



**MENSA OSRM
MURTEN**

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Sascha Küchenmeister
Restaurant Manager
T +41 26 672 86 86
sascha.kuechenmeister@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
Mensa OSRM
Wilerweg 53
CH-3280 Murten
mensa-osrm.sv-group.ch
sv-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI WAKE UP p.Person 5.50

Duftender Kaffee, Latte Macchiato, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen oder knuspriges Vollkornbrötchen

ZMORGE-PÄCKLI KIDS p.Person 3.60

Ofenfrisches Ruchbrot, Butter oder Margarine, Honig, Konfitüre und Elvis Eistee oder Micao Choco Drink

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS p.Person 15.00

Duftender Kaffee, Latte Macchiato, Tee oder heisse Schokolade, Wiesenmilch, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Ruchbrot, Butter oder Margarine, Honig, Konfitüre, Fruchtsalat, Knusper- Müesli und getrocknete Früchte (Aufschnitt, Schinken und Käse auf Anfrage)

LUNCH PÄCKLI „OSRM“ p.Person 12.50

1 Getränk Pet 50 cl Mineral
1 Butterzopf oder Baguette Sandwich (Fleisch oder Vegi)
1 Frucht
1 Süssgebäck, Schokoladenriegel oder Cake
1 nach Wahl:
Rohe Gemüsestängel mit Cocktail Dip, Tomaten- Mozzarellasalat, Hörnlisalat

LUNCH PÄCKLI „POWER FOOD“ p.Person 15.00

1 Getränke Pet 50 cl Mineral
1 Vollkornbaguette Sandwich (Fleisch oder Vegi)
1 Frucht
1 Getreideschoggi-Riegel oder Brain-Food
1 Beeren- Birchermüesli, Quark mit Früchten oder Gemüsewähe



FRÜHSTÜCK

VOM GETREIDEFELD

Laugengipfeli XXL	Stück	2.00
Buttergipfel	Stück	1.50
Vollkorngipfel	Stück	1.60
Mütschli und Weggli	Stück	1.50
Vollkornbrötli	Stück	1.80
Party- Brötli (Laugen, Sesam, Kürbis, Korn)	Stück	1.00

SANDWICHES, PARTYBRÖTLI UND WRAPS

Stück ab 4.50

Herzhaft gefüllt mit Blattsalat, Gurken, Tomaten und Schinken, Greyzerer, Salami, Tomaten- Mozzarella, Thunfischmousse, Roastbeef, geräucherte Trutenbrust, Rohschinken, Schnittlauchquark, Hüttenkäse, Humus, Frischkäse, geräucherter Lachs, Brie oder paniertes Pouletschnitzel

3

AUSSERGEWÖHNLICH KULINARISCH

Grillen und Chillen am See, Gesundheits- Frühstücksbuffet, Themen- Buffets und Apéros, Tatarenhut- Fondue, Schokolanden- Brunnen mit Früchten, Frozen- Joghurt mit Smarties und M&m`s Pizza- Plausch, Vullykuchen- Buffet oder ein Sushi- Buffet

Wir beraten und organisieren Ihren ganz individuellen und Persönlichen Anlass. Verlangen Sie eine Offerte von uns.



À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜ AUSWAHL EINS

p.Person ab 26.50

Vorspeisen

Bunte Rindsbouillon | frische Petersilie

Gemischter Blattsalat

Hauptspeisen

Pasta Plausch „KIDS“

verschiedenen Saucen | Pasta | geriebenem Parmesan | Bolognese
Aglio olio | Carbonarasauce | Tortellini Spinat & Ricotta | Mediterranes
Gemüse | Basilikumsauce | Pesto

Gebackene Pouletflügeli | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise
Gemischter Blattsalat | Brotroutons
Vorspeise: Bunte Rindsbouillon

Fischknusperli | Fischer- Fritz | Hausgemachte Remouladensauce Zit-
ronenschnitz | Salzkartoffeln | Rahmspinat

Riz Casimir vom Poulet | fruchtige Currysauce | Mandelreis
Gemischter Blattsalat
Vorspeise | Bunte Rindsbouillon

Ofenfrischer Kalbshackbraten | Pilzrahmsauce | Kartoffelstock und
Seeli | Bunte Bohnen

Dessert

Gebrannte Crème | Krokant

Exotischer Fruchtsalat | Schlagrahm

Meringue | Schlagrahm



À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜ AUSWAHL ZWEI

p.Person ab 30.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat | Mimosa

Kartoffel- Rahmsüppchen | frischer Majoran

Gemischter Menüsalat | Brotcroûtons | Kernen

Hauptspeisen

5

Ofenfrischer Schweinsbraten | Burgundersauce | knusprige Kartoffel-
rösti | geschmorte Speck- Bohnen

Schweinsgeschnetzeltes | Zürcher Art | Butternüdeli | glasierte
Karotten

Bernerplatte | Burrehamme | Waadtländer Saucisson, Wienerli | Speck |
Dampfkartoffeln | Sauerkraut | Dörrbohnen

Schweizer Pouletpiccata | Mailänder Art | Tomatensauce | Peperonige-
müse | Basilikum- Spaghetti | geriebenen Parmesan

Poschiertes Lachssteak | Dill- Rahmsauce | Gemüse- Tagliatelle | gerie-
benen Parmesan

Dessert

Crèmeschnitte | Klassisch

Meringue | Früchte | Schlagrahm

Stracciatella Crème



À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜ AUSWAHL DREI

p.Person ab 35.00

Vorspeisen

Gemischter Salatteller | Brotcroûtons

Rindsbouillon | Flädli | frische Kräuter

Hüttenkäse- Tatar | Schnittsalat | Nüssler | Vollkorncroûtons

Hauptspeisen

6

Stroganoff vom Rind | Sauerrahm | Butternüdeli | gedämpfter Broccoli
| Mandelbutter

Schweinsnierstück | Morchelrahmsauce | Spätzli | Regionaler Spargel-
bund

Rotes Thai Curry | Rindfleisch | Sesam- Basmatireis | Wokgemüse

Rindsschmorbraten | Grossmutter Art | Speck-Chips | Perlzwiebeln
Brotcroûtons | Kartoffelgratin | Butterbohnen

Alpstein Pouletbrust | Bündner Rohschinkenmantel | Rosmarinsauce |
Zitronen- Risotto | Zucchettigemüse

Gefülltes Lachssteak | Blattspinat- Crème fraîche | Limettenjus Stampf-
kartoffeln | Butterkefen

Dessert

Sorbet oder Glace | Rahm | Früchte

Crème Brûlée | Saisonale Früchtégarnitur

Toblerone-Mousse | Limetten- Schlagrahm



À LA CARTE

IHR LIEBLINGSMENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN

MENÜ AUSWAHL VIER

p.Person ab 38.50

Vorspeisen

Minestrone | Dörrtomaten | Basilikumschaum | Parmesan- Chips

Nüsslersalat | Speck | Brotcroûtons | Ei

Bündner Rohschinken | Melone | Schnittsalat | Portwein- Dressing

Hauptspeisen

7

Wienerschnitzel vom Kalb | Pommes frites | Saisongemüse

Lammkarree | Rotweinjus | Kartoffelgratin | Speck- Bohnen

Emmentaler Kalbsvoressen | Safransauce | Weisswein- Risotto | ge-
dämpfter Broccoli

Rinds- Entreôte | Kräuterbutter | Pommes frites | Marktgemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Sauerrahm | Röstitaler | glasierte
Karotten

Zanderfilet | Mandelbutter | Salzkartoffeln | Wurzelgemüse

Schweinsmedaillons | Morchelrahmsauce | Safrannudeln |
Nuss- Blattspinat

Dessert

Homemade | Tiramisu | Klassisch oder Saisonal

Lauwarmer Apfelstrudel | Bourbon- Vanillesauce

Vacherintorte | Saisonale Früchtegarniture



À LA CARTE

GENUSS AUS TRADITION

MENU DE FRIBOURG

p.Person ab 28.50

Vorspeisen

Soupe de chalet | Soisson- Bohnen | Gruyère- Käse

Kabissüppchen | Safranbrot | Kilbisenf

Hauptspeisen

Lammragout | Rosinen | Kartoffelstock | Büschelbirnen

Geräucherter Schinken | Saucisson | Speck | Kartoffeln | Senf

Eglifilet | Müllerin Art | Mandelbutter | SalzKartoffeln | Broccoli

Fribourger Quiche

Dessert

Kirschcrème | Krokant | Nidletäfel

Vincuit Birnen- Cake | Doppelrahm | Früchte

Vermicelles | Doppelrahm | Meringues



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

GEMISCHTE FLEISCHPLATTE p. Person 7.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami , Aufschnitt, knuspriges Ruchbrot, Vollkorn- oder helles Baguette

RUSTIKALE FLEISCHPLATTE p. Person 9.80

Reich garnierte Platte mit Landjäger, Salami, Chorizo, Berner Rauchschinken, Mostbröckli und Butterzopf

GEMISCHTE KÄSEPLATTE p. Person 8.90

Reich garnierte Platte mit Hart- und Weichkäse, knuspriges Ruchbrot, Vollkorn- oder helles Baguette

**SCHWEIZER
SPEZIALITÄTENPLATTE** p. Person 9.80

Reich garnierte Platte mit Bündner Trockenfleisch, Sbrinz, Salsiz, Tte de moine und Butterzopf

FRÜCHTEPLATTE p. Person 4.90

Reich garnierte Platte mit Saisonalen Früchten

ANTIPASTI-PLATTE p. Person 5.90

Bunte Peperonis, Zucchetti, getrocknete Tomaten, Auberginen, Peppadew gefüllt mit Frischkäse, Parmesanbröckli, Oliven und ofenfrisches Ciabatta- oder Focaccia



APÉRO

BRUSCHETTA Stück 1.70 – 4.50

Knuspriges Knoblauch- Baguette mit verschiedenen Auflagen, Tomatenwürfel und Basilikum, Pilzen, Humus, Frischkäse, Avocado-creme, Hüttenkäsetatar, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Pesto Rosso oder Räucherlachstatar

GEMÜSESTÄNGEL p.Person 3.00

Rohe Gemüsestängel mit Cocktailsauce, Curry Dip und Kräuterquark Dip

SALZIGES VOM GETREIDEFELD

Chips und Nüssli	p.Person	3.50
Blätterteig- Flûtes	p.Person	1.90
Salzstangen	p.Person	2.50
Snack Mix	p.Per-	
Chips, Nüssli und Blätterteig- Flûtes	son	4.30
Tortilla- Chips	p.Person	2.50
mit Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm Dip	p.Person	4.90
Popcorn gesalzen	p.Person	1.80
Blätterteig „Vario“		
mit Speck, Sesam, Chäs, Paprika und Curry	p.Person	8.50
Salzige Tartelettes mit verschiedenen Füllungen	Stück	2.50

VARIATION SPIESSCHEN

Cherry Tomaten- Mozzarellaspiess mariniert mit Basilikumpesto	Stück	1.20
Antipastispiess mit Peperoni, Zucchetti, getrocknete Tomaten und Oliven	Stück	2.00
Saisonaler Früchtespiess	Stück	1.60
Schweizer Käsespiess mit Weintrauben	Stück	2.20



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Mini Schinkengipfel	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse	Stück	0.90
Kleine Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	1.10
Soja- und Sweet- Chilisaucе	Stück	0.40
Dörr- Plaumen im Speckmantel	Stück	1.60
Kleine knusprige Pizza mit Tomate und Mozzarella	Stück	1.80
Mini Calzone	Stück	3.20
Indische Gemüsetaschen „Samosa“	Stück	1.20
Tortilla-Chips mit Peperoni und Cheddarkäse	p.Person	3.50
Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm Dip	Stück	2.50

CHÄS-CHÜECHLI HÄPPCHEN

Party Chäs-Chüechli (Toamten, Lauch, Broccoli)	Stück	0.95
Mini Chäs-Chüechli	Stück	0.95
Chäs-Chüechli Kaltbach Emmi	Stück	3.00
Chäs-Chüechli Grueyère	Stück	1.50

SÜSSES

Crèmeschnitte	Stück	3.00
Mini Crèmeschnitte	Stück	2.00
Cupcake Mixed	Stück	2.20
Nidlekuchen	Stück	28.00
Brownie	Stück	2.50
Windbeutel mit Rahm oder Schokolade	Stück	0.60
Verschiedene Cakes	Stück	ab 2.50



APÉRO

STEHLUNCH IM GLAS

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN IN KLEINEN GLÄSERN

Spargelsalat mit Bärlauch und Speckchips	Glas	3.50
Gazpacho „Italienische Gemüsesuppe“	Glas	3.50
Glasnudelnest mit Gemüsestreifen	Glas	3.50
Humus mit Dörrotomaten	Glas	3.50
Antipasti mit Basilikumcrème	Glas	3.50
Kürbiscrème mit Zitronengrass	Glas	3.50
Orientalischer Cous-Cous mit Crevettenspiess	Glas	5.50
Poulet Satay Spiess	Glas	4.00
Skandinavischer Lachsmouse mit Dill	Glas	5.50
Crevetten-Chips Cocktail	Glas	5.50
Grünes Quinoa mit Bündner Trockenfleisch	Glas	5.50
Lachstatar mit Koriander-Croûtons	Glas	5.55
Rindsstreifen mit Limettenöl und Wokgemüse	Glas	5.50
Erdbeeren mit Schlagrahm	Glas	3.00
Caotina- Schokoladencrème	Glas	3.50
Meringue mit Schlagrahm und Früchten	Glas	3.50
Vermicellescrème	Glas	3.00
Crème Brûlée	Glass	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	Glass	3.00
Gebrannte Crème	Glas	3.00
Kaiserschmarrn	Glas	4.00



WASSER, TRAUBEN UND BOHNEN

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso, Latte Macchiato	Tasse	3.00
Caotina oder heisse Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	1.80
Hausgemachter Gifferstee	100 cl	2.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	100 cl	5.00
Orangensaft	100 cl	5.50
Mineralwasser Pet	50 cl	3.00
Süssgetränk Pet	50 cl	3.20

WEISSWEINE

13

Vully	50 cl	15.50
-------	-------	-------

ROTWEINE & ROSÈ

La Racheliere	50 cl	15.50
Vully Pinot Noir	50 cl	18.90
Gamay Romand	50 cl	12.50

SCHAUMWEINE

Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOGG II Colle extras dry (Itl.)	75 cl	22.50
--	-------	-------

BIER

Boxer Old	3.3 cl	3.50
-----------	--------	------



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting und Ihre Anlässe stehen in der Orientierungsschule Murten ein modern eingerichteter Saal und diverse Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Der Saal bietet Platz für bis zu 320 Personen und kann mittels einer Trennwand in zwei Teile (Mensa/Aula) getrennt werden.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir oder die Schuldirektion (Tele: 026/ 672 86 00 oder sekretariat@osrm.ch) gerne zur Verfügung.

ECKDATEN RÄUMLICHKEITEN

Der Saal bietet bis zu 320 Sitzplätze und 50 Sitzplätze auf der Terrasse. Teilung des Saals möglich, mittels einer Trennwand besteht eine Sitzplatzkapazität von 2x 140 Plätzen

Zudem bietet der Saal eine grosse Bühne, Beamer, Leinwände und eine Musik- Mikrofona Anlage.

14

MIETKOSTEN PRO RÄUMLICHKEIT

Saal mit Bühne	p.Tag	600.00
Saal ohne Bühne	p.Tag	300.00
Aula (Saal getrennt)	p.Tag	200.00
Mensa (Saal getrennt)	p.Tag	200.00
Atelier	p.Tag	30.00

BENUTZUNGSGEBÜHR

Diese Gebühr erhält die Stadt Murten für die Benutzung der Räumlichkeiten Mensa und Aula.

über 80 Personen / CHF 1.50 p.Person

über 200 Personen / CHF 1.00 p.Person

ANLÄSSE ZU SCHULFERIEN

Wir freuen uns, auch in den Schulferien Ihr Gastgeber zu sein. Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung während den Schulferien ist die Anzahl der Teilnehmenden Personen ausschlaggebend.



ALLGEMEINE HINWEISE

ANNULLATION

Wir freuen uns, 3 Tage vor Ihrem Anlass die genau Personenanzahl zu erhalten. Die Personenanzahl bildet die Basis für die Bestellung und Verrechnung unserer Dienstleistung. Nachträglich geordneter Mehraufwand wird zusätzlich in Rechnung gestellt.

Sollte Ihr Anlass annulliert werden, bitten wir Sie, dies schriftlich mitzuteilen. Für die bestätigten Leistungen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Stornierung bis 5 Tage vor dem Anlass	0% der bestätigten Leistung
Stornierung bis 3 Tage vor dem Anlass	50% der bestätigten Leistung
Stornierung bis 2 Tage vor dem Anlass	100% der bestätigten Leistung

RECHNUNG UND PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzliche MwSt. in Schweizer Franken.

Veranstaltungen welche keinen Servicemitarbeiter benötigen, (Selbstabholung) verrechnen wir mit 2.5% MwSt.

Servicemitarbeiter pro Stunde / CHF 35.00

Servicemitarbeiter pro Stunde / CHF 45.00 (ab 22.00 Uhr & Wochenende)

Zahlungsmöglichkeit: Rechnung mit Einzahlungsschein

ANLÄSSE NACH 23.30 UHR

Die Gesetzgebung des Kantons Freiburg verlangt ein Gesuch für die Verlängerung der Öffnungszeit nach 23.30 Uhr.

pro Stunde (mit Konsumation)	60 min	CHF 50.00
pro Stunde (ohne Konsumation)	60 min	CHF 150.00



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Speck, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami, Egglifilet, Lammfleisch,

Deutschland: Seelachs

Vietnam: Crevetten

Norwegen: Lachs

Ungarn: Geflügel

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

MIETE GESCHIRR

Je nach Wunsch stellen wir Ihnen unser Geschirr zu Verfügung. Bei grösserer Bereitstellung, verrechnen wir je nach Aufwand.

16

ZAPFENGELD

Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Zapfengeld von CHF
15.00 pro Flasche



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

18

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die inner 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags 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 des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.