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum, Sonnenblumenkernen
und Balsamico Dressing

Pouletbrust Saltimbocca auf einem Barbera Jus, Tomaten Spaghetti
und Ofengemüse mit Oregano aus dem Garten

Hausgemachtes Panna Cotta mit saisonalem Früchte Coulis

MENU "AROUND THE WORLD" Portion 46.00

Mango, Gurken und Couscous Salat mit Chili, Erdnüssen,
Röstzwiebeln an einem Minz Dressing

Gebratene Rindfleischstreifen an roter Thai Curry Sauce mit
Mungosprossen, Auberginen und Lauch serviert mit Basmatireis

Hausgemachte Dattelcrème mit Honig und gerösteten Pistazien



LUNCH & CO.

STEHLUNCH – BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

STEHLUNCH "SCHWEIZ"

Pro Person 39.00

Kalte Platte mit Bündnerfleisch, Hobelfleisch und Salami
Bergkäsesalat mit Walnüssen und Trauben
Knackiger Menüsalat an Hausdressing
Geschmorter Rindfleischvogel mit Senfsauce
Bündner Pizokel mit Krautstiel, Wirz und Salbei
Polenta Bramata
Lauchrahmgemüse mit Thymian
Hausgemachtes Schokoladenmousse

8

STEHLUNCH "ITALIA"

Pro Person 41.00

Tomaten Mozzarella Salat an Balsamico Dressing
Saisonales hausgemachtes Grillgemüse mit Oregano Anti Pasti
Arrancini mit Tomatensugo
Schweins-Saltimbocca mit Rosmarinjus
Trüffelravioli mit Lauchstreifen und Proseccorahmsauce
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten und Tomatensugo
Zucchettigemüse mit Thymian
Hausgemachte Amaretti
Feines Panna Cotta mit saisonalen Früchten



LUNCH & CO.

STEHLUNCH "AROUND THE WORLD"

Pro Person 45.00

Falafel auf Randen-Humus

Samosa auf Gurkensalat mit einem Minz Joghurt Dip

Reisnudelsalat mit Chili Erdnüssen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Karottenstreifen

Rindfleischspieß mit Chimichurri

Poulet Satay an Erdnusssauce

Palak Paneer

Gewürzreis mit Safran

Marokkanische Karotten

Hausgemachte Dattelnème mit Honig und gerösteten Pistazien

Saisonaler Früchtesalat im Weckglas

9

STEHLUNCH "GRILL"

Pro Person 45.00

(Nur von Mai-September erhältlich – Grillfläche draussen muss gewährleistet und erlaubt sein)

Salatbuffet mit 10 verschiedenen gemischten Salaten (Karotten-, Sellerie-, Mais-, Tomaten-, Gurken-, Randen-, Pasta-, Kartoffel-, Griechisch- und Tomaten-Mozzarella-Salat)

Zwei verschiedene Blattsalate

Antipastiplatte, Melonenschnitze

Schweinsbratwurst mit Pommery Senf, Pouletbrustschnitzel, Mariniertes Rindshohrückensteak an BBQ Sauce, Quinoa Burger mit Tomaten-Chilisalsa und geräuchertem Tofuspiess mit Tzaziki

Knuspriges Hausbrot



À LA CARTE

VORSPEISEN

(A B 1 0 P E R S O N E N)

Saisonaler Marktsalat an Hausdressing	Portion	8.00
Mango, Gurken und Couscous Salat mit Chili, Erdnüssen, Röstzwiebel an einem Minz Dressing	Portion	12.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum an einem Balsamico Dressing	Portion	12.50
Nüsslisalat mit gehacktem Schweizer Freiland Ei und Croutons	Portion	12.50
Saisonale Tagessuppe	Portion	6.00

HAUPTSPEISEN

10

(A B 1 0 P E R S O N E N)

FLEISCHGERICHTE

Schweizer Schweins-Cordonbleu mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	Portion	28.00
Schweizer Poulet Madras Curry, Basmatireis, Sesam und Chinakohl mit Zitronengras und Ingwer	Portion	26.00
Hauptgang nach Tagesangebot	Portion	24.00

FISCHGERICHTE

Zanderknsuperli mit hausgemachter Tartarsauce, Salzkartoffeln mit Schnittlauch und Rahmspinat	Portion	27.00
Hauptgang nach Tagesangebot	Portion	24.00



À LA CARTE

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Rotes Thai Curry mit Tofu, Pak Choi, Karottenstreifen, Sojasprossen und Basmatireis	Portion	26.00
Hauptgang nach Tagesangebot	Portion	24.00



À LA CARTE

DESSERT

(A B 1 0 P E R S O N E N)

Hausgemachtes Tagesdessert	Portion	6.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Portion	6.00
Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutterart	Portion	6.00
Hausgemachte Dattelcrème mit Honig und gerösteten Pistazien	Portion	6.00
Hausgemachte Panna Cotta mit saisonalem Früchte Coulis	Portion	6.00
Hausgemachtes Veganes Kokos Panna Cotta mit saisonalem Früchte Coulis	Portion	6.00

12

Möchten Sie Ihren Gästen ein individuelles Angebot anbieten? Gerne stellen wir Ihnen ein Menü zusammen das perfekt zu Ihrem Anlass passt. Unser Küchenchef berät Sie sehr gerne.



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

(AB 20 PERSONEN)

APÉRO " HANGAR 11 " Stück 15.00

4 Häppli pro Person

Veganes Randen Humus Crostini
Rauchlachs Tatar mit Zitronen Pfeffer auf Pumpernickel
Wrap mit Rindfleisch, Rüebli und Avocado
Eblysalat mit Greyrzer, Nüsse und Gemüsewürfel

APÉRO " SWITZERLAND " Stück 20.00

6 Häppli pro Person

Beef Tatar mit Pommery Senf auf Baquette
Hobelkäse auf Nussbrot
Wrap mit Bündnerfleisch und Frischkäse
Ghackets mit Hörnli im Weckglas
Chäschüechli
Mini Creme Schnitte

APÉRO " ITALIA " Stück 23.00

7 Häppli pro Person

Tomaten Bruschette mit Basilikum und Parmesan
Veganger Artischocken Salat mit Balsamico Gemüse Vinaigrette
Tomatencrèmesuppe im Shotglas
Ciabatta mit Parma Schinken, Pesto, Tomaten und Rucola
Lauwarme Piadine mit Mozzarella, Tomaten Pesto, grillierte Zucchetti und Peperoni
Lauwarme hausgemachte Kalbshacktätschli mit Zwiebelconfit auf Crostini
Mini Tiramisuschnitte



APÉRO

APÉRO "AROUND THE WORLD" Stück 31.00

9 Häppli pro Person

Bruschetta mit Thunfisch und Dill
Veganes Nan Brot mit Humus und Sprossen
Couscous Salat mit Granatapfelkernen, Gurken und Minze im Weckglas
Veganes Linsen Curry mit Bajiis im Weckglas
Pouletspiessli mit Satay Sauce
Vegetarische Samosas mit Joghurt Zitronen Dip
Rindfleisch Empanadas mit Tomaten Salsa
Veganes mini Kokos Panna Cotta mit Früchte Coulis
Mini saisonaler Früchtesalat im Weckglas

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 15 PERSONEN)

14

**AUS DER VORRATSKAMMER VOM
KÜCHENCHEF** Pro Person 16.00

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

SCHWEIZER PLATTE Pro Person 19.00

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

BELLA VITA PLATTE Pro Person 22.00

Reich garnierte Platte mit Bresaola, Parmaschinken, Mortadella, Salami Picante, Hausgemachtes Grillgemüse, Oliven, Parmesan und knuspriges Hausbrot

HEALTHY PLATTE Pro Person 18.00

Reich garnierte Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Humus Crostini, Couscoussalat mit Granatapfelkernen, Gurken und Minze



APÉRO

À LA CARTE

KALTE HÄPPCHEN

Mini Wrap mit Rindfleisch, Rüebli und Avocado	Stück	4.00
Mini Wrap mit Bündnerfleisch und Frischkäse	Stück	4.00
Beef Tatar auf Baquette	Stück	4.00
Ciabatta mit Parmaschinken, Pesto, Tomaten und Rucola	Stück	4.00
Mini Wrap mit Rauchlachs, Merrettich und Dill	Stück	4.00
Rauchlachs Tatar mit Zitronen Pfeffer auf Pumpernickel	Stück	4.00
Bruschette mit Thunfisch und Dill	Stück	4.00
Hobelkäse auf Nussbrot	Stück	3.50
Mini Wrap mit Rucola, Frischkäse und getrockneten Tomaten	Stück	3.50
Artischockensalat mit Balsamico Gemüse Vinaigrette (Vegan)	Stück	3.50
Randen Humus auf knusprigem Crostini (Vegan)	Stück	3.50
Tomaten Bruschette mit Basilikum und Parmesan	Stück	3.50
Nan Brot mit Humus und Sprossen (Vegan)	Stück	3.50
Couscous Salat mit Granatapfelkernen, Gurken und Minze (Vegan)	Stück	3.50
Parmesanmöckili à 50g	Stück	4.00
Oliven à 50g	Stück	4.00

WARMER HÄPPCHEN

G'hacket's (Rindfleisch) mit Hörnli im Weckglas	Stück	4.00
Gebratene Pouletspiessli mit Satay Sauce	Stück	4.50
Rindfleisch Empanadas mit Tomaten Salsa	Stück	4.00
Rindfleischspiess à 40g an einer Sauce Bernaise	Stück	4.50
Mini Schinkengipfeli	Stück	3.00
Lauwarme hausgemachte Kalbshacktätschli 40g mit Zwiebelconfit auf knusprigen Crostini	Stück	4.50



APÉRO

Lauwarme Piadine mit Mozzarella, Tomaten-Pesto, grillierte Zucchini und Peperoni	Stück	3.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Linsen Curry mit Bajis im Weckglas (Vegan)	Stück	4.00
Chili-Käse Nuggets an Peperonata	Stück	3.50
Vegetarische Gemüse Samosas an einem Joghurt-Zitronen Dip	Stück	3.50
Hausgemachte Suppe im Shotglas	Stück	3.00

SALZIGES

Verschiedene Blätterteigflute	Pro Person	3.50
Zweifel Chips Paprika & Nature	Pro Person	3.00
Salzige Erdnüsse	Pro Person	3.00

SÜSSES

Hausgemachte Amaretti	Stück	3.50
Mini Patisserie gemischt (Mini Cheese-Cake, Mini Canolo Kokos, Mini Tiramisuschnitte, Mini Crèmeschnitte)	Stück	3.50
Mini Nusstörtli mit Schlagrahm	Stück	2.50
Mini hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecoulis im Weckglas	Stück	3.50
Mini hausgemachtes Schokoladenmousse im Weckglas	Stück	3.50
Mini hausgemachte Dattlerème mit Honig und gerösteten Pistazien	Stück	3.50
Mini hausgemachtes Kokos Panna Cotta im Weckglas mit Früchte Coulis (Vegan)	Stück	3.50
Mini saisonaler Früchtesalat im Weckglas	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

In PET Flaschen:

Mineralwasser mit Kohlensäure (PET)	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure (PET)	5 dl	3.00
Coca-Cola (PET), Coca-Cola Zero (PET)	5 dl	3.50
Rivella rot, blau, grün(PET)	5 dl	3.50
Sinalco (PET)	5 dl	3.50
Elmer Citro (PET)	5 dl	3.50
Apfelsaft naturtrüb (PET)	5 dl	3.50
Apfelshorley (PET)	5dl	3.50
Flauder (PET)	5dl	3.50
Nestea Lemon (PET), Nestea Peach (PET)	5dl	3.50
Focus Water (Active, Antiox, Care & Revive) (PET)	5 dl	4.00
Super T (Focus, Defence, Wake Up) (PET)	5 dl	4.00
Michel Orangensaft Premium Fairtrade	33 cl	4.00
Michel Bodyguard Fairtrade Max Havelar	33 cl	4.00

In Glasflaschen mit Depot

VIVI Kola und VIVI Kola Zero	33 cl	3.50
VIVI Soda gemischt (Apfelshorley, Blutorange Ingwer, Zitrone Ingwer, Mate Bio Cascara)	33 cl	4.50
Orangensaft	1 Liter	7.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	6.00

KAFFEE & TEE

Kaffee (Nespresso)	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00
Punsch (alkoholfrei)	Tasse	3.00
Glühwein à 2dl	Tasse	5.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE WEINE

Rimus Bianco Dry	75 cl	25.00
FLEIN Saft weiss, Kellerei Kurtatsch, Italien (Vegan)	75 cl	37.00
Noughty Rouge, Thomson & Scott, Spanien (Vegan)	75 cl	39.00

SCHAUMWEINE

Mythos brut, Landolt, Schweiz (Vegan)	75 cl	35.00
Prosecco Brut DOC, Triviso il Colle, Italien	75 cl	28.00
Champagner Perrier-Jouet Grand Brut, Frankreich	75 cl	75.00

WEISSWEINE

18

Riesling-Sylvaner AOC, Zürich Watt, Schweiz	75 cl	30.00
Mythos weiss, Landolt, VdP, Schweiz	75 cl	28.00
Chardonnay, Salento IGT Cantele, Italien	75 cl	28.00

ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	35.00
Mythos rot, Landolt, VdP, Schweiz	75 cl	30.00
Piu Primitvo del tarantino IGT Sette Torri, Italien	75 cl	32.00

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting, Lunch oder Apéro haben wir in unserem Gebäude bei Skyguide den Raum Paris zur Verfügung. Ebenfalls können Sie unser Restaurant inkl. Garten für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 200 Sitzplätzen und 60 Sitzplätzen im Garten

PARIS A - C

30 Personen (U-Bestuhlung mit Tischen) oder 50 Personen Stehend Apéro oder Stehlunch

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer, Pinnwand, Flipchart, Garderobe Tisch für Getränke, EDV- und Telefonanschluss

PARIS B - C

20 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, Garderobe, Tisch für Getränke, EDV- und Telefonanschluss

PARIS A / B / C

6 Personen, Tische und Stühle (Block-Bestuhlung)

Pinnwand, Flipchart, EDV- und Telefonanschluss

MIETKOSTEN PRO RAUM

Für die Umstuhlung und Bereitstellung der Räumlichkeiten wird eine Pauschale verrechnet.

Für das Restaurant inkl. Garten 100.00

Für den Raum Paris 25.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten. Bei Lieferungen Inhouse und Ausser Haus ist bei Getränke und Foodbestellung Geschirr, Besteck und Papier-Servietten inklusive.

ZUSATZKOSTEN

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Zapfengeld	Pro Flasche	15.00
Geschirrmiete (Teller, Schale, Platten, Schüssel)	Pro Stück	1.50
Kaffeegeschirrmiete (Kaffeetasse & Unterteller)	Pro Stück	1.50
Besteckmiete (Set Gabel, Messer, Löffel)	Pro Stück	1.00
Trinkglas Miete (Wasser / Weinglas)	Pro Glas	1.50
Stoff-Tischtuch (Naperon) für Stehtisch (weiss)	Pro Stück	3.50
Stoff-Tischtuch (für 4rer Tisch) (weiss)	Pro Stück	6.50
Stoff Serviette	Pro Stück	1.20
Stehtisch Miete (aus Metall)	Pro Stück	20.00
Stehtisch Intern inkl. Auf-und Abbau	Pro Stück	25.00
Buffettisch	Pro Stück	20.00
Getränke- Kühlschrank (Schüwo)	Pro Stück	50.00
Grill inkl. Gas	Pro Stück	100.00



ALLGEMEINE HINWEISE

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen im Haus		gratis
Lieferung im Haus inkl. Einrichten und Abbau		25.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag		25.00
Lieferpauschale im Haus (wenn der Bestellwert/ Endwert der Lieferung unter CHF 50.00 liegt)	Pro Lieferung	15.00
Lieferung ausser Haus (ohne Fahrzeug)		25.00
Lieferung ausser Haus inkl. Fahrzeug	Pro Stunde	90.00

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. 8% MwSt.

21

MITARBEITENDE

Für bediente Anlässe im Haus zwischen Mo-Fr zwischen 07:00 bis 15:00 Uhr werden keine Personalkosten in Rechnung gestellt. Für alle anderen Anlässe (ausser Haus und ab 15.00 Uhr im Haus) gelten folgende Kosten:

Chef de Service	Pro Stunde	70.00
Service Mitarbeiter/in	Pro Stunde	55.00
Koch/Köchin	Pro Stunde	65.00

Ab 22.00 Uhr und am Wochenende oder an Feiertagen:

Chef de Service	Pro Stunde	90.00
Service Mitarbeiter/in	Pro Stunde	75.00
Koch/ Köchin	Pro Stunde	85.00



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Ungarn: Truten

Vietnam: Riesencrevetten (Zucht), Thon (Wildfang)

Indonesien: Tilapia (Zucht)

Deutschland: Zanderknusperli, Binnenfischerei (Wildfang)

Nordostatlantik: Seelachs, Kabeljau, Hoki (Wildfang)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht), Lachs (Zucht)

Italien: Bresaola, Parmaschinken



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.

24

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.