



CATERINGANGEBOT





Liebe Gäste

Ganz nach Ihrem Gusto...

...organisieren wir Ihr Galadinner, Firmenessen, Bankett, Jubiläum, Hochzeitsfeier, Fest, Stehlunch, Apéro, Cocktailparty oder Geburtstagsfeier bis hin zu Ihrer Kaffeepause. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Leckerer für Zwischendurch...

...ob ofenfrisch duftende Schlemmereien, knusprige Brötchen, reichhaltige Sandwiches oder verführerische Süßigkeiten – wir kreieren gerne alles nach Ihren Wünschen und passend zur Schulung oder Meeting.

Zum Anbeissen...

...präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüß? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein des vorliegenden Cateringangebotes, das jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

Haben Sie spezielle Wünsche...

...zögern Sie nicht und kontaktieren Sie unser Team. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte.

Ihre Kontaktpersonen

Thomas Brand
Head of Compass Catering
Compass Catering
Oberfeldstrasse 14
8032 Kloten

Telefon: +41 43 557 10 35
+41 79 212 23 45
Email: thomas.brand@compass-group.ch
www.compass-catering.ch



HAVE A BREAK – PAUSENANGEBOT NACHT LUST & LAUNE

Swiss break

Kaffee	pro Tasse	CHF	3.50
Tee	pro Tasse	CHF	3.00
Mineralwasser Valser Classic, 0.75l	pro Flasche	CHF	6.00
Mineralwasser Valser Classic, 1.5l PET	pro Flasche	CHF	6.50
Orangensaft, 1.0l	pro Flasche	CHF	9.80
Diverse Gipfel (Laugen, Butter, Vollkorn)	pro Stück	CHF	1.60
Schoggigipfel	pro Stück	CHF	2.60
Laugen-Butterbretzel	pro Stück	CHF	2.60
Grosi's Gugelhopf	pro Stück	CHF	3.50
Feines Beerenmüsli	pro Portion	CHF	7.00
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	CHF	0.80

French break

Kaffee	pro Tasse	CHF	3.50
Tee	pro Tasse	CHF	3.00
Mineralwasser Valser Classic, 0.75l	pro Flasche	CHF	6.00
Mineralwasser Valser Classic, 1.5l PET	pro Flasche	CHF	6.50
Orangensaft, 1.0l	pro Flasche	CHF	9.80
Croissants	pro Stück	CHF	1.60
Brioche / Butterzöpfli	pro Stück	CHF	2.00
Frühstücksbrötli	pro Stück	CHF	1.60
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	CHF	0.80

American break

Kaffee	pro Tasse	CHF	3.50
Tee	pro Tasse	CHF	3.00
Frisch gepresste Energie-Säfte, 1.0l	pro Flasche	CHF	21.00
Diverse Muffins	pro Stück	CHF	3.80
Brownies	pro Stück	CHF	3.50
Butter, Konfitüre und Honig	pro Stück	CHF	0.80

Alles, auch einzeln kombinierbar



HAVE A BREAK – PAUSENANGEBOT NACH LUST & LAUNE

Auf Ihren Wunsch...

Joghurt mit Crunchy	pro Stück	CHF	6.00
Saisonaler Früchtekorb			Tagespreis
Saisonaler Fruchtsalat	pro Portion	CHF	7.00
Früchteteller mit saisonalen, exotischen Früchten	pro Portion	CHF	7.50

Oder darf's etwas Süsses sein...

Brownies	pro Stück	CHF	3.50
Muffins	pro Stück	CHF	3.80
Zitronen / Schoggicake	pro Stück	CHF	3.80
Omas Frucht-Bleckuchen	pro Stück	CHF	3.80
Saisonale Fruchttörtli	pro Stück	CHF	4.00
Apfel- oder Nusszöpfli	pro Stück	CHF	3.00
Auswahl an diversen Süssgebäcken –	pro Stück	CHF	3.00

Usem Züriwerk in Walliselle – eine von uns unterstützte Stiftung zur Integration von behinderten Menschen!

Süssmost Crème	pro Stück	CHF	4.5
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	pro Stück	CHF	4.50
Warme Apfelküchlein mit Vanille Sauce	pro Stück	CHF	5.00
Mini Waffeln mit Ananas und Honig	pro Stück	CHF	4.50
Crème Brûlée im Töpfchen	pro Stück	CHF	5.00
Mini Meringues mit Erdbeeren und Rahm	pro Stück	CHF	5.00
Mini Feuilletés (hell und dunkle Crème Schnitte)	pro Stück	CHF	4.50
Bananensplit im Schälchen	pro Stück	CHF	5.50
Schokoladen Zartbitter Versuchung	pro Stück	CHF	5.50
Dolce Vita (Zitronenschaum, Blutorange, Zitronencake, Limoncello und Garnitur)	pro Stück	CHF	5.50

Dessertbuffet ab 10 Personen
Zusammenstellung nach Ihrem Gusto

Preis je nach Angebot



KALTES ANGEBOT

Apéro Clubsandwich Stickers

Bresaola, Basilikumcrème, Olivenbrot und Honigmelone
 Trutenbraten, Pilzrahmcrème, Tomatenbrot und Champignon
 Cherrytomate, Rucolacrème, Kräuterbrot und Mozzarella
 Greyerzer Käse, Marccrème, Schwarzbrot und blaue Trauben

pro Stück CHF 4.50

Gourmet Mini Bagels

Olma Bratwurst, Alpenkräutersenf und Silberzwiebel
 St. Galler Stumpfen, Meerrettichschaum und Cornichon
 Geflügelleber - Terrine, Aprikosencrème und Himbeere
 Kräuter - Rahmbrie, Pfeffer - Frischkäse und grüne Traube
 Appenzeller Käse, Haselnusscrème und Pflaumenperle

pro Stück CHF 4.00

Kleine feine Party Brötli

Trutenbraten, Ananas und Currycrème
 Kalbfleischwurst, Tomate und Senfcrème
 Bündner Rohschinken, Zucchetti und Rucolacrème
 Franz. Rahmbrie, Aprikosen und Nusscrème

pro Stück CHF 4.00

Cocktail Mini - Muffins

Safran Muffin mit Speck und Käse – Traubencrème
 Pesto Muffin mit Spinat und Feta – Olivencrème
 Tomaten Muffin mit Basilikum und Dörrtomatencrème
 Käse - Muffin mit Schinken und Curry – Mangocrème

pro Stück CHF 4.00

Cocktail Spoon

Geräucherter Babylachs mit Dillsenf und Garnitur
 Ofentomaten mit Basilikum - Mozzarella und Garnitur
 Rohschinken, Melone, Portweincrème und Garnitur
 Roastbeef - Röllchen mit Tartarcrème und Garnitur
 Franz. Rahmbrie mit Trüffel mousse und Garnitur

pro Stück CHF 5.00

Cocktail Mini Briöch

Rindstatar mit Cognac, Tomatenpesto, rassig gewürzt
 Kalbstatar mit Limette, Kräuterpesto und Sauerrahm
 Rauchlachstatar mit Schnittlauch, Zitrone und Meerrettich
 Spargeltatar mit Ruculapesto und gehacktem Ei
 Parmesantatar mit Dörrapfel und Trüffel

pro Person CHF 4.50

Canapé "Traditionell"

Lachs-Pastete, Meerrettichcrème und Essiggemüsegarnitur
 Poulet-Terrine, Cumberlandcrème und Beerengarnitur
 Davoser Rohschinken, Cassiscrème und Fruchtgarnitur
 Trutenbraten, Tomatencrème und Gemüse garnitur
 Bündner Salsiz, Steinpilzcrème und Gemüse garnitur
 Grillzucchetti, Basilikumcrème und Antipastigarnitur
 Eischeibe, Safran-Senfcrème und Gemüse garnitur
 Schweizer Rahmbrie, Haselnusscrème und Beerengarnitur

pro Person CHF 3.50



Fein gefüllte Wrapröllchen

Mit Rauchlachs, Meerrettich, Eisberg, Zwiebeln und frischen Gurken
 Mit Philadelphia, Rucola, Tomaten, Zucchini, Radiesli und Rüebl
 Mit Roastbeef, Eisberg, Zwiebeln Peperoni und Sauce Tatar
 Mit Brikäse, Rucola, Tomaten, Ei-Scheiben und Philadelphia

pro Stück CHF 6.00

Kalte Platten, reichhaltig garniert, ab 6 Personen

CH - Käsevielfalt von Hart-, Halbhart- und Weichkäse
 CH - Fleischspezialitäten (Salametti, Fleischkäse, etc.)
 Rauchfischplatte

pro 150g CHF 16.00
 pro 150g CHF 19.00
 pro 100g CHF 21.00

Apéro-Spezialitäten

Riesen-Grissini mit Rohschinken und Mascarpone
 Weizenröllchen mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch
 Tomaten-Mozzarella-Spiessli
 Rohkostgemüse (Crudité) mit Dip
 Blätterteig-Pastetli mit Gemüsetartar
 Bruschettas mit Tomatentartar oder Antipasti
 Parmiggiano Reggiano-Stücke mit Olivenöl
 Saisonaler Früchte-Spiess (auch mit Käse)

pro Stück CHF 3.80
 pro Stück CHF 3.80
 pro Stück CHF 3.80
 pro Person CHF 3.20
 pro Stück CHF 3.50
 pro Stück CHF 3.00
 pro Person CHF 4.30
 pro Stück CHF 4.30

Salate im Cube-Becher

saisonal abgestimmt

pro Stück CHF 7.50

Sandwiches

Assortiert, verschiedene Grössen

ab CHF 6.00

Klassiker

Tatar vom Bio Rind mit Sauerrahm und Pumpernickel
 Trüffel Brie auf marinierten Dörrfrüchten
 Cocktail von Melonen mit Rohschinken und Grissini
 Crevetten-Avocado Cocktail auf Babyletteuce, Crissini

pro Stück CHF 5.50
 pro Stück CHF 5.00
 pro Stück CHF 5.50
 pro Stück CHF 5.50

Parisette-Mutschli

Riesencrevette, Currymousse, Garnitur
 Salamirösli, Tomatenmousse, Garnitur
 Speckinvoltini, Cassismousse, Garnitur
 Gemüse, Meerrettichmousse, Garnitur
 Tête de Moine, Trüffelmousse, Garnitur

pro Stück CHF 4.30



WARMES ANGEBOT

Apéro-Klassiker Fleisch

Ofenwarmes Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Chicken Nuggets	pro Stück	CHF	2.00
Rindschackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili	pro Stück	CHF	4.00
Chili-Würstli im Schlafrock	pro Stück	CHF	3.50
Paniertes Pouletschenkel	pro Stück	CHF	4.00
Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse	pro Stück	CHF	4.00
Auswahl an marinierten Satay-Spiessli	pro Stück	CHF	4.00
Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw	pro Stück	CHF	4.00

Apéro-Klassiker Fisch

Crevetten im Gemüse- oder Kartoffelmantel	pro Stück	CHF	3.00
Lachs-Limetten-Spiessli	pro Stück	CHF	4.00

Apéro-Klassiker vegetarisch

Calzonini vegetariano	pro Stück	CHF	4.00
Mini-Quiches assortiert	pro Stück	CHF	3.50
Frühlingsrollen mit	pro Stück	CHF	3.00

Zusätzlich zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen verschiedene Dipsaucen.

Apéro-Spezialitäten mit Fleisch

Saltimbocca von der Pouletbrust auf Paëllareis	pro Stück	CHF	5.00
Poulet Satayspiessli mit Spinat Gnocchi, Peperonata und Cikorino rosso	pro Stück	CHF	5.00
Kalbs Pojarski und Steinpilze auf Kartoffelpüree mit Balsamicocrème	pro Stück	CHF	5.00
Pochiertes Rindsfilet Mignon, Wurzelgemüse, Meerrettich	pro Stück	CHF	6.00
Hirschfilet im Speckmantel auf Polentaschnitte mit Rotkrautsalat und Kirschen Kompott	pro Stück	CHF	5.50
Lammrack's im Kräutermantel mit Kartoffelpüree und Pak Choi	pro Stück	CHF	5.50
Lammrücken auf Marokkanischem Cous Cous mit Joghurt und Minze	pro Stück	CHF	5.50

Apéro-Spezialitäten mit Fisch

Roter Thunfisch vom Grill auf Glasnudeln mit Asia Gemüse	pro Stück	CHF	5.50
Black Tiger Crevetten im Colonata-Speckmantel, Peperonata	pro Stück	CHF	5.50
Warmer Lachsstrudel mit Kräuter - Sauerrahm	pro Stück	CHF	5.00

Apéro-Spezialitäten vegetarisch

Mini Ravioli mit Ricotta gefüllt und Cherry Tomaten	pro Stück	CHF	5.00
Trüffel Ravioli von Patrizia Fontana	pro Stück	CHF	5.50
Kartoffelsouffle im Biskuitmantel mit Steinpilzen	pro Stück	CHF	5.50
Gnocchi Mediterraneo	pro Stück	CHF	4.50



APÉRO

Apéro-Vorschlag 1

6 Stücke pro Person

- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili
- 1 Stück Gefüllte Partybrötli
- 1 Stück Ofenwarmes Schinkengipfeli
- 1 Stück Mini-Quiches assortiert
- 1 Stück Auswahl an marinierten Satay-Spiessli
- 1 Stück Crevetten im Gemüse- Kartoffelmantel

pro Person CHF 26.00

Apéro-Vorschlag 2

8 Stück pro Person

- 1 Stück Crevetten im Gemüse- Kartoffelmantel
- 1 Stück Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Gemüse
- 1 Stück verschieden belegte Apéro-Canapés
- 1 Stück Chiliwürstli im Schlafrock
- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili
- 1 Stück Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw
- 1 Stück Bruschettas mit Tomatentartar oder Antipasti
- 1 Stück Frühlingsrollen mit Chili-Dip

pro Person CHF 35.00

Apéro-Vorschlag 3

8 Stücke pro Person

- 1 Stück Hamburgerli im Sesambun mit Cole Slaw
- 1 Stück Gefüllte Parisette-Mutschli
- 1 Stück Riesen-Grissini mit Rohschinken und Mascarpone
- 1 Stück Lachs-Limetten-Spiessli
- 1 Stück Ofenwarmes Schinkengipfeli
- 1 Stück paniertes Pouletschenkeli
- 1 Stück Blätterteigpastetli mit Gemüseartar
- 1 Stück Rindshackfleisch-Spiessli mit Ananas und Chili

pro Person CHF 37.00



FLYING-DINNER DAS AUSSERGEWÖHNLICHE MÖGLICH MACHEN

Flying-Dinner-Vorschlag 1 pro Person CHF 55.00

11 Stücke pro Person

- 1 Stück Avocadotartar königliche Art mit gebratenen Jakobsmuscheln
- 1 Stück Crevettencocktail auf Lauchsalat mit Grissini
- 1 Stück Erbsensalat mit Pinienkernen und Parmaschinken-Mousse mit Sösseli
- 1 Stück Spargelsalat mit Rauchlachstartar und Meerrettichschaum
- 1 Stück Steinpilzravioli mit gebratener Entenleber
- 1 Stück Wasabi-Kartoffelstock mit Hacktätschli und Balsamico
- 1 Stück Schottisches Lammrack mit Ratatouilletartar
- 1 Stück Gemüseauflauf mit Morcheln im Pfännli serviert und leicht überbacken
- 1 Stück Kaninchenspiessli mit Dörrobst auf Tabouleh
- 1 Stück Frucht-Tiramisu Melba mit Pfirsichkompott und Himbeermark
- 1 Stück Exotischer Fruchtsalat mit Minze

Flying-Dinner-Vorschlag 2 pro Person CHF 55.00

11 Stücke pro Person

- 1 Stück Shooter im Weckglas, saisonal
(Frühling = grüner Spargel / Sommer = Melone / Herbst = Kürbis / Winter = Kartoffel)
- 1 Stück Vitello tonnato auf traditionellem Tomatenragout mit türkischem Fladenbrot
- 1 Stück Makkaroni mit Rucola, Kirschtomaten und Weissweinsauce
- 1 Stück Lammfilet mit einem Hauch des Orients und Cous Cous
- 1 Stück Gemüse-Tempura auf Thai-Glasnudeln
- 1 Stück Kalbsrückentranche an Balsamicojus mit Tartuffo-Risotto
- 1 Stück Paprika-Poularden-Spiesschen mit Fenchelsalat und Joghurt-Dip
- 1 Stück Sheperds Pie von der Rindshuft in der Löwentasse mit Blätterteighaube
- 1 Stück Nürnbergerli mit Bratkartoffeln, Salat und Apfelsenf
- 1 Stück Gratinierte Himbeer-Tarte mit Balsamicosauce
- 1 Stück Tobleronemousse mit Orangenfilets

Komplette Menüs:

Für komplette Menüs, Stehlunches oder andere Anlässe stellen wir Ihnen gerne ein individuelles, saisonales, reichhaltiges Angebot zusammen.



GETRÄNKE

Mineralwasser

Mineralwasser Valser, mit & ohne Kohlensäure, 0.75l GLAS	pro Flasche	CHF	6.00
Mineralwasser Valser, mit & ohne Kohlensäure, 0.5l GLAS	pro Flasche	CHF	5.00
Mineralwasser Valser, mit & ohne Kohlensäure, 1.5l PET	pro Flasche	CHF	6.50

Coca Cola, Coca Cola zero, 1.5l PET	pro Flasche	CHF	9.20
Fanta, Apfelschorle, Eistee, 1.5l PET	pro Flasche	CHF	9.20

Fruchtsäfte

Orangensaft, 1.0l	pro Flasche	CHF	9.80
Frisch gepresste Energiedrinks, 1.0l	pro Flasche	CHF	21.00
Energie, Exotic, Banane-Orange	pro Flasche	CHF	21.00

Kaffee / Tee aus der Maschine

Kaffee, Espresso	pro Tasse	CHF	3.50
Feinste Teevariationen	pro Tasse	CHF	3.00
Cappuccino	pro Tasse	CHF	4.50
Latte Macchiato	pro Tasse	CHF	5.00

Biere

Bier aus der Flasche

Heineken, 0.33l	pro Flasche	CHF	4.00
CHOPFAB, 0.33l	pro Flasche	CHF	4.00
ITTINGER KLOSTERBRÄU, 0.33l	pro Flasche	CHF	4.00
FELDSCHLÖSSCHEN, 0.33l	pro Flasche	CHF	4.00
Clausthaler, 0.33l (alkoholfrei)	pro Flasche	CHF	4.00

Bier im Offenausschank

je nach Angebot 0.3l	pro Becher	CHF	4.00
----------------------	------------	-----	------

Schaumweine

Prosecco Hausmarke, 0.75l	pro Flasche	CHF	28.50
---------------------------	-------------	-----	-------



Weissweine

SCHWEIZ

Wolfacher Riesling x Sylvaner 2016, 0.75l	pro Flasche	CHF	26.00
St. Saphorin les Tourelles 2016, 0.75l	pro Flasche	CHF	32.00

FRANKREICH

Chateau DE YUFFLENS Grand Cru 2017, 0.75l	pro Flasche	CHF	33.00
---	-------------	-----	-------

AUSTRALIEN

Penfold's Koonunga Hill 2017, 0.75l	pro Flasche	CHF	32.00
-------------------------------------	-------------	-----	-------

Rotweine

SCHWEIZ

Chiodi d'oro Merlot 2016, 0.75l	pro Flasche	CHF	34.00
Compleo Cuvee noir 2012, 0.75l	pro Flasche	CHF	36.00
Nobler Blauer Pinot noir, Nadine Saxer, 0.75l	pro Flasche	CHF	33.00

FRANKREICH

Château La Grolet Cuvee 2014, 0.75l	pro Flasche	CHF	36.00
-------------------------------------	-------------	-----	-------

ITALIEN

Primitivo di Manduria Calmelo Barrique, 0.75l	pro Flasche	CHF	36.00
Nero d'Avola Sicilia IGT, 0.75l	pro Flasche	CHF	34.00
Liber Pater civo Rosso classico Superiore 2015	pro Flasche	CHF	35.00

SPANIEN

Rocca Rubia Riserva 2014, 0.75l	pro Flasche	CHF	36.00
---------------------------------	-------------	-----	-------

AUSTRALIEN

Penfold Koonunga Hill Shiraz Cabernet, 0.75l	pro Flasche	CHF	34.00
--	-------------	-----	-------

Ist Ihr Wunschwein nicht dabei? Lassen Sie es uns wissen – wir finden ihn bestimmt.



INFRASTRUKTUR

Personal

Anlassleiter	CHF	65.00
Küchenchef	CHF	65.00
Service	CHF	45.00
Koch	CHF	50.00
Backoffice	CHF	35.00

Transport

Grundtaxe	CHF	50.00
Pauschale je km	CHF	1.50

Mietmaterial

Kücheninfrastruktur	Preis nach	
Aufwand		
Gläser inkl. Abwäsche (pro Glas)	CHF	1.50

Geschirr und Besteck sind in den Preisen inbegriffen. Nur Geschirrvermietung nicht möglich!

Mobiliar

Barstehtisch metallic	CHF	20.00
Barstehtisch mit Hussen	CHF	30.00
Banketttisch rund (für 8 Personen)	CHF	35.00
Buffettisch rechteckig	CHF	20.00
Hochstehtisch	CHF	100.00
Festbank-Garnitur	CHF	25.00
Marktstand	CHF	100.00

Tischwäsche

Stoffischtuch weiss (diverse Grössen)	CHF	8.50
Stoffservietten weiss, 50 x 50cm	CHF	1.50

Tischdekoration

Einen kleinen Blumenschmuck oder spezielle Gestecke besorgen wir gerne für Sie. Auch für spezifische Dekorationen unterstützen wir Sie gerne. Preis nach Aufwand.

Preise / Zahlungskonditionen

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tage netto.

Spezielles

Bringen Sie Ihren Wein selber mit, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld **von 15.00 CHF pro Flasche**.



1. Leistung

Die Compass Group (Schweiz) AG bzw. die Restorama AG („Caterer“) (es gilt jene Firma, die den Auftrag entgegengenommen hat) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2. Vereinbarung

Der Caterer unterbreitet dem Kunden, gestützt auf dessen Angaben, ein unverbindliches, detailliertes Angebot für den betreffenden Anlass bzw. Lieferung. Nach einer allfälligen Bereinigung des Angebotes bestätigt der Caterer dem Kunden den Auftrag, in detaillierter Form, anhand einer schriftlichen Auftragsbestätigung.

Die Auftragsbestätigung mit allen Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet im Original an den Caterer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3. Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist dem Caterer spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bzw. der Lieferung schriftlich mitzuteilen. Falls sich die Teilnehmerzahl um mehr als 10% nach unten verändert, behält sich der Caterer vor, eine angemessene Entschädigung in Rechnung zu stellen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Veränderungen können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben.

Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

4. Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

5. Akontozahlung

Mit Annahme der Auftragsbestätigung gemäss Ziffer 2 Absatz 2 erhebt der Caterer, alsbald die Leistungen den Wert von CHF 500.00 übersteigen, eine Akontozahlung in der Höhe von 70 % der kalkulierten Auftragssumme. Die Akontozahlung muss spätestens 30 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein. Die Anzahlung kann auch in bar oder mittels Kreditkarte erfolgen.

6. Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt. Sind die effektiv angefallenen Kosten (inkl. Annullationskosten von Lieferanten des Caterers) höher, so werden diese in Rechnung gestellt.

- bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten, sofern sämtliche Vorreservierungen kostenlos annulliert werden können
- bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 100 % der vereinbarten Leistungen
- Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden ebenfalls 100 % der vereinbarten Auftragssumme verrechnet.

7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Bei einer Lieferung ohne zusätzliche Leistungen gilt dieser Punkt nicht.

7.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer ist, ohne anders lautende Vereinbarung, verantwortlich für die Bereitstellung der normalerweise sich in einem Gastrobetrieb vorhandenen Infrastruktur sowie deren Reinigung.

Für die Verlängerung der Polizeistunde verrechnet der Caterer dem Kunden für das Einholen der Bewilligung CHF 150.—sowie die Kosten der Bewilligung.

7.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde stellt, ohne anders lautende Vereinbarung, dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand und den gesetzlichen Bedingungen (vor allem Hygiene, Sicherheit, Bewilligungen, Gebühren) entsprechend zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räumlichkeiten
- Heizung, Wasser und Strom
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.)

Die Reinigung des Gastroinventars und des Materials gemäss Ziffer 8 wird vom Caterer übernommen. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen der Kunde verantwortlich für die Reinigung und Abfallentsorgung.

8. Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Bei zur Verfügungsstellung von Material seitens des Caterers, welches nach Beendigung des Anlasses an diesen zu retournieren ist (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.), ist der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden, gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Neupreis für die Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt.

9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist der Caterer zuständig. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Dieser übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



10. Versicherungen und Haftung und Bewilligungen

10.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer haftet nicht für Diebstahl von Gegenständen bzw. Schäden an Gegenständen, die der Kunde bzw. seine Gäste mitgebracht haben.

Werden dem Kunden Räumlichkeiten zur Nutzung (z.B. für eine Veranstaltung) überlassen, so haftet der Kunde für jegliche Schäden auch solcher seine Gäste. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen. Auch haftet der Kunde für jegliche Verstösse gegen geltende Gesetze.

Der Caterer ist für die Bewilligungen (werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt) zur Durchführung des Anlasses anhand der gesetzlichen Vorgaben verantwortlich.

10.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde ist für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden sowie Diebstahl verantwortlich. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen.

Der Caterer schliesst jegliche direkte und indirekte Haftung für sich und seine Hilfspersonen für jegliche direkte und indirekte Schäden (Verlust, Diebstahl, Teilschaden etc.) von durch den Kunden bereitgestellte bzw. zur Verfügung gestellte Materialien, Einrichtungen, Räume und Lebensmittel aus.

Der Kunde ist für die Bewilligungen (auf eigene Kosten) zur Durchführung des Anlasses anhand der gesetzlichen Vorgaben verantwortlich.

10.3. Der Caterer garantiert für einwandfreie Produkte und Mahlzeiten bis zur Übergabe an den Kunden (Anlieferung resp. Abholung). Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden oder verursacht nach der Übergabe der Bestellung an den Kunden, lehnt der Caterer für sich und seine MitarbeiterInnen und Beauftragten jede Haftung ab.

10.4. Ist der Kunde mit den Leistungen nicht zufrieden bzw. wurden Leistungen nicht gemäss Vereinbarung erbracht, so hat der Kunde dies innerhalb 36 Stunden nach Leistungserbringung dem Caterer schriftlich mitzuteilen (Brief, E-Mail).

11. Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine detaillierte Rechnung. Auf Wunsch des Kunden zusätzlich erbrachte Leistungen wie auch zusätzliche, in Abweichung zum Auftrag angefallene Arbeitsstunden werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine bereits geleistete Anzahlung wird in der Schlussrechnung berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zu begleichen. Es gilt immer die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültige Mehrwertsteuergesetzgebung. Bei einer MWST Änderung wird der offerierte Verkaufspreis entsprechend verändert.

Zuschläge :Rechnung ins Ausland CHF 30.00; Mindestbetrag pro Bestellung CHF 50.00; Expresszuschlag Bestellzeit unter 24 Std. CHF 20.00.

Mahngebühren pro Mahnung CHF 20.00.

12. Vertragsauflösung

Kann der Auftrag aus Gründen höherer Gewalt oder aus Gründen, die der Caterer nicht beeinflussen kann, vollumfänglich oder nur teilweise nicht erfüllt werden, so ist der Caterer von jeglicher Haftung entlastet.

Der Caterer behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt vom Vertrag zurückzutreten, sofern der Kunde seinen sich aus dem Auftrag ergebenden Verpflichtungen und Aufgaben nicht nachkommt. Der Caterer behält sich das Recht vor, Schadenersatzansprüche geltend zu machen.

13. Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung der Vereinbarung 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 der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Bülach.