

**SV Restaurant/Mensa**

# Catering Angebot

Stand: 2023

**Stefan Brandes**

Restaurant Manager

+41 61 207 70 11

[catering.unimensa@sv-group.ch](mailto:catering.unimensa@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant / Universität Basel

Spitalstrasse 41

4058 Basel

<https://biozentrum-neubau.sv-restaurant.ch/de/catering/>

# PAUSEN/BREAKS

## FRÜHSTÜCK / BREAKFAST



### MORGENPAUSE "KLASSIK"

1 Person 7.50

---

Auswahl an Butter-, Laugen und Rusticogipfel  
Getränke inklusive  
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure  
Hohes C Orangensaft 2.5 dl  
(diese Getränke dürfen auch in den Raum genommen werden)



### MORGENPAUSE "KLASSIK" VEGAN

1 Person 7.70

---

Vital Gipfeli vegan  
Getränke inklusive  
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure  
Hohes C Orangensaft 2.5 dl  
(diese Getränke dürfen auch in den Raum genommen werden)

## NACHMITTAGSPAUSE / AFTERNOON BREAK



### NACHMITTAGSPAUSE "KLASSIK"

1 Person 5.20

---

Mini Berliner  
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure



### NACHMITTAGSPAUSE "KLASSIK" VEGAN

1 Person 5.20




---

Auswahl an Mini "Danish Plunder" vegan mit verschiedenen  
Füllungen  
5 dl Pet Wasser ohne Kohlensäure

## GEBÄCK/BAKERY

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel 	1 Stück	1.60
Buttergipfel 	1 Stück	1.60
Laugengipfeli 	1 Stück	1.60
Rusticogipfeli 	1 Stück	1.60
Vital Gipfeli vegan 	1 Stück	2.10
Pain au Chocolat 	1 Stück	2.10
Plundergebäck gross 	1 Stück	2.60
Mini Danish Plunder Vegan mit verschiedenen Füllungen 	1 Stück	2.10
Mini Muffin 	1 Stück	2.40
Mini Butter Rosinenschnecke 	1 Stück	2.40
Butterkonfekt 180 g 	1 Stück	18.50
Kaffeegebäck (100 g) 	1 Stück	7.20
Nussbrötli 	1 Stück	1.60
Brötli assortiert 	1 Stück	1.90

## JOGHURTS/YOGURTS

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

## PAUSENGETRÄNKE/DRINKS

<b>NESPRESSOKAFFEE / TEE</b>	1 Tasse	2.90
------------------------------	---------	------

---

(Grundgebühr Maschine 29.00 CHF,  
Kaffeeverzehr wird abgezogen)

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
Orangensaft Hohes C 2.5 dl	2.5 dl	3.10
Süssgetränk gemischt 5 dl	5 dl	3.00

# MITTAG/LUNCH

## LUNCH WECKGLAS / LUNCH IN A JAR

**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 (CH) |  
Cheddar | Essiggurken | Bunter Bun
- \* Sous-vide Schweinebauch (CH) |  
Kimchi | (Laktosefrei, Glutenfrei)  
Sojasauce
- \* Gelbes Linsen Gemüse Curry | Fairtrade  
Basmatireis |  
Fladenbrot (Laktosefrei)
- \* Cheese Cake
- \* Mini Muffin & Browniewürfel

**LUNCH IM WECKGLAS** 1 Person 8.00

---

aus unserem Tagesangebot Fleisch/Fisch



**LUNCH IM WECKGLAS** 1 Person 6.00

---

Tagesangebot Salat

**LUNCH IM WECKGLAS** 1 Person 6.50

---

Tagesangebot Suppe



**LUNCH IM WECKGLAS** 1 Person 8.00

---

aus unserem Tagesangebot Vegetarisch

Weckglas mit Cole slaw Salat 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Fitnessalat 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Griechischem Salat 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Gurkensalat Wasabi 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Hörnli Salat 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Quinoasalat tricolore 	1 Stück	6.50
Weckglas mit Tomate Mozzarellasalat 	1 Stück	6.50

## STEHLUNCH / STANDING LUNCH

### LUNCH VEGETARISCH



1 Person 31.90

- 
- \* Marinierte Olivenauswahl  
(Laktosefrei, Glutenfrei)
  - \* Humus | Onion Balls | Jogurtsauce
  - \* Mediterrane Platte | Grillgemüse | Sbrinz | Basilikum | Focaccia |  
Butter | Grissini
  - \* Ziegenkäsetaler
  - \* Ravioli | Ratatouille | Basilikum-  
Tomatensugo
  - \* Tapas Spiess |Pimiento de Patron|  
Salzige Feige mit Dattel
  - \* Geräucherter Schweizer Bio-Tofu |  
Grillgemüse (Laktosefrei, Glutenfrei)
  - \* Auswahl an Mini Petit Four

### LUNCH VEGAN



1 Person 23.50

- 
- \* Süsskartoffelwürfel | Chimichurri (Laktosefrei, Glutenfrei)
  - \* Quinoasalat IP-SUISSE | Ofengemüse |  
(Laktosefrei, Glutenfrei)
  - \* Mini Laugenstange | Tomatenpesto |  
Ruccola | Grillgemüse (Laktosefrei)
  - \* Mais-Couscous | Karotten IP-SUISSE |  
gebratene Flower Sprouts (Laktosefrei, Glutenfrei)
  - \* Medaglioni mit Karottenfüllung | Kräuter |  
Tomaten Concassée (Laktosefrei)
  - \* Gemüse Pakoras auf veganem Tzaziki
  - \* Veganer Schokoladenkuchen (Laktosefrei und Glutenfrei)
  - \* Vegane Cremeschnitten Würfel

## LUNCH REGIONAL

1 Person 38.00

- \* Basler Chaeschuechle
- \* Regionaler Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch | Schweizer Freilande (Vegi, Laktosefrei, Glutenfrei)
- \* Basler Rindsgeschnetzeltes (CH) | Kartoffelstock
- \* Kalbs und Pouletcipolata (CH) | Whiskey Maple BBQ Sauce im Gläschen
- \* Äplerspätzle mit Rahmsauce und Reibkäse
- \* Weisses Schoggimousse mit grünen Erbsen


## BOWLS

**BOWL MARRAKESH**  1 Stück 10.00

mit Bulgur, Granatapfel, Erbsen, Tomaten und Chipolotti

**BOWL PINK COUS COUS**  1 Stück 10.00

mit Erbsen, Karotten, Spinat, Feta und Falaffel

**BOWL QUINOA**  1 Stück 10.00

mit Federkohl, Erbsen, Tofu geräuchert, Granatapfel und Nüssen

**BOWL SEA** 1 Stück 10.00

mit Rauchlachswürfel und Salat

**BOWL TUSCANY**  1 Stück 10.00

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

**SANDWICHES**  
**MIT RIND/SCHWEIN (CH) / BEEF/PORK (CH)**

**SANDWICH HELVITIA** 1 Stück 6.80

---

Hausbrot mit Fleischkäse und Gruyère

**SANDWICH ROMANA** 1 Stück 7.90

---

Laugenbrötchen lang mit Bündner  
Rohschinken, Salat, Cornichons,  
Tomaten und Butter

**SANDWICH TRE COLORI** 1 Stück 8.90

---

Baguette mit Salami (CH)

**SANDWICH BELMONTE** 1 Stück 8.90

---

220 g schweres Baguette mit Salami  
kann halbiert oder gedrittelt werden

**SANDWICH FIRENZE** 1 Stück 8.90

---

220 g schweres Baguette mit Rohschinken (CH)  
kann halbiert oder gedrittelt werden

**SANDWICHES**  
**MIT FISCH/ WITH FISH**

**SANDWICH IL MARE** 1 Stück 9.30

---

Laugenfisch mit Thunfischcreme

**SANDWICH LAGO** 1 Stück 9.90

---

Laugenzopf mit geräuchertem Lachs



## SANDWICHES MIT GEFLÜGEL / WITH CHICKEN

**SANDWICH PISA** 1 Stück 7.40

---

Vollkornbrot mit Pouletschinken (CH),  
Salat, Eiern, Gurke und Kräuterjoghurt

**SANDWICH GUSTOSO** 1 Stück 8.90

---

Dunkles Baguette mit Pouletbrustschinken (CH), Salat, Ei,  
Gurke und BBQ Sauce

## SANDWICHES VEGETARISCH/VEGETARIAN

**LAUGENSANDWICH**  1 Stück 7.50

---

Laugensandwich mit Käse

**SANDWICH CAPRESE**  1 Stück 7.90

---

Ciabatta Oliven mit Mozzarella,  
Tomaten, frischem Basilikum und  
raffinierter Pesto-Sauce

**SANDWICH VITATO**  1 Stück 8.50

---

Nussbrötli mit Brie

**SANDWICH TRIO GRANDE**  1 Stück 8.50

---

Sonnenblumen Triangolo mit Eiersalat

## SANDWICHES VEGAN/VEGAN

<b>SANDWICH TRIO FARM</b> 	1 Stück	7.90
<hr/> Laugenecke mit Gemüse		

<b>SANDWICH RIO TERRA</b> 	1 Stück	7.90
<hr/> Laugenzopfli mit veganem Thon		

## SANDWICHPLATTEN / SANDWICH PLATES GEMISCHT / MIXED

<b>SANDWICH PLATTE KLEIN GEMISCHT (9 STÜCK)</b>	1 Stück	19.50
<hr/> 3 Mini Laugen mit Käse 3 Mini Partybrötli mit Schinken 3 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)		

<b>SANDWICH PLATTE GROSS (18 STÜCK)</b>	1 Stück	39.00
<hr/> 6 Mini Laugen mit Käse 6 Mini Partybrötli mit Schinken 6 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)		

## NACHSPEISE / DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch 	1 Stück	4.00
Panna Cotta 	1 Stück	3.50
Mini Petitfourauswahl	1 Stück	3.90
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	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)
- \*Poulet Satée Speisli mit Erdnussmarinade
- \*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 (Black Tiger) mit Zitronengrasmarinade
- \*Quinoasalat im Gläschen (Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei)
- \*Tomate-Mozzarella Spiessli mit Balsamicomarinade (Vegi, Glutenfrei)
- \*Vegetarische Empanadas
- \*Saisonales Panna Cotta im Gläschen



**APERERO 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

## APERRO 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 (CH) (Laktosefrei)
  - \*Kartoffelstock (Vegi)
  - \*Basler Lækkerlimousse (Vegi)

## APERRO BACELLS

1 Person 24.00

- 
- \*Mini Blätterteigvariation gefüllt mit Tomate, Würstchen,, Ziegenkäse/Schinken und Comté-Käse
  - \*Mini Pocket Pie mit mediterraner Fetakäsefüllung
  - \*Ciabatta Partysandwich mit Hummus, Tomaten, Gurken und Kresse (vegan)
  - \*Aperostangen mit Sauerrahm-Schnittlauchdip
  - \*Tomaten-Brotsalat im Gläschen
  - \*Platte mit Mini Operaschnitte und Mini Zitronenarteleettes

## APERRO A LA CARTE




### KALT/COLD

---

Käse-Traubenspiess im Gläschen (V)	1 Stück	2.10
Antipasti Salat   Focaccia   Olivenöl (V)	1 Stück	4.80
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen (V)	1 Stück	2.90
Kernlose Oliven mariniert (V)	50 gramm	3.00
Sbrinz Möckli (V)	50 gramm	4.00
Marktsalat   Linsen   Rübli   Baumnuss		
Kräuterdressing (V)	1 Stück	4.50
Mezze   Randenhummus   Muhammara		
Labneh   Fladenbrot (V)	1 Stück	7.50
Wurzelgemüsesalat   Schnittlauch		
gekochtes Schweizer Freilandeier (V)	2 Stück	4.50
Cherrytomaten-Mozzarella Salat   Basilikum (V)	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
Kleine Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	1 Stück	3.40
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

## ● 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
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
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	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

<b>NESPRESSOKAFFEE / TEE</b>	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 Unigebäude bis 1.5 km exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	30.00
Lieferung Pauschale exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	1 pauschal	20.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	1 pauschal	40.00

## **PERSONALKOSTEN/STAFF**

Chef de Service/Std.	1 Stunde	58.00
Servicemitarbeiter/Koch /Std.	1 Stunde	49.00
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.