



Restaurant

**INTER
MEZZO**

Bankette · Events · Bar

Bankettkarte

EAZ, Schwarzenburg

Oktober 2017


Eurest



LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Bankett-Karte interessieren.

Darin finden Sie saisonale Highlights sowie diverse unserer hausgemachten Spezialitäten.

Bitte lassen Sie es uns wissen, sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, den wir wenn immer möglich gerne berücksichtigen.

Wir freuen uns, Sie bald als unsere persönlichen Gäste willkommen zu heissen und Sie mit Ihrem ausgewählten Bankett-Menu zu begeistern.

Ihr Eurest Team

IHRE KONTAKTPERSON

Christoph Holdener
Betriebsleiter

Compass Group (Schweiz) AG
Eurest / Restaurant EAZS
Kilchermatt
CH- 3150 Schwarzenburg

Tel. +41 31 731 31 08
eazs@eurest.ch

www.eurest.ch/eazs



KAFFEE/TEE

Kaffee / Tee	Portion	CHF 2.40
--------------	---------	----------

ALKOHOLFREI

Valser mit / ohne Kohlensäure	1 l	CHF 5.00
Diverse Softdrinks	5 dl	CHF 2.90
Valser PET mit / ohne Kohlensäure	5 dl	CHF 2.90
Orangensaft	1 l	CHF 5.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Für individuelle Wünsche stehen wir Ihnen mit unserem umfangreichen Wein- und Bierangebot gerne zur Verfügung.



VORSPEISEN

	Menge	Preis in CHF
Tagessuppe	Portion	CHF 4.50
Kokos-Curry Suppe	Portion	CHF 5.50
Karotten-Ingwercrem Suppe	Portion	CHF 5.50
Saison Suppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis)	Portion	CHF 5.50
Grüner Saison Salat mit gerösteten Kernen und Sprossen und Blätterteig Flute	Portion	CHF 8.00
Gemischter Salat 5 verschiedene Gemüsesalate an Hausdressing	Portion	CHF 9.50
Rauchlachsteller mit Avocada-Apfel-Tatar und Zitronenpfeffer	Portion	CHF 17.50
Rindfleischtatar (90 g) mit Cognac reich garniert, toast und Butter	Portion	CHF 17.50
Hausgemachter Graved Lachs auf Silser-Brötli mit Rucola und Honig-Senf-Dressing	Portion	CHF 19.00

Diverse Saisonale Vorspeisen oder Salate ja nach Saison auf Anfrage.



HAUPTGÄNGE FLEISCH

Rindshuftwürfel (CH) „Stroganoff“ an paprikarahmsauce hausgemachte Spätzli und Broccoli mit Mandeln	Portion	CHF 29.00
Schweins Schnitzel (CH) Champignonrahmsauce mit Butternudeln und glasierten Karotten	Portion	CHF 22.50
Rotes Thai-Pouletcurry (CH) mit Parfum-Reis und knackigem Asiagemüse	Portion	CHF 26.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) „Zürcher Art“ mit Rösti und Speck-Bohnen	Portion	CHF 33.50
Schweins Cordon bleu (CH) mit Schinken und Appenzellerkäse gefüllt Pommes frites und Marktgemüse	Portion	CHF 28.50
Pouletbrust (CH) an Kokos-Limettensauce dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Marktgemüse	Portion	CHF 26.50
Rinds Entrecôte (CH) 180 g hausgemachte Kräuterbutter dazu Kartoffelgratin mit Frischkäse und buntes Gemüse	Portion	CHF 42.50
Kalbssteak (CH) 180 g Morchelrahmsauce mit neuen Rosmarin-Kartoffeln dazu buntes Gemüse	Portion	CHF 49.50
Kalbs-Involtini (CH) gefüllt mit Taleggio-Käse an Kräuterjus mit Ratatouille und Rotweinsorotto	Portion	CHF 44.00
Lammnierstück (NZ) im Kräutermantel und Portweinsorotto dazu Polentakugeln mit Mascarpone und Grillgemüse	Portion	CHF 38.50
„Suure Mocke“ (Rind / CH) mit Kartoffelstock und Rotkraut	Portion	CHF 29.50
Schweinshalsbraten (CH) an einer Senframsauce mit Müscheli Tricolore dazu Blumenkohl Polnische Art	Portion	CHF 27.50



Fisch-Curry mit Lachs, Pollack und Hoki-Würfel mit Gemüse und Jasminreis	Portion	CHF 29.50
Gebratener Zander in Senfruste mit Safranschaum auf Blattspinat und Brätlerkartoffeln	Portion	CHF 32.50
Rindsragout „Grossmutter Art“ (CH) mit Kartoffelstock und Karotten	Portion	CHF 26.50
Schweinsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Broccoli	Portion	CHF 25.50

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Panierter Camembertkäse auf Ofengemüse mit Kartoffeln und Preiselbeeren	Portion	CHF 26.50
Tofu-Piccata auf Tomatensauce mit Basilikum-Spaghetti	Portion	CHF 29.50
Rotes Thai-Curry mit Parfum-Reis und knackigem Asiagemüse	Portion	CHF 27.50
Randenrisotto mit Mascarpone und sautierten Braunen Champignons	Portion	CHF 25.50
Papardelle mit Olivenöl schwarze Oliven, getrocknet Tomaten, Rucola und Parmesanspliter	Portion	CHF 26.50
Gemüsespiess auf Couscous mit Ras el hanout dazu ein Joghurt-Minze Dip	Portion	CHF 25.50



Buffet ab 10 Personen

Hamburger

(2 Stück pro Person)

Person

CHF 28.50

- Rindfleisch (2 x 120 g)
- Sesambun
- Zwiebeln
- Tomaten
- Essig-Gurken
- Cheddar
- Peperoncini
- Speck
- Eisbergsalat
- Coleslaw-Salat
- Ketchup
- Mayonaise
- Hausgemachte Burgersauce
- Cuntry-Cuts

American Hot Dog

(2 Stück pro Person)

Person

CHF 24.50

- Brötchen
- Schweinswürstli und Wienerli
- Gehackte Zwiebeln
- Mais
- Sauerkraut
- Essig-Gurken
- Peperoni
- Peperoncini
- Rotkabis
- Tomaten
- Eisbergsalat
- Ketchup
- Senf
- Mayonaise
- Pommes frites



Pasta

Person

CHF 28.50

- 2 Sorten Hausgemachte Pasta
- 3 Saucen
- Ofengemüse
- Parmesankäse

Saucen

Wählen Sie 3 feine Saucen aus (CHF 3.00 pro Person für jede weitere Sauce):

- Bolognaise mit Rindfleisch (CH)
- Carbonara mit Speck (CH)
- Basilikumpesto
- Al arrabbiata
- Al Limone (Zitronenbutter und Basilikum)
- Tomaten-Thon-Sauce
- Aglio e olio mit Peperoncini
- Al Salmone (mit Rauchlachs)
- Gorgonzolarahmsauce

Grill-Bufferet ab 20 Personen

« USA »

Person

CHF 38.00

- Chicken Wings
- Spare Ribs
- Hamburger-Steak
- Baked potatoes
- Maiskolben
- Barbecue Sauce
- Sauerrahm
- Cocktail Sauce
- Cole Slaw-Salat
- Indianerbohnen-Salat mit Peperoni
- Maissalat
- Grüner Salat
- Bagel
- Brownie



« **Schweiz** »

Person

CHF 35.00

- Grill-Cervelats
- Kalbsbratwurst
- Schweishals-Steak
- Senf
- Kräuterbutter
- Hörnlisalat
- Rüeblisalat
- Gurkensalat
- Grüner Salat
- Zopf
- Gebrannte Crème

« **Delux** »

Person

CHF 53.00

- Rindshuft-Tranchen
- Schweins Filet Medaillon mit Speck
- Lammnierstück
- Grill-Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Sauerrahm
- Kräuter- und Chilli-Butter
- Sommer-Blattsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Griechischer Salat mit Feta
- Randensalat
- Grillierte Ananas mit Kokosglace und Schoggi-Chili Sauce



Fondue

Fondue chinoise a discrétion	Person	CHF 31.00
------------------------------	--------	-----------

- von Hand geschnitten:
Rind, Pferd, Schwein und Poulet (CH)
- 4 hausgemachte Saucen
(Knoblauch, Cocktail, Curry, Sauce-Pikant)
- Maisköbli, Silberzwiebeln, Essiggurken, Oliven und Ananas
- Reis und Pommes frites

+ Lamm-Fleisch	Person	CHF 3.00
----------------	--------	----------

Käsefondue a discrétion mit Weiss-und Ruchbrot	Person	CHF 22.00
---	--------	-----------

+ Vollkornbrot	Person	CHF 2.00
+ Kartoffeln	Person	CHF 2.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

weisses und braunes Toblerone-Mousse	Portion	CHF 12.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	Portion	CHF 8.50
Schwarzwälderschnitten	Portion	CHF 8.50
Vanille-Safran-Parfait mit Frühtecoulis	Portion	CHF 13.50
Schokoladen-Brownie mit Vanilleglace	Portion	CHF 10.50
Gebrannte Creme mit «Nidlää täffeli»	Portion	CHF 7.50

Alle Desserts werden auf Ihren Wunsch auch als Buffet-Kreation arrangiert.
Gerne Kreieren wir Ihr Wunsch-Dessert.



DIENSTLEISTUNGEN

Material

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Zapfengeld	pro Flasche	CHF 12.00
Gläsermiete (ausserhalb vom Restaurant)	pro Glas	CHF 0.50

Personalkosten ausserhalb der Öffnungszeiten

Anlassleiter/Küchenchef	pro Stunde	bis 22.00 Uhr	CHF 50.00
	pro Stunde	ab 22.00 Uhr	CHF 60.00
Köche	pro Stunde	bis 22.00 Uhr	CHF 40.00
		ab 22.00 Uhr	CHF 50.00
Servicemitarbeiter	pro Stunde	bis 22.00 Uhr	CHF 40.00
		Ab 22.00 Uhr	CHF 50.00

Aufräumarbeiten werden als Arbeitszeit berechnet. An Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.



AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Wir würden uns sehr freuen, diesen Event für Sie durchzuführen zu dürfen.

Dürfen wir Sie bitten, obiges Angebot zu prüfen und, sofern Sie dieses Angebot akzeptieren, rechtsgültig zu unterschreiben. Bitte senden Sie uns eine Bestätigung per Mail sowie diese Schreiben im Original mit Unterschrift per Post zurück.

Vielen Dank für Ihren Auftrag!

Hiermit akzeptiere(n) ich (wir) den oben erwähnten Auftrag und die beigelegten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Rechnung wird an die oben erwähnte Adresse gestellt.

Ort, Datum:

Der Kunde Firma:

Unterschrift:

Name:

Vorname:

Unterschrift:

Name:

Vorname:



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Cateringleistungen

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 7 Arbeitstage vor dem Anlass bzw. der Lieferung schriftlich mitzuteilen. 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 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

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 seiner Gäste. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen. Auch haftet der Kunde für jegliche Verstösse gegen geltende Gesetze.

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.

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 45.00. 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.