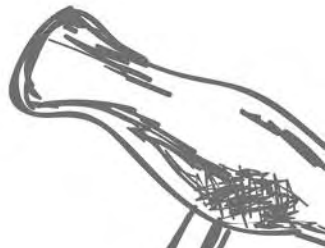


Catering-Angebot



RESTAURANT A1 M.O.V.E



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

Unsere Angebot sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
Restaurant A1 M.O.V.E
Bändliweg 20
8048 Zürich

MORNING COFFEEBREAK

GIPFELI BREAK

11.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Assortiert Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Nespresso Kaffee und Tee

CLASSIC BREAK

18.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, saisonale Früchte, Birchermüesli im Weckglas*, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft

HEALTHY BREAK

22.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Vollkornkipfeli, Fitnessbrötli, Birchermüesli, Knusper-Joghurt und Fruchtsalat im Weckglas*, saisonaler Gemüse und Früchte-Smoothie, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft

EXTRAS

Butter Portion	0.70 / Stk.
Konfitüre Portion	0.70 / Stk.
Honig Portion	0.80 / Stk.
Nuttella Portion	0.80 / Stk.

FRÜCHTE

Exotische Früchteplatte geschnitten, 800g	45.00 / Pl.
Saisonaler Früchtekorb	9.50 / kg

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



COFFEEBREAK PLATTEN



KÄSEPLATTE

14.00 / PERS.

Auswahl an Hart- und Weichkäsen (4 Sorten), Weintrauben, Baumnüsse und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

AUFSCHNITTPLATTE

15.50 / PERS.

Verschiedene Aufschnitte, Zigeunerschinken Salami, Essiggemüse, Weintrauben und Baumnüsse dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

RAUHLACHSPLATTE

17.50 / PERS.


Rauch- und Graved Lachs, Meerrettichcrème, Zwiebelringe und Kapernäpfel dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

COFFEEBREAK À LA CARTE

GEBÄCK

Buttergipfeli	1.50 / Stk.
Laugengipfeli	1.50 / Stk.
Vollkorn-gipfeli	1.50 / Stk.
Laugenbrezel mit Butter	2.50 / Stk.
Bürli	1.50 / Stk.
Butterzöpfl	2.00 / Stk.
Weggli	1.50 / Stk.
Pausenbrötli	2.00 / Stk.
Nuss-Semmeli	2.00 / Stk.
Dinkel-Semmeli	1.80 / Stk.
Fitnessbrötli	2.50 / Stk.
Proteinbrötli	2.00 / Stk.

GESUNDES IM WECKGLAS*

Birchermüesli	3.50 / Stk.
Knusper-Joghurt mit Mangopüree	3.50 / Stk.
High Protein Bio Skyr mit Himbeerpüree	3.50 / Stk.
Vitapower Müesli	3.50 / Stk.
Overnight Chocolate Bowl 	3.50 / Stk.

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

SÜSSES

Mandelgipfel	2.80 / Stk.
Nussstange	2.80 / Stk.
Vanillegipfeli	2.50 / Stk.
Schoggi Gipfeli Bacio d'Oro	2.80 / Stk.
Schoggibrötli	2.80 / Stk.
Zigerkrapfen	2.20 / Stk.
Russenzöpfl	2.80 / Stk.
Vanille-Konfi-Plunder	2.80 / Stk.
Muffin, divers	2.50 / Stk.
Cake, divers	3.50 / Stk.
Mini Pâtisserie	2.70 / Stk.
Mindestbestellmenge 6 Stk.	
Früchtewähe	4.50 / Stk.

TEEGEBÄCK

2.80 / STK.

Spitzbueb, Haselnussmakrönli, Linzertörtli, Vogelnestli, einzeln verpackt

SCHOKOLADE

Lindorkugel, diverse	0.90 / Stk.
Cailler Branche	2.20 / Stk.
Kägi fret	1.90 / Stk.
Snickers	1.90 / Stk.
Schokokuss	1.20 / Stk.

THE *best* THINGS *in life* ARE Sweet



WORKING LUNCH

MINI SANDWICHES – DIVERSE BROTSORTEN

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto	4.20 / Stk.	✓
Brie, Birne und Butter	3.60 / Stk.	✓
Emmentaler, Rucola und Tomate	3.60 / Stk.	✓
Eiersalat, Salat und Mayonnaise	3.60 / Stk.	✓
Salami, Emmentaler, Essiggurke und Butter	3.60 / Stk.	
Bauernschinken, Salat und Ei	3.60 / Stk.	
Fleischkäse, Ei, Gurke und Tartaresauce	3.60 / Stk.	
Thon, Salat und Butter	4.20 / Stk.	🍯
Geräucherte Pouletbrust, Currysauce, Ananas, Butter	4.20 / Stk.	
Moschtbröckli, Essiggurke, Butter	4.60 / Stk.	
Bündner Rohschinken, Ei, Essiggurke, Butter	4.60 / Stk.	
Wildlachs, Kapern, Dill, Butter	4.60 / Stk.	🍯

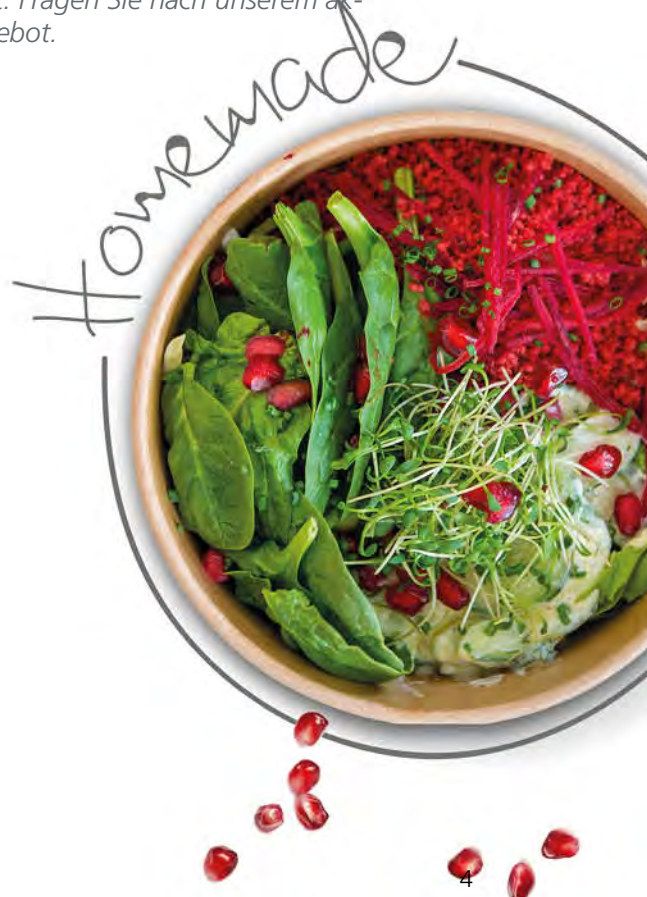
Grosse Sandwiches: Hausgemacht und mit Liebe gefüllt. Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

SALATE IM WECKGLAS*

Gemischter Blattsalat mit Huusbrot	7.50 / Stk.	✓
Gemischter Salat Verschiedene Rohkostsalate, Hülsenfrüchte und Blattsalate mit Huusbrot	7.50 / Stk.	✓
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Huusbrot,	8.50 / Stk.	✓
Caesar Salat Pouletbrust, Lattich-Salat, Parmesan, Ei und Huusbrot	9.50 / Stk.	

Dressings nach Wahl: Low Fat, Italian, French oder Monatsdressing

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



WORKING LUNCH À LA CARTE

CANAPÉS

Mindestbestellmenge: 6 Stück / Sorte

Spargel 	5.50 / Stk.
Cantadou 	5.50 / Stk.
Ei 	5.50 / Stk.
Schinken	5.50 / Stk.
Salami	5.50 / Stk.
Brie 	5.50 / Stk.
Thon 	5.50 / Stk.
Bündnerfleisch	6.00 / Stk.
Bündner Rohschinken	6.00 / Stk.
Wildlachs 	6.00 / Stk.

DESSERTS IM WECKGLAS*

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Tagesdessert nach Angebot	3.30 / Stk.
Schokoladenmousse	4.00 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	3.30 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 6 Personen
je 1 Stück pro Person

SMALL APÉRO

8.50 / PERS.

Zweifel Chips, Gemischte Nüssli,
Grissini (100g)

MEDIUM APÉRO

11.50 / PERS.

Chäschüchli, Schinkengipfeli,
Pizzette al Prosciutto, Frühlingsrollen
mit Sweet-Chili-Dip, Blätterteigstange

ITALIAN APÉRO

23.50 / PERS.

Grissini mit Rohschinken, Marinierte
Oliven und Parmesanmöckli, Tomaten-
Mozzarella-Spiessli, Bruschetta mit
frischen Tomaten, Olivenöl und
Basilikum, Vitello Tonnato mit Kapern,
Crevetten-Spiess mit Cherrytomaten-Ajoli,
Piadina al Prosciutto



ASIA APÉRO*

21.50 / PERS.

Curry-Cashewnüsse, Mangosalat mit
Crevetten, Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat,
Edamame mit Meersalz, Lachs-Sashimi
mit Wasabi und Sojasauce, Poulet-Satay-
Spiessli mit Erdnussdip, Frühlingsrollen mit
Sweet-Chili Dip

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



APÉRO PLATTEN

AUFSCHNITTPLATTE*

15.50 / PERS.

Zigeunerschinken, Aufschnitt assortiert, Salami, Essiggemüse, Weintrauben und Baumnüsse

KÄSEPLATTE

14.00 / PERS.

4 Sorten Hart- und Weichkäse, Weintrauben, Baumnüsse und Dörrfrüchte

LACHSPLATTE *

17.50 / PERS.

Rauch- und Graved Lachs, Meerrettich-crème, Zwiebelringe, Kapernäpfel

ÄLPLERPLATTE

17.50 / PERS.

Bündner Rohschinken, Coppa, Salsiz, Moschtbröckli, Essiggemüse, Trauben und Baumnüsse

Alle Plättli servieren wir mit Huusbrot und Butter

ANTIPASTIPLATTE

22.50 / PERS.

Bündner Rohschinken, Salami pikante, Bündnerfleisch, Parmesanmöckli, marinierte Oliven, Cherrytomaten, Antipasti-Gemüsespiess, Weintrauben, Baumnüsse

* nur über Mittag erhältlich



APÉRO BROTE

52cm, für 5 Personen

GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE

Eiersalat, Tomaten, Essiggurke, Oliven und Lattich	38.00 / Stk.	✓
Brie, Butter, Lolosalat, Gurken, Tomaten, Baumnüsse	38.00 / Stk.	✓
Bergkäse, Eier, Mayonnaise, Gurken, Kresse	38.00 / Stk.	✓
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Rucola	38.00 / Stk.	✓
Trutenbrust, Ei, Tartarsauce, Cornichons, Tomate, Lolosalat	38.00 / Stk.	
Vorderschinken, Brie, Tomaten, Essiggurke, Eier und Lattich	38.00 / Stk.	
Roastbeef, Coleslaw, Tomate, Senfbutter, Eisbergsalat	40.00 / Stk.	
Rauchlachs, Kapern, Salatgurken, Honig-Senf-Sauce und Lattich	40.00 / Stk.	

HOMEMADE SANDWICHES

Lust auf feine und frische Sandwiches?
Hausgemacht und mit Liebe gefüllt. Fragen
Sie uns nach unserem aktuellen Angebot.

Love
at
FIRST
Bite



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.




APÉRO À LA CARTE



FINGERFOOD KALT

Crudités mit 2 Dips	28.00 / kg	
Bruschetta mit frischen Tomaten Olivenöl und Basilikum	3.00 / Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	3.00 / Stk.	
Marinierte Oliven & Parmesanmöckli	5.00 / 100g	
Antipasti-Spiessli	4.00 / Stk.	
Grissini mit Rohschinken	3.50 / Stk.	
Vitello Tonnato mit Kapern	4.00 / Stk.	
Crevetten-Spiess mit Ajoli	4.50 / Stk.	
Piadina al Prosciutto	4.00 / Stk.	
Thai-Rindfleisch-Gemüsesalat	4.50 / Stk.	
Mango-Salat mit Crevetten	4.50 / Stk.	
Lachs-Sashimi mit Wasabi und Sojasauce.	5.00 / Stk.	
Roastbeef-Roulade mit Frischkäse	4.00 / Stk.	

FINGERFOOD WARM

Chäschüechli	2.50 / Stk.	
Samosa mit saisonalem Chutney	2.50 / Stk.	
Frühlingsrolle mit Sweet'n'Sour Sauce	2.50 / Stk.	
Schinkengipfeli	3.00 / Stk.	
Pizzette al Prosciutto	3.00 / Stk.	
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	4.00 / Stk.	
Knusper-Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce	3.50 / Stk.	



APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 6 Stk. pro Sorte

SWEET DREAMS

Tagesdessert nach Angebot	3.30 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	3.30 / Stk.
Schokoladenmousse	4.00 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Wähe der Saison	4.50 / Stk.

Love
at
FIRST
Bite



SOFTDRINKS

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

KAFFEE & TEE

Nespresso Kaffee Maschine inkl. Verlängerungskabel Verrechnung pro Kapsel	3.50 / Stk.
Tee, assortiert	3.50 / Stk.

KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valsler mit/ohne Kohlensäure	3.80 / Stk.
Coca Cola (45cl)	3.80 / Stk.
Coca Cola Zero (45cl)	3.80 / Stk.
Sinalco	3.80 / Stk.
Elmer Citro	3.80 / Stk.
Rivella rot oder blau	3.80 / Stk.
Ramseier Apfelschorle	3.80 / Stk.
Nestea Zitrone / Peach	3.80 / Stk.



KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valsler mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valsler ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.

JUICES

Orangensaft	6.00 / Liter
Diverse Zamba Säfte, 25cl	4.80 / Stk.
Diverse Zamba Säfte, 100cl	14.00 / Liter

WEIN & SCHAUMWEIN

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Brut DOC, Treviso Il Colle 39.00 / 75cl
Valdobbiadene, Italien

Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Ideal als Apéritif

Laurent-Perrier brut 65.00 / 75cl
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Delikater und frischer Duft mit Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst.

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos weiss Cuvée 35.00 / 75cl
Kerner (Trollinger-Riesling), Pinot noir,
Riesling-Sylvaner, Kt. Zürich, Schweiz

Intensive Frucht, erinnert an Zitrusfrüchte und frische Äpfel. Fülliger Körper, erfrischend, mit feinem Abgang. Ein idealer Apéritifwein, passt auch gut zu Süswasserfisch.

Roero Arneis DOCG 39.00 / 75cl
Cantina del Nebbiolo, Arneis,
Piemont, Italien

Blumig und fruchtig, dezenter Bittermandelgeschmack. Passt als Apéritif und zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel, ebenso passend zu Meeresfrüchten.

Simonsig Chardonnay, 38.00 / 75cl
WO Stellenbosch, Südafrika

Mineralisch mit Finesse. Der Körper ist komplex und kräftig mit Aromen von gelben Äpfeln und einem Hauch Limette. Zu Vorspeisen auf Fischbasis, Kalbfleisch und Geflügel. Harmonisch zu grilliertem Meeresfisch und zu Weichkäse.



ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos rot 35.00 / 75cl
Blauburgunder, Kt. Zürich, Schweiz

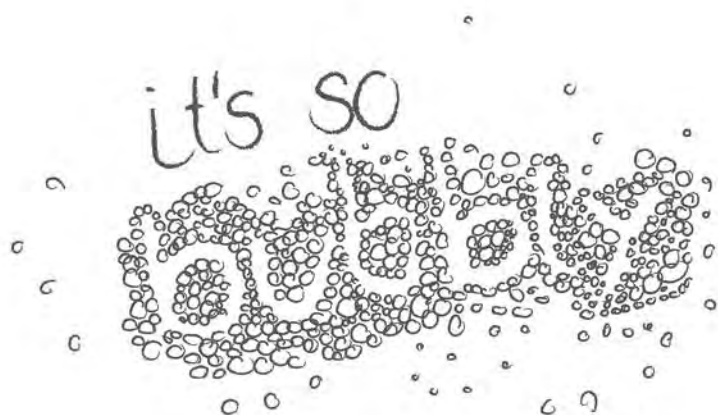
Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren, Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance zwischen Säure und Gerbstoffen. Idealer Essensbegleiter, eignet sich zu Lamm, Wild und Grilladen. Passt auch zu Käse.

Primitivo del Tarantino IGT 35.00 / 75cl
Sette Torri, Apulien, Italien

Intensive, üppige Frucht nach Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll. Passt zur italienischen Küche, Steaks, Saucengerichten, Wild und Käse.

Paco Garcia Rioja DOCa, Seis 36.00 / 75cl
Tempranillo, Rioja, Spanien

Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichtem Käse.





BIER

SCHWEIZER BIER

Appenzeller Quöllfrisch

4.00 / 33cl

Feldschlösschen Hopfenperle

4.00 / 33cl



GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer, Gabel, Löffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Weiss-, Rotweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



ZUBEHÖR

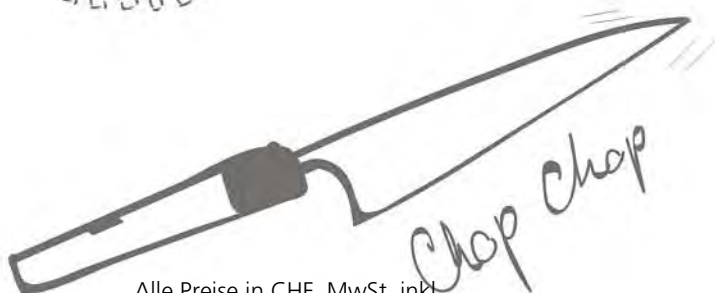
Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / 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 30.00

BESTELL-FRISTEN

Bestellzeiten: Mo - Fr: 08.00 bis 15.30 Uhr

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 8 Uhr, 48h vor dem Anlass

Abendveranstaltungen & Spezial Events

1 – 50 Personen

10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

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. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.



EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 25.00 Express-Zuschlag.

PREISE

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

Bei Anlässen im Restaurant wird ab 16.00 Uhr eine Restaurantmiete von CHF 150.00 verrechnet.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

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 pauschal CHF 20.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

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

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass: 100 %*
12 - 24 h vor dem Anlass: 50 %*
24 h vor dem Anlass: keine Kosten

**des Bestellwertes*

MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

Mo-Fr von CHF 49.00
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sa & So CHF 67.50
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr

Chauffeur inkl. Fahrzeug CHF 150.00

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.



MOBILIAR

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden.

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 18.50 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 Retournmaterial 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, 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.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/ Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/ 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.
Tischtücher und Servietten		
Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/ Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00	
Stoff-Serviette, weiss	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, Kaution, 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, Untergang 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
Restaurant A1 M.O.V.E.
Gebäude A1 M.O.V.E.
Bändliweg 20
8048 Zürich

T +41 44 419 00 55 | 9355-grt@eldora.ch