



SV RESTAURANT  
BILDUNGSZENTRUM MUTTENZ

# 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.

**Franziska Schlup**  
Restaurant Manager  
T +41 58 432 40 60  
[franziska.schlup@sv-group.ch](mailto:franziska.schlup@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant Vintage  
Bildungszentrum MuttENZ  
Gründenstrasse 40  
4132 MuttENZ



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 7.10

---

1 Intensiver Nespresso-Kaffee, 2,5dl Orangensaft, 1 ofenfrisches Gipfeli

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Big-Laugengipfeli	Stück	2.30
Hausgemachte Cup Cakes	Stück	3.10
Hausgemachter Mega Mensa	Stück	3.80
Knusprige Vanillestange	Stück	2.80

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	4.80
Joghurt mit Knuspercrunch	Stück	4.80
Saisonaler Früchtekorb	Pro Kg	12.00



## PAUSEN

### LUNCHPAKETE

**LUNCH-PAKET KLEIN** Stück 15.50

---

1 Baguette-Sandwich, 1 Schoggistengeli, 1 Frucht, 1 PET

**LUNCH-PAKET GROSS** Stück 23.50

---

1 Baguette-Sandwich, 1 XL Brezel-Sandwich, 1 Schoggistengeli, 1 Frucht, 1 PET, 1 Teegebäck

### SANDWICHES

XL Laugenbrezel gefüllt nach Wunsch	Stück	5.20
Ciabatta mit Cocktailsauce und Pouletschnitzel	Stück	7.30
Faustbrot gemischt gefüllt	Stück	5.80
Tomaten Ciabatta mit Antipasti gefüllt	Stück	7.50
Knuspriges Baguette gefüllt nach Ihrem Geschmack	Stück	7.80
Partybrötli gefüllt mit Schinken, Käse, Fleischkäse, Salami, Frischkäse	Stück	3.80
Partybrötli Deluxe ( <i>erhältlich ab 10 Stück pro Sorte</i> ) mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Antipasti	Stück	4.20

3

Wir stellen Ihnen gerne auf Anfrage ein individuelles Sandwichangebot zusammen.



## À LA CARTE

### FEIN UND OHO!

#### SALATE

IM WECKGLAS SERVIERT

Frisch vom Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison	Glas	3.80
Griechischer Salat	Glas	4.50
Tomaten Avocado Salat mit Koriander und Chilli	Glas	4.80
Linsensalat mit Birnen	Glas	4.50

#### VORSPEISEN

IM WECKGLAS SERVIERT

4

Fein abgeschmecktes Lachstatar mit Meerrettich, Sauerrahm-Sauce	Glas	3.80
Crevetten Cocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Glas	3.80
Haugemachte Tagessuppe	Glas	2.80
Poulet-Curry-Salat	Glas	4.50
Rindstatar	Glas	5.00

#### VORPSEISEN

IM LÖFFEL SERVIERT

Roastbeef auf Sauce Remoulade	Glas	2.50
Forelle geräuchert auf Meerrettich Mousse	Glas	2.30
Vitello tonnato mit Kapern	Glas	2.50
Selleriepüree mit Lammfilet	Glas	2.80



## À LA CARTE

### HAUPTGÄNGE

#### IM WECKGLAS

Indisches Poulet-Curry auf parfümiertem Reis	Glas	6.50
Lachssteak auf Gemüsebeet mit einer Limettensauce	Glas	6.50
Grünes Thaicurry mit Rindfleisch auf gebratenen Nudeln	Glas	7.20
Rindshackbällchen mit Hörnli	Glas	6.50

### HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

#### IM WECKGLAS

Veganes Kichererbsen Curry mit frischem Gemüse und Koriander	Glas	6.50
Pilzragout mit frischen Kräutern auf Teigwaren	Glas	6.50
Pasta mit hausgemachter vegetarischer Sauce	Glas	6.00

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. So erhalten Sie auch alle Tagesmenüs oder ein Wunschmenü auf Anfrage.

Auf Wunsch liefern wir Ihre Bestellung direkt zu Ihnen (Preis nach Absprache).

Alle Hauptgänge inkl. Tages- und Wunschmenüs sind auch als Tellergericht erhältlich.



## APÉRO

### KALTE HÄPPCHEN

---

Partybrötli Schinken, Käse, Fleischkäse, Salami oder Frischkäse	Stück	3.80
Partybrötli Deluxe (ab 10 Stück pro Sorte) Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Antipasti-Gemüse	Stück	4.20
Bruschetta mit Tomatensalsa	Stück	2.80
Kleine Silserli verschieden gefüllt	Stück	3.00
Antipasti und Oliven	Portion	5.00
Nachos mit Guacamole mit Dip (Schale für 5 Personen)	Schale	17.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto	Stück	2.80
Trauben-Bergkäse-Spiessli	Stück	3.20
Melonen-Rohschinken am Spiess	Stück	3.20
Frischkäsepralinen auf Pumpermichel	Stück	3.20
Gemüsesticks im Glas mit verschiedenen Dips	Stück	3.20
Fein abgeschmecktes Lachstatar mit Meerrettich, Sauerrahm-Sauce	Stück	3.80
Crevetten Cocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Stück	3.80
Hausgemachte Tagessuppe	Stück	2.80
Poulet-Curry-Salat	Stück	4.50
Rindstatar	Stück	5.00

### WARMER HÄPPCHEN

---

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Chäschüechli	Stück	2.50
Mini-Hamburger	Stück	4.50
Mini-Cheeseburger	Stück	5.00
Mini-Frühlingsrolle mit Dip	Stück	2.50
2 Black Tiger Crevetten mariniert am Spiess	Stück	4.50
Poulet-Feuerspiess	Stück	5.20
Lauwarmes Grillgemüse-Spiessli würzig mariniert	Stück	4.50



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 10 PERSONEN)

#### LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

#### AUS DEM WASSER

Pro Person 24.50

Platte mit geräuchertem Lachs, Forelle, marinierten Scampis, Rollmops und Thonmousse auf Baquettes

#### VON DER ALP

Pro Person 22.50

Eine vielfältige Auswahl an Schweizer Käse mit Vollkornbrot, Nüssen und Trauben.

#### HAUSGEMACHTE DESSERTS

Toblerone Mousse	Glas	2.80
Caramelköpfl	Glas	2.80
Hausgemachtes fruchtiges Mousse	Glas	2.80
Schoggi Mousse	Glas	2.80
Tiramisu	Glas	2.80
Geschnittene Früchte der Saison auf der Platte serviert	1 kg	18.00
Früchtespiessli	Stück	4.50
Cup Cakes	Stück	3.10



## GETRÄNKE

### WARME GETRÄNKE

Nespresso Kaffee	Portion	2.80
Tee diverse Sorten	Portion	2.80
Filterkaffee im Krug	1 Liter	17.50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Süssgetränke	5 dl	3.00
Bowle ohne Alkohol	1 Liter	7.50
Orangensaft	1 Liter	6.50
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50

8

### WEISSWEINE

Pino grigio IGP Venezia Imperio	75 cl	32.50
Roero Arneis COCG Nebbido	75 cl	30.50
Epresses AOP Lavaux Beaurivage	50 cl	18.00
	75 cl	32.00

### ROTWEINE

Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	35.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Di Crianza DOC Rioja Paco Garcia	75 cl	38.00
Helveticus Barrique Landolt	75 cl	38.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco Conegliano	75 cl	28.50
---------------------	-------	-------





## GETRÄNKE

### BIER

Feldschlösschen Bier	33 cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.50
Cardinal blonde	33 cl	4.50
Singha Premium	33 cl	5.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

9

### DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon

Norwegen: Rauchlachs, Lachsburger

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Fisch (ASC/MSC): das genaue Fanggebiet geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### MIETMATERIAL

Gläser- und Besteckmiete (Messer/Gabel/Löffel)	Stück	0.50
Teller flach	Stück	0.80
Stehische	Stück	25.00
Tischwäsche (Überzug für Stehische, Papiertischtücher)	Stück	7.50
Tischdekoration (Blumen und Gestecke)	Nach Aufwand	

Nicht retourniertes Material wird der Gesamtrechnung belastet.

### LIEFERKONDITIONEN

Lieferpauschale exkl. Auf- und Abbau	Pro Lieferung	60.00
Zuschlag für Lieferungen unter der Mindestbestellmenge (CHF 20.00)	Pro Lieferung	20.00
Auf- und Abbau pro Stunde	Pro Stunde	50.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	Pro Bestellung	40.00

10

### MITARBEITERKOSTEN

Service und Betreuung durch Mitarbeitende	Pro Stunde	50.00
Service und Betreuung durch Kaderperson	Pro Stunde	55.00
Aufschlag für Abend/Nacht (22.00-05.00 Uhr), Wochenende und Feiertage	Pro Stunde	15.00

### RECHNUNGSSTELLUNG, ZAHLUNGS- & STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Die bis 48 Stunden vorher gemeldete Gästezahl ist verbindlich und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Bei einer Stornierung nach 48 Stunden werden die Kosten zu 100 % in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MWST.



# 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 anderslautende 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 anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

12

## **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 anderslautende 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 innert 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.