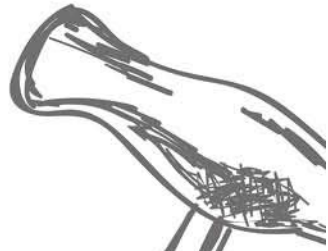




Catering-Angebot



CREDIT SUISSE PIAZZA / UH 1



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch /Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF.
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Das Angebot ist erhältlich in folgenden Veranstaltungs-Bereichen:

Piazza / Auditorium / ausserhalb Areal

Ausnahmen sind gekennzeichnet

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse Piazza/UH1
Uetlibergstrasse 231
8070 Zürich

MORNING COFFEE BREAK

COFFEEBREAK BASIC

8.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 2 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli
(Buttergipfeli, Laugengipfeli, Rusticogipfeli)
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees

UETLIHOF Z'MORGE

19.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli
(Buttergipfeli, Laugengipfeli, Rusticogipfeli)
Auswahl an gefüllten Mini-Bagels mit
Rauchlachs / Rohschinken / Hummus
Birchermüesli, geschnittene Früchte im
Weckglas, Mango-Lassi 0.25l
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees



HEALTHY COFFEEBREAK

19.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli
(Mais-, Urdinkel- und vegane Gipfeli)
Overnight Chocolate Bowl
Hausgemachter Müesliriegel
Geschnittene Früchte
Frischgepresster Orangensaft 2.5dl
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees

SMART EATING Z'MORGE

23.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Avocado toast mit Rauchlachs
und Microgreens
Süßkartoffel-Z'morge-Muffin
Power-Porridge, Beerenkompott
Proteinbrötli und Dinkelgipfeli
Trutenbrust-Aufschnitt, ¼-Fett-Käse
Hüttenkäse
Ingwer-Zitronen-Juice
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.




MORNING COFFEE BREAK

LAUGENBREZEL 2.00 / STK.

mit Kürbiskernen / Maiscrunch / Salz / ohne Salz

MINI-FRÜHSTÜCKS-BAGEL

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

- Sonnenblumenkernen-Bagel  mit Hummus und Aubergine 4.50 / Stk.
- Natur-Bagel mit Avocado  Radiesli, Tomaten und Kresse 4.50 / Stk.
- Sonnenblumenkernen-Bagel  mit Kräuterfrischkäse und Blattsalat 4.50 / Stk.
- Sesam-Bagel mit Trutenbrust und Kresse 4.50 / Stk.
- Sesam-Bagel mit Rohschinken und Rucola 4.50 / Stk.
- Natur-Bagel mit Tête de Moine und Bündnerfleisch 4.50 / Stk.
- Natur-Bagel mit Lachs und Meerrettich 4.50 / Stk.
- Sesam-Bagel mit Rauchforelle und Gurken 4.50 / Stk.



BREAKFAST PLUS

- Kleines Swiss Classic Birchermüesli 3.50 / Stk.
- Kleines Brainy Nut Müesli 3.50 / Stk.
- Kleines Fairtrade-Müesli  3.50 / Stk.
- High-Protein Bio-Skyr 4.50 / Stk.
- Waldbeere, Erdbeere, Aprikose, Himbeere
- Saisonale Overnight Oats Bowl 4.50 / Stk.

EXTRAS

- Portion Butter 0.70 / Stk.
- Portion Konfitüre 0.80 / Stk.
- Portion Honig 1.00 / Stk.

GEBÄCK

- Gipfeli, 45g 1.60 / Stk.
- Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli
- Maisgipfeli, 45g 1.80 / Stk.
- Urdinkelgipfeli, 45g 1.80 / Stk.
- Veganes Vollkorngipfeli, 45g  1.80 / Stk.
- 9-Kornbrötli, 75g 1.60 / Stk.
- Proteinbrötli, 40g 1.60 / Stk.
- Vollkornsemmeli, 55g 1.60 / Stk.
- Laugenbrötli, 50g 1.60 / Stk.
- Fitnessbrötli, 50g 1.60 / Stk.
- Vivafit-Brötli, 70g 1.60 / Stk.
- Ufstellerbrötli, 80g 2.50 / Stk.
- Maisbrötli, 80g 2.50 / Stk.
- Pausenbrötli, 80g 2.50 / Stk.
- Glutenfreies Brötli, 60g  2.50 / Stk.
- Brioche, 50g 2.50 / Stk.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

COFFEE BREAK

BOOST YOUR DAY

Frischgepresster Orangensaft 2.5dl	5.50 / Pers.
Saisonaler Smoothie, 2.5dl	5.50 / Pers.
Sun Snack BIO-Superfood-Mix, 80g	4.30 / Pers.
Trockenfrüchte, 80g	4.30 / Pers.

GETRÄNKE-PAUSCHALE 12.00 / PERS. HALBER TAG

Mindestbestellmenge: 2 Personen

Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees
Valser 5dl, Softgetränk 5dl
Michel Orangensaft / Bodyguard 33cl

LASSI 1 LITER **15.00 / STK.**

Mango
Erdbeeren und rosa Pfeffer
Papaya

SMOOTHIES 1 LITER **15.00 / STK.**

Ingwer-Zitronen-Juice
Tropical-Energy-Juice
Mango, Papaya, Orange, Limette, Minze
Diet-Smoothie
Grüne Trauben, Apfel, Avocado, Gurke
Zitrone, Peterli, Minze, Kokoswasser
Mango-Tango-Smoothie
Mango, Papaya, Kurkuma, Orange
Blueberry-Smoothie
Rote Trauben, Blaubeeren, Banane,
Mandelmilch

GESUNDER SHOT 0.06L **4.50 / STK.**

Ingwer-Shot



HEALTHY
-AND-
tasty





Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

COFFEE BREAK À LA CARTE



ZUM KAFFEE

Assortierte Bio Guetzi von Züriwerk 3.50 / Stk.

Guetzi glutenfrei oder vegan   3.50 / Stk. auf Anfrage

MINI-VIENNOISERIE

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Mini-Pain au chocolat 2.50 / Stk.
Hausgemachtes Brownie 3.00 / Stk.
Hausgemachtes Schokoladencookie 2.50 / Stk.
Hausgemachtes Saisoncookie 2.50 / Stk.
Gefüllter Mini-Donut 2.50 / Stk.
Apfeltasche 2.50 / Stk.
Mandelgipfel 2.50 / Stk.
Ahorn-Pekannuss-Plunder 2.50 / Stk.
Sfogliatelle 2.50 / Stk.
Pain Raisins 2.50 / Stk.

MUFFINS & CAKES

Power Muffin 3.50 / Stk.
Saisonaler Blechkuchen 2.50 / Stk.
Hausgemachte Cakes Schokolade, Zitrone, Saison 3.00 / Stk.
Hausgemachter Mini-Muffin Schokolade, Heidelbeer, Saison 3.00 / Stk.

FRIANDISES / PETIT FOURS

Petit fours, gemischt 2.50 / Stk.
Hausgemachte Amaretti 3.00 / Stk.
Windbeutel Choux chocolat 3.00 / Stk.

FRUITS & BRAINFOOD

Saisonale geschnittene Frucht 3.50 / Glas 
Saisonale ganze Früchte 1.50 / Stk. 
Früchteplatte, 5 Personen 12.00 / Stk. 
Hausgemachter Müesliriegel, 80g 3.00 / Stk. 
Hausgemachte Nussmischung, 50g 5.00 / Stk. 
TREK Getreideriegel, 55g Banane-Hafer, Morning Berry, Kakao-Hafer, Kakao-Kokos 2.60 / Stk. 
Barebells Protein Bar, 55g White Chocolate Almond 3.50 / Stk. 
Crunchy Fudge, Salty Peanut, Cookies & Cream, Caramel Cashew
Sun Snack Bio-Superfood-Mix, 80g 4.30 / Stk. 
Sun Snack Trockenfrüchte, 80g 4.30 / Stk. 

Chocolate is health food for the SOUL




Alle Preise in CHF, MwSt. inkl


COFFEE BREAK À LA CARTE

MINI-SANDWICHES

5.00 / STK.


*Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte
und 12 Stück insgesamt*


Antipasti-Bircherbrötli mit Tomate 
Peperoni, Reismayonnaise, Rucola

Ciabatta mit Hummus, Tomate 
Gurken, Kresse

Eiersalat-Teebrötli mit Salat, Mayonnaise 

Emmentaler-Castellino mit Rucola & Tomate

Brie-Nussbrötli mit Birne 

Ciabatta mit Mozzarella Tomate 
Basilikum, Pesto

Mostbröckli-Laugenbrötli mit Essiggurke

Hinterschinken-Wallisersemmeli mit Salat & Ei

Salami-Pastorello mit Emmentaler, Essiggurke

Fleischkäse-Schlumberger mit Ei
Gurke, Tartarensauce

Lachs-Laugenbrötli mit Kapern und Dill



Love
at
FIRST
Bite



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

AFTERNOON COFFEE BREAK



give
me
berries

COFFEEBREAK CLASSIC

15.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Auswahl an gefüllten Mini-Donuts
Geschnittene Frucht im Weckglas
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees
Michel Orangensaft

COFFEEBREAK SUNSET

19.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Auswahl an Viennoiserie, Amaretti
Hausgemachte Nussmischung mit
Goji-Beeren
Geschnittene Früchteplatte
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees
Michel Orangensaft

HEALTHY COFFEEBREAK

21.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Geschnittene Früchteplatte
Hausgemachter Getreideriegel
Gemüse-Cruditées mit Kräuterquark
Powermuffin
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees
Hausgemachtes Aromawasser 5dl
Frischgepresster Orangensaft 2.5dl



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



WORKING LUNCH

CANAPÉS – 1 HÄLFTE

3.00 / STK.

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte,
ein Belag pro Canapé


Fleisch: Salami | Hinterschinken

Fisch: Lachs | Thon


Vegetarisch: Ei | Spargel | Cantadou 

HOMEMADE SANDWICHES


Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Sonnenblumenkerne-Castellino 7.50 / Stk. 
mit Hummus, Grillgemüse und Rucola

Dunkles Castellino mit Bergkäse, 8.00 / Stk.
Ei, Mayonnaise, Essiggurke
und Tomate

Tomaten-Focaccia mit Mozzarella, 7.50 / Stk. 
Pesto, Tomate und Rucola

Graham-Ciabatta mit Bündnerfleisch 9.50 / Stk.
Essiggurke, Ei, Tomate und Salat

Leinsamenbrot mit Avocado, 6.50 / Stk. 
geräucherter Trutenbrust,
Dörrotomaten und Rucola

Tomaten-Focaccia mit Rohschinken, 9.00 / Stk.
Pesto, Grillgemüse und Rucola


Castellino mit Pouletschnitzel, 7.50 / Stk.
Currysauce, Tomate und Salat

Castellino mit Vorderschinken, 7.50 / Stk.
Butter, Gruyèrekäse, Essiggurke
und Tomate

Dunkles Castellino mit Roastbeef, 9.00 / Stk.
Tartarsauce, Essiggurke, Tomate
und Salat

Ciabatta-Bagel mit Fleischkäse, 7.50 / Stk.
Essiggurke, Tomate und Salat

Rauchlachs Ciabatta-Bagel 8.50 / Stk.
mit Meerrettich-Cantadou,
Kapern und Gurke

Leinsamenbrot mit Thon, 6.50 / Stk. 
Ei, Essiggurke und Salat



WORKING LUNCH

SALATE IM WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Saisonaler Salat vegetarisch vom Tagesbuffet	6.50 / Stk.	🌿
Saisonaler Salat mit Fleisch vom Tagesbuffet	8.50 / Stk.	
Gemischter Salat	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Taboulésalat mit Poulet	6.50 / Stk. +2.00 / Stk.	🌿 🌿
Beluga Linsensalat mit Avocado	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Griechischer Salat mit Fetakäse Tomaten, Gurken und Oliven	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Kopfsalat mit Ei und Schnittlauch	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Rosinen	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Quinoasalat mit Datteln und Orangen	6.50 / Stk.	🌿 🌿
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Aceto Balsamico	6.50 / Stk.	🌿 🌿

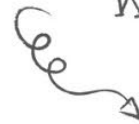
GROSSE LUNCHSALATE

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Saisonaler Lunchsalat vegetarisch vom Tagesbuffet	12.00 / Stk.	🌿
Saisonaler Lunchsalat mit Fleisch vom Tagesbuffet	14.00 / Stk.	
Falafel-Avocado-Salat mit Weisskohl und Granatapfel	12.00 / Stk.	🌿 🌿
Mesclun-Salat mit Kernen, Nüssen und saisonalem Gemüse	12.00 / Stk.	🌿 🌿
Asiatischer Rindfleischsalat mit Gurken, Karotten, Ingwer und Sesam	14.00 / Stk.	🌿
Caesar Salad mit Poulet, Speck Croûtons und Parmesan	14.00 / Stk.	



YOU ARE
ALL I AVO
WANTED



SUSHI

Erhältlich von Dienstag bis Donnerstag.
Bestellfrist: 48h (Werktage) vor der Veranstaltung.

Mengenempfehlungen
Lunch: 8-9 Stk. / Person
Apéros: 3-4 Stk. / Person

TOKYO VEGI PLATTE 10 STK. 33.50

Tofu-Tasche, Uramaki Avocado, Uramaki Sesam

TOKYO URAMAKI PLATTE 9 STK. 30.50

Uramaki Spicy Thun, Uramaki California, Uramaki Smoked Lachs

TOKYO MIXED PLATTE 12 STK 39.50

Nigiri Thun, Nigiri Lachs, Nigiri Oktopus, Nigiri Krevetten, Hosomaki Thun, Hosomaki Lachs, Hosomaki Gurke, Hosomaki Oshiko, Uramaki Spicy Thun, Uramaki California, Uramaki Smoked Lachs, Uramaki Sesam

TOKYO DELUXE PLATTE 26 STK. 95.00

Mixed Nigiri, Mixed Uramaki, Mixed Hosomaki, Mixed Gunkan Sushi

寿司



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

WORKING LUNCH SWEETS

SWEET DREAMS

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Schoggimousse	3.50 / Stk.
Tiramisù	3.50 / Stk.
Panna cotta	3.50 / Stk.
Fruchtsalat mit frischer Minze	3.50 / Stk.
Mini-Cheesecake	3.00 / Stk.

HAUSGEMACHTE CAKES 3.00

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Schoggi, Zitrone, saisonaler Cake



BAKE
the
World
a BETTER
Place



MINI-VIENNOISERIE

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Mini-Pain au chocolat	2.50 / Stk.
Hausgemachter Brownie	3.00 / Stk.
Hausgemachter Schokoladencookie	2.50 / Stk.
Hausgemachter Saisoncookie	2.50 / Stk.
Gefüllter Mini-Donut	2.50 / Stk.
Apfeltasche	2.50 / Stk.
Mandelgipfel	2.50 / Stk.
Ahorn-Pekannuss-Plunder	2.50 / Stk.
Sfogliatelle	2.50 / Stk.

FRIANDISES / PETIT FOURS

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Petit fours, gemischt	2.50 / Stk.
Macarons	2.90 / Stk.
Hausgemachte Amaretti	3.00 / Stk.
Windbeutel Choux Chocolat	3.00 / Stk.

APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 20 Personen
je 1 Stück pro Person

APÉRO REGIONAL*

25.00 / PERS.

Schinkengipfeli
Bruschetta vom Maggiabrot mit
Oliventapenade und Brie
Forellentatar mit Gurken und Radiesli
Chäschüechli
Laugenbrötli mit Rohschinken
Apéro-Spiessli mit Salsiz und Bergkäse

GREEN APÉRO*

18.50 / PERS.



Pumpernickel mit Tomatenpesto
und Microgreens
Gemüsecroquette mit Zitronen-Soja-Dip
Tortilla-Chips mit Linsenhummus
Gemüsemuffins
Linsenballs mit Tomatensauce



SMART EATING APÉRO*

23.00 / PERS.

Pouletspiessli mit pikantem Tomaten-
chutney, kleine Zucchetti-Tortilla mit
Basilikum und Kresse,
Panisse (Pommes Frites aus
Kichererbsenmehl) mit Olivenöl gebacken
und Kräuterquark (nur Inhouse möglich)
Holzofenbrot mit Hüttenkäse und Rüebl,
Crevetten-Sesam-Spiess mit
Sojajoghurdip

MEZZE APÉRO*

23.50 / PERS.

Oliven, gefüllte Kirschpaprika, Feta
Moutabbal (Auberginencreme mit
Joghurt)
Kebbeh (Bulgur-Hackbällchen)
Couscous, Tzatziki
Falafel mit Hummus
Pitabrot mit Sesam

* Service ist obligatorisch und wird
zusätzlich verrechnet
nicht erhältlich in den Sitzungsräumen
vom UH 1



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl



APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 20 Personen
je 1 Stück pro Person



TOKYO APÉRO*

27.50 / PERS.

Miso-Suppe mit Seidentofu und Wakame
Tuna-Tataki mit Soja, Sake, Mirin und Rettich
Konfierter Lachs mit Yuzu und Mesclun
Gyozas mit Crevetten oder Gemüse, Ponzusauce
Edamame mit Meersalz
Yakitori Pouletspiessli mit Teriyaki-Sauce

LIMA APÉRO*

29.50 / PERS.

Empanadas mit Rindfleisch und Gemüse
Gerösteter Mais
Zander-Ceviche mit Tigermilch
Papas a la Huancaína
Quinoa-Kräuter-Taler mit Salsa Verde
Süßkartoffel-Falafel mit Aji-Chili-Sauce
Pikante Rindfleischbällchen mit Huancaína-Sauce

FIRENZE APÉRO*

31.50 / PERS.

Bratowürfel mit Kartoffelstampf und Radicchio
Carne Cruda mit Zitronen-Aioli
Pecorinomousse mit geröstetem Ciabatta
Vitello tonnato
Pulposalat
Gefüllte, panierte Oliven

* Service ist obligatorisch und wird zusätzlich verrechnet
nicht erhältlich in den Sitzungsräumen vom UH 1

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



APÉRO-PLATTEN

Preis pro Person, Mindestbestellung: 5 Pers.
Alle Apéro-Platten servieren wir mit Brot

ALPENPLATTE

21.50 / PERS.

Bündner Rohschinken, Salsiz,
Trockenfleisch, Mostbröckli,
Bündner Bergkäse, Hobelkäse,
Jersey Blue, Ziegenfrischkäse,
Cornichons, Silberzwiebeln,
Tomaten

MITTELMEER-PLATTE

19.50 / PERS.

Parmaschinken, Chorizo, Coppa,
Mortadella, Salami, Manchego,
Feta, Provolone, Mozzarella,
Tzatziki, Pesto Rosso,
Grillgemüse, Dörrtomaten, Oliven

FISCHPLATTE

19.50 / PERS

Geräuchertes Felchenfilet,
geräuchertes Forellenfilet,
Gravedlachs, Kräuter-Frischkäse,
Zitronen-Mascarpone, Avocado,
Meerrettich, Zitronen, Kapern, rote
Zwiebeln



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

APÉRO À LA CARTE



KLEINE KÖSTLICHKEITEN (KALT)

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

Marinierte Oliven 100g	5.50 / Stk.	
Parmesanmöckli 100g	6.00 / Stk.	
Blätterteigflütes 60g	5.00 / Stk.	
Mikso Gemüsechips 85g	5.50 / Stk.	
Pommes Chips, 280g (für 5 Personen)	15.00 / Stk.	
Erdnüsse 250g (für 5 Personen)	12.00 / Stk.	
Hausgemachte Nussmischung 50g	5.00 / Stk.	
Hausgemachtes Popcorn mit Curry (für 5 Personen), 125g	12.00 / Stk.	
Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum	5.00 / Stk.	
Gemüse-Ratatouille mit Quinoa	4.00 / Stk.	
Kalbstatar mit Belper Knolle	7.50 / Stk.	
Grissini mit Rohschinken	4.50 / Stk.	
Wrap mit Rauchlachs und Frischkäse	3.50 / Stk.	
Wrap mit Randenhummus	3.50 / Stk.	
Wrap mit Chicken Curry	4.50 / Stk.	
Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt	7.50 / Stk.	
Bruschetta mit Rindstatar	5.50 / Stk.	
Bruschetta mit geräuchertem Lachstatar	5.50 / Stk.	
Bruschetta mit Lardo und Rosmarin	4.50 / Stk.	
Bruschetta mit Frischkäse und Zucchetti	4.50 / Stk.	
Bruschetta mit Oliventapenade	4.50 / Stk.	



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

APÉRO À LA CARTE

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (WARM)*

Mini-Chäschüechli	2.50 / Stk.	
Mini-Spinatchüechli	2.50 / Stk.	✓
Mini-Pizza Margherita	3.50 / Stk.	✓
Mini-Gemüse-Samosa mit Raita	2.50 / Stk.	✓
Linensballs (3 Stk.) mit Tomatensauce	4.00 / Port.	✓
Mini-Schinkengipfeli	2.50 / Stk.	
Mini-Cheese-Rindshamburger	5.50 / Stk.	
Mini-Jackfruit-Burger mit Coleslaw	6.50 / Stk.	✓
Blacktiger-Crevette mit Mango-Papaya-Salat	7.50 / Stk.	
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse	2.50 / Stk.	✓
Mini-Poulet-Frühlingsrolle	2.50 / Stk.	
Meatballs (3 Stk.) in BBQ-Sauce	4.50 / Port.	
Knuspriges Pouletfilet sweet'n'sour	3.50 / Stk.	
Gyoza mit Sojasauce Gemüse, Poulet oder Crevette	3.50 / Stk.	


* nicht erhältlich in den Sitzungszimmern vom UH 1

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

APÉRO BROTE


HALBMETER-SANDWICHES* 55.00 / STK

Tomaten-Focaccia mit Bresaola
Frischkäse und Rucola

Tomaten-Focaccia mit Hummus, Avocado 
Peperoni, Sprossen

Focaccia mit veganem Karotten-Rauchlachs 
und veganem Frischkäse

Focaccia mit Parmaschinken, Provolone
Dörrtomaten, Basilikumpesto, Rucola

Focaccia mit Tomaten, Mozzarella 
Basilikumpesto und Rucola

Laugenzopf mit Philadelphia, Bergkäse
Eier und Kresse

Laugenzopf mit Rauchlachs, Meerrettich-
Cantadou, Gurken und Zwiebeln

Laugenzopf mit Thonmousse, Kapern und
Kopfsalat

Laugenzopf mit Trutenschinken, Tomaten
Lattich, und Schnittlauchcrème

Baguette mit Brie, Gurken, Feigensenf 
Butter und Lollo Salat

Baguette mit Kalbsbraten, Butter, Senf
Ei, Essiggurken und Kopfsalat

Baguette mit Vorderschinken, Bergkäse
Senf, Essiggurken und Butter

Baguette mit Rohschinken, Ziegenfrischkäse
Tomaten und Pesto

** Service ist obligatorisch und wird
zusätzlich verrechnet*

Love
at
FIRST
Bite



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



GRILL

Mindestbestellmenge: 20 Personen
Preis inklusive Koch/Köchin. Service ist obligatorisch
und wird zusätzlich verrechnet.
Bestellfrist 3 Werktage vor Anlass

SWISS GRILL

36.00 / PERS.

Kalbsbratwurst
Schweins-Spare Ribs
Poulet-Schenkelspiess
Grillkäse

SAUCEN

Kräuterbutter, Schnittlauch-Sauerrahm

BEILAGEN

Folienkartoffel, Ofengemüse
Knusprige Brotauswahl: Ruchbrot, Bürli, Vollkornbaguette

SALATBUFFET

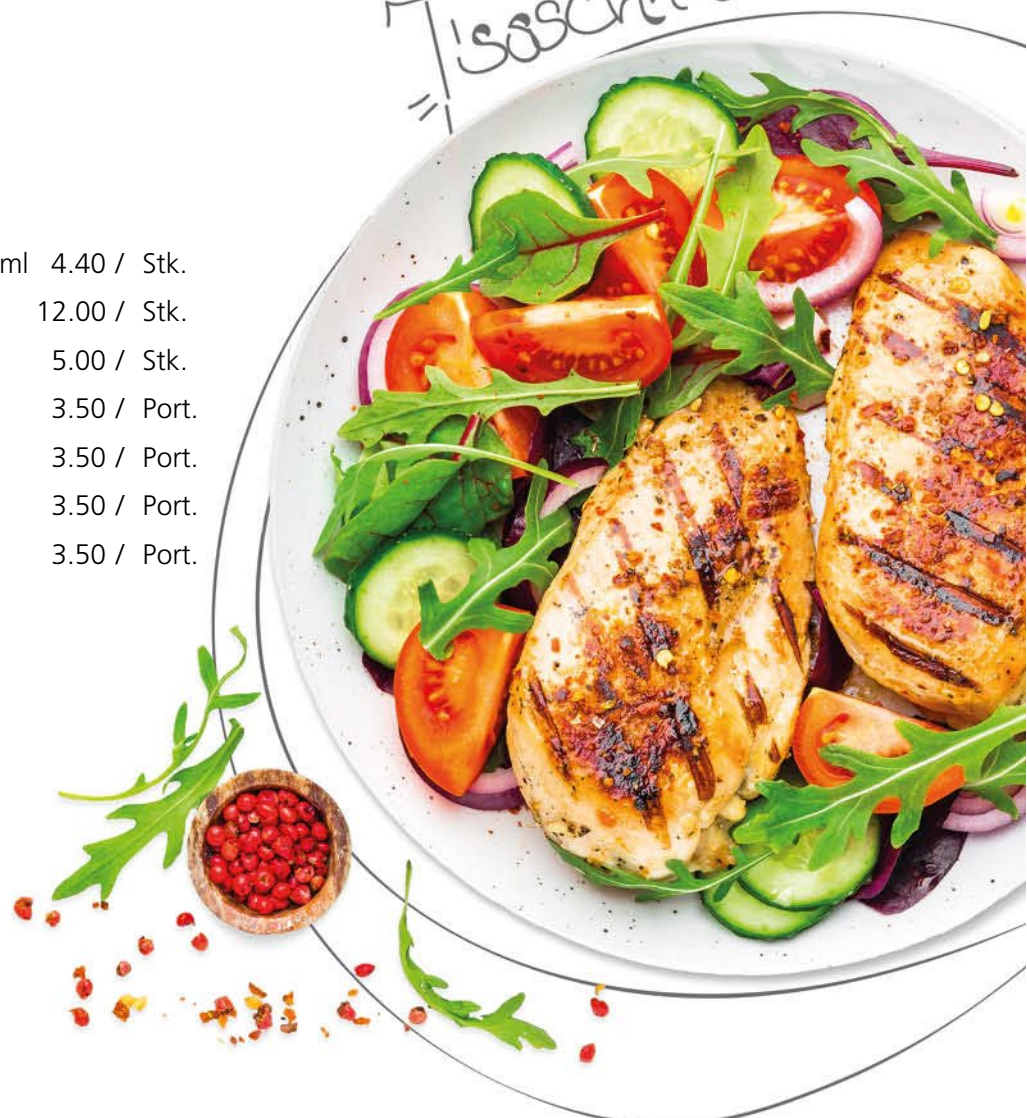
Verschiedene Blattsalate
Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Basilikum
Gurkensalat mit Joghurt
Wassermelone

DESSERTEMPFEHLUNG

Mövenpick Glacé im Becher, 165ml	4.40 / Stk.
Früchteplatte (für 5 Personen)	12.00 / Stk.
Crema Catalana	5.00 / Stk.
Tiramisù	3.50 / Port.
Schoggimousse	3.50 / Port.
Cheesecake	3.50 / Port.
Panna Cotta	3.50 / Port.



Tischhü



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

GRILL

Mindestbestellmenge: 30 Personen

Preis inklusive Koch/Köchin. Service ist obligatorisch und wird zusätzlich verrechnet.

Bestellfrist 3 Werktage vor Anlass

MEDITERRANER GRILL

42.00 / PERS.

Pouletbrüstli mit Zitronenthymian
Rindshuftdeckel am Stück grilliert
Crevettenspiess mit Kräutern
Vegane Bratwurst

SAUCEN

Aioli, Tomatensalsa, Feta-Dip

BEILAGEN

Patatas Bravas, grillierte Zucchini,
Champignons, Knusprige Brotauswahl:
Ruchbrot, Bürli, Vollkornbaguette

SALATBUFFET

Antipasti-Platte, Pastasalat
Gemischter Blattsalat und Rucola
mit Zitronendressing
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat
Wassermelone

UH SPECIAL GRILL

52.00 / PERS.

Rindshohrücken, Kalbs-Spare Ribs
Perlhuhnbrust
Luganighe
Mariniertes Lachssteak
Veganer Burger

SAUCEN

Curry-Dip, Chimichurri, Smokey Honey-BBQ-Dip

BEILAGEN

Country Cuts, Knoblauchbrot, Portobello-Pilze
Maiskolben, Grillgemüse
Knusprige Brotauswahl: Alpenbrot mit Meersalz
und Rosmarin, Vollkornbaguette, Focaccia

SALATBUFFET

Verschiedene Blattsalate
Caesar Salad mit Speck und Parmesan
Griechischer Salat, Tabouleh-Salat
Coleslaw-Salat, Randensalat
Wassermelone

DESSERTEMPFEHLUNG

Mövenpick Glacé im Becher, 165ml	4.40 / Stk.
Früchteplatte (für 5 Personen)	12.00 / Stk.
Crema Catalana	5.00 / Stk.
Tiramisù	3.50 / Stk.
Schoggimousse	3.50 / Stk.
Cheesecake	3.50 / Stk.
Panna Cotta	3.50 / Stk.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.


FLYING SERVICE

FLYING SERVICE KLEIN 35.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Je 2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen,
2 Desserts im Glas.

Vorspeisen

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum 

Randensalat mit frischem Ziegenkäse
und karamellisierten Baumnüssen 

Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan

Vitello Tonnato auf jungem Blattspinat
mit Kapernäpfel

Tuna Tataki auf Avocado-Tatar und Sojaperlen

Caesar Salat mit Speck, Sardellen,
Parmesan und Kräutercroûtons

Rindstatar auf Butterbrioche

Saisonale Suppe in der Espressotasse 

FLYING SERVICE GROSS 53.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 30 Personen

Je 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen,
3 Desserts im Glas.

Hauptspeisen

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce,
jungem Blattspinat und Baumnüssen

Risotto mit Saisonpilzen (auf Wunsch mit Salsiccia)

Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry mit Soja-Joghurt-
Raita 

Maispoulardenbrüstli mit Thymianrisotto und
geschmorten, dreifarbigen Karotten

Niedergegarter Rindshuftdeckel mit Chimichurri,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Portweinjus und
Gemüse auf Rosmarin-Polenta mit Mascarpone

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti

Gebratene Lachstranche mit Basilikum-Zitronen-
Pesto und Caponata-Cannelloni

Gebratenes Saiblingsfilet mit Venere-Risotto

Dorsch-Tempura mit Wasabi-Mayo, sautiertem
Pak Choi und Kartoffelperlen


Desserts

Mini-Brownie

Tiramisù

Panna cotta mit saisonalem Früchtekompott

Gebackener Cheesecake im Glas

Saisonales Sorbet im Weckglas 
(nur Inhouse möglich)



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

BUFFETS – KULINARISCHE WELTREISE



BUFFET «INTERNATIONAL» 54.00 /PERS.

Erhältlich ab 20 Personen, Service obligatorisch

Wird nicht das ganze Angebot gewünscht, reduziert sich der Preis entsprechend. Zum Beispiel:

Vorspeisen (Kaltes Buffet) ab 18.50 / Pers.

Hauptspeisen (Warmes Buffet) ab 28.50 / Pers.

Dessert-Buffet ab 7.00 / Pers

Vorspeisen (5 auswählen)


Gemüse-Samosa mit Curry-Soja-Dip 


Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan

Tuna-Tataki auf Avocado-Tatar und Sojaperlen

Quinoasalat mit Datteln und Orangen 

Stangensellerie-Salat mit geräucherter Poulet und Mandeln

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Rosinen 

Auswahl an Dips mit Fladenbrot 
Babaganoush, Hummus, gerösteter Tomatendip, Oliven-Tapenade

Gurken-Gazpacho mit Lattich und Lardo

Saisonale Suppe 

Hauptspeisen (2 auswählen)

Red Thai Chicken Curry mit Asiagemüse

Dorsch-Tempura mit Wasabi-Mayo und sautiertem Pak Choi

Lauwarmer Kalmar mariniert mit Limettensaft, Gemüse und Basilikumcrème

Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry 
mit Soja-Joghurt-Raita

Venere-Reis mit Saisonpilzen 

Swiss Alpine Lachs mit Teriyaki-Sauce

Gebackene Auberginen mit Tomaten und Oliven 

Lasagne mit Rindfleisch

BBQ-Shortribs vom Rind

Beilagen (2 auswählen)

Basmatireis mit Kaffir-Limette, Gemüse-Couscous, Linguine mit Kräutern, Patatas Bravas, Gnocchi, Risottocakes, Soba-Nudeln, Baked Potato mit Schnittlauch-Sauerrahm

Desserts (2 auswählen)

Tapiokapudding mit Bananen 
und Passionsfrucht

Grillierte Ananas mit Dulce de Leche-Glacé (nur Inhouse möglich)

Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeeren

Mini-Tarte au Citron mit Meringues-Haube



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

BUFFETS – KULINARISCHE WELTREISE

BUFFET «LAND UF, LAND AB» 50.00/PERS.*

Erhältlich ab 20 Personen

* Service obligatorisch

Wird nicht das ganze Angebot gewünscht, reduziert sich der Preis entsprechend: Vorspeisen (Kaltes Buffet) 16.50 / Pers., Hauptspeisen (Warmes Buffet) 26.50 / Pers., Dessert-Buffet 7.00 / Pers

Vorspeisen (5 auswählen)

Randensalat mit frischem Ziegenkäse und karamellisierten Baumnüssen 

Siedfleischcarpaccio mit Gemüse-Vinaigrette

Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt im Glas


Caesar Salat mit Speck, Sardellen, Parmesan und Kräutercroutons

Panzanella-Salat mit Pulpo

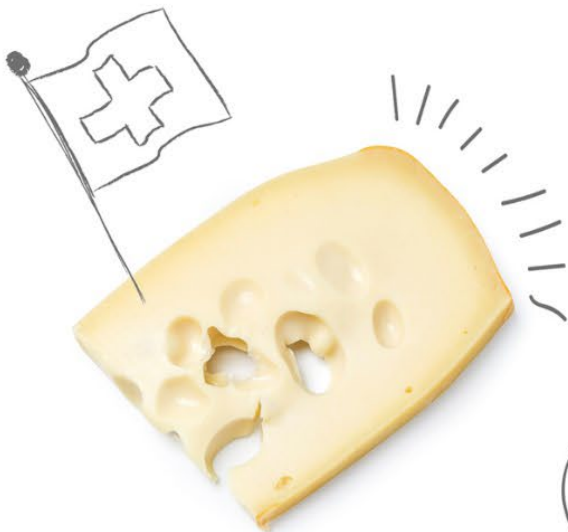
Egli-Ceviche mit Limette

Rauchlachs und Rauchforelle mit Meerrettich, Kapern, Zitrone und Toast

Fenchelsalat mit Granatapfel 

Saisonale Gemüsesalate / Blattsalate 

Saisonale Suppe 



Hauptspeisen (2 auswählen)

Rindsbrasato mit Rotweinsauce

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons, Gurken und Peperoni

Kalbshohrücken mit Thymianjus

Hacktätschli mit Rahmsauce


Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons

Forellenfilet mit Tomaten, Kapern und Zitrone

Swiss Alpine Lachs mit konfiertem Fenchel

Pizzoccheri mit Kartoffeln, Wirz, Salbei und Bergkäse

Capuns mit Gemüse

Geschmorte Endivie mit Orange und Nüssen 

Beilagen (2 auswählen)

Spätzli, Kartoffelgratin, Rösti, Schnupfnudeln, Butternudeln, Pilawreis, Serviettenknödel, Kartoffelstock, Polenta mit Salbei und Peccorino

Desserts (2 auswählen)

Crème brûlée mit Tonkabohnen

Thurgauer Süssmostcrème

Mini-Frucht-Tartelette

Saisonaler Streuselblechkuchen

Mini-Crèmeschnitte

Saisonaler Früchte-Trifle

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Nespresso Espresso	3.50 / Stk.
Nespresso Kaffee Crème	3.50 / Stk.
Nespresso Kaffee Crème koffeinfrei	3.50 / Stk.
Twinings-Tee, assortiert	3.50 / Stk.

KALTE GETRÄNKE 0.5 LITER PET

Valser mit Kohlensäure	3.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50 / Stk.
Coca-Cola	3.50 / Stk.
Coca-Cola Zero	3.50 / Stk.
Fusetea Eistee Zero	3.50 / Stk.
Rivella Rot	3.50 / Stk.
Rivella Blau	3.50 / Stk.
Züri-Schorle	3.50 / Stk.
Vivitz Eistee Citron Vert	3.50 / Stk.
Vivitz Eistee Classic Citron	3.50 / Stk.
Vivitz Eistee Minze	3.50 / Stk.



JUICES

Frischgepresster Orangensaft, 1 L	15.00 / Stk
Michel Orangensaft, 1 L	6.50 / Stk.
Michel Orangensaft, 33 cl 	3.50 / Stk.
Michel Bodyguard, 33 cl 	3.50 / Stk.
Sluups Säfte, assortiert, 25 cl	4.20 / Stk.

WASSER

FLAVOURED WATER 1 LITER / 5 LITER

Inklusive Refill

Limette-Ingwer	8.00/ 25.00 / Stk.
Gurken-Dill	8.00/ 25.00 / Stk.
Kiwi-Mango	8.00/ 25.00 / Stk.
Birnen-Orangen	8.00/ 25.00 / Stk.
Ananas-Limette-Ingwer	8.00/ 25.00 / Stk.
Trauben-Zitronengras	8.00/ 25.00 / Stk.

KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.

WASSERLIEFERUNG

Mindestbestellmenge: 10 Pakete

Cristallo 6 Flaschen à 1.5 L	9.00 / Pkt.
Valser 6 Flaschen à 1.5 L	14.00 / Pkt.
Evian 6 Flaschen à 1.5 L	15.00 / Pkt.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Anima Extra Dry L'Anima di Vergani, Italien	42.00
Rosé Prosecco Anima di Vergani L'Anima di Vergani, Italien	42.00
Champagner Laurent-Perrier brut Frankreich	84.00

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Chardonnay Langhe DOC Massolino, Piemont	52.00
Bianco di Merlot Corti Nicola, Tessin, Schweiz	47.00
Federweisser Pinot Noir Watter Weine am Katzenssee, Schweiz	44.00
Famoso Baccareto Demeter Rubicone igt, Emilia Romagna, Italien	42.00
Grillo Agramante Demeter Luna Gaia, Sizilien, Italien	43.00
GrüVe Grüner Veltliner DOC Weingut Jurtschitsch, Österreich	41.00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Wohlmuth, Österreich	41.00
Via Barrosa Albariño Viña Costeira, Spanien	39.00
Honoro Vera Blanco Verdejo Bodegas Shaya, Spanien	39.00
Pinot Grigio Impero Venezia IGT Impero by I.W.G, Italien	38.00
Mythos weiss VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	38.00

ROSÉWEIN, FLASCHE À 75 CL

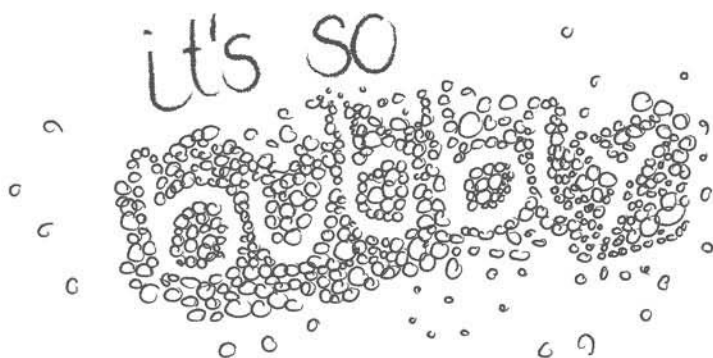
Rosato Fiore di Nero DOC Lobardo, Italien	39.00
--	-------

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Maienfelder Pinot Noir Barrique. Tanner, Graubünden	56.00
Ripasso Valpolicella Classico Sup. Monte del Frà, Veneto, Italien	45.00
Nero d'Avola Chiaramontesi Demeter, Luna Gaia, Sizilien, Italien	43.00
Cordillera Carmenère Torres Cachapoal Valley, Chile	53.00
Collazzi Toscana Libertà igt, Italien	46.00
Colossal Reserva Tinto DOCa, Vinho Regional Lisboa, Portugal	39.00
Secrets del Mar Negre DO Terra Alta Clos Galena, Spanien	39.00
Amona Tempranillo Bodegas Rosario Vera, Rioja, Spain	48.00
Mythos rot VdP Suisse Weingut Landolt, Zürich	35.00



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl





BIER

SCHWEIZER BIER / CIDER

Feldschlösschen Original, 33 cl	5.00 / Stk.
Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl	5.00 / Stk.
Appenzeller Quöllfrisch, 33 cl	5.00 / Stk.
Chopfab Draft, 33 cl	5.00 / Stk.
Chopfab Amber, 33 cl	5.00 / Stk.
Dr. Brauwolf, 33cl	7.00 / Stk.
Möhl Cider Clan, 33cl	6.00 / Stk.
weitere Biere auf Anfrage	



INTERNATIONALES BIER

Schneider Weisse, Weizenbier Deutschland, 50 cl	7.50 / Stk.
Birra Moretti, Italien 33cl	5.00 / Stk.
Corona Extra, Mexico, 33 cl	6.50 / Stk.
weitere Biere auf Anfrage	



oo°



GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Teller, 24 cm	2.00 / Stk.
Teller, 18 cm	1.50 / Stk.
Salat-Teller klein	1.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer	1.00 / Stk.
Gabel	1.00 / Stk.
Suppenlöffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Rotweinglas	1.00 / Stk.
Weissweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



ZUBEHÖR

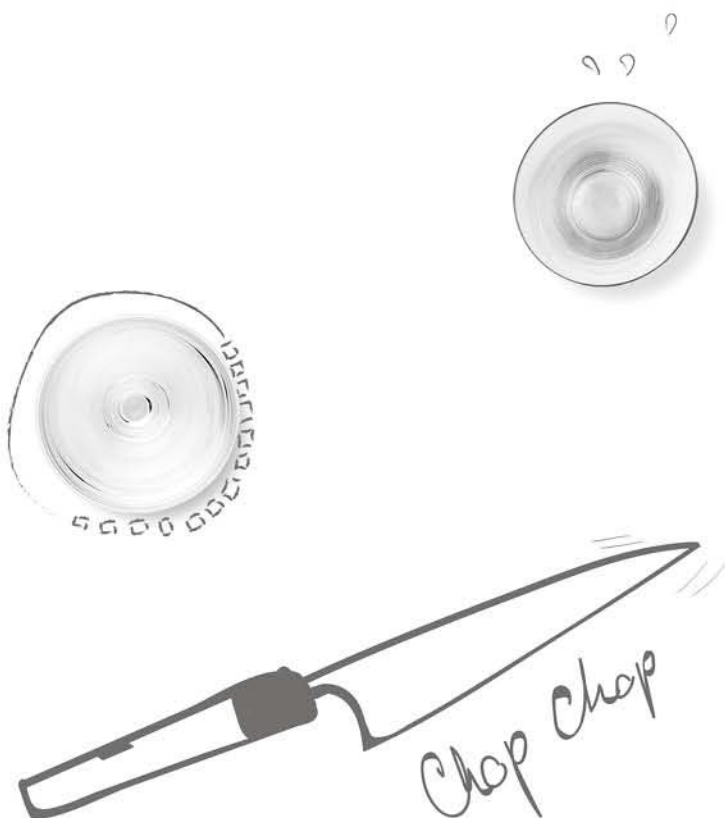
Korkenzieher	15.00 / Stk.
Grosses Messer	25.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.
Eiskiste	40.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischpapier farbig	3.50 / Mtr.
Tischtuch Stoff, weiss, 1.4 x 1.9 m	7.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss, 50 x 50 cm	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 50.00

BESTELL-FRISTEN

1 – 50 Personen

09 Uhr, 2 Werktage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

09 Uhr, 5 Werktage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

09 Uhr, 10 Werktage vor dem Anlass

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss dies telefonisch bestätigt werden und mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet.

Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

ANGABE DER VERBINDLICHEN

BESTELLMENGE

2 Werktage vor dem Anlass, 09.00 Uhr am Vormittag



PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 17.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

Vor 07.00 Uhr und nach 17.00 Uhr werden zu den Lieferkosten die effektiven Mitarbeiterkosten pro Stunde in Rechnung gestellt.

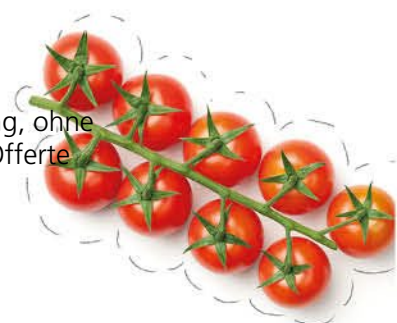
ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

LIEFERGEBÜHREN

Im Areal ohne Liefergebühren
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne
Aufbau) gemäss individueller Offerte





ANNULATIONSKOSTEN

0 - 24 Stunden vor dem Anlass: 100 %*

24 - 48 Stunden vor dem Anlass: 50 %*

Bis 48 Stunden vor dem Anlass: keine Kosten

**des Bestellwertes*

MITARBEITERKOSTEN

Stunde Mitarbeiter CHF 50.00

Stunde Chef de Service CHF 75.00

Stunde Mitarbeiter CHF 67.50
ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Stunde Chef de Service CHF 82.50
ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene Allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.



ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

Geschirr

Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 24 cm	11.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk.
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.

Besteck

Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.

Gläser

Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rotweinglas	7.00	/	Stk.
Weissweinglas	7.00	/	Stk.

Zubehör

Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.
Eiskiste	200	/	Stk.

Tischtücher und Servietten

Tischtuch Stoff, weiss 1.4 x 1.9 m	15.00	/	Stk.
Stoff-Serviette, weiss 50 x 50 cm	7.00	/	Stk.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kautions, Bürgschaft) verlangen.

TECHNISCHE EINRICHTUNG UND ANSCHLÜSSE

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse Piazza / UH 1
Uetlibergstrasse 231
8070 Zürich
T +41 44 332 40 40 | sales.piazza@eldora.ch