

JEDER MOMENT EIN EVENT.

ESSEN
LERNEN
LEBEN

Scolarest

CATERINGANGEBOT

Restaurant UNI / PHZ



Liebe Gäste

Ganz nach Ihrem Gusto ...

... organisieren wir Ihre Kaffeepausen, Stehlunches, Apéros, Cocktailpartys oder Geburtstagsfeiern. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

Leckeres für zwischendurch ...

... für Ihr Meeting finden Sie im vorliegenden Meeting-Angebot. Ob ofenfrisch duftende Schlemmereien, knusprige Brötchen, reichhaltige Sandwiches oder verführerische Süßigkeiten ganz nach Ihrem Gusto.

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 über das vorliegende Catering-Angebot, das jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

Haben Sie spezielle Wünsche ...

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

Ihre Kontaktpersonen

Piotr Pluta

Telefon	+41 41 229 59 30
Fax	+41 41 210 24 71
E-mail	scolarest.uniphz@compass-group.ch
www	www.compass-group.ch/uniphz

Frühstück / Kaffeepausen

Kaffee	Krug, 1.8 Ltr	CHF	36.00
Fruchtsäfte	2.5 dl	CHF	2.00
Gipfeli	Stk.	CHF	1.30
Süssgebäck, klein	Stk.	CHF	2.00
Süssgebäck, gross	Stk.	CHF	2.50

Apero Kombinationen

Mini

Schinkengipfeli			
Pizzaschnitten			
Käseküchlein			
Tomaten-Mozzarella-Spiessli			
Rindfleischkugel an Sweet Chili	pro Person	CHF	8.00

Medium

Pouletspiessli verschieden mariniert			
Pastetchen mit Rauchlachstatar gefüllt			
Parisetten Tomatenwürfel			
Crissini mit Rohschinken			
Red Hot Chili Poppers pikant			
Knoblauchbrot			
Crudités mit 3 verschiedenen Saucen	pro Person	CHF	10.00

Large

Frühlingsröllchen vegetarisch mit Saucen			
Riesencrevetten gebraten oder frittiert			
Kleine Brötchen verschieden gefüllt			
Asiatische Gemüsetaschen Samosa			
Kalte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Schinken und Käse			
Parmesanmööckli			
Getrocknete Tomaten mariniert mit Knoblauch & Zwiebeln			
Marinierte Auberginen & Zucchini auf Tomatensauce			
Cracker mit Frischkäse			
Linsen- Schinkensalat im Glas	pro Person	CHF	14.00

Getränke

Alkoholfrei

Valsler Mineralwasser	1 Ltr.	CHF	2.50
Orangensaft	1 Ltr.	CHF	3.50

Biere

Feldschlösschen Bier	33cl	CHF	3.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF	3.60

Weissweine

Mont sur Rolle	5dl	CHF	14.00
Aigle	5dl	CHF	18.00
St. Saphorin	7dl	CHF	26.00
Chardonnay Kalifornien	7dl	CHF	28.00

Rotweine

Chianti	5dl	CHF	14.00
Pinot Noir	5dl	CHF	15.00
Pinot Noir de Genève	7dl	CHF	23.00
Chianti DOCG	7dl	CHF	21.00

Sonstiges

Servicemitarbeiter	pro Std.	CHF	55.00
Lieferung in House inkl. Aufbau	Pauschal	CHF	10.00

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

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 Auftragsbefriedigung.

5. Akontozahlung

Mit Annahme der Auftragsbestätigung gemäss Ziffer 2 Absatz 2 erhebt der Caterer, sobald 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 Auftrages 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: 30 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Leistungen
- Bei später erfolgender 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
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.)
- Heizung, Wasser und Strom

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 mitgebraucht 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.

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. Für Rechnungen ins Ausland wird ein Zuschlag von CHF 30.— erhoben. Die Mahngebühren beträgt pro Mahnung CHF 20.—.

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.

14. 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.

15. 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.