



BRIENZERSEE 2024

CATERING ANGEBOT

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM SCHIFFCATERING THUNER- & BRIENZERSEE.

Liebe Gäste

Die Schifffahrt auf dem wunderschönen Brienzensee 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, das Angebot für Sie abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Thuner- und Brienzensee Team



4	Unsere Partner
5	Aperitif
8	3- & 4-Gang-Menü
10	Menü-Komponenten zum selber zusammenstellen
12	Buffets
13	Brunch
14	Getränke
16	Weine
20	Gut zu wissen
21	AGB



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 Qualitätsstandards.

MOLKI MEIRINGEN

Seit 1910 wird in der Molki die Milch aus der Region Meiringen / Haslital verarbeitet. Mit modernsten Geräten und traditionellem Ansatz wird 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.

DEKLARATION

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

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.

APERITIF

HAUS-APERITIF

Ab 10 Personen

4 saisonale Komponenten «lassen Sie sich überraschen» 17.00
2 Vegi-, 1 Fleisch-, 1 Fischkomponente

Kartoffel-Chips à discrétion

ÖPPIS ZUM KNABBERE

Chips, Nüssli, Salzgebäck à discrétion pro Person 9.00

BRIENZERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

30g Ballenberger Trockenwurst, 30g Hobelkäse und 30g Grindelwaldner Halbhartkäse 19.50
mit Essiggurken und Essigzwiebeln, dazu Butterzopf

JUNGFRAU-APERITIF

Ab 10 Personen

20g Ballenberger Rohschinken, 20g Rindrauchfleisch und 30g Trockenwurst 24.00
20g Hobelkäse und 30g Grindelwaldner Halbhartkäse
dazu servieren wir Butterzopf, Essiggurken und Silberzwiebeln

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 für 10 Personen	4.00
Kalamata Oliven 50 g	4.50
Salziges Nussgranola 50 g	5.00

Stück

Süss-Saure Paprika mit Frischkäse	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.00
Käsespiessli mit Traube	4.00
Mini Brioche mit Rauchlachs-Tartar	4.00
Mini Brioche mit Kräuterfrischkäse	3.00
Halber Cavaillon-Melonenschnitt mit Ballenberger Rohschinken	4.50
Entenmousse-Terrine mit Feige	5.00
Mini-Silserli mit Butter, Schinken, Salami oder Käse	6.50

CANAPÉES

Stück

Schinken, Salami, Thonmousse, Kräuterfrischkäse, Ei oder Rauchlachs	4.50
---	------

Mindestbestellmenge: 8 Stück pro Sorte

DIPS & FRUCHTIGES

Pro Person

Fruchtspiessli 5.50

Pro 10 Portionen

Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse 25.00
Hummus mit Tortilla Chips 30.00

WARME HÄPPCHEN

Stück

Mini-Quiche mediterran 4.00
Knusprige pikante Jalapeños mit Käse gefüllt und Tomaten-Salsa 3.00
Greizer Chäs Chüechli 3.00
Blätterteig Schinkengipfeli 3.00
Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce 3.50
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnussbutter-Sauce 4.50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ab 15 Personen

Ballenberger Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites 20.00

Zvieri-Teller 31.00
20g Ballenberger Trockenwurst, 20g Rindrauchfleisch und 20g Rohschinken,
20g Aufschnitt, 20g Salami, 20g Hobelkäse, 20g Grindelwaldner Halbhartkäse
Butter, Essiggurken und Silberzwiebeln und Brot
Zusätzlich CHF 2.- pro Person für Zopf

Roastbeefsteller mit Pommes frites, kleiner Salat und Tartarsauce 33.00

Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region und Nussgranola 24.00

3- & 4-GANG-MENÜ

UNSERE KLASSIKER

Ab 15 Personen

Bitte beachten Sie, dass für 3-Gang-Menüs eine Zeitspanne von mindestens 2,5 Stunden benötigt wird.

Für Fahrten unter 1 Stunde und 20 Minuten empfehlen wir Ihnen, ein 2-Gang-Menü auszuwählen.

Menü Rothorn

46.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

~

Rindshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

~

Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm

Weinempfehlung

Saint-Saphorin 50 cl 32.00
Patrick Fonjallaz, Saint-Saphorin
Region: Waadt, Schweiz
Rebsorte: Chasselas

Lötschberg-Wy Salvagnin AC 50 cl 30.00
Hammel SA, Rolle
Region: Waadt, Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Menü Tannhorn

48.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

~

Gebratene Pouletbrust mit Salbei-Jus
Weissweinisotto und Marktgemüse

~

Caramelköpfler mit Rahm

Weinempfehlung

Dôle Blanche «Mir isch glych» 50 cl 32.00
Ruthisauser, Uvier
Region: Wallis, Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Menü Axalp

52.00

Kleiner Marktsalat mit Hausdressing

~

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikarahmsauce
Peperonistreifen, Champignons, Nudeln*Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person*

11.00

~

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

Weinempfehlung

Summa Summarum 75 cl 42.00

Summa Summarum, Veneto

Region: Veneto, Italien

Rebsorte: Pinot Grigio

Neprica Primitivo

Tomaresca, Castel del Monte

Region: Apulien, Italien

Rebsorte: Primitivo

75 cl 45.00

Menü Giessbach

68.00

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

~

Weissweinschaumsuppe mit Gemüsebrunoise

~

Schweinsfiletmedaillons mit Kräuterbuttersauce
Kartoffelgratin und Karottengemüse

~

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Fruchtgarnitur und Vanilleglace

Weinempfehlung

Spiezer Riesling Sylvaner 75 cl 55.00

Rebbau Genossenschaft Spiez

Region: Bern, Schweiz

Rebsorte: Riesling Sylvaner

Cuvee Intro

Rebbau Genossenschaft Spiez

Region: Bern, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir, Cabernet Jura,
Gamaret, Garanoir

75 cl 59.00

MENÜ-KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Nussgranola	10.00
Gemischter Salat mit Nussgranola	12.00
Zweifarbige Melone mit Rohschinken vom Ballenberg	17.00
Burrata Pugliese mit Datteltomaten, Rucola und Basilikum-Vinaigrette	19.50
Norwegischer Rauchlachs mit Salatbouquet, Meerrettich und Brioche	19.00
Rindstatar 100g mit Salatbouquet, Toast und Butter	26.00
Saisonale Gemüsesuppe	8.00

HAUPTSPEISEN

Fleisch & Fisch

Rindshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce Kartoffelstock und Karottengemüse	34.00
Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln	33.00
Pouletgeschnetztes mit Currysauce Reis und kleine Fruchtgarnitur	36.00
Geschmortes Rindsgeschnetztes Stroganoff vom Stotzen mit Paprika-Rahmsauce Peperonistreifen, Champignons und Butternudeln	38.00
<i>Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person</i>	11.00
Englisch gebratenes Rindsentrecote am Stück mit Perlzwiebel-Jus Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Marktgemüse	52.00
Niedergegarter Kalbsschulterbraten an Rosmarin-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	46.00
Frittierte Eglifilets im Bierteig Tartarsauce und Schnittlauchkartoffeln	36.00

Vegetarisch

Saisonales Pastagericht	28.00
Weissweinsrisotto mit Waldpilzen und Rispen Tomaten	28.00
Trüffelravioli mit Ricotta-Füllung, Baumnüssen und Spinat	28.00

Vegan

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Spinat und Mandelreis	28.00
---	-------

SÜSSSPEISEN**Dessert**

Caramelköpfler mit Schlagrahm	11.00
Panna cotta mit Waldbeerenkompott	12.00
Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	14.00
oder mit Vanilleglace und Rahm	16.00
Lauwarmer Brownie mit Mangosorbet	10.00
Brienzersee-Überraschungsdessert mit vier Komponenten <i>Glacé, Creme und Gebäck</i>	16.00

Glacé & Coupes

Haslignacé-Becher von der Molkerei in Meiringen <i>Aromen je nach Angebot, mindestens 10 Becher pro Sorte</i>	5.50
Eiskaffee	12.00
Mokkaglacé mit Schlagrahm	
Sorbet Colonel	15.00
Zitronensorbet mit Wodka	
Coupe Dänemark	12.00
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	

Kuchen & Torten*Preise pro Stück*

Cremeschnitte	7.50
Früchtekuchen	7.00
Waldbeerkuchen mit Vanillecreme gefüllt	8.00

Wir zählen auf die gute Zusammenarbeit mit der Bäckerei Mohler aus Unterseen. Ob Motiv-, Geburtstags- oder Hochzeitstorten und auch andere Köstlichkeiten rund um das Thema Bäckerstube. Kein Problem – wir beraten Sie gerne.

BUFFETS

Unsere Buffets gibt es für Gruppen ab 40 Personen.
Für Gruppen unter 40 Personen verrechnen wir einen Zuschlag.

Falls Sie ein warmes Buffet für Ihren Anlass wünschen, werden wir Ihnen sehr gerne ein passendes Angebot zusammenstellen.

SALATBUFFET

Preis pro Person 22.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Siedfleischsalat, Poulet-Curry-Salat, Linsensalat, Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Couscous-Salat, Weizen-Kichererbsen-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat. Dazu italienische- und französische Salatsauce, gehacktes Ei, Croutons und Berner Zopf

DESSERTBUFFET

Preis pro Person 24.00

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Cremeschnitten-Würfel, Panna cotta mit Beerencoulis, Zitronen-Cheesecake, frischer Fruchtsalat und Brownies

+ Käse + 11.00

Käseplatte mit drei verschiedenen Hart- und einem Weichkäse reich garniert mit Dörrobst und Nüssen

BRUNCH

BRUNCH-BUFFET

Preis pro Person

39.00

Unsere Buffets gibt es für Gruppen ab 40 Personen.
Für Gruppen unter 40 Personen verrechnen wir einen Zuschlag.

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

Früchteplatte

Gebratener Speck, Rührei und Rösti

Zusätzlich mit geräuchertem Norwegischem Lachs,
verschiedenen kleinen Desserts und Brownies

pro Person + 16.00

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

Preis pro Tasse

Kaffee, Espresso	4.60
Länggass-Tee Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc	4.60

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.70
	1 l	9.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.70
	1 l	9.90
Orangensaft Michel	2 dl	5.00
	1 l	13.00
Coca-Cola	3,3 dl	4.60
Coca-Cola Zero	3,3 dl	4.60
Rivella rot, blau	3,3 dl	4.60
Apfelschorle	5 dl	5.70
Tonic Water / Bitter Lemon	2 dl	5.00

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 hell	5 dl	6.50

SPIRITUOSEN SCHWEIZ

Williams Tradition, Fassbind	2 cl	8.00
Kirsch, Brauerei Bruni Amsoldingen	2 cl	8.00
Vieille Prune, Fassbind	2 cl	8.00

SPIRITUOSEN FRANKREICH

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	10.00
-------------------------	------	-------

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.50
-----------------------------	------	------

LONGDRINKS

Absolut Wodka	4 cl	16.50
Bacardi Carta Blanca Rum	4 cl	16.50
Havana Club Añejo Rum	4 cl	16.50
Gordon's Gin	4 cl	16.50
Johnny Walker, Red Label	4 cl	16.50

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

WEINE

SCHAUMWEIN

Cadet Mauler Sans Alcohol Blanc (alkoholfrei) 7,5 dl 39.00
Mauler & Cie SA, Môtiers
Region: Neuenburg, Schweiz | Rebsorte: Sauvignon blanc, Muscat

PROSECCO

Prosecco DOC Millesimato brut Impero 7,5 dl 62.00
Impero by I.W.G., Valdobbiadene
Region: Venetien, Italien | Rebsorte: Glera (Prosecco Superiore)

CHAMPAGNER

Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut 7,5 dl 88.00
Laurent Perrier, Tours-sur-Marne
Region: Champagne, Frankreich | Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

WEISSWEINE SCHWEIZ

Brienzer Wyss Blanc de Chamoson Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	5 dl	28.00
Heida Grand Métral Provins Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl	61.00
Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl	59.00
Riesling – Sylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling-Sylvaner	7,5 dl	55.00
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorte: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl	57.00
Saint-Saphorin AOC Patrick Fonjallaz, Saint-Saphorin Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	5 dl	32.00

WEISSWEINE FRANKREICH & ITALIEN

Sancerre AOC Domaine Daulny, Verdigny Region: Loire Rebsorten: Sauvignon blanc	7,5 dl	59.00
Chardonnay DOC Alois Lageder Region: Südtirol Rebsorte: Chardonnay	7,5 dl	56.00

ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Dôle Blanche «Mir isch glych» AOC Ruthisauser, Uvier Region: Wallis Rebsorte: Pinot Noir, Gamay	5 dl	32.00
Œil de Perdrix Neuchâtel AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel Region: Neuenburg Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl	61.00

ROTWEINE SCHWEIZ

Lötschberg-Wy Salvagnin AC Hammel SA, Rolle Region: Waadt Rebsorte: Pinot Noir, Gamay	5 dl	30.00
Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre, Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl	75.00
Cuvée Intro Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir	7,5 dl	59.00
Maienfelder Pinot Noir von Salis, Maienfeld Region: Graubünden Rebsorte: Blauburgunder	7,5 dl	66.00
Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl	55.00

ROTWEINE ÖSTERREICH

Unplugged Zweigelt 7,5 dl 66.00
Hannes Reeh, Andau
Region: Neusiedlersee | Rebsorten: Zweigelt

ROTWEINE ITALIEN & SPANIEN

Neprica Primitivo 7,5 dl 45.00
Tormaresca, Castel del Monte
Region: Apulien | Rebsorten: Primitivo

Summa Summarum Rosso IGT 7,5 dl 42.00
Summa Summarum, Puglia
Region: Apulien | Rebsorten: Negroamaro

Celeste Torres DO 7,5 dl 67.00
Miguel Torres, Pago del Cielo
Region: Ribera del Duero | Rebsorten: Tempranillo

Finca Antigua Crianza 7,5 dl 46.00
Bodegas Finca Antigua, Toledo
Region: La Mancha | Rebsorten: Tempranillo



GUT ZU WISSEN

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 essen-de 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 ver-rechnen wir eine Pauschale von CHF 150.– 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 Blumenarrange-ments 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 Mindest-umsatz 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 Extra-fahrt 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.

RECHNUNGSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Fran-ken (CHF) inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, Ameri-can Express, Maestro, Postcard). Rechnun-gen 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.

AGB

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 erfolgter 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).





The background is a solid teal color with a subtle, wavy texture resembling water. A large, white, curved shape is positioned on the left side, partially overlapping the teal. A dark teal, curved shape is on the right side, also overlapping the teal. The bottom of the image is a lighter teal gradient.

Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19 | CH-3604 Thun
+41 58 327 48 34 | info@schiffcatering-brienersee.ch