

# Catering-Angebot

# <u>RESTAURANT HUNDERTPUNKT</u>



### DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Schweiz Rind Kalb Schweiz Schwein Schweiz

Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland Lamm

Geflügel Schweiz Schweiz Truthahn Wurstwaren Schweiz Schweiz Eier

Fisch / Meeresfrüchte Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF

**Anderes** Wird in der Bezeichnung angegeben

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch









Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

### MORNING COFFEEBREAK

#### **COFFEEBREAK CLASSIC**

14.50

Mindestbestellung 5 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli (Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli), Birchermüesli, geschnittene Früchte im Weckglas, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

#### **COFFEEBREAK HEALTHY**

17.50



Auswahl an verschiedenen Gipfeli (Mais-, Urdinkel-, Veganes Vollkorngipfeli), Overnight Chocolate Bowl, Müesliriegel, geschnittene Früchte im Weckglas, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure





#### **BREAKFAST PLUS**

Swiss Classic Birchermüesli 3.50/ Stk.

3.50/ Stk. 🔎 Overnight Chocolate Bowl

High Protein BIO Skyr mit Himbeer-, Mango, Érdbeer-,

Aprikosenpüree

4.50/ Stk. 🔻





Portion Butter

0.70/ Stk.

Portion Konfitüre

0.80/ Stk. 🦊

Portion Max Havelaar Honig

1.00/ Stk.







### COFFEEBREAK À LA CARTE

#### **GEBÄCK**

1.60/ Stk. Mini-Butter-, Laugen, Rusticogipfeli Mini-Maisgipfeli 1.80/ Stk. Kürbisbrötli 1.80/ Stk. Weggli 1.80/ Stk. 💓 Laugenzöpfli 2.00/ Stk. 1.80/ Stk. Nuss-Landbrötli UrDinkel-Brötli 2.50/ Stk. Laugenbrezel mit Butter 2.50/ Stk. Rosinenbrötli mit Mais 1.80/ Stk.





Mindestbestellung 5 Personen

Frischgepresster Orangensaft 5.50/ Pers. Saisonaler Smoothie 5.50/ Pers.

#### **FRUITS & BRAINFOOD**

2.50/ Stk. 💆 🤻 Fruchtsalat im Weckglas 3.50/ Stk. 💆 Saisonale Frucht, geschnitten Saisonaler Früchte-Korb 5 Personen 10.00/ Stk. 3.50/ Stk. 💆 🤻 GoNatural Mandeln Cashew

3.50/ Stk. 2.50/ Stk. nakd Blueberry Riegel

GoNatural Macadamia-Riegel

BIO Superfood Nuss Mix, 80g 4.00/ Stk.







# COFFEEBREAK À LA CARTE

### ZUM KAFFEE

Assortierte Guetzli 2.60/ Stk. (Spitzbueb, Vogelnestli, Linzertörtli)

### SWEET STUFF



Croissant Bonne Maman mit Erdbeerkonfiture	2.50/ Stk.
Cailler-Branche-Gipfel	2.50/ Stk.
Fairtrade Schoggibrötli	2.50/ Stk.
Double Chocolate Muffin	3.00/ Stk.
Blueberry Crumble Muffin	3.00/ Stk.
Mandelstange	2.50/ Stk.
Nussstange	2.50/ Stk.
Creme-Brezel mit Mandelkrokant	3.50/ Stk.
Schoggi-Kokos-Biscuitkuchen	2.50/ Stk.
Choco Flava Filled Donut	2.50/ Stk.
Donut Cookie & Cream	2.50/ Stk.

### **SWEET LITTLE STUFF**



Mindestbestellung 5 Stück

Assortierte Mini-Gebäck 2.50/ Stk.

#### 16.50 AFTERNOON COFFEEBREAK



Mindestbestellung 5 Personen

Auswahl an Mini Patisserie, geschnittene Früchte im Weckglas, BIO Superfood Nuss-Mix, Orangensaft, Mineralwasser (mit/ohne)



### COFFEEBREAK À LA CARTE

#### **MINI-SANDWICHES**

#### 3.80 / STK.

#### \*\*\*Können auch als Working Lunch bestellt werden

Antipasti-Kornsemmeli mit Tomate, Peperoni, Reismayonnaise, Rucola



Burensemmeli mit Hummus, Tomate Gurke, Kresse



Eiersalat-Urdinkel-Chnebeli mit Salat, Mayonnaise



Berner Bergkäse-Burenringli mit Rucola, Tomate



Brie-Semmeltropfen mit Birne



Burensemmeli mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Pesto



Mostbröckli-Kornsemmeli mit Essiggurke Hinterschinken-Urdinkel-Chnebeli mit Salat, Ei

Salami-Burenringli mit Berner Bergkäse, Essiggurke

Lachs-Semmeltropfen mit Kapern und Dill 🝮







### COFFEEBREAK PLATTEN

#### **UFSCHNITTPLATTE**

14.50

Mindestbestellung 5 Personen 170 g Aufschnitt pro Person Schinken, geräuchte Trutenbrust, Salami und Cornichons

#### **CHÄÄSPLATTE**

15.50

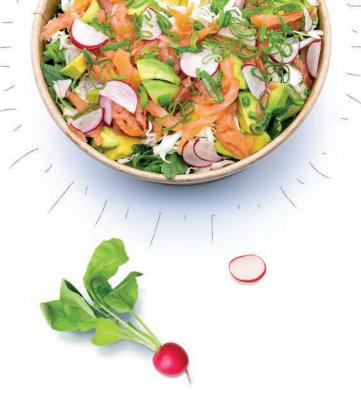
Mindestbestellung 5 Personen 150 g Käse pro Person 5 Sorten gemischt mit Birnen, Nüssen, Trauben und Datteln

#### **TROCKENFLEISCHPLATTE**

19.50

Mindestbestellung 5 Personen 100 g Trockenfleisch pro Person mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven

Zu allen Plättlis servieren wir Hausbrot und Butter



### WORKING LUNCH

#### **SWISS LUNCH PACKAGE**

16.50 / PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

Je 1 Stück: Saisonaler Blattsalat, Siedfleischsalat, Mostbrockli-Kornsemmeli mit Essiggurke, Berner Bergkäse-Burenringli mit Rucola, Tomate, Tagesdessert im Glas, 5dl PET-Getränk

#### **SALATE ZUM Z'MITTAG**

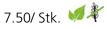
Dressing nach Wahl: French, Italian, Joghurt-Kräuter oder weisser Balsamico-Senf 🦃

Saisonaler Blattsalat

7.50/ Stk. 🖋 🤻



Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen



Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum



Caesar Salat mit Poulet, Speck 9.50/ Stk. Grana Padano, Croûtons und Ei

### DESSERT IM WECKGLAS



2.50/ Stk. Tagesdessert

3.50/ Stk. \* Schoggimousse



Fischer Fruchtsalat



3.50/ Stk. 🤻 Panna Cotta mit Fruchtcoulis







### APÉRO PACKAGES

**SMALL APÉRO** 

7.50

Nüssli, Chips, Salzstängeli

**APÉRO MEDITERANO** 



Marinierte Oliven, Grana Padano, Grissini

#### **APÉRO GREEN**

18.50



Pumpernickel mit Tomatenpesto und Microgreens, Gemüsekrokette mit Zitronen-Soyadip, Tortilla-Chips mit Linsenhummus, Vegane Gemüsemuffins, Vegi Capuns im Töpfli



#### SMART FATING APÉRO

23.00

Pouletspiess mit pikantem Tomatenchutney, Zucchetti-Tortilla Würfel mit Basilikum und Kresse, Panisse aus Kichererbsen mit Olivenöl gebacken und Kräuterguark, Holzofenbrot mit Hüttenkäse und Rüebli, Crevetten-Sesam-Spiess mit Sojajoghurtdip

#### **APÉRO REGIONAL (MIT BIO)** 25.00

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

#### **APÉRO MEZZE**

23.50



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

#### **APÉRO TOKYO**

27.50



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, Chicken Yakitori mit Teriyaki-Sauce

## <u>APÉRO À LA CARTE</u>

#### **FINGERFOOD KALT**

3.00/ Stk. 🐖 Pumpernickel mit Tomatenpesto und Microgreens

3.50/ Stk. 💆 🤻 Tortilla-Chips mit

Linsenhummus

4.50/ Stk. \ Holzofenbrot mit Hüttenkäse und Rüebli

3.50/ Stk. Bruschetta vom Maggiabrot mit Oliventapenade und Brie

4.50/ Stk. \* 6 Forellentatar mit Gurken und Radisli

5.50/ Stk. 🔻 Apéro-Spiessli mit Salsiz und Bergkäse

3.00/ Stk. 🎺 Couscous

Oliven, gefüllte Kirschpaprika, 4.50/ Stk.

3.00/ Stk.

Moutabbal Auberginencrème mit Joghurt

2.50/ Stk. Tzatziki

2.50/ Stk. 🐖 Pitabrot mit Sesam

6.50/ Stk. 着 🧆

Tuna Tataki mit Soja, Sake, Mirin, Rettich 6.50/ Stk. 着 🍮

Yuzu und Mesclun

Konfierter Lachs mit

2.50/ Stk. 🐙 Edamame mit Meersalz

4.50/ Stk. Pecorinomousse mit geröstetem Ciabatta

5.50/ Stk. 🗗 🤻 Pulposalat mit Oliven, Zucchetti und Peperoni





# APÉRO À LA CARTE **FINGERFOOD WARM**

Gemüsekrokette mit Zitronen-Soyadip

4.00/ Stk. 🐖



Gemüsemuffins

3.50/ Stk. 🐖



Vegi Capuns im Töpfli

4.50/ Stk.



Pouletspiess mit pikantem Tomatenchutney 5.50/ Stk. 🗗 🤻



Zucchetti-Tortillawürfel



mit Basilikum und Kresse



3.50/ Stk. Panisse aus Kichererbsen mit Olivenöl gebacken und Kräuterquark

5.50/ Stk. 🛱 ै 🕹



Crevetten-Sesam-Spiess mit Sojajoghurtdip



Schinkengipfeli 3.00/ Stk. Chäschüechli 3.00/ Stk.

Kebbe (Bulgur-Hackbällchen)

4.50/ Stk.

Falafel mit Hummus

3.50/ Stk. 💆



Miso Suppe mit Seidentofu

2.50/ Stk. 🐖



und Wakame



Gyozas mit Crevetten

oder Gemüse, Ponzu Sauce



Chicken Yakitori

5.50/ Stk. ै



mit Teriyaki-Sauce



Brasatowürfel mit Kartoffelstampf und Radicchio 5.50/ Stk. 🔻



Carne Cruda mit Zitronen-Aioli

6.50/ Stk. ै

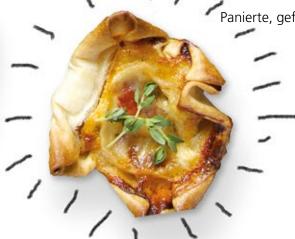


Panierte, gefüllte Oliven

3.00/ Stk. 🐖







## <u>APÉRO-PLATTEN</u>

#### **ÄLPLERPLATTE**

21.50

#### Mindestbestellung 5 Personen

Bündner Rohschinken, Salsiz, Mostbröckli, Bündner Bergkäse, Tete de moine, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Trauben, Nüsse, dazu servieren wir knuspriges Hausbrot und Butter

#### **ANTIPASTIPLATTE**

22.50

#### Mindestbestellung 5 Personen

Parmaschinken, Coppa, pikanter Salami, Parmesanmöckli, Taleggio, marinierte Oliven, Antipastigemüse, dazu servieren wir Focaccia und Butter





### BAGUETTES

#### **GEFÜLLTE RIESENBAGUETTE**

Brie, Rucola, Joghurt-Kräuter-Dip

48.00/ Stk.



Baba ganoush, Grillgemüse, Rucola, Oliven

48.00/ Stk. 🎺 ै



Bernerschinken, Gurke, Ei, Salat, Butter

48.00/ Stk.

Roastbeef, Tartarsauce, Salat, Cole Slaw, Tomate

55.00/ Stk.



### SOFTDRINKS

#### **KALTE GETRÄNKE, 5 DL PET**

Valser Still 2.70/ Stk.

Valser mit Kohlensäure 2.70/ Stk.

Coca-Cola 2.70/ Stk.

Coca-Cola Zero 2.70/ Stk.

Rivella rot 2.70/ Stk.

Rivella gelb 2.70/ Stk.

Möhl Shorley 2.70/ Stk.
Sinalco 2.70/ Stk.

#### **KALTE GETRÄNKE, 1 LITER GLAS**

Valser mit Kohlensäure 4.50/ Stk. Valser ohne Kohlensäure 4.50/ Stk.

#### **JUICES**

Orangensaft 1lt 6.50/ Stk. Michel Fairtrade Orangensaft 3.20/ Stk. Michel Bodyguard Fairtrade 3.20/ Stk.





### WEIN & SCHAUMWEIN

#### PROSECCO À 75 CL

Prosecco Brut DOC, 35.00/ Stk. Treviso Il Colle, Valdobbiadene, Italien

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

#### **CHAMPAGNER À 75 CL**

Laurent-Perrier brut 65.00/ Stk. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, Frankreich

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

#### **WEISSWEIN À 75 CL**

Neuchatel blanc AOC 25.00/ Stk. Caves du Chateau d'Auvernier, Schweiz

Passt gut als Apéretif, zu Gegrilltem oder im Sud gekochten Fisch, ebenso zu Meeresfrüchten.

Sauvignon Vin de Pays d'Oc, 32.00/ Stk. Luc Pirlet, Frankreich

Sehr schöne florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte. Passt gut zu Salate, Sushi und gebratenem Fisch

Roero Arneis DOCG 39.00/ Stk. 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.

BIO LIV Vinho Verde DOC, 34.00/ Stk Portugal.

Verspielt, leicht und frisch. Aromen von frischem Obst, sehr anregend. Passt gut als Aperitif, zu Fisch und Meerfrüchten





#### **ROTWEIN À 75 CL**

La Banniere Walliser Pinot Noir, 31.00/ Stk. Schweiz

Passt gut zu rotem Fleisch, und Käse

Primitivo del Tarantino IGT 35.00/ Stk. Sette Torri, Italien

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

Ripasso Valpolicella Classico 40.00/ Stk. Superiore DOC, Monte del Frà, Italien

Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe. Passt gut zu rotem Fleisch und Hartkäse

Paco Garcia Rioja DOCa, 36.00/ Stk. Seis, 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 À 33 CL**

Uelibier 4.50/ Stk.Feldschlösschen Hopfenperle 4.50/ Stk.Feldschlösschen ohne Alkohol 4.50/ Stk.







### <u>allgemeine</u> 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**

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros Bis 10 Uhr, 48h vor dem Anlass

Abendanlässe & 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**

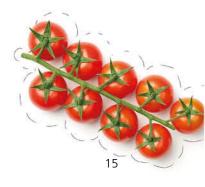
Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

#### LIEFERGEBÜHREN

Liefergebühren betragen CHF 20.00 inhouse. Liefergebühren für externe Anlässe werden individuell berechnet.

#### **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.





#### **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 50.00
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr	
Sa & So	CHF 67.50
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr	

Kadermitarbeitende CHF 70.00 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 & RÄUMLICHKEITEN**

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden. Räume können via Welcome Desk gebucht 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 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, 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 Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	15.00 25.00	/	Stk.
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.

#### VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGE-BRACHTER 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 Hundertpunkt Emil Frey-Strasse 100 4142 Münchenstein 9688-grt@eldora.ch