



MENSA
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.

Franck Hassenböhler
Restaurant Verantwortlicher
T +41 58 432 40 60
franck.hassenboehler@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Campus Bildungszentrum MuttENZ
Gründenstrasse 40
4132 MuttENZ



PAUSEN/BREAKS

PACKAGES

ZMORGE " BASIC " 1 Person 2.90

Auswahl an Gipfeli (Laugen-, Butter-, Rusticogipfeli) Früchtekorb mit saisonalen Früchten

ZMORGE " SWEET " 1 Person 6.80

Fairtrade Schoggi Weggli
Mini Plundergebäck
Muffin
Orangensaft

ZMORGE " FIT IN DEN TAG " 1 Person 10.50

Fruchtspiessli
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Lifebar Apple Vegan Riegel
Saisonale Smoothies
Brain Birchermüsli im Gläschen

ZMORGE " EXKLUSIV " 1 Person 15.50

Joghurt mit saisonalem Fruchtpürée
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Cailler Gipfeli
Orangensaft
Mini Cake Pops
Birchermüsli
Mini Bagel mit Lachs
Mini Partybrötli mit Frischkäse



PAUSEN/BREAKS

NACHMITTAGS - PACKAGE " SWEET " 1 Person 8.30

Mini Muffins
Mini Plundergebäck
Schoggistängeli
Orangensaft

**NACHMITTAGS - PACKAGE
" FIT IN DEN TAG "** 1 Person 10.50

Fruchtspiessli
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Lifebar Apple Vegan Riegel
Pumpernickel mit Frischkäse
Haferflocken Cookies

**NACHMITTAGS - PACKAGE
" EXKLUSIV "** 1 Person 15.50

Basler Lächerlimousse
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Apfelstrudel
Orangensaft
Pralinée am Spiess
Tramezzini mit Käse
Mini Bagel mit Lachs
Mini Partybrötli mit Frischkäse



PAUSEN/BREAKS

GEBÄCK/BAKERY

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	1 Stück	1.60
Vanillegipfel	1 Stück	2.40
Schokoladengipfel	1 Stück	2.40
Fairtrade Schoggigipfel	1 Stück	2.40
Mini-Muffin		
(Karamel mit salziger Butter oder Schoko-Haselnuss)	1 Stück	2.40
Plundergebäck	1 Stück	2.60
Apfelstrudel	1 Stück	2.80
Cailler Gipfel	1 Stück	3.40
Rosinenschnecke	1 Stück	2.40
Nusstange	1 Stück	2.60
Mini White filled Donut (Weisse Schokolade)	1 Stück	2.60
Nussbrötli	1 Stück	1.60
Brötli assortiert	1 Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli	1 Stück	1.40
Pausenbrötli mit Walnüssen und Mandeln	1 Stück	2.40
Butterzopf	1 Kilo	10.20

4

SANDWICHES EINZELN/ SANDWICHES SINGLE

Sandwich "Seaside" Tomatentortilla mit MSC Rauchlachs und Meerrettich Frischkäse"	1 Stück	6.50
Sandwich „Gruyère“ Laugen Kaiser mit Gruyère und Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.50
Sandwich „Ham & Cheese“ Farmerbrötli mit Schinken, Gruyère und Schnittlauchdip	1 Stück	4.80
Sandwich „Ham and Co.“ Ruchbrot mit Butter und Fleischkäse	1 Stück	5.50
Sandwich „Milano“ Semmeli mit Butter und Salami	1 Stück	5.50
Sandwich „Worker“ Parisiette mit paniertem Pouletschnitzel und Tatarsauce	1 Stück	6.50
"Start your Day" Marmorbrot, Fleischkäse, Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.00
"Ticinese" Ticinelli, Tessiner Rohschinken, Frischkäse	1 Stück	4.50
"American" Ciabatta, Pulled Chicken, BBQ Sauce, Pickles	1 Stück	5.50



PAUSEN/BREAKS

"Softie" Laugenzöpfl, Brie, Frischkäse	1 Stück	6.00
"Green Power" Pumpernickel, Avocado, Philadelphia, Koriander	1 Stück	4.50
"Vegi Luxus" Nussbrot, Triangolo, Grillgemüse, Muhammara	1 Stück	6.00
"Hummus Bagel" Sonnenblumenkern Bagel, mit Hummus, Rucicola, Tomate	1 Stück	6.00
"Beefer" Zwirbelino, Pastrami, Smoke Dip, Zwiebelconfit	1 Stück	7.00
Oliven-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	1 Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	1 Stück	7.50
Geviertelte Baguette mit Brie und Feigensenfrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Käse und Trauben (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Lachs und Meerrettichcrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Rohschinken und Preiselbeercrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	7.00
Geviertelte Baguette mit Salami und Paprikacrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Mini Party Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Schinken	1 Stück	3.50
Mini Party Laugen Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Sesambagel mit Lachs	1 Stück	4.10
Sandwiches aus dem Tagesangebot	Tagespreis	



PAUSEN/BREAKS

SANDWICHES PLATTEN/ SANDWICHES SELECTIONS

RIESENLAUGENBREZEL BELEGT	1 Stück	190.00
<hr/>		
mit Schinken, Salami, Frischkäse und Scheibenkäse (30 Pers.)		

SANDWICHPLATTE GEMISCHT	1 Stück	19.50
<hr/>		
3 Mini Laugen mit Käse		
3 Mini Partybrötli mit Schinken		
3 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)		

JOGHURTS/YOGURTS

6

Brain Müsli	1 Stück	3.50
Classic Müsli	1 Stück	3.50
Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Fruchtjoghurt im Becher verschiedene Sorten	1 Stück	3.90
"O Banana" Rahm-Joghurt, Banane, Granola	1 Stück	3.50
"Superfruit Yogurt" Rahm-Joghurt, Blaubeeren, Superfruitbeeren, Crunch	1 Stück	3.50
"Apple-Seed Pudding" Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt" Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl" Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00



PAUSEN/BREAKS

FRÜCHTE/FRUITS

Saisonaler Früchtekorb	1 Person	1.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10
"Superfruit" Kiwi, Granatapfel, Blaubeeren im Weckglas	1 Stück	2.90

PAUSENGETRÄNKE/DRINKS

Kaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade / Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Orangensaft	1 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure	1.5 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1.5 l	4.50

7

SITZUNGSGETRÄNKE/ CONFERENCE DRINKS

Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00



PAUSEN/BREAKS

NACHSPEISE/DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi "O Banana	1 Stück	3.90
Rahm-Joghurt, Banane, Granola	1 Stück	3.50
"Apple-Lenseed Pudding"		
Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt"		
Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl"		
Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00
Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse		



APERRO/APERITIF

PACKAGES

APERRO "BASIC" 1 Person 4.50

Kartoffelchips und Nüssli

APERRO "FLAVOUR" 1 Person 15.50

Pflaumen im Speckmantel

Tomaten Brotsalat im Gläschen

Lamm Mini Spiess mit Honig und Thymian

Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen

Käse Trauben Spiessli

Cous Cous Randensalat im Gläschen

gebackene Mozzarellastangen mit Tomatensugo

APERRO "LIGHT" 1 Person 17.80

Mediterrane, kernlose Olivenauswahl

Marrokanischer Karottensalat mit Zimt und Kreuzkümmel, Paprika und Datteln

Weichkäse - Birnen Crostini mit Feigenmarmelade

Scampi Zitronengrassalat an Inwer-Soja Dip Orangen-Koriander-mousse im Gläschen

APERRO "WORLD" 1 Person 14.90

Cherrytomaten-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl

Gemüse Crissinis mit Bündner Rohschinken

Mini Tramezzini belegt mit Frischkäse und Schnittlauch

Asia Miniwrap

Tiramisu im Gläschen



APERO/APERITIF

APERO PLATTEN/ APERITIF PLATES

SAMOSA PLATTE KLEIN 1 Portion 11.50

mit Chillisauce 4 Stück

**MINI APEROKISSEN PLATTE
À 16 STÜCK** 1 Platte 28.00

mit Spinat Ricottafüllung

mit Tomatenfüllung und

mit Kräuterfrischkäsefüllung

MINI PIZZETINIS 3 STÜCK 1 Portion 7.50

mit Peperoni, Zuchetti und Brunoisegemüse belegt



APERRO/APERITIF

À LA CARTE

KALT/COLD

Tomate-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl im Gläschen	1 Stück	2.10
Käse-Traubenspiess im Gläschen	1 Stück	2.10
Grillgemüse im Gläschen	1 Stück	4.10
Mini Tramezzini div. belegt	1 Stück	3.40
Canapée mit Brie und Feigensenfcrème	1 Stück	2.90
Canapée mit Käse und Trauben	1 Stück	2.90
Canapée mit Lachs und Meerrettichcrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Rohschinken und Preiselbeercrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Salami und Paprikacrème	1 Stück	2.90
Lachscrêpe-Röllchen	1 Stück	3.80
Glasnudelsalat mit Limonenmarinade	1 Stück	2.90
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen	1 Stück	2.90
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen	1 Stück	2.90
Kernlose Oliven mariniert	50 gramm	3.00
Grana Padano mit Akazienhonig und Bergthymian	50 gramm	4.00
Tomate-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl im Gläschen	1 Stück	2.10

KNABEREIEN/APERO SNACKS

Salzmandeln	100 gramm	4.50
Pommes Chips nature/Paprika	175 gramm	5.50
Salzstängeli	250 gramm	4.50
Erdnüsse gesalzen	500 gramm	6.50

WARM/HOT

Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	4.50
Mini-Lammspiessli mit Honig und Thymian im Gläschen	1 Stück	4.80
Mini-Chäschüechli	1 Stück	2.90
Mini-Spinatchüechli	1 Stück	3.50
Mini-Tomatenstrudel	1 Stück	2.90
Mini-Spinatstrudel	1 Stück	2.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	1 Stück	3.40
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	1 Stück	3.40



APERO / APERITIF

Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	1 Stück	3.40
Kleine Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	1 Stück	3.40
Jallapeños (gebackene Peperoni mit Frischkäsefüllung)	1 Stück	2.90
Fischspiesschen mit erfrischender Limonenmarinade (Vietnam)	1 Stück	3.40
Kross gebratene Entenscheiben auf Reismudelsalat	1 Stück	4.50
Kleine Chipolata mit Senf	1 Stück	3.90
Cous Cous Frittier mit Hummusmousse im Gläschen	1 Stück	4.90
Tomatenbruschetta	1 Stück	2.30
Midi Burger (45 g) mit Appenzeller Käse	1 Stück	4.90
Mini Double Cheeseburger (20 g)	1 Stück	2.90

SÜSS / SWEET

Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10



GETRÄNKE / DRINKS

werden nach Verbrauch verrechnet/
will be charged according to consumption

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser mit Kohlensäure	1.5 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1.5 l	4.50
Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	1.5 l	7.00
Green Tea Water- Matcha Tee, Gurke	5 dl	3.00
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Sinalco	1.5 l	7.00
Sinalco	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	1.5 l	7.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Elmer Citro	1.5 l	7.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süsmost	1 l	6.50
SV Ice Tea Fairtrade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
SV Lemonade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
Orangensaft	1 l	6.50
Smoothie im Reagenzglas 0.5 dl (mind. Bestellmenge 10 Stück)	10 Stück	3.50
Smoothie Beet Root-Randen, Himbeeren, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Orange-Granny Smith Fairtrade Orange, Bio Apfel, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Power Garden-Spinat, Avocado, Soja Milch, Mandeln	3 dl	3.50

13

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

Kaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade / Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Cold Brew Coffee	1 Tasse	2.90
Filterkaffee in Thermoskanne	1 l	19.50



SONSTIGES/DIVERS

ZUSÄTZLICHES MATERIAL/ ADDITIONAL EQUIPMENT

KAUFMATERIAL/EQUIPMENT TO BUY

Kaffeerahm	200 Stück	25.00
Assugrin	1000 Stück	48.00
Zuckersticks	1000 Stück	39.00
Kaffee Pappbecher Einweg	50 Stück	7.00
Getränke Kunststoff Becher Einweg	50 Stück	8.00
SV Servietten	3000 Stück	82.00
SV Servietten	100 Stück	2.90

LIEFERKOSTEN/DELIVERY

Lieferung Pauschale exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung Stadt Basel Aufbau/Abbau	1 Stunde	60.00
Lieferung SV Gebäude ab 50 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung SV Gebäude bis 15 Personen inkl. Aufbau	1 Pauschal	12.00
Lieferung SV Gebäude bis 16-49 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	24.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	1 Pauschal	20.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	1 Pauschal	40.00

14

PERSONALKOSTEN/STAFF

Servicemitarbeiter	1 Stunde	48.00
Koch	1 Stunde	48.00
Chef de Service	1 Stunde	58.00
Aufschlag 22-5 Uhr und SA/SO	1 Stunde	15.00



SONSTIGES/DIVERS

RECHNUNGS- & STORNIERUNGSMODALITÄTEN

Die bis 2 Tage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
Eine Stornierung nach dieser Frist wird zu 100 % in Rechnung gestellt.
Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

DEKLARATION

Informationen bezüglich Inhaltsstoffen, Allergenen oder Herkunftsangaben zu den angebotenen Lebensmitteln können jederzeit telefonisch oder während des Anlass auch vor Ort nachgefragt werden.



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.

17

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.