

SV Restaurant/Mensa

Catering Angebot

Stand: 2021

Version: 01.2021

Stefan Brandes

Restaurant Manager

+41 61 207 13 20

catering.unimensa@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant / Universität Basel

Bernoullistrasse 16

4058 Basel

<http://universitaet-basel.sv-restaurant.ch/de/catering/>

PAUSEN/BREAKS


PACKAGES

ZMORGE "BASIC"  1 Person 4.90

Auswahl an Gipfeli (Lauge-, Butter-, Rusticogipfeli)
Basler Wasser
Wasser mit Gas
Orangensaft

ZMORGE "PLUS"  1 Person 6.50

◦ Wasser mit Kohlensäure
◦ Basel-Wasser
◦ Michel Orangensaft Max Havelaar Fairtrade
◦ Butter-, Laugen, - und Rusticogipfel gemischt
◦ kleines Birchermüsli
◦ Früchtekorb mit saisonalen Früchten

ZMORGE "VEGAN"  1 Person 8.50

◦ Wasser mit Kohlensäure
◦ Basler-Wasser
◦ Michel Orangensaft Max Havelaar Fairtrade
◦ Vegane Brötli Variation
◦ Veganer Chocona (Schoggi) Gipfel
◦ Früchtekorb
◦ Veganes Birchermüsli

NACHMITTAGS-PACKAGE "BASIC"  1 Person 4.50

Wasser mit Kohlensäure
Basel Wasser
Süssmost/Apfelsaft
Mini Berliner

NACHMITTAGS-PACKAGE "PLUS"  1 Person 6.80

Wasser mit Kohlensäure
Basel Wasser
Süssmost/Apfelsaft
Mini Berliner
Früchtekorb mit saisonalen Früchten

**NACHMITTAGS-PACKAGE "VEGAN"**

1 Person 10.50






Wasser mit Kohlensäure
 Basler Wasser
 Möhl Bio Apfelsaft (BIO)
 Veganer Zitronen Cokos Cake
 Proteinriegel Peak Punk
 Früchtekorb mit saisonalen Früchten

GEBÄCK/BAKERY


Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	1 Stück	1.60
Mandel Gipfel	1 Stück	2.40
Schokoladengipfel	1 Stück	2.40
Fairtrade Schoggigipfel	1 Stück	2.40
Mini Muffin	1 Stück	2.40
Plundergebäck	1 Stück	2.60
Apfelstrudel	1 Stück	2.80
Cailléegipfel	1 Stück	3.40
Rosinenschnecke	1 Stück	2.40
Nusstange	1 Stück	2.60
Mini White filled Donut (Weisse Schokolade)	1 Stück	2.60
Nussbrötli	1 Stück	1.60
Brötli assortiert	1 Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli	1 Stück	1.40
Pausenbrötli mit Walnüssen und Mandeln	1 Stück	2.40
Butterzopf	1 Kilo	10.20

SANDWICHBROTE MIT BELAG NACH WAHL

Sandwich Crustino rustico 24 cm belegt mit ...	1 Stück	7.40
Sandwich hell 20 cm belegt mit ...	1 Stück	7.00
Sandwich Mehrkornbrötchen ca. 80g belegt mit ...	1 Stück	5.50
Sandwich Oliven Chiabattl 18 cm belegt mit ...	1 Stück	7.40
Sandwich Pariserli 19 cm belegt mit	1 Stück	7.40
Sandwich Rusti Halbmond 16 cm belegt mit ...	1 Stück	5.50
Sandwich Rustico 20 cm belegt mit ...	1 Stück	7.40
Sandwich Steinofen Zwirbelino 21 cm belegt mit ...	1 Stück	7.40
Sandwich Steinofen Zwirbelino dunkel 21 cm belegt mit ...	1 Stück	7.40

Sandwich Steinofen Zwirbelino rustico 21 cm belegt mit ... 	1 Stück	7.40
Sandwich Triangolo Mais ca 75g belegt mit ... 	1 Stück	7.00
Sandwich Baguette hell 28 cm belegt mit ... 	1 Stück	7.40
Sandwich Chiabatta 18 cm belegt mit ... 	1 Stück	7.00
Sandwich Körner Triangolo ca.75g belegt mit ... 	1 Stück	6.30

BELAG FÜR SANDWICHE





Käse Brie, Sandwich Creme, Gurkenscheibe 	1 Stück	0.50
Käse Emmentaler, Sandwich Creme, Gurkenscheibe 	1 Stück	0.50
Käse Greyezer, Sandwich Creme, Gurkenscheibe 	1 Stück	0.50
Salami, Sandwichcreme, Salat und Gewürzgurke		
Schwein: Schweiz Rohschinken, Sandwichcreme, Salat und Gurke	1 Stück	0.60
Schwein: Schweiz Pastrami, Sandwichcreme, Salat und Gurke	1 Stück	0.80
Rind: Schweiz	1 Stück	0.80
Antipasti , Sandwichcreme und Salat 	1 Stück	0.50
Tomate-Mozzarella, Sandwichcreme und Salat 	1 Stück	0.50
Hummus, Sandwichcreme, Salat und Tomate 	1 Stück	0.50

SANDWICH EINZELN FERTIG BELEGT

Mini Party Brötli hell mit Gemüse 	1 Stück	3.00
Mini Party Brötli hell mit Käse 	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 	1 Stück	3.00
Mini Party Laugen Brötli hell mit Käse 	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 	1 Stück	3.20
Mini Party Vollkorn Brötli mit Käse 	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
<hr/>		
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
<hr/>		
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 Frucht- mousse und Granolacrunch 	1 Stück	4.00
Fruchtjoghurt im Becher versch.Sorten 	1 Stück	3.90

FRÜCHTE/FRUITS

Saisonaler Früchtekorb 	1 à Person	1.50
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	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Orangensaft	1 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50

SITZUNGSGETRÄNKE/CONFERENCE DRINKS

Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola Light	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00

MITTAG/LUNCH

LUNCH PACKAGES

LUNCH IN MENSA 1 Person 12.50

(Tagesangebot World oder Home)

LUNCH IN MENSA 1 Person 15.50

(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk

LUNCH IN MENSA 1 Person 18.00

(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk & Kaffee

LUNCH BASIC 1 Person 9.90

- Mineral 5dl Pet
- Assortierte Unibas Sandwichs
(Fleisch, Fisch ASC oder MSC, Käse,
Vegetarisch, Vegan)
- Saisonaler Früchtekorb (Vegan, Laktose und Glutenfrei)

LUNCH REGIONAL 1 Person 31.50

- Basler Chaeschuechle | Mini Nussbrötli
- Regionaler Wurzelgemüsesalat |
Schnittlauch | Schweizer Freilande (Vegi, Laktosefrei, Glutenfrei)
- Rindstatar (CH) | schwarze Nuss | Pfeffer |
Brot (Vegi, Laktosefrei)
- Basler Rindsgeschnetzertes
(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 25.80

-
- Marinierte Olivenauswahl (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Antipasti Spiess | Focaccia | Olivenöl (Laktosefrei)
 - Mediterrane Platte | Grillgemüse | Sbrinz | Basilikum | Focaccia | Butter | Grissini
 - Steinpilz-Baumnussmuffin
 - Ravioli | Ratatouille | Basilikum-Tomatensugo
 - Tapas Spiess | Vegi-Kötbullar | Mini Pocket Pie mit Feta
 - Geräucherter Schweizer Bio-Tofu | Grillgemüse (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Schokoladenblechkuchen
 - Crema Catalana (Glutenfrei)

LUNCH WECKGLAS

1 Person 35.50

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

LUNCH "THAI"

1 Person 34.90

-
- Frühlingsröllchen mit Süss-Saurer Sauce (Vegan, Laktosefrei)
 - Glasnudelsalat im Gläschen (Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Green Thai Curry mit Jasminreis (vegan, Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Green Thai Poulet Curry mit Jasminreis (Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Honig Melone in Kokosmilch (Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei)
 - Frozen Joghurt wahlweise mit Kokosraspeln, Mangosauce oder Bananencrunch (Vegi, Glutenfrei)

LUNCH A LA CARTE

SALATBUFFET MIT SAISONALER SALATAUSWAHL

1 Stück 14.90

inkl. Dressing und Brot

SHAKE YOU SALAD

1 Stück 8.50

im Wecklas

PULLED PORK WRAP

1 Stück 8.90

mit Jalapenos, Junkey Salsa und Koriander Sauerrahm

INDONESISCHE FRIED NOODLES 1 Stück 16.50

mit Koriander Pesto

SAISONALE QUICHE 1 Stück 11.50

wöchentlich wechselnd

LUNCH BOWLS



BOWL MARRAKESH 1 Stück 10.00

mit Bulgur, Granatapfel, Erbsen,
Tomaten und Chipolotti

BOWL NYC 1 Stück 10.00

mit Pastrami, Cheddar, karamelisierten
Nüssen und Cranberries
(Rind aus der Schweiz)



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 ASC Rauchlachswürfel und Salat



BOWL TUSCANY 1 Stück 10.00

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

NACHSPEISE/DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmouse

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
Fruchtspiess mit Schoggi 	1 Stück	3.90

APERO/APERITIF

PACKAGES



APERO "BASIC"

1 Person 16.80

Henniez Wasser mit Kohlensäure
Henniez Wasser ohne Kohlensäure
Orangensaft
Prosecco DOC Millesimato brut, Impero
Kartoffelchips und Nüssli



APERO ERWEITERT

1 Person 19.80

Henniez Wasser mit Kohlensäure
Henniez Wasser ohne Kohlensäure
Orangensaft
Prosecco DOC Millesimato brut, Impero

Rosmarin Focaccia (Gluten)
Mediterran marinierte kernlose Olivenauswahl
Sbrinz.Möckli (Laktose)
Hausgemachte Salzmandeln

Getränk pro Person: 3dl Mineral, 1 dl Saft, 3 dl Alk.Getränk



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 REGIONAL

1 Person 26.50

Regionaler Wurzelgemüsesalat | Schnittlauch | schweizer Freilande
(Vegi, Glutenfrei, Laktosefrei)
Buurebrot Sandwich | Rosastbeef (CH) | Lollo Rosso

Basler Mehlsuppe
Regionale Zwiebelwähe mit schweizer Freilande (Vegi)
Basler Rindgeschnetzeltes (BTS/RAUS, CH) (Laktosefrei)

Pomme Williams (Vegi)
Basler Läckerlimousse (Vegi)

APEROP LATTEN/APERITIF PLATES

SAMOSA PLATTE KLEIN 1 Portion 11.50
mit Chillisauce 4 Stück

MINI APEROKISSEN PLATTE A 16 STÜCK 1 Platte 28.00
mit Spinat Ricottafullung
mit Tomatenfullung und
mit Krauterfrischkasefullung

MINI PIZZETINIS 3 STÜCK 1 Portion 7.50
mit Peperoni, Zuchetti
und Brunoisegemuse belegt

APEROP 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
Cherrytomaten-Mozzarella Salat | Basilikum 1 Stück 3.70

KNABBEREIEN/APEROP SNACKS

Hausgemachte Salzmandeln (100 g) 100 gramm 4.50
Pommes Chips nature/Paprika 175 gramm 5.50

Erdnüsse gesalzen  500 gramm 6.50

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 Würzige Fleischbällchen	1 Stück	3.40
mit rassissem 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	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero Green Tea Water- Matcha Tee,	1.5 l	7.00
Gurke	5 dl	3.00
Coca Cola Light	5 dl	3.00
Sinalco	1.5 l	7.00
Sinalco	5 dl	3.00
Rivella rot	1.5 l	7.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Elmer Citro	1.5 l	7.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süssmost	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	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

Cuvée d'or Brut, Vin de Pays Nordwestschweiz		
Siebe Dupf Kellerei Prosecco DOC,	7.5 dl	29.00
Treviso Il Colle brut	7.5 dl	28.00

WEISS/WHITE

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

ROT/RED

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

BIER/BEER

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

HEISSGETRÄNKE/HOT DRINKS

Nespressokaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Cold Brew Coffee	1 Tasse	2.90
Filterkaffee in Thermoskanne	1 l	19.50

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
Duni Papierrolle Schwarz	1 Stück	87.50

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	1 Stunde	48.00
Koch	1 Stunde	48.00
Chef de Service	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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.