



Restaurant Loewenberg



Kulinarisches
Angebot 2019



SV Restaurant Loewenberg

Herzlich Willkommen

Geschätzte Gäste

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen, die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essentiell 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 Erlebnis.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Peter Gisler
Hotel Manager

SV (Schweiz) AG
Restaurant Loewenberg
Loewenberg 49
CH-3280 Murten
Telefon +41 26 670 58 30
Telefax +41 26 670 58 86
loewenberg@sv-group.ch
www.sv-group.com
www.centre-loewenberg.ch
UID: CHE-116.302.542 Mwst.



SV Restaurant Loewenberg

Angebotsübersicht

		Seite
Begrüßungs- und Pausenangebote		4
Lunch- und Picknickvariationen		5-6
Apéritiv		7-8
Menu- und Buffetangebote		9-11
Am Kaminfeuer ... "Clubraum"		12-13
Atrium im Wald		14-15
Grill und Chill ... " Biotop"		16
Cave de Rougemont & Schlossküche		17-18
Getränke		19-20
Konditionen, Deklarationen		21-22
Allgemeine Geschäftsbedingungen		23-25



Begrüssungs- und Pausenangebot

VORMITTAGSPAUSE LOEWENBERG

p. Pers. 10.50

2 Kaffee / Tee
1dl Orangensaft / 1dl Multivitamin
Assortierte Gipfeli / Brötli
Saisonaler Früchtekorb

NACHMITTAGSPAUSE MANOIR

p. Pers. 10.50

2 Kaffee / Tee
1dl Orangensaft / 1dl Multivitamin
Assortiertes Tagessüssgebäck
Saisonaler Früchtekorb

*Kombinieren Sie Ihre eigene Pausenverpflegung

***GETRÄNKE**

Kaffee / Tee	Tasse	3.50
SV Ice Tea	Liter	6.50
Mineralwasser Pet	5 dl	3.50
Mineralwasser	Liter	7.00
Orangensaft / Multivitaminsaft	Liter	9.00

***SALZIGES**

Buttergipfeli, Silsergipfeli, Vollkorngipfeli	Stück	1.50
Mütschli, Silserbrötli, Vollkornbrötli	Stück	1.50
Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami oder Käse	Stück	3.50
Mini-Sandwiches mit Rohschinken- und Lachsfüllung	Stück	3.90
Hausgemachte würzige Cup-Cakes	Stück	1.20

***SÜSSES**

Assortiertes Tagessüssgebäck	Stück	1.50
Birchermüesli im Gläsli 70g	Stück	2.50
Nuss- und Dörrfrüchtemischung	Stück	2.50
Saisonaler Früchtekorb	p. Pers.	2.50
Brownies	Stück	1.50
Power-Riegel Nut-Mix	Stück	2.50



Lunchvariationen

STEH-LUNCH
Min. 10 Personen

KURZ UND BÜNDIG p. Pers 26.00

Vully-Käsesalat mit Äpfel und Nüssen
dazu ein Vollkornbrötli
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Gemüseragoût mit Kartoffeln
Gebrannte Crème

KLAR UND DEUTLICH p. Pers 32.00

Frischer Märtsalat vom Loewenberg-Bauer
Vegetarische Fiori-Teigwaren mit Käsesauce
Kalbfleischwürfel mit Pilzen und Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Früchtecocktail

KLASSISCH UND BEWÄHRT p. Pers 39.00

Auswahl an saisonalen Vorspeisengerichten im
Weckglas
Tortellini an Pesto-Sauce
Beinschinken an sämiger Senfsauce
Fischknusperli mit Tartarsauce
Gemüseauswahl vom Seeland
Bouillonkartoffeln mit Kräuter
Murtner Nidelkuchen

AUS ALLER WELT p. Pers 46.00

Taboulé, orientalischer Cous-cous-Salat
Krevetten-Gemüsecocktail
Mozzarella-Tomatenspiessli
Gemüsestäbchen mit Dipsaucen
Salat Cäsar
Rotes thailändisches Pouletcurry
Basmatireis
Gemüse-Samosas mit süss-saurer Sauce
Fischsteak mit Gemüse und Safransauce
Saisonales Risotto
Cappuccino-Crème mit Schokoladen-Mandeln-
Krokant
Murtner Nidelkuchen



Lunchvariationen

BUSINESS-LUNCH SERVIERT IM RESTAURANT

Min. 10 Personen

Wählen Sie bis 10.00 Uhr aus unseren Tagesmenüs aus oder bestellen Sie, bis 10 Tage im Voraus, eines der leckeren Angebote unserer Menuvorschläge.

3 Gang-Menü aus Tagesmenu	p. Pers	30.00
4 Gang-Menü aus Tagesmenu	p. Pers	35.00

UNSERE OUTDOOR LUNCHES ZUM MITNEHMEN

OUTDOOR BREAK MANOIR	p. Pers.	11.50
-----------------------------	----------	-------

Lunchpäckli klein

- 1 PET 50 cl Süssgetränk oder Mineralwasser
- 1 Sandwich (Vegi auf Vorbestellung)
- 1 Frucht
- 1 Süssgebäck

OUTDOOR BREAK LOEWENBERG	p. Pers.	17.50
---------------------------------	----------	-------

Lunchpäckli gross

- 2 PET 50 cl Mineralwasser und Süssgetränk
- 2 Sandwiches (Vegi auf Vorbestellung)
- 1 Frucht
- 1 Schokoladenriegel
- 1 Süssgebäck



Apéro

ZUM KOMBINIEREN EMPFEHLEN WIR IHNEN PRO PERSON

Zu einem Apéro von max. 45 Minuten 5 - 8 Häppchen

Zu einem Cocktail von max. 1 Stunde 9 - 12 Häppchen

SALZIGES UND WÜRZIGES ZUM PICKEN...

<i>Snackmischung Morat</i> mit Chips, Nüssli und Blätterteig-Flûtes	100g	4.50
Pikante Salami, Rohschinken, Gruyère-Käse-Würfel, Oliven, Teufelhörnchen	100g	6.50

UNSERE APERO-HIGHLIGHTS FÜR SIE....

Gougelhopf mit Speck oder Getrockneten Tomaten	16 Stk	21.00
Vully-Kuchen salzig «30cm»	20 Stk	23.00
Partybrot mit 48 Sandwiches rustikal	48 Stk	120.00
Variationen in Cocktail-Gläschen	2 Glas	4.60

WARME APEROGEBÄCKE AUS DER HAUSBÄCKEREI

Lachskrapfen, Pilztriangel, Blätterteig-Salzgebäck, Speckbrillen	4 Stk	6.50
Chäs-, Spinat-chüechli, Mini-Pizza, Schinkengipfeli	1 Stk	3.50

WARME HÄPPCHEN

Poulet- und Gemüsefrühlingsrolle mit Sweet&Sour Sauce	2 Stk	5.00
Samosas mit Gemüse oder Poulet gefüllt	1 Stk	1.80
Dörrpflaumen mit Speck	1 Stk	1.50

KALTE HÄPPCHEN

Muffin mit Kräutern, Speck oder Käse	1 Stk	2.50
Mini Frischkäse Konfekt	1 Stk	1.80
Mini Spinat Tortilla gefüllt mit Fisch-, Fleisch-, Kräuter- oder Gemüse mousse	1 Stk	2.80
Saison-Gemüestängeli mit 3 Saucen	100g	6.00



Apéro

ZUM KOMBINIEREN EMPFEHLEN WIR IHNEN PRO PERSON

Zu einem Apéro von max. 45 Minuten 5 - 8 Häppchen

Zu einem Cocktail von max. 1 Stunde 9 - 12 Häppchen

MINI-SANDWICHES

Kleine Brötchen *rustikal* nach Wunsch z.B. mit
Salami, Schinken und Käse 1 Stk 3.50

Kleine Brötchen *delikat* nach Wunsch z. B. mit
Roastbeef, Rohschinken, Thon, Weichkäse 1 Stk 3.90

MINI CLUBSANDWICHES

Toastbrothäppchen nach Wahl
mit Salami, Schinken, Sellerie, Halbhart-Käse 1 Stk 1.50

Toastbrothäppchen nach Wahl
mit Thonmousse, Eier, Sellerie, Weich-Käse,
Rohschinken, Roastbeef 1 Stk 1.80

PLATTENVARIATIONEN

LOEWENBERGPLATTE p. Pers. 16.50

Käse aus der Region, Schinken, Salami,
Fleischkäse und Speck mit verschiedenen
Garnituren und Brot

BÜNDNERPLATTE p. Pers 19.50

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck
mit Käse mit verschiedenen Garnituren und Brot



Menu- und Buffetangebote

Min. 20 Personen, inkl. Bedienung

MENU 1	p. Pers.	39.00
Marktsalat vom Loewenberg Bauer mit Kräutern, Croûtons und Rohschinken-Chips		10.50
Grillierte Pouletbrust mit Pesto Zitronen-Mascarponerisottino Saisonales Gemüse		26.50
Panna Cotta auf Fruchtspiegel		6.50
MENU 2	p. Pers.	49.50
Sommersalatstrauss an Hausdressing mit Rauchschinken und Gruyèrewürfeli		12.50
Gebratene Maispouardenbrust auf Eierschwämmiragout serviert mit Parmesangnocchi und jungem Gemüse		32.50
Schokoladenkuchen mit lauwarmem Früchtekompott		10.50
MENU 3	p. Pers.	59.00
Amuse Potage in der Espressotasse serviert		8.00
Gebratene Riesenkrevetten an Champagnersauce Riso Venere und konfierte Kirschtomaten		12.50
Entrecote am Stück gebraten Mille-feuille mit kleinem Gemüse Portweinreduktion		39.50
Schokoladenkomposition mit marinierter Ananas		10.50



Menu- und Buffetangebote

Min. 20 Personen, inkl. Bedienung

MENU 4	p. Pers.	49.00
<hr/>		
Gebatener Zander mit Basilikumöl Sautierter Pak Choy und Tomaten-Concasse Safransauce		12.50
Schweinsfiletmedaillon an Morchelsauce Gemüse Potpourri Thymian Ofenbratkartoffeln		32.50
Grappa Sabayone auf Rahmeis		10.50
MENU 5	p. Pers.	69.50
<hr/>		
Gebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce und Salatspitzen		14.00
Eierschwämmisuppe mit Mostbröcklistreifen		9.50
Geschmortes Kalbsnüsschen an leichter Limettensauce begleitet von sämigem Ruccolarisotto und mediterranem Gemüse		42.00
Ananascarpaccio mit Joghurteis		12.50
MENU 6	p. Pers.	63.00
<hr/>		
Saisonale Crèmesuppe		8.00
Jakobsmuscheln an Safransauce mit Couscous		12.50
Hirschschnitzel an Pernodsauce mit Kräuterspätzli und Rotkraut		39.50
Früchtespiessli mit Stracciatella-Eis		10.50



Menu- und Buffetangebote

Min. 20 Personen, inkl. Bedienung

BUFFET "DE ROUGEMONT" p. Pers. 71.00

Rauchlachs und Graved Lachs
Krevetten-Cocktail
Saisonale Salate
Verschiedene Antipasti
Bündnerfleisch und Rohschinken

Suppe aus dem Suppentopf

Mediterraner Geflügelspiess
Kalbsschulterbraten mit Pilzen
Roastbeef
Vegetarisches Stroganoff
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Gebrannte Creme Emmentaler Art
Murtner Nidlechueche
Panna Cotta mit Früchten garniert
Dunkles und helles Schokoladenmousse

PASTA BUFFET p. Pers. 32.50

Salat vom Loewenberg-Bauer mit Pilzen

Teigwaren: Penne, Spaghetti, Saisonale Ravioli
und Cannelloni
Saucen: Kräuterpesto, Bolognese, cinque Pi,
Napoli

Panna Cotta mit Früchten garniert



Am Kaminfeuer.. "Clubraum"

Min. 10 bis max. 32 Personen

GRILL-MIX "MINI" p. Pers. 36.00

Schweinschnitzel 80g, Kalbsschnitzel 80g und
Pouletbrust, Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als
vegetarische Gerichte Hallumi, Tofu- oder
Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten

GRILL-MIX "MAXI" p. Pers. 45.00

Rindshuftsteak 80g, Schweinssteak 80g,
Pouletbrust 80g, Lammgigotsteak 80g, Cervelat
50g, Merguez 40g und Schweinsbratwürstchen
80g, Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als
vegetarische Gerichte Hallumi, Tofu- oder
Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuter-Chili-Butter, Barbecue-Sauce, Brot

TATARENHUT p. Pers. 48.00

Schweinschnitzel 60g, Rindshuftsteak 60g,
Pouletbrust 60g, Crevetten 60g, Speck 40g
5 Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-Chilli
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Mixed Pickles und Früchtegarnitur
Rassiger Raclettekäse 80g
Serviert mit geschwellten Kartoffeln und Husbrot

FONDUE CHINOISE p. Pers. 45.00

Rinds-, Truten- und Schweinefleisch 300g
5 Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-
Chilli, ein Salatbuffet mit sechs verschiedenen
Salaten
Gebratener Reis oder Rosmarinkartoffeln oder
Nudeln

*** KLASSISCHES KÄSEFONDUE MIT GREYERZER KÄSE**

Portion / 200g p. Pers. 21.00
Portion / 300g p. Pers. 25.00



Am Kaminfeuer.. "Clubraum"

Min. 10 bis max. 32 Personen

*** KÄSEFONDUE MOITIÉ MOITIÉ**

Käsemischung aus Greyerzer- und Freiburger
Vacherinkäse

Serviert mit geschwellten Kartoffeln,

Portion / 200g p. Pers. 25.00

Portion / 300g p. Pers. 29.00

* Serviert mit geschwellten Kartoffeln, Brot,
Cornichons und Silberzwiebeln

RACLETTE

Rassiger Raclettekäse serviert mit Cornichons,
Silberzwiebeln, Mixed Pickles und geschwellten
Kartoffeln

Portion / 200g p. Pers. 21.00

Portion / 300g p. Pers. 26.00

Raclette-Beilagen Im Chafing-Dish serviert:

Gegrillter Speck, Würstchen und Schinkenwürfeli

Beilagen: Ananas, Äpfel, Birnen, Mandarinen

Zwiebeln geschnitten,

Blattsalat mit Baumnüssen in der Schüssel

serviert. p. Pers. 13.50

SALATBUFFET p. Pers. 13.50

mit sechs verschiedenen Salaten

DESSERTBUFFET p. Pers. 14.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Gebrannte Crème Emmentaler Art

Murtner Nidelkuchen

CLUBRAUM KONDITIONEN

Beziehen Sie sämtliche Leistungen von SV Group, so sind die Miete
und Raumreinigung im Preis inbegriffen.

Gerne können Sie den Clubraum auch in Eigenregie mieten.

Die Raummiete und Reinigung werden gemäss Ihrem Vertrag mit
dem Centre Loewenberg abgerechnet.

Wünschen Sie doch noch etwas Unterstützung, lassen Sie es uns im
Voraus wissen....

Betreuung vor Ort durch unsere Mitarbeiter Pro Std. 45.00

Anfeuern des Grills Pauschal 30.00



Atrium im Wald

Min. 10 bis max. 32 Personen

APERVO VOM GRILL

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck	ca 30 cm	12.00
Flammen-Pizza zum selber belegen	ca 30 cm	13.50
Bratkartoffel mit Hüttenkäse	Stück	3.50
Crêpe mit Rauchlachs und sour-cream	Stück	4.20

SALATBUFFET

mit sechs verschiedenen Salaten

GRILL-MIX "MINI"

Schweinschnitzel 80g, Kalbsschnitzel 80g und
Pouletbrust, Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als
vegetarische Gerichte Hallumi, Tofu- oder
Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuterbutter und Brot

GRILL-MIX "MAXI"

Rindshuftsteak 80g, Schweinssteak 80g,
Pouletbrust 80g, Lammgigotsteak 80g, Cervelat
50g, Merguez 40g und Schweinsbratwürstchen
80g, Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als
vegetarische Gerichte Hallumi, Tofu- oder
Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuter-Chili-Butter, Barbecue-Sauce, Brot

"BBQ-Festival" ...wählen Sie 5 Angebote aus

Spare-ribs 150g, Rindshohrückensteak 80g,
Schweinsfilet 80g, Pouletoberschenkel-Steak 80g,
Lamm-Spiess 60g, Wildlachs-Steak 80g,
Crevettenspiess 150g, Vegetarische Angebote:
Halloumi, Tofu, Quornschnitzel, Gemüsespiess mit
Kartoffeln
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuter-Chili-Butter, Barbecue-Sauce, Brot



Atrium im Wald

Min. 10 bis max. 32 Personen

DESSERTBUFFET p. Pers. 14.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Gebrannte Creme Emmentaler Art
Murtner Nidlechueche

FRUCHTSPIESS VOM GRILL p. Pers. 8.50

Wir empfehlen Ihnen je nach Saison
Apfel, Birne, Banane, Pflaume, Pfirsich, Ananas,
Melone, Orange, Nektarine, etc.

EISCREME NACH IHRER WAHL 1 Kugel 3.50

Vanille, Erdbeer, Citron, Mango, Schokolade

WALD-ATRIUM KONDITIONEN

Gerne begrüßen wir Sie bei schönem Wetter zum einzigartigen
Wald-Erlebnis, und grillieren für Sie auf unserer "Feuerkugel".

Betreuung vor Ort durch unsere Mitarbeiter	Pro Std.	45.00
Anfeuern der Falmm-Kugel	Pauschal	30.00



Grill & Chill... "Biotop"

Min. 10 bis max. 80 Personen

GRILL-MIX "MINI" p. Pers. 36.00

Schweinschnitzel 80g, Kalbsschnitzel 80g ,
Pouletbrust Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als
vegetarische Gerichte Hallumi, Tofu- oder
Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuterbutter und Brot

GRILL-MIX "MAXI" p. Pers. 45.00

Rindshuftsteak 80g, Schweinssteak 80g,
Pouletbrust, Lammgigotsteak 80g, Cervelat 50g,
Merguez 40g, Schweinsbratwürstchen 80g,
Gemüsespiessli mit Kartoffeln, als vegetarische
Gerichte Hallumi, Tofu- oder Quornschnitzel
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten
Kräuter-Chili-Butter, Barbecue-Sauce, Brot

FRUCHTSPIESS VOM GRILL p. Pers. 8.50

Wir empfehlen Ihnen je nach Saison
Äpfel, Birnen, Bananen, Pflaumen, Pfirsich,
Ananas, Erdbeeren, Heidelbeeren, Melonen,

EISCREME NACH IHRER WAHL 1 Kugel 3.50

Vanille, Erdbeer, Citron, Mango, Schokolade

DESSERTBUFFET p. Pers. 14.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Gebrannte Creme Emmentaler Art
Murtner Nidlechueche

BIOTOP KONDITIONEN

Gerne begrüßen wir Sie bei schönem Wetter zum tollen
Grillvergnügen bei unserem Biotop.

Betreuung vor Ort durch unsere Mitarbeiter Pro Std. 45.00



Cave de Rougemont & Schlossküche

Min. 10 bis max. 32 Personen

FONDUE CHINOISE p. Pers. 45.00

Rinds-, Truten- und Schweinefleisch 300g
5 Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-Chilli und ein Salatbuffet sechs verschiedenen Salaten
Gebratener Reis oder Rosmarinkartoffeln oder Nudeln

*** KLASSISCHES KÄSEFONDUE MIT GREYERZER KÄSE**

Portion / 200g p. Pers. 21.00
Portion / 300g p. Pers. 25.00

*** FREIBURGER KÄSEFONDUE**

Käsemischung aus Greyerzer- und Freiburger Vacherinkäse
Portion / 200g p. Pers. 25.00
Portion / 300g p. Pers. 29.00

* Serviert mit geschwellten Kartoffeln, Brot, Cornichons und Silberzwiebeln

RACLETTE

Rassiger Raclettekäse serviert mit Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles und geschwellten Kartoffeln
Portion / 200g p. Pers. 21.00
Portion / 300g p. Pers. 26.00

Raclette-Beilagen Im Chafing-Dish serviert:
Gegrillter Speck, Würstchen und Schinkenwürfeli
Beilagen: Ananas, Äpfel, Birnen, Mandarinen
Zwiebeln geschnitten,
Blattsalat mit Baumüssen in der Schüssel serviert. p. Pers. 13.50

SALATBUFFET p. Pers. 13.50

mit sechs verschiedenen Salaten

DESSERTBUFFET p. Pers. 14.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Gebrannte Crème Emmentaler Art
Murtner Nidelkuchen



Cave de Rougemont & Schlossküche

Min. 10 bis max. 32 Personen

KONDITIONEN

Geschätzte Gäste

Das Manoir wird ab 22:00 Uhr geschlossen daher bitten wir Sie, um 21.30 Uhr den Kaffee an der Bar im Restaurant zu geniessen.

Wünschen Sie dennoch länger im Manoir zu verweilen, können wir die Öffnungszeit bis 23:30 Uhr verlängern und verrechnen Ihnen die Überzeit mit CHF 100.00

Betreuung vor Ort durch unsere Mitarbeiter Pro Std. 45.00



Getränkekarte

MINERAL / SÄFTE UND BIER

Mineralwasser	Liter	7.00
Mineralwasser in PET	50 cl	3.50
Süssgetränke in PET	50 cl	3.80
SV Ice Tea	Liter	6.50
Orangensaft	Liter	9.00
Multivitaminsaft	Liter	9.00
Lassi "vier Jahreszeiten" (herrliches Joghurt-Frucht-Getränk)	Liter	12.00
Eichhof Alkoholfrei	33 cl	4.50
Eichhof Lager	50 cl	5.50
Berner Müntschi	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	6.50
Brandlöscher *je nach Promotion	33 cl	5.00
Kaffee und Tee	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Schweiz

Chasselas Loewenberg Michel Pellet, Vully	70 cl	31.50
--	-------	-------

Österreich

Grüner Veltliner Jurtschitsch, Kamptal	75 cl	35.00
---	-------	-------

Italien

Roero Arneis D.O.C.G Cantina del Nebbiolo, Piemont	75 cl	34.50
---	-------	-------

Grillo Pinzeri IGP Terre Siciliane Funaro 2015	75 cl	38.50
---	-------	-------

Portugal

Singular Vinho Verde DOC 2015 Quinta dos Espinhosos	75 cl	34.50
--	-------	-------



Getränkekarte

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir Loewenberg 75 cl 34.50
Michel Pellet, Vully

Syrus 75 cl 43.50
Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir
Michel Pellet, Vully

Ticinello Merlot D.O.C 75 cl 38.50
Zanini Sulmoni, Ligometto

Italien

Primitivo Salento I.G.T 75 cl 34.50
Cantele, Apulien

Syrah IGP 75 cl 38.50
Terre Siciliane Funaro 2015

Frankreich

Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes 75 cl 38.00
Cabernet Sauvignon, Merlot

Spanien

Paco Garcia Rioja DOC Crianza 75 cl 34.50
Paco Garcia

Valduero Crianza Ribera del Duero DO 2012 75 cl 46.50
Tempranillo

Portugal

Quinta da Sequeira Reserva Douro DOC 2014 75 cl 46.50
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

SCHAUMWEIN

Prosecco II Colle Extra Dry D.O.C.G 75 cl 36.50
Valdobbiadene



Konditionen

Bankette und Anlässe

Die Preise verstehen sich für Anlässe über 30 Personen im Restaurant, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Zapfengeld für mitgebrachte Getränke pro Fl. 15.00

Zusatzkosten

Für Lieferungen ausserhalb des Restaurants:

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Restaurant,
inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Std. 45.00

Kader pro Std. 65.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

Wartezeiten von 30 Minuten über die bestätigten Zeiten werden pro Mitarbeiter und angebrochener Stunde verrechnet.

Transport und Bedingungen

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Restaurant mit Rückgabe der
Gebinde gratis

Lieferungen im Umkreis von 20 km (Bringen und
Holen) 60.00

Auslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Fahrt 40.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und
Expresszuschlag 18.00

ANNULATION & RECHNUNG

Die von Ihnen 10 Tage im Voraus genannte Personenanzahl bildet die Basis für die Bestellung und Planung unserer Dienstleistungen.

Die bis 48 Stunden im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Nachträglich georderter 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 10 Tage vor dem Anlass 0%

Stornierung bis 9 Tage vor dem Anlass 100%

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7,7% Mwst.

Preisänderungen sind vorbehalten.



Allgemeine Hinweise

Deklaration

Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami	Schweiz
Poulet, Truten	Polen
Lamm	Neuseeland
Riesengarnelen, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)	Vietnam
Cocktailgarnelen	Dänemark
Bresaola, Parmaschinken	Italien
Entenbrust	Frankreich



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. 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.

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.

11 Versicherungen

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

12 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.

13 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.

14 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 1. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.