

SV Restaurant/Mensa

Catering Angebot

Stand: 2022

Stefan Brandes

Restaurant Manager

+41 61 207 70 11

catering.unimensa@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant / Universität Basel

Spitalstrasse 41

4056 Basel

PAUSEN/BREAKS

PACKAGES

MORGENPAUSCHALE "BASIC VEGAN"		1 Person	5.10
<hr/>			
Croissant Parisienne "plant based"			
Getränke inklusive			
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure			
Hohes C Orangensaft 2.5 dl			
(diese Getränke dürfen auch in den Raum genommen werden)			
MORGENPAUSCHALE "PLUS VEGAN"		1 Person	6.30
<hr/>			
Croissant Parisienne "plant based"			
Veganes Mandelbirchermüsli			
Getränke inklusive			
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure			
Hohes C Orangensaft 2.5 dl			
(diese Getränke dürfen auch in den Raum genommen werden)			
MORGENPAUSCHALE "PLUS"		1 Person	8.90
<hr/>			
Auswahl an Gipfeli (Lauge-, Butter-, Rusticogipfeli)			
kleines Birchermüsli im Glas			
Getränke inklusive			
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure			
Hohes C Orangensaft 2.5 dl			
(diese Getränke dürfen auch in den Raum genommen werden)			

GEBÄCK/BAKERY

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel V	1 Stück	1.60
Mandel Gipfel V	1 Stück	2.40
Schokoladengipfel V	1 Stück	2.40
Fairtrade Schoggigipfel V	1 Stück	2.40
Mini Muffin V	1 Stück	2.40
Plundergebäck V	1 Stück	2.60
Apfelstrudel V	1 Stück	2.80
Cailléegipfel V	1 Stück	3.40
Rosinenschnecke V	1 Stück	2.40
Nusstange V	1 Stück	2.60
Mini White filled Donut (Weisse Schokolade) V	1 Stück	2.60
Nussbrötli V	1 Stück	1.60
Brötli assortiert V	1 Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli V	1 Stück	1.40
Pausenbrötli mit Walnüssen und Mandeln V	1 Stück	2.40
Butterzopf V	1 Kilo	10.20
Mini Party Brötli hell mit Gemüse V	1 Stück	3.00
Mini Party Brötli hell mit Käse V	1 Stück	3.00
Mini Party Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.00
Mini Party Brötli hell mit Schinken	1 Stück	3.00
Mini Party Laugen Brötli hell mit Gemüse V	1 Stück	3.00
Mini Party Laugen Brötli hell mit Käse V	1 Stück	3.00
Mini Party Laugen Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.00
Mini Party Laugen Brötli mit Schinken	1 Stück	3.00
Mini Party Vollkorn Brötli mit Gemüse V	1 Stück	3.20
Mini Party Vollkorn Brötli mit Käse V	1 Stück	3.20
Mini Party Vollkorn Brötli mit Salami	1 Stück	3.20
Mini Party Vollkorn Brötli mit Schinken	1 Stück	3.20
Sandwiches aus dem Tagesangebot	1 Stück	





SANDWICH PLATTE KLEIN GEMISCHT (9 STCK) 1 Stück 19.50

3 Mini Laugen mit Käse
 3 Mini Partybrötli mit Schinken
 3 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)

SANDWICH PLATTE GROSS (18 STCK) 1 Stück 39.00

6 Mini Laugen mit Käse
 6 Mini Partybrötli mit Schinken
 6 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)

JOGHURTS/YOGURTS

Brain Müsli 	1 Stück	3.50
Classic Müsli 	1 Stück	3.50
Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch 	1 Stück	4.00
Fruchtjoghurt im Becher versch.Sorten 	1 Stück	3.90

FRÜCHTE/FRUITS

Saisonaler Früchtekorb 	1 à Person	1.80
Fruchtspiess natur 	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat 	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi 	1 Stück	3.90

PAUSENGETRÄNKE/DRINKS

NESPRESSOKAFFEE / TEE	1 Tasse	2.90
------------------------------	---------	------

(Grundgebühr Maschine 29.00 CHF, Kaffeeverzehr wird abgezogen)

Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Orangensaft 1L	1 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure 1 L	1 l	4.70
Wasser ohne Kohlensäure 1 L	1 l	4.70

SITZUNGSGETRÄNKE/CONFERENCE DRINKS

Wasser mit Kohlensäure 5dl	5 dl	2.90
Wasser ohne Kohlensäure 5 dl	5 dl	2.90
Coca Cola Light 5 dl		
Rivella rot	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00

MITTAG/LUNCH

LUNCH PACKAGES

LUNCH REGIONAL

1 Person 38.00

-
- Basler Chaeschuechle | Mini Nussbrötli
 - Regionaler Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch | Schweizer Freilandei (Vegi, Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Rindstatar (CH) | schwarze Nuss | Pfeffer | Brot (Vegi, Laktosefrei)
 - Basler Rindsgeschnetzeltes (BTS/RAUS; CH) | Pommes Williams
 - Mini Bürli mit Chiliwürstli (BTS/RAUS; CH) | Kalbscipollata (BTS/RAUS; CH) | Senf
 - Schweizer Spätzlipfanne | Gemüse | Röstzwiebeln (Vegi)
 - Basler Lächerlimousse | Lächerli Crumble (Vegi)
 - Mini Cremeschnitte & Fruchttörtli (Vegi)



LUNCH VEGAN

1 Person 23.50

-
- Süsskartoffelmousse | Chimichurri (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Quinoasalat IP-SUISSE | Ofengemüse | Mesclun (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Mini Laugenstange | Tomatenpesto | Ruccola | Grillgemüse (Laktosefrei)
 - Bibimbap | Reis | Karotten IP-SUISSE | Sojasprossen | Zucchetti | Chili-Paste (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Medaglioni mit Karottenfüllung | Kräuter | Tomaten Concassée (Laktosefrei)
 - Spinatquiche | Harissa | Sesam (Laktosefrei)
 - Schokoladenmousse (Laktosefrei)
 - Kleines saisonales Fruchttörtli (Laktosefrei)



LUNCH VEGETARISCH

1 Person 31.90

-
- Marinierte Olivenauswahl (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Antipasti Spiess | Focaccia | Olivenöl (Laktosefrei)
 - Mediterrane Platte | Grillgemüse | Sbrinz | Basilikum | Focaccia | Butter | Grissini
 - Ziegenkäse- Feigen Makkaron
 - Ravioli | Ratatouille | Basilikum-Tomatensugo
 - Tapas Spiess | Pimento de Patron | Salzige Feige mit Dattel
 - Geräucherter Schweizer Bio-Tofu | Grillgemüse (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Schokoladenfondant
 - Crema Catalana (Glutenfrei)

LUNCH WECKGLAS

1 Person 35.50

- Rosa mariniertes Lachsfilet |
Wakamesalat | Sprossen (Laktosefrei, Glutenfrei)
- Mezze | Randen Hummus | Muhammara |
Labneh | Fladenbrot
- Gemüsesalat | Mariniertes Schweizer Bio-
Tofu | Wasabi-Nuts (Laktosefrei, Glutenfrei)
- Pulled Pork Burger (BTS/RAUS; CH) |
Cheddar | Essiggurken | Bunter Bun
- Sous-vide Schweinebauch (BTS/RAUS;
CH) | Kimchi | (Laktosefrei, Glutenfrei)
Sojasauce
- Gelbes Linsen Gemüse Curry | Fairtrade
Basmatireis |
Fladenbrot (Laktosefrei)
- Cheese Cake NY Style
- Macarons & Browniewürfel

LUNCH A LA CARTE

LUNCH BOWLS

	BOWL MARRAKESH	1 Stück	10.00
<hr/>			
mit Bulgur, Granatapfel, Erbsen, Tomaten und Chipolotti			
	BOWL NYC	1 Stück	10.00
<hr/>			
mit Pastrami, Cheddar, karamelisierten Nüssen und Cranberries (Rind aus der Schweiz)			
	BOWL PINK COUS COUS	1 Stück	10.00
<hr/>			
mit Erbsen, Karotten, Spinat, Feta und Falaffel			
	BOWL QUINOA	1 Stück	10.00
<hr/>			
mit Federkohl, Erbsen, Tofu geräuchert, Granatapfel und Nüssen			
	BOWL SEA	1 Stück	10.00
<hr/>			
mit ASC Rauchlachswürfel und Salat			



BOWL TUSCANY

1 Stück 10.00

mit Gnocchetti Sardi, Artischocken, Ruccola,
Oliven, Coppa und Röstzwiebeln

EINZELNE WECKGLÄSER

LUNCH im WECKGLAS aus unserem Tagesangebot Fleisch/Fisch		
	1 Person	8.00
LUNCH im WECKGLAS Tagesangebot Salat		
Ⓥ	1 Person	6.00
LUNCH im WECKGLAS Tagesangebot Suppe		
	1 Person	6.50
LUNCH im WECKGLAS aus unserem Tagesangebot Vegetarisch		
Ⓥ	1 Person	8.00

NACHSPEISE/DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse		
und Granolacrunch Ⓥ	1 Stück	4.00
Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale Ⓥ	1 Stück	3.50
Fruchtspiess natur Ⓥ	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat Ⓥ	1 Stück	3.90

APERERO/APERITIF

PACKAGES

APERERO "FLAVOUR" 1 Person 15.50

Pflaumen im Speckmantel
Tomaten Brotsalat im Gläschen (Vegi)
Lamm Mini Spiess mit Honig und Thymian
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen (Vegi, Glutenfrei,
Laktosefrei)
Käse Trauben Spiessli (Vegi, Glutenfrei)
Cous Cous Randensalat im Gläschen (Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei)
gebackene Mozzarellastangen mit Tomatensugo (Vegi)

APERERO "AROUND THE WORLD" 1 Person 19.50

Mini Party Chüechle mit Käse, Lauch,
Tomaten und Broccoli-Käsefüllung
Crevettenspiessli (ASC Black Tiger) mit Zitronengrasmarinade
Quinoasalat im Gläschen (Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei)
Tomate-Mozzarella Spiessli mit Balsamicomarinade (Vegi,
Glutenfrei)
Mini Laugen Canapés mit verschiedenen Füllungen
Saisonales Panna Cotta im Gläschen

APERERO "LIGHT" 1 Person 17.80

Mediterrane, kernlose Olivenauswahl (Vegan, Laktosefrei,
Glutenfrei)
Marrokanischer Karottensalat mit Zimt und Kreuzkümmel, Paprika
und Datteln (Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei)
Weichkäse - Birnen Crostini mit Feigenmarmelade (Vegi)
Scampi Zitronengrassalat an Inwer-Soja Dip
Orangen-Koriander mousse im Gläschen

APERERO "WORLD" 1 Person 14.90

Cherrytomaten-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl (Vegi)
Crissinis mit Bündner Rohschinken
Mini Tramezzini belegt mit Frischkäse und Schnittlauch (Vegi)
Asia Miniwrap (Vegi)
Tiramisu im Gläschen (Vegi)

APERO REGIONAL

1 Person 26.50

Regionaler Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch | schweizer Freilandeier (Vegi, Glutenfrei, Laktosefrei)

Buurebrot Sandwich | Roastbeef (CH) | Lollo Rosso

Basler Kräutersüppchen

Regionale Zwiebelwähe mit schweizer Freilandeier (Vegi)

Basler Rindsgeschnetzeltes (BTS/RAUS, CH) (Laktosefrei)

Pomme Williams (Vegi)

Basler Lächerlimousse (Vegi)



APERO VEGAN

1 Person 24.10

Polarbrotrolle | Gemüse | Oliventapenade

Hummusmousse | geröstete Kichererbsen | Olivenöl

Focaccia Crostini

Superfood-Pot | Sauerkraut | Randen | Babyspinat | Bio

Superfruitberries | Bulgur | Karotten IP Suisse | Walnuss

Mini Beyond Burger | Tomaten | Essiggurken

Spinatquiche | Harissa | Sesam

Unibas - Pot | Carmargue Reis | Ofenbroccoli

Chili Tomaten | Satay

APERO "AROUND THE WORLD"

1 Person 19.50

Mini Party Chüechle mit Käse, Lauch,

Tomaten und Broccoli-Käsefüllung

Crevtenspiessli (ASC Black Tiger) mit Zitronengrasmarinade

Quinoasalat im Gläschen (Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei)

Tomate-Mozzarella Spiessli mit Balsamicomarinade (Vegi, Glutenfrei)

Mini Laugen Canapés mit verschiedenen Füllungen




Saisonales Panna Cotta im Gläschen

APERÒ A LA CARTE






KALT/COLD

Käse-Traubenspiess im Gläschen 	1 Stück	2.10
Mini Tramezzini div. belegt	1 Stück	3.40
Antipasti Salat Focaccia Olivenöl 	1 Stück	4.80
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen 	1 Stück	2.90
Kernlose Oliven mariniert 	50 gramm	3.00
Sbrinz Möckli 	50 gramm	4.00
Marktsalat Linsen Rübli Baumnuss		
Kräuterdressing 	1 Stück	4.50
Mezze Randenhummus Muhammara Labneh Fladenbrot 		
1 Stück	7.50	
Wurzelgemüsesalat Schnittlauch gekochtes Schweizer Freilande 	2 Stück	4.50
Cherrytomaten-Mozzarella Salat Basilikum 	1 Stück	3.70

KNABBEREIEN/APERO SNACKS

Hausgemachte Salzmandeln (100 g) 	100 gramm	4.50
Pommes Chips nature/Paprika (280g) 	175 gramm	15.00
Erdnüsse gesalzen 	500 gramm	11.00

WARM/HOT

Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	4.50
Mini Chäschüechli 	1 Stück	2.90
Mini Spinatchüechli 	1 Stück	3.50
Mini Spinatstrudel 	1 Stück	2.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	1 Stück	3.40
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	1 Stück	3.40
Kleine Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	1 Stück	3.40
Midi Burger (45 g) mit Appenzeller Käse	1 Stück	4.90
Mini Double Cheeseburger (20 g)	1 Stück	2.90
Hummusmousse geröstete Kichererbsen Olivenöl Focaccia		
Crostini 	1 Stück	4.20
Quinoasalat IP Suisse Ofengemüse Mesclun 	1 Stück	4.20

SÜSS/SWEET

Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale 	1 Stück	3.50
Saisonaler Fruchtsalat 	1 Stück	3.90
Fruchtspiess natur 	1 Stück	3.10
Fruchtspiess mit Schoggi 	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane 	1 Stück	4.10

● GETRÄNKE/DRINKS

werden nach Verbrauch verrechnet/Will be charged according to consumption

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/SOFTDRINKS

Wasser mit Kohlensäure 1 L	1 l	4.70
Wasser ohne Kohlensäure 1 L	1 l	4.70
Wasser mit Kohlensäure 5dl	5 dl	2.90
Wasser ohne Kohlensäure 5 dl	5 dl	2.90
Green Tea Water- Matcha Tee, Gurke	5 dl	3.00
Coca Cola Light 4.5 dl	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Elmer Citro	1.5 l	7.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süßmost 1 L	1 l	6.50
SV Ice Tea Fairtrade 1 L		
(wird nach Bestellmenge verrechnet) 	1 l	4.50
SV Lemonade 1 L		
(wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
Orangensaft 1L	1 l	6.50
Smoothie Beet Root-Randen, Himbeeren, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Orange-Granny Smith Fairtrade Orange, Bio Apfel, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Power Garden-Spinat, Avocado, Soja Milch, Mandeln	3 dl	3.50

WEINE/WINE

SCHAUMWEIN/SPARKLING WINE

Prosecco DOC Millesimato brut 7.5 dl		
Impero by I.W.G, Veneto Italien	7.5 dl	19.50
Cuvée d'or Brut, Vin de Pays Nordwestschweiz		
Siebe Dupf Kellerei	7.5 dl	29.00
Prosecco DOC, Treviso Il Colle brut	7.5 dl	28.00

WEISS/WHITE

Baselbieter Gutedel AOC Basel		
Siebe Dupf Kellerei	7.5 dl	29.00
Morges La Côte AOC Testuz		
Waadt, Schweiz	7.5 dl	10.00
Féchy AOC, Azuré, Chasselas, Waadt, Schwei	7.5 dl	27.00
Mythos weiss VdP, Ostschweizer Cuvée		
Thurgau, Schweiz	7.5 dl	23.00
Sauro Bianco di Merlot DOC, Fratelli Corti		
Tessin, Schweiz	7.5 dl	30.00
Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo		
Piemont, Italien	7.5 dl	29.00
Locorotondo bianco DOC, Sette Torri,		
Apulien, Italien	7.5 dl	22.00

ROT/RED

Wintersinger Pinot Noir AOC, Siebe Dupf Kellerei	7.5 dl	7.5 dl
	55.00	
Mythos Cuvée rot VdP, Ostschweizer Landwein		
Thurgau, Schweiz	7.5 dl	25.00
Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, Matasci		
Tessin, Schweiz	7.5 dl	29.00
Salice Salentino DOC, Vigna Nobile,		
Apulien, Italien	7.5 dl	29.00
Paco Garcia Rioja DOCa Seis		
Rioja, Spanien	7.5 dl	26.00

BIER/BEER

Ueli Bier, Basel	3.3 dl	4.90
------------------	--------	------

HEISSGETRÄNKE/HOT DRINKS

NESPRESSOKAFFEE / TEE	1 Tasse	2.90
------------------------------	---------	------

(Grundgebühr Maschine 29.00 CHF, Kaffeeverzehr wird abgezogen)

Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Cold Brew Coffee	1 Tasse	2.90

SONSTIGES/DIVERS

ZUSÄTZLICHES MATERIAL /ADDITIONAL EQUIPMENT

KAUFMATERIAL/EQUIPMENT TO BUY

Kaffeerahm	200 Stück	25.00
Assugrin	1000 Stück	48.00
Zuckersticks	1000 Stück	39.00
Kaffee Pappbecher Einweg	50 Stück	7.00
Getränke Kunststoff Becher Einweg	50 Stück	8.00
SV Servietten	3000 Stück	82.00
SV Servietten	100 Stück	2.90
Crushed Eis (Kiste)	1 Stück	9.00
Duni Papierrolle Schwarz	1 Meter	3.50

MIETMATERIAL/EQUIPMENT TO RENT

Rack Universal Stilgläser	36 Stück	24.00
Rack Sektgläser	36 Stück	24.00
Kaffeetasse weiss	1 Stück	0.50
Kaffeuntertasse weiss	1 Stück	0.30
Suppentasse klein	1 Stück	0.50
Schale 500 ml rot oder Blau	1 Stück	0.50
Teller flach klein	1 Stück	0.80
Teller flach gross	1 Stück	0.80
Teller tief gross	1 Stück	0.80
Messer	1 Stück	0.50
Gabel	1 Stück	0.50
Suppenlöffel	1 Stück	0.50
Kaffeelöffel	1 Stück	0.50
Weinflaschenöffner	1 Stück	4.00
Champagnerkübel	1 Stück	15.00
Chaving inkl. Brennpaste	1 Stück	25.00
Tischtuch Stoff 130 x 130	1 Stück	7.00
Tischtuch Stoff 130 x 180	1 Stück	7.00
Skirtings schwarz (Tischvorhänge)		
Länge 2 m inkl. Klammern	1 Stück	10.50

LIEFERKOSTEN/DELIVERY

Lieferung Pauschale exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung Stadt Basel Aufbau/Abbau	1 Stunde	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude ab 50 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 15 Personen inkl. Aufbau	1 Pauschal	12.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 16-49 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	24.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	1 pauschal	20.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	1 pauschal	40.00

PERSONALKOSTEN/STAFF

Servicemitarbeiter/Std	1 Stunde	48.00
Koch	1 Stunde	48.00
Chef de Service/Std.	1 Stunde	58.00
Aufschlag 22-5 Uhr und SA/SO	1 Stunde	15.00

RECHNUNGS- & STORNIERUNGSMODALITÄTEN

Die bis 2 Tage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Eine Stornierung nach dieser Frist wird zu 100 % in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

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

DEKLARATION

Informationen bezüglich Inhaltsstoffen, Allergenen oder Herkunftsangaben zu den angebotenen Lebensmitteln können jederzeit telefonisch oder während des Anlass auch vor Ort nachgefragt werden.

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.

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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.

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.