

CATERING ANGEBOT BRIENZERSEE 2023



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen beim Schiffcatering Thunersee & Brienersee.

Die Schifffahrt auf dem wunderschönen Brienersee weckt Emotionen. Während draussen die herrliche Landschaft vorbeizieht, geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre raffinierte, regionale Speisen und Getränke.

Unsere Kernkompetenz liegt darin, das Passende für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen auf dem Kursschiff oder ein Grossanlass mit gecharterter Flotte, mit unserem passenden gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Sie beraten können, das Angebot für Sie abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Thuner- und Brienersee Team

Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19
CH-3604 Thun

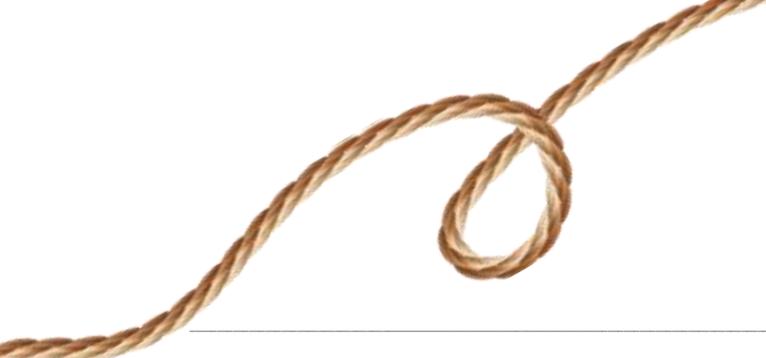
Telefon +41 58 327 48 34
info@schiffcatering-brienersee.ch



INHALT

UNSERE PARTNER	1
APERITIF	2
3 & 4 GANG MENÜ	4
MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	6
BUFFETS	8
BRUNCH & FRÜHSTÜCK	9
GETRÄNKE	10
WEINE	12
GUT ZU WISSEN	15
AGB	16





UNSERE PARTNER

Wir legen grossen Wert auf regionale und hochstehende Produkte. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus dem Berner Oberland und achten dabei auf höchste Qualität Standards.

MOLKI MEIRINGEN

Seit 1910 wird in der Molki die Milch aus der Region Meiringen / Haslital verarbeitet. Mit modernsten Geräten und traditionellem Ansatz wir das Beste aus der Milch herausgeholt wie zum Beispiel das wunderbare Hasli Glace.

BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN

Die regionale Bäckerei mit Laden in Unterseen, begeistert mit frischen Backwaren, Konditorei und Confiserie.

RUGENBRÄU, INTERLAKEN

Rugenbräu stellt seit 150 Jahre Bier aus dem Berner Oberland her. Den Familienbetrieb finden Sie in Matten bei Interlaken.

REBBAU SPIEZ

Die Rebbaugenossenschaft Spiez steht für nachhaltigen, hochwertigen und raffinierten Wein vom Thunersee

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG

Feine, nach traditionellen Rezepten hergestellte Köstlichkeiten vom Ballenberg, hergestellt von der Trauffer Spezialitäten GmbH in Hofstetten.

BIANCHI

Seit 1881 gibt es das Familienunternehmen Bianchi. Als Delikatessenhändler in der fünften Generation zählt Bianchi zu den führenden Fisch-, Krustentier-, Geflügel- und Fleischhändler der Schweiz.

MINERALQUELLE ADELBODEN

Eine der höchstgelegenen Mineralquellen Europas füllt seit 1948 täglich Wasser aus dem Herzen der Schweizer Alpen ab.

LÄNGGASS TEE, BERN

Die Familie Lange aus dem Länggass Quartier in Bern verfügt über unglaubliches Fachwissen und grosses Verständnis für asiatische Teekultur.

DEKLARATION

Wir beziehen all unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Der Fisch wird ausschliesslich aus Schweizer Zuchten oder nachhaltiger MSC-Fischerei bezogen.

APERITIF

HAUS APERITIF

Ab 10 Personen

4 Saisonale Komponenten «lassen Sie sich überraschen»
(2 Vegi-, 1 Fleisch-, 1 Fisch Komponente)

Oliven und Kartoffel-Chips à discrétion

15.00

ÖPPIS ZUM KNABBERE

Chips, Nüssli, Salzgebäck à discrétion pro Person

9.00

BRIENZERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Trockenwurst, Hobelkäse und Grindelwaldner Halbhartkäse
mit Essiggurken und Essigzwiebeln, dazu Butterzopf

19.50

JUNGFRAU APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Rohschinken, Rindrauchfleisch und Trockenwurst, Hobelkäse und Grindelwaldner
Halbhartkäse dazu servieren wir Butterzopf, Essiggurken und Silberzwiebeln

24.00



ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen. Wie viele Snacks rechnet man pro Person?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit	2 – 3 Häppchen	ca. 30 Minuten
Langer Apéro vor einer Mahlzeit	3 – 5 Häppchen	ca. 45 Minuten
Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten	6 – 8 Häppchen	ca. 1 Stunde
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten	8 – 12 Häppchen	ca. 1.5 Stunden
Mindestmenge pro Sorte:	10 Stück	

SNACKS & KALTE HÄPPCHEN

	Pro Person
Speckzopf (ab 20 Personen)	2.50
Oliven grün und schwarz	3.00
Stück	
Süss Saure Paprika mit Frischkäse	1.50
Tomaten Mozzarella Spiessli	3.50
Käsespiessli mit Traube	3.50
Mini Brioche mit Rauchlachs Tatar	3.00
Mini Brioche mit Kräuterfrischkäse	3.00
Halber Cavaillon Melonenschnitt mit Ballenberg Rohschinken	3.50
Entenmousse Terrine mit Feige	5.00
Mini-Silslerli mit Butter, Schinken, Salami oder Käse	5.00

CANAPÉES

	Stück
Schinken, Salami, Thonmousse, Kräuterfrischkäse, Ei oder Rauchlachs	4.00
Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte	

DIPS & FRUCHTIGES

	Person
Fruchtspiessli (saisonal)	4.00
Pro 10 Portionen	
Gemügesticks mit Kräuterfrischkäse	25.00
Randen Hummus und Guacamole mit Tortilla Chips	35.00

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Knusprige pikante Jalapeños mit Käse gefüllt und Tomaten-Salsa	3.00
Greyerzer Chäs Chüechli	3.00
Blätterteig Schinkengipfeli	3.00
Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	3.00
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce	4.50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ab 10 Personen

Ballenberger Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	20.00
Zvieri-Teller	
Ballenberger Trockenwurst, Rindrauchfleisch und Rohschinken, Aufschnitt, Salami, Hobelkäse Grindelwaldner Halbhartkäse, Butter, Essiggurken und Silberzwiebeln und Brot	31.00
	Zusätzlich 2.- pro Person für Zopf
Roastbeef Teller mit Pommes frites oder Kartoffelgratin oder Zopf und Tartar Sauce	32.00
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region und Nussgranola	22.00



3 & 4 GANG MENÜ

UNSERE KLASSIKER

Menü Rothorn 45.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

Rindshackbraten mit Champignonrahmsauce
Kartoffelstock und saisonalem Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Rahm

Menü Tannhorn 42.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

Pouletgeschnetztes mit Currysauce
Reis und Fruchtgarnitur

Caramelköppli mit Rahm

Menü Axalp 52.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

Rindsgeschnetztes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikarahmsauce
Peperonistreifen, Champignons, Nudeln

Tiramisu

Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00

Menü Giessbach 68.00

Blattsalat mit Hobelkäse, Ballenberger Rohschinken
gehacktem Ei und Croûtons mit Hausdressing

Weissweinschaum Suppe mit Gemüsestreifen

Schweinsfiletmedaillons mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse

Feinste Schoggischnitte mit Mangosorbet

MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Nussgranola	10.00
Gemischter Salat mit Nussgranola	12.00
Zweifarbige Melone mit Rohschinken	16.00
Burrata Pugliese mit Datteltomaten, Rucola und Basilikum- Vinaigrette	19.50
Norwegischer Rauchlachs mit Salatbouquet, Meerrettich und Brioche	19.00
Rindstatar mit Salatbouquet, Toast und Butter	22.00
Saisonale Gemüsesuppe	7.50



HAUPTSPEISEN

Fleisch & Fisch

Grossmutter's Hackbraten mit grober Senfsauce Kartoffelstock und Karottengemüse	32.00
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln	33.00
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Reis und kleiner Fruchtgarnitur	34.00
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprika Rahmsauce Peperonistreifen , Champignons und Butternudeln <i>Aufpreis für Rindfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00</i>	38.00
Englisch gebratenes Roastbeef am Stück Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	52.00
Am Stück rosa gebratenes Rindfilet mit Bernaise Sauce Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Marktgemüse	56.00
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Morchelsauce Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse	57.00
Frittierte Eglifilets im Bierteig Tartar Sauce und Schnittlauchkartoffeln oder Reis	34.00

Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 8.00 pro Person möglich.



Vegetarisch

Saisonales Pastagericht	24.00
Weissweinsrisotto mit Waldpilzen	25.00
Vegetarisches Gyros im Fladenbrot, Joghurtsauce, Salat und Pommes frites	26.00

Vegan

Süßkartoffel- Kichererbsencurry mit Spinat und Mandelreis	26.00
---	-------

Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 8.00 pro Person möglich.

SÜSSSPEISEN

Dessert

Caramelköpfler mit Schlagrahm	8.00
Tiramisu	10.00
Vanille Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
oder mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Lauwarmer Brownie mit Mangosorbet	13.00
Brienzersee Überraschungsdessert mit 3 Komponenten (Glace, Creme und Gebäck)	14.00

Glace & Coupes

Hasliglace Becher von der Molkerei in Meiringen Aromen je nach Angebot, mindestens 10 Becher pro Sorte	4.00
Eiskaffee	11.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	
Sorbet Colonel	12.00
Zitronensorbet mit Wodka	
Coupe Dänemark	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	

Kuchen & Torten

Stück

Cremeschnitte	6.50
Saisonaler Früchtekuchen	7.00
Waldbeerkuchen	7.50
Torte (Sorten auf Anfrage)	7.80

BUFFETS

SALATBUFFET

Ab 10 Personen

Kleines Salatbuffet

pro Person

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalate, gehacktem Ei, Croûtons italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf

15.00

Grosses Salatbuffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Getreidesalat, einem Fleischsalat, gehacktem Ei, Croûtons italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf

19.00

DESSERTBUFFET

Ab 10 Personen

Süssspeisen

pro Person

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Cremeschnitten-Würfel, saisonales Fruchtsorbet, Caramelköpfl im Glas, Berner Meringues mit Doppelrahm, frischer Fruchtsalat und Brownies

18.00

Pro zusätzliche Komponente aus der Dessertkarte verrechnen wir pro Person 4.00

Käse

Käseplatte mit drei verschiedenen Hartkäsen und einem Weichkäse reich garniert mit Dörrobst und Nüssen

18.00

Pro zusätzlichen Käse nach Wunsch verrechnen wir pro Person 4.00



BRUNCH & FRÜHSTÜCK

Captains Frühstück

pro Person 19.00

Hausbrot, ein Gipfeli, Butter und Konfitüre

Schinken und Käse

Ein Glas Orangensaft, Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade



Brunch Buffet

pro Person 39.00

Ab 20 Personen

Kaffee, Tee und Kalte Milch

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Weggli, Butter- und Vollkornkipfeli,

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella und Butter

Auswahl an Zerealien (z.B. Corn Flakes, Müesli) und Birchermüesli

Fleischplatte mit Produkten aus der Region

Käseplatte mit Produkten aus der Region

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck, Rührei und Rösti

Süssgebäck

Zusätzlich mit geräuchertem Norwegischen Lachs pro Person 7.00.

GETRÄNKE

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie Ihr bevorzugtes Getränk nicht in dieser Auflistung finden, lassen Sie es uns wissen. Im Rahmen unserer Möglichkeiten organisieren wir für Sie gerne das Gewünschte. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir offene Gebinde (Kartons, Fässchen, Harassen) ganz verrechnen, da wir diese nicht retournieren können.

KAFFEE UND TEE

Kaffee, Espresso	pro Tasse	4.60
Länggass-Tee (Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc)	pro Tasse	4.60

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Orangensaft Michel	2 dl	5.00
	Liter	13.00
Coca Cola	3.3 dl	4.50
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.50
Rivella rot, blau	3.3 dl	4.50
Eistee	5 dl	5.60
Apfelschorle	5 dl	5.60
Tonic Water	2 dl	5.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Himbeersirup	vom Haus offeriert
--------------	--------------------



BIER

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	5.00
Rugenbräu alkoholfrei	3,3 dl	5.00
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)	3,3 dl	6.50
Rugenbräu Lager	5 dl	6.50

SPIRITUOSEN SCHWEIZ

Williams, Tradition Fassbind	2 cl	7.50
Kirsch, Brauerei Bruni Amsoldingen	2 cl	7.50
Vieille Prune, Fassbind	2 cl	7.50

SPIRITUOSEN FRANKREICH

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.00
-------------------------	------	------

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.00
-----------------------------	------	------

LONGDRINKS

Absolut Wodka	4 cl	15.00
Bacardi Carta Blanca Rum	4 cl	15.00
Havanna Club Anejo Rum	4 cl	15.00
Gordon's Gin	4 cl	15.00
Johnny Walker, Red Label	4 cl	15.00

Zu diesen Spirituosen servieren wir:
Orangensaft, Tonic Water, Bitter Lemon und Coca-Cola.



ZAPFENGELD

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld.

Wein	5 dl / 7,5 dl	30.00
Spirituosen	7 dl / 1 l	50.00
Bier	3,3 dl / 5 dl	2.00

PROSECCO

Cadet Mauler Sans Alcohol Blanc (alkoholfrei) Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorte: Sauvignon blanc, Muscat	7,5 dl 39.00
Prosecco DOC Millesimato brut Impero Impero by I.W.G., Valdobbiadene Region: Venetien, Italien Rebsorte: Glera (Prosecco Superiore)	7,5 dl 62.00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	7,5 dl 88.00

WEISSWEINE SCHWEIZ

Brienzer Wyss Blanc de Chamoson Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	5 dl 24.00
Heida Grand Métral Provins Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl 55.00
Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 41.00
Riesling - Sylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling-Sylvaner	7,5 dl 47.00
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl 51.00
Merlot Bianco del Ticino Zanini Vinattiereri SA, Ligornetto Region: Tessin Rebsorte: Merlot	5 dl 26.00





WEISSWEINE FRANKREICH&ITALIEN

Sancerre AOC 7,5 dl 59.00
Domaine Daulny, Verdigny
Region: Loire | Rebsorte: Sauvignon blanc

Chardonnay DOC 7,5 dl 54.00
Alois Lageder
Region: Südtirol | Rebsorte: Chardonnay

ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Dôle Blanche Mir isch glych AOC 5 dl 26.00
Ruthisauser, Uvier
Region: Wallis | Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Œil de Perdrix Neuchâtel AOC 7,5 dl 49.00
Château d'Auvernier, Neuchâtel
Region: Neuenburg | Rebsorte: Pinot Noir

ROTWEINE SCHWEIZ

Lötschberg-Wy Salvagnin AC 5 dl 24.00
Hammel SA, Rolle
Region: Waadt | Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Cornalin du Valais AOC 7,5 dl 59.00
Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre, Chamoson
Region: Wallis | Rebsorte: Cornalin

Cuvée Intro 7,5 dl 55.00
Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez
Region: Bern | Rebsorte: Pinot Noir, Cabernet Jura

Maienfelder Pinot Noir 7,5 dl 56.00
von Salis, Maienfeld
Region: Graubünden | Rebsorte: Blauburgunder

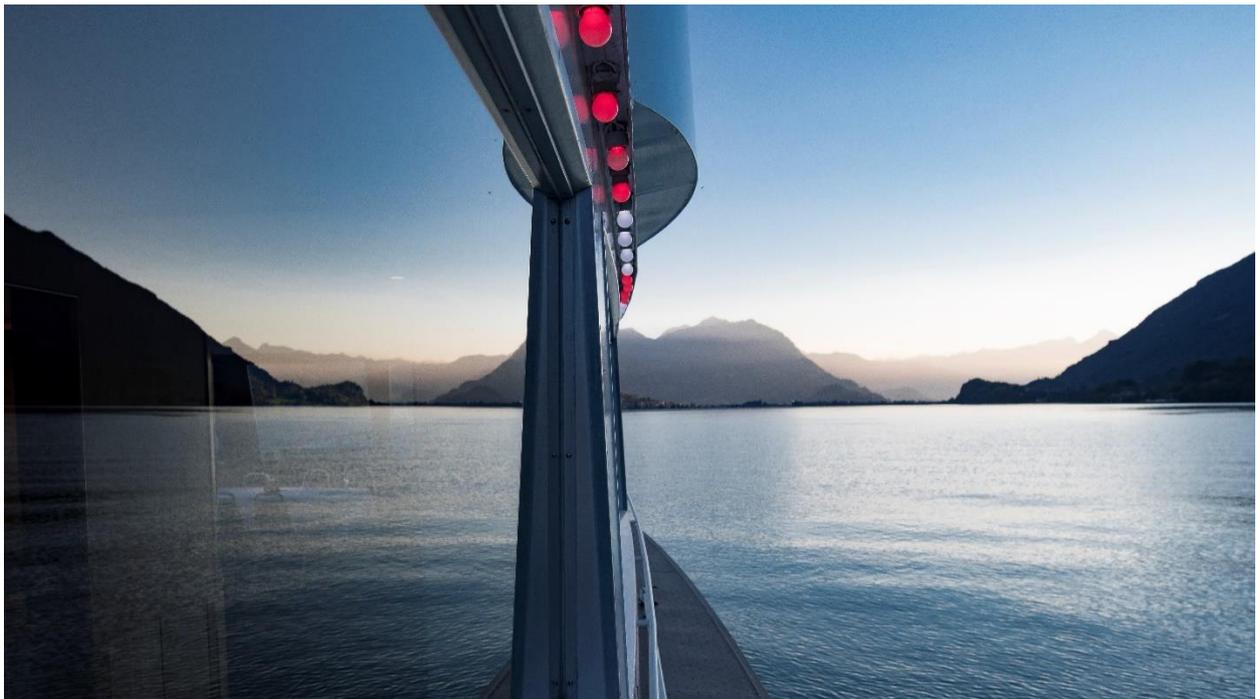
Merlot Prà Rosso DOC 7,5 dl 46.00
Guido Brivio, Mendrisio
Region: Tessin | Rebsorte: Merlot

ROTWEINE ÖSTERREICH

Unplugged Zweigelt 7,5 dl 58.00
Hannes Reeh, Andau
Region: Neusiedlersee | Rebsorten: Zweigelt

ROTWEINE ITALIEN & SPANIEN

Neprica Primitivo Tormaresca, Castel del Monte Region: Apulien Rebsorten: Primitivo	7.5 dl 42.00
Santagostino Rosso IGT Firriato, Trapani Region: Sizilien Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah	7,5 dl 48.00
Celeste Torres DO Miguel Torres, Pago del Cielo Region: Ribera del Duero Rebsorten: Tempranillo	7,5 dl 55.00
Beso de Recheda Crianza Adolfo Heredia, Requena Region: Utiel-Requena Rebsorten: Bobal	7,5 dl 39.00



Bestellungen

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Arbeitstage vor dem Anlassdatum entgegen.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir je nachdem erst ab einer bestimmten Anzahl Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch oder vegan essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Auf Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht- bitte informieren Sie uns frühzeitig.

Buffets können wir nur auf Charterfahrten zubereiten.

Bei Bankettanfragen ab 150 Personen verrechnen wir eine Pauschale von CHF 150.00 für Administrations- und Logistikaufwand.

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenzahl

Melden Sie uns bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration und Menükarten

Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.-).

Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jeden Anlass drucken wir auf Wunsch pro 4 Personen eine Menükarte. 1 Menükarte wird mit CHF 1.50 pro Karte verrechnet.

Mindestkonsumation

Auf allen Extrafahrten beträgt der Mindestumsatz für die erste Stunde CHF 350.- und für jede weitere Stunde CHF 150.-. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung. Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke und Service gewünscht und verlangt die Gästeanzahl mehr als nur 1 Mitarbeiter erhöht sich der Mindestumsatz.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und Wartezeiten während des Anlasses verrechnen wir CHF 70.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.-.

Ermässigung für Kinder (nur auf Menüpreisen)

Bis 5 Jahre gratis | 6–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 Dienstleistung des Caterers | Der Kunde überträgt das Catering am Anlass gemäss Detail-Offerte («Catering») 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 des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge

integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3 Änderung der Personenzahl | Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen, wenn möglich schriftlich. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden in Rechnung.

4 Geringfügige Änderungen | Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.–, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden, hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6 Annullierung | Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

– Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten

– Bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

– Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

Bei später erfolgender Annullierung hat der Kunde 100% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke) zu entrichten.

7 Wareneinkauf und Logistik | Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und die 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. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist.

9 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.

10 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 Zürich (Handelsgericht).