



CATERINGANGEBOT

Restaurant Reishauer

Oktober 2016


Eurest



WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- ★ **Frühstück, Kaffeepause**
- ★ **Mittagessen**
- ★ **Nachmittagspause**
- ★ **Apéro**
- ★ **Abendessen**
- ★ **Bankett**
- ★ **Veranstaltungen jeder Art**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus: im Restaurant oder in anderen Räumen des Gebäudes, zu jeder gewünschten Zeit.

Als erfahrener Gastronom erstelle ich gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Teilen Sie mir Ihre Wünsche mit, ich freue mich darauf!

IHRE KONTAKTPERSON

Bernhard Plüer
Betriebsleiter

Compass Group (Schweiz) AG
Eurest / Restaurant Reishauer
Industriestrasse 36
CH- 8304 Wallisellen

Tel. +41 44 832 22 06
reishauer@eurest.ch



KAFFEPAUSE

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen Begrüssungs- / oder Pausenkaffee bereit.
Wir benötigen von Ihnen nur die genaue Personenzahl, Zeit und Ort der Pause.**

	Menge	Preis in CHF
Nespresso	pro Tasse	3.60
Schale, Macchiato, Capuccino (nur in der Cafeteria)	pro Tasse	3.80
Tee	pro Tasse	3.10
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	pro Liter	6.00
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	pro 5dl	3.40
Süssgetränke (diverses 5dl)	pro 5dl	3.40

KAFFEE KOMBI ANGEBOT

Vormittag „Standart“	pro Person	9.50
1 Nespresso & Tee		
5dl Mineralwasser		
2dl Orangensaft (Tetra-Pack)		
1 Gipfeli (Butter, Laugen, Dinkel)		
Vormittag „Top“	pro Person	11.00
1 Nespresso & Tee		
5dl Mineralwasser		
2dl Orangensaft (Tetra-Pack)		
1 Gipfeli (Butter, Laugen, Dinkel)		
1 Schöggeli wie Minor, Lindorkugeln etc.		
1 Saisonfrüchte		
Vormittag „Plus Punkt“	pro Person	12.50
1 Nespresso & Tee		
1dl Früchte Shot		
1 Vollkornbrötli		
1 Darvida		
50g geschnittene Früchte		
1 Birchermüesli im Gläsli		



GEBÄCK & SNACK'S

Gebäck

	Menge	Preis in CHF
Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)	pro Stück	1.70
Brötli (Weggli, Mütschli, Vollkornbrötli etc.)	pro Stück	1.80
Pausenbrötli, Rosinenbrötli, Spezialbrötli	pro Stück	2.20
Darvida Vollkorngebäck	pro Stück	1.80
Kellogg's Getreideriegel	pro Stück	1.80

Snack's salzig

Laugenbrezel mit Trockenfleischfüllung	pro Stück	5.80
Sandwich (Weggli, Semmeli, Vollkorn) mit Fleisch	pro Stück	4.80
Sandwich (Weggli, Semmeli, Vollkorn) mit Käse	pro Stück	4.80
Sandwich (Baguette) mit Fleisch / Käse	pro Stück	6.30
Sandwich (Baguette) mit Rohschinken / Trockenfleisch	pro Stück	7.30

Snack's süss

Trockengebäck (Spitzbuebe, Vogelnestli etc.)	pro Stück	2.90
Mini-Süssgebäck (Nussrollen, Pluner etc.)	pro Stück	2.10
Cakes / Kuchen geschnitten	pro Stück	3.20
Birchermüesli im Gläsli 100g	pro Glas	2.20
Saisonfrüchte	pro Person	1.70
Minipatisserie	pro Stück	3.40

Früchte und Nüsse

Früchtekorb	pro Person	1.70
Geschnittene Früchte im Gläsli 100g	pro Glas	2.20
Trockenfrüchte (Aprikosen, Äpfel etc.) 50g	pro Stück	2.20
Nüsse 50g	pro Stück	2.80



APÉROKÖSTLICHKEITEN

Warme Häppchen

	Menge	Preis in CHF
Mini-Frühlingsrollen, süss & sauer Sauce, 3-4 Stück	pro Stück	5.20
Käseküchlein / Minipizza	pro Stück	2.90
Apéroschinkengipfeli	pro Stück	1.90
Schinkengipfeli gross	pro Stück	2.90
Fischknusperli, Sauce Tartar, 100g	pro Stück	5.90
Hot Jalapeno Pepper, Frischkäsefüllung	pro Stück	2.60
Panierte Riesencrevetten, Cocktailsauce	pro Stück	3.20
Poulet-Satéspiesschen, Erdnusssauce	pro Stück	3.40
Rindfleischbällchen, pikante Tomatensauce 3-4 Stück	pro Stück	5.70

Kalte Häppchen

Dreieck-Canapé (Fleisch, Käse, Thon, Ei)	pro Stück	2.50
Rauchlachs auf Vollkornbaguette	pro Stück	3.20
Zopfkrantz gefüllt mit Schinken, Salami und Käse	pro Stück	41.00
Zopfkrantz gefüllt mit Lachs und Thon	pro Stück	51.00
Zopfkrantz gefüllt mit Roastbeef und Bündnerfleisch	pro Stück	51.00
Partybrötli Standart (Fleisch, Thon, Käse)	pro Stück	3.20
Partybrötli riche (Lachs, Rohschinken, Trockenfleisch)	pro Stück	4.10
Gourmet-Apéroschälchen	pro Stück	4.20
Mini Tartelettes mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	1.90
Antipasti gemischt 100g	pro Stück	7.00
Sbrinzmöckli mit Dörrfrüchten & Vollkornbrot 100g	pro Stück	6.80
Gemüsestäbchen mit Dip's 100g	pro Stück	4.20
Geschnittene Früchte 100g	pro Stück	2.20
Früchtespiessli	pro Stück	3.30
Crostini mit Tomaten und oder Olivenpanade	pro Stück	1.70
Bayrischer Bierbretzel (Laugengebäck)	pro Stück	3.00
Brainfood (getrocknete Früchte und Nüsse)	pro Portion	2.00
Nüssli & Chip's		



KOMBI APÉRO SPEZIALITÄTEN

Apéro „Spezial“

- 1 Rauchlachs auf Vollkornbaguette
- 2 Dreieck-Canapés
- 1 Schinkengipfeli
- 1 Pizzaschnitte
- 1 Poulet Satéespiesschen mit Erdnusssauce

Menge	Preis in CHF
pro Person	15.50

Apéro „Swisscom“

- 2 Dreieck-Canapés
- 1 Partybrötli Schinken / Käse
- 1 Apéroschinkengipfeli
- 1 Käseküchlein
- 50g Gemüsestäbchen mit Dip

pro Person	15.50
------------	-------

Apéro „Vegi Hit“

- 50g Gemüsestäbchen mit Dip
- 50g Antipasti gemischt (Tomaten, Zucchini etc.)
- 1 Früchtespiesschen
- 1 Hot Jalapeno Pepper mit Frischkäsefüllung
- 2 Mini Frühlingsrollen mit süss & sauer Sauce

pro Person	15.50
------------	-------

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Trockenfleischplatte

Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohesspeck, reichhaltig garniert, Brot

Menge	Preis in CHF
pro 100g	14.40

Bauernplatte

Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Rohesspeck, reichhaltig garniert, Brot

pro 100g	10.30
----------	-------

Äplerplatte

Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Rohesspeck und Käse, reichhaltig garniert, Brot

pro 100g	10.30
----------	-------

Käseplatte

Verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse garniert mit Früchten und Baumnüssen, Brot

pro 100g	9.30
----------	------



BUSINESS LUNCH

Businesslunch „Mini“

- 2 Partybrötli Standart mit Fleisch / Käse
- 1 Party Vollkornbrötli mit Schinken
- 1 Saisonsalat Hausdressing
- 1 Portion Saisonfrüchte
- 1 Lindorkugel

Menge	Preis in CHF
pro Person	15.50

Businesslunch „Midi“

- 50g Antipasti gemischt (Tomaten, Zuchetti etc.)
- 1 Party Vollkornbrötli Schinken / Käse
- 2 Dreieck-Canapés
- 1 Riesencrevette Butterfly mit Cocktailsauce
- 2 Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce
- Geschnittene Früchte im Gläsli
- 1 Schoggikugel oder Getreideriegel

pro Person	22.50
------------	-------

Businesslunch „Top“

- 50g Antipasti gemischt (Tomaten, Zuchetti etc.)
- 1 Party Vollkornbrötli Schinken / Käse
- 1 Rauchlachstartare auf Vollkornbaguette
- 1 Gourmet Apéroschälchen
- 1 Mini Tartelettes mit Frischkäse
- 1 Riesencrevette Butterfly mit Cocktailsauce
- 1 Poulet-Satéspiesschen, Erdnusssauce
- 1 Minigebäck (Nussrollen, Plunder etc.)
- Geschnittene Früchte im Gläsli

pro Person	29.50
------------	-------



GETRÄNKEANGEBOT

Kaffee & Tee

Nespresso	pro Tasse	3.60
Schale, Macchiato, Capuccino (nur in der Cafeteria)	pro Tasse	3.80
Tee	pro Tasse	3.10

Mineralwasser / Säfte

Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	pro Liter	6.00
Mineralwasser (mit / ohne Kohlensäure)	pro 5dl	3.40
Süssgetränke (diverses 5dl)	pro 5dl	3.40
Früchte Shots	pro 1dl	2.00
Orangensaft „Granini“	pro Liter	8.00
Orangensaft „Granini“	pro 2dl	3.50

Bier

Verschiedene Biere	pro 2.5dl	4.00
Verschiedene Biere	pro 3.3dl	4.00
Bier alkoholfrei	pro 3.3dl	4.00

Weine weiss

Fechy, Schweiz	pro 5dl	18.00
St. Saphorin la roche aux vignes, Schweiz	pro 7dl	38.00
Pinot Grigio Grave del Friuli, Italien	pro 7.5dl	29.00

Weine rot

Pinot Noire Mareau Valais, Schweiz	pro 5dl	18.00
Merlot del Ticino, Schweiz	pro 7dl	40.00
Rioja DOC El Meson, Spanien	pro 7.5dl	29.00

Schaumweine

Prosecco Val d'Oca, Italien	pro 7.5dl	28.00
Taittinger Brut Reserve, Frankreich		



NEBENKOSTEN

Breitstellen/Einrichten

von Kaffeepausen, Sitzungen etc.

15.00

Expresszuschlag

von 06.00 - 11.00 Uhr

15.00

Transportkosten

SR Technics Gelände

20.00

Grundtaxe inkl. Chauffeur

50.00

pro Kilometer

2.50

Anlassleiter / Küchenchef

pro Stunde bis 22.00 Uhr

55.00

pro Stunde ab 22.00 Uhr

68.00

Servicemitarbeiter

pro Stunde

48.00

pro Stunde

60.00

IHRE KONTAKTPERSON

Bernhard Plüer

Betriebsleiter

Tel. +41 44 832 22 06

reishauer@eurest.ch

Eurest / Restaurant Reishauer

Compass Group (Schweiz) AG

Industriestrasse 36

CH- 8304 Wallisellen



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 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 Vorreservationen 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 erfolgender 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 mitgebraucht 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.

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.



AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

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

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: