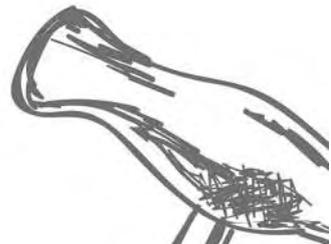


Catering-Angebot



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
(Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel)
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees

UETLIHOF Z'MORGE

19.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 4 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli
(Buttergipfel, Laugengipfel, Rusticogipfel)
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

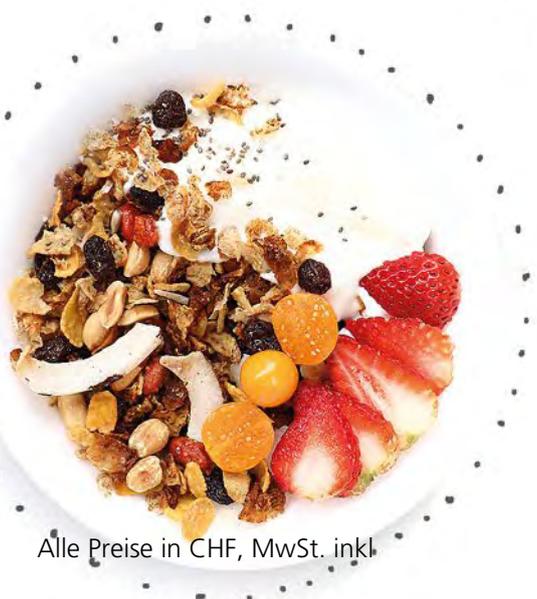
Auswahl an verschiedenen Gipfeli
(Mais-, Urdinkel- und vegane Gipfeli)
Overnight Chocolate Bowl
Hausgemachter Müesliriegel
Geschnittene Früchte
Frischgepresster Orangensaft 2.5dl
Nespresso-Kaffee, verschiedene Tees

SMART EATING Z'MORGE

23.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

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



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



MORNING COFFEE BREAK

LAUGENBREZEL

2.00 / STK.

mit Kürbiskernen / Maiscrunch / Salz / ohne Salz

MINI-FRÜHSTÜCKSBAGEL

Sonnenblumenkernen-Bagel  4.50 / Stk.
mit Hummus und Aubergine

Natur-Bagel mit Avocado  4.50 / Stk.
Radiesli, Tomaten und Kresse

Sonnenblumenkernen-Bagel  4.50 / Stk.
mit Kräuterfrischkäse und Blattsalat

Sesam-Bagel mit Trutenbrust 4.50 / Stk.
und Kresse

Sesam-Bagel mit Rohschinken 4.50 / Stk.
und Rucola

Natur-Bagel mit Tête de Moine 4.50 / Stk.
und Bündnerfleisch

Natur-Bagel mit Lachs 4.50 / Stk.
und Meerrettich

Sesam-Bagel mit Rauchforelle 4.50 / Stk.
und Gurken



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 1.50 / 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

GESUNDE SHOTS 0.06L 🌿 **4.50 / STK.**

Ingwer-Shot
Kurkuma-Ingwer-Shot
Vitamin-C-Shot
Vitamin-D-Shot



HEALTHY
-AND-
tasty



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

COFFEE BREAK À LA CARTE



ZUM KAFFEE

Assortierte Bio Guetzi   3.50 / Stk.
von Guggenloch (auch glutenfrei erhältlich)

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.
Amaretti von der Stiftung St.Jakob	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 Powerriegel, 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	3.50 / Stk. 
White Chocolate Almond 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



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, Tartarsauce

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: Bündnerfleisch | Rohschinken
Schinken

Fisch: Lachs | Thon

Vegetarisch: Cantadou | Ei | Spargel | Brie 

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

Gemischter Salat	6.50 / Stk.	 
Taboulésalat	6.50 / Stk.	
Taboulésalat mit Poulet	8.50 / Stk.	
Beluga Linsensalat mit Avocado	6.50 / Stk.	 
Vollkorn-Fusilli-Salat, Artischocken Tomaten, Oliven und Pinienkerne	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.	 
Asiatischer Glasnudelsalat mit Limetten und Koriander	6.50 / Stk.	 
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Aceto Balsamico	6.50 / Stk.	 

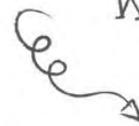
GROSSE LUNCHSALATE

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Falafel-Avocado-Salat mit Weisskohl und Granatapfel	12.00 / Stk.	 
Mesclun-Salat mit Kernen, Nüssen und saisonalem Gemüse	12.00 / Stk.	 
Koreanischer Bibimbap-Salat mit Getreide, Spinat und Seitan	12.00 / Stk.	
Salade Niçoise mit Thon, Ei, grünen Bohnen und Kartoffeln	14.00 / Stk.	
Asiatischer Rindfleischsalat mit Gurken, Karotten, Ingwer und Sesam	14.00 / Stk.	
Caesar Salad mit Poulet, Seck Croûtons und Parmesan	14.00 / Stk.	



YOU ARE
ALL I AVO
WANTED



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

KREATIONEN VON PÂTISSIER-WELTMEISTER ROLF MÜRNER

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Macarons	2.90 / Stk.
----------	-------------



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.
Pain Raisins	2.50 / Stk.

FRIANDISES / PETIT FOURS

Mindestbestellmenge: 2 Stück pro Sorte

Petit fours, gemischt	2.50 / Stk.
Amaretti von der Stiftung St.Jakob	3.00 / Stk.
Windbeutel Choux Chocolat	3.00 / Stk.

APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 10 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
Gemüsekrokette 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,
Pannisse (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: 10 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, Ponzu-Sauce
Edamame mit Meersalz
Yakitori Pouletspiessli mit Teriyaki-Sauce

LIMA APÉRO* **29.50 / PERS.**

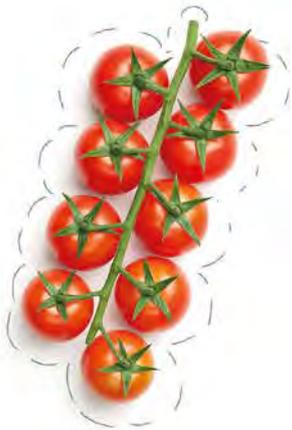
Empanadas mit Rindfleisch und Gemüse
Gerösteter Mais
Zander-Ceviche mit Tigermilch
Papas a la Huancaína
Quinoa-Kräuter-Taler mit Salsa Verde
Süßkartoffel-Falafel mit Aji-Chili-Sauce
Pikante Rindfleischbällchen mit Huancaína-Sauce

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, Olivenöl

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), 250g	12.00 / Stk.	
Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum	5.00 / Stk.	
Gemüse-Ratatouille mit Quinoa	4.00 / Stk.	
Vitello tonnato	7.00 / Stk.	
Grissini mit Rohschinken	4.50 / Stk.	
Wrap mit Rauchlachs und Frischkäse	3.50 / Stk.	
Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt	7.50 / Stk.	
Pulposalat mit Oliven, Rucola und Kartoffelcrème	12.00 / Stk.	
Gebackene Riesencrevette Sweet'n'Sour	4.00 / 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 Zucchini	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	4.50 / Stk.	
Scampi-Spiess Toscana mit Tomaten-Aioli	4.00 / Stk.	
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse	2.50 / Stk.	✓
Mini-Poulet-Frühlingsrolle	2.50 / Stk.	
Meatballs (3 Stk.) in BBQ-Sauce	4.50 / Port.	
Pouletflügeli mit Zitrone und Rosmarin	3.50 / Stk.	
Dim Sum mit Crevetten und Gemüse an Ponzu-Dip	3.50 / Stk.	

* nicht erhältlich in den Sitzungszimmern vom UH 1

APÉRO BROTE

HALBMETER-SANDWICHES* 55.00 / STK

Tomaten-Focaccia mit Bresaola
Frischkäse und Rucola

Tomaten-Focaccia mit Hummus, Avocado 
Peperoni, Sprossen

Focaccia mit Grill-Gemüse, Oliventapenade 
und Babaganoush

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: 10 Personen

SWISS GRILL*

42.50 / PERS.

Kalbsbratwurst, Pouletbrüstli

SAUCEN

Kräuterbutter, Schnittlauch-Sauerrahm

BEILAGEN

Folienkartoffel
Gemüsespiess
Knusprige Brotauswahl (Ruchbrot, Bürli
Vollkornbaguette)

SALATBUFFET

Verschiedene Blattsalate
mit French und Italian Dressing
Kartoffelsalat
Aargauer Rüeblisalat

DESSERT

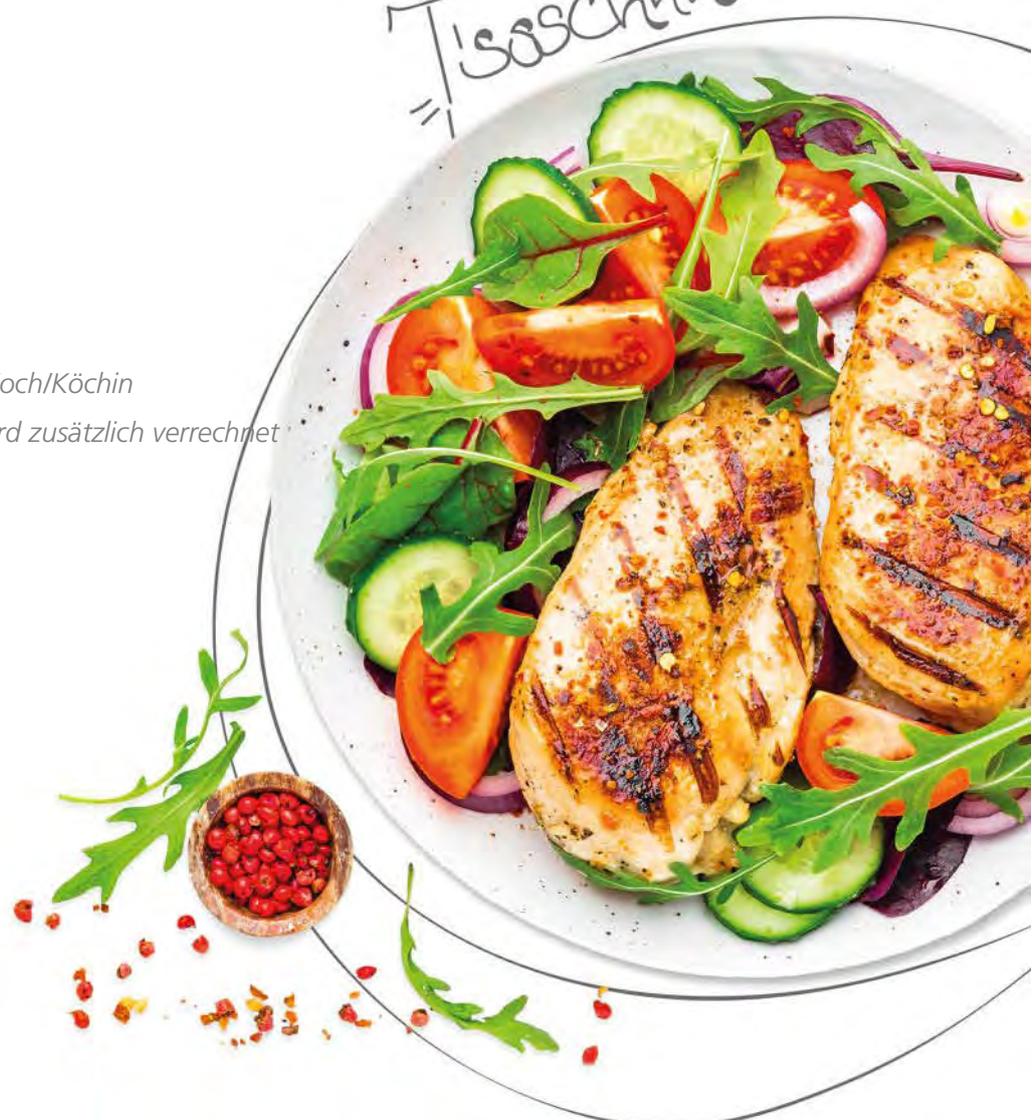
Crème brûlée
Fruchtsalat

Der Preis versteht sich inklusive Koch/Köchin

* Service ist obligatorisch und wird zusätzlich verrechnet



Tischhü



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

GRILL

Mindestbestellmenge: 10 Personen

MEDITERRANER GRILL*

56.00 / PERS.

Salsiccia mild und pikant
Zitronen-Pouletbrust
Flank Steak vom Rind
Doradenfilet mit Kräutern
Vegi-Kebab-Spiess mit Halloumi

Saucen

Aioli, Tomatendalsa, Parmesanmousse

Beilagen

Patatas Bravas, Ciabatta, Zucchini, Pilze,
Cherrytomaten, rote Zwiebeln

Salatbuffet

Antipasti-Platte
Gemischter Blattsalat und Rucola mit Balsamico,
Pastasalat mit Dörrtomaten
Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomaten
Knusprige Brotauswahl
French- und Italian Dressing

Dessert

Crema Catalana
Früchteplatte
Tiramisu

UH SPECIAL GRILL*

65.00 / PERS.

Schweins-Rostbratwurst
Cipollata-Spiessli
Mariniertes Lachssteak
Chicken Satay Tandoori
Doppeltes Entrecôte
Kalbsburger

Saucen

Curry-Dip, Zitronen-Thymian-Butter,
Erdnussauce, Smokey Honey-BBQ-Dip

Beilagen

Gefüllte Zucchini mit Feta und Couscous
Kartoffelgratin, Chapatis aus dem Tandoori-Ofen, Röstikroketten
Grillgemüse (gelbe Zucchini, Auberginen, Spitzpeperoni, Cherrytomaten, Champignons)

Salatbuffet

Zweierlei Blattsalate mit Balsamico-, Caesar- und Joghurtdressing
Griechischer Salat
Spanische Tortilla
Tomaten-Bruschetta,
Caesar Salad mit Speck und Parmesan
Rohkostsalate: Rübli, Tomaten-Gurken, Randen
Knusprige Brotauswahl: italienisches Landbrot, Alpenbrot mit Meersalz und Rosmarin, Mini Brötli-Selection (Tomaten, Oliven, Graham)

Dessert

Exotische Früchteplatte
Panna Cotta mit frischen Beeren
Cheesecake
Glacéauswahl

Der Preis ist inklusive Koch/Köchin

* Service ist obligatorisch und wird zusätzlich verrechnet



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 serviert.

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 serviert.

Hauptspeisen

- Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce, jungem Blattspinat und Baumnüssen 
- Risotto mit Saisonpilzen (auf Wunsch mit Salsiccia) 
- Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry mit Soja-Joghurt-Raita 
- Maispouardenbrüstli 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 Röstli
- 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 Cheese Cake 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 10 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 10 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

Raumlachs 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

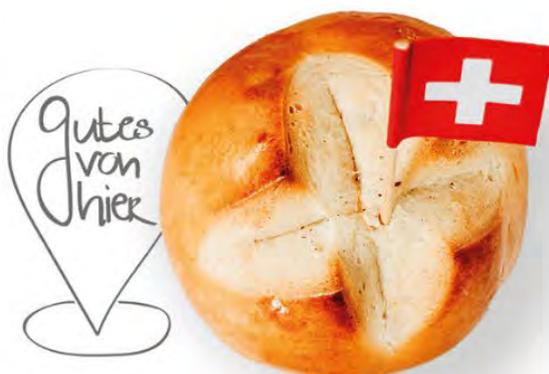
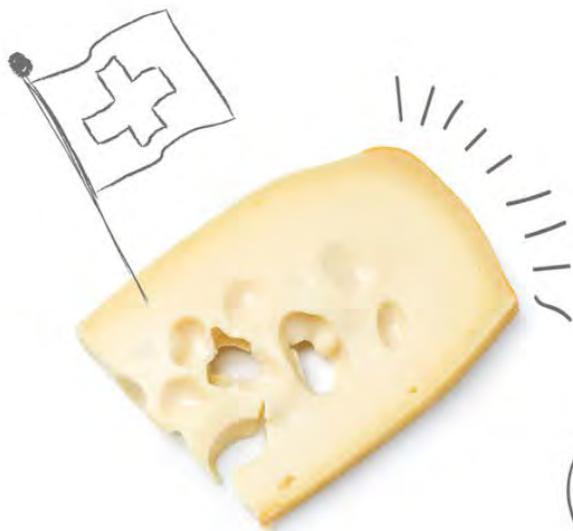
Thurgauer Süssmostcrème

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 (0.45 lt)	3.50 / Stk.
Coca-Cola Zero (0.45 lt)	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	7.20 / Pkt.
Valser 6 Flaschen à 1.5 L	12.00 / Pkt.
Evian 6 Flaschen à 1.5 L	13.20 / Pkt.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl

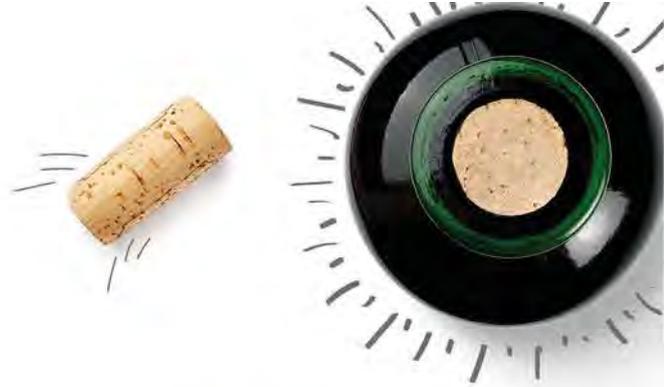
WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Anima Extra Dry L'Anima di Vergani, Italien	39.00
Rosé Prosecco Anima di Vergani L'Anima di Vergani, Italien	39.00
Champagner Laurent-Perrier brut Frankreich	78.00

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Famoso Baccareto Demeter Rubicone igt, Emilia Romagna, Italien	42.00
Grillo Agramante Demeter Luna Gaia, Sizilien, Italien	43.00
Bourg en blanc AOC Weidmann, Regensberg Schweiz	42.00
Simonsig Chardonnay WO, Stellenbosch, Südafrika	42.00
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	35.00

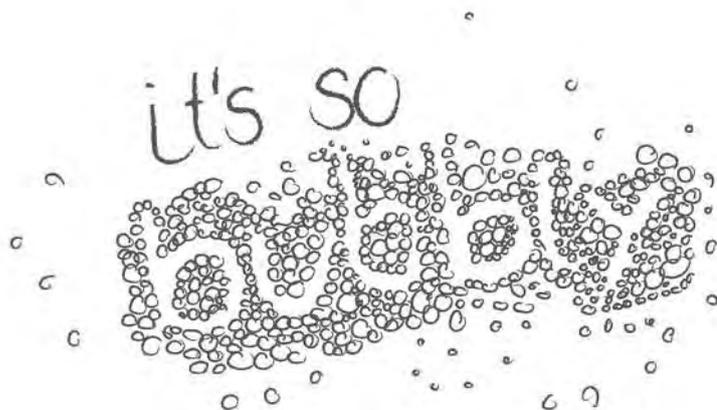


ROSÉWEIN, FLASCHE À 75 CL

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

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Sangiovese Baccareto Demeter Rubicone igt, Emilia Romagna, Italien	42.00
Nero d'Avola Chiaramontesi Demeter, Luna Gaia, Sizilien, Italien	43.00
Cordillera Carmenère Torres Cachapoal Valley, Chile	51.00
Tête de Cuvée VdP d'Oc Domaine de la Jasse, Provence Frankreich	49.00
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
Altos Ibéricos Crianza Torres DOC MO Rioja, Spanien	38.00
Mythos rot VdP Suisse Weingut Landolt, Schweiz	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	6.50 / Stk.
Birra Moretti, Italien 33cl	5.00 / Stk.
Corona Extra, Mexico, 33 cl	6.00 / Stk.
weitere Biere auf Anfrage	



000



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 45.00

BESTELL-FRISTEN

1 – 50 Personen

09 Uhr, 2 Tage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

09 Uhr, 5 Tage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

09 Uhr, 10 Tage 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 Tage 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 von CHF 45.00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

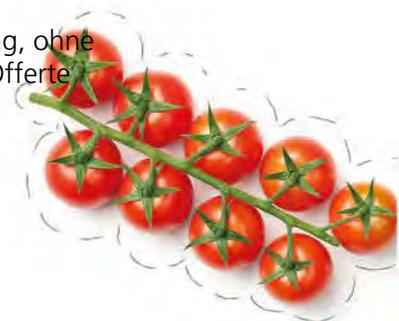
ABHOLUNG

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 45.00
Stunde Chef de Service	CHF 55.00
Stunde Mitarbeiter ausserhalb der regulären Lieferzeiten	CHF 67.50
Stunde Chef de Service ausserhalb der regulären Lieferzeiten	CHF 82.50

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