



svrestaurant

# LOEWENBERG

## Kulinarisches Angebot 2022



Stolzer Cateringpartner im Centre Loewenberg

T +41 26 670 58 30  
loewenberg@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant Loewenberg  
Loewenberg 43  
3280 Murten



SV RESTAURANT LOEWENBERG

# Herzlich willkommen

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an den Dienstleistungen im Centre Loewenberg. Kennen Sie bereits alle unsere grossartigen und eindrucksvollen Veranstaltungsorte und Angebote?

Ob Sie zum Apéro im architektonisch geschützten Haller-Bau des Schulungsgebäudes oder in der Orangerie des geschichtsträchtigen Manoirs einladen, dürfen Sie entscheiden.

2

Einem kulinarischen rustikalen Abend in unserem Carnotzet-artigen «Clubraum», der eindrucklichen «Schlossküche» oder im «Cave de Rougemont» hängen wunderschöne gemütliche Abenderinnerungen nach....

Die Trauung im Wald-Atrium, der Apéro in der Orangerie und das eigens für Sie kreierte Hochzeitsmenu am Biotop oder im Restaurant eingenommen, lässt Ihr Herz bestimmt höherschlagen.

Bleiben Sie über Nacht und geniessen Sie einen herrlichen Schlaf in unseren neu renovierten Hotelzimmer, mitten im Grünen.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir, das Team vom Centre Loewenberg freuen uns schon jetzt, Sie beraten und erstklassig verwöhnen zu dürfen.

In dem Sinne, bis bald im Centre Loewenberg.



# Angebotsübersicht

		Seite
<b>BEGRÜSSUNG- UND PAUSENANGEBOTE</b>		4
<b>LUNCH-PÄCKLI TO GO</b>		5-6
<b>LUNCH &amp; CO</b>		7-8
<b>MENU UND BUFFETANGEBOTE NACH IHRER WAHL</b>		9-10
<b>APÉRO</b>		11-14
<b>EVENT-ANGEBOTE</b>		15-17
<b>GETRÄNKE</b>		18-20
<b>ALLGEMEINE HINWEISE</b>		21-22
<b>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>		23



**Erweitern Sie Ihr  
Begrüßungs- und Pausenangebot  
« *out of the Powerbox* »**

**FRÜCHTE UND MÜESLI**

---

Superfood Beerenmix (EU BIO); Cranberry, Aronia, Kirschen, Goji, Physalis, Maulbeeren im Weckglas	Stück	4.80
Homemade Powerjoghurt; Knuspermüesli mit Joghurt im Glas serviert	Stück	3.80
Saisonale geschnittene Früchte im Weckglas	Stück	5.50
Entsteinte Datteln im Weckglas	Stück	2.50

4

**POWER - FOOD**

---

Isostar High-Energy Riegel; Multifrucht 40g	Stück	2.50
Bündner Mini-Nusstörtli, 19g	Stück	-.90
Minidonuts-Party; wahlweise Erdbeer, Zucker, Milkschokolade mit Haselnuss, Karamell, Schokolade	Stück	-.90
Cookies-Party; wahlweise Macademia, Cranberry, Schokolade, Double Schokolade	Stück	2.00
Mini-Sandwiches-Party; wahlweise Schinken, Käse, Sellerie, vegane Alternative auf Anfrage	Stück	2.80



## LUNCH-PÄCKLI TO GO

### LUNCH-PÄCKLI TO GO

---

Auswahl aus nachstehendem Angebot; 1 Sandwich, 1 Getränk, 1 Frucht	Päckli	9.90
Auswahl aus nachstehendem Angebot; 1 Sandwich, 1 Getränk, 1 Frucht, 1 Dessert	Päckli	11.90
Auswahl aus nachstehendem Angebot; 1 Sandwich, 1 Salat, 1 Getränk, 1 Frucht, 1 Dessert	Päckli	15.90

### GETRÄNKE

---

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 5dl	Stück	3.50
Coca Cola, Cola Zero 4.5dl Elmer Citro, Sinalco, Rivella rot/blau, Apfelsaft 5dl	Stück	3.80
Michel Bodyguard 2.5dl	Stück	4.50
Red-Bull 2.5dl	Stück	4.80

### FRÜCHTE

---

Apfel, Birne, Banane, Mandarine, Orange	Stück	1.50
Fruchtmix im Becher	Stück	3.80

### POWER BREAK

---

Schokoladenriegel	Stück	3.00
Brainfood; Nüsse und getrocknete Früchte im Becher	Stück	5.50
Getreideriegel; Amarant mit Honig	Stück	3.80
Sesamcracker	Stück	2.80

### TROCKENFRÜCHTE

---

Trockenfrucht-Mix; Apfel, Birnen, Feigen, Aprikosen getrocknet im Säckli	Stück	3.50
Power-Mix; Trockenfrüchte und Nüsse im Säckli	Stück	2.50



## LUNCH-PÄCKLI TO GO

### SANDWICHES

---

Knuspriges Brötli mit regionalem Käse	Stück	4.20
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	7.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	3.80
Knuspriges Brötli mit Buurehamme	Stück	4.50
Rustico Brötli mit Gemüsetatar und gereiftem Käse	Stück	4.80
Baguette gefüllt; wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	Ab 5.50
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	5.50

### SALATE & CO.

---

Chefsalat im Bambuskorb	Stück	3.00
Cäsar Salat	Stück	5.50
Gemüsedips mit veganen Saucen	Stück	3.80
Sesamcracker, vegan auf Anfrage	Stück	2.80

### SÜSSES

---

Homemade Brownie	Stück	3.50
Zitronen-, Schoggi- oder Rüeblcake	Stück	Ab 2.50
Biberli	Stück	3.50
South Georgia Pecan Brownie	Stück	4.00
Donut-Party; Aroma zur Auswahl	Stück	2.50



## LUNCH & CO.

Mind. 10 Personen

### **KURZ UND BÜNDIG**

Pro Person 26.00

---

Vully-Käsesalat mit Äpfeln, Vollkornbrötchen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Gemüseragoût mit Kartoffeln

Gebrannte Crème

### **KLAR UND DEUTLICH**

Pro Person 32.00

---

Frischer Marktsalat

Teigwaren mit Frischkäsefüllung an Parmesansauce

Kalbfleischwürfel mit Pilzen und Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Fruchtsalat

7

### **KLASSISCH UND BEWÄHRT**

Pro Person 39.00

---

Saisonale Vorspeisen im Weckglas

Tortellini mit 2 Saucen; Kräutersauce, Senfsauce mit Beinschinkenwürfeln

Fischknusperli mit Tartarsauce

Saisonales Gemüse

Bouillonkartoffeln mit Kräutern

Murtner Nidelkuchen



## LUNCH & CO.

Mind. 10 Personen

---

<b>EINE REISE UM DIE WELT</b>	Pro Person	46.00
-------------------------------	------------	-------

---

Taboulé, orientalischer Couscoussalat

Krevetten-Gemüsecocktail

Mozzarella-Tomatenspiessli

Gemüestäbchen mit Dipsaucen

Cäsar Salat

Rotes thailändisches Pouletcurry

Basmatireis

Gemüse-Samosas mit süss-sauer Sauce

Fischsteak mit Gemüse und Safransauce

Saisonaler Risotto

Cappuccinocrème mit Schokolade-Mandelkrokant

Murtner Nidelkuchen

8

### BUSINESS – LUNCH SERVIERT IM RESTAURANT

MIND. 10 PERSONEN

*WÄHLEN SIE BIS 10.00 UHR AUS UNSEREN  
TAGESMENUS AUS. WIR SERVIEREN IHNEN AN  
IHREM RESERVIERTEN TISCH MINERALWASSER,  
HAUSGEMACHTEN ICE TEA ODER LIMONADE IN DER  
KARAFFE UND KAFFEE ODER TEE.*

---

<b>3 GANG-MENU AUS TAGESMENU</b>	Portion	35.00
----------------------------------	---------	-------

---

<b>4 GANG-MENU AUS TAGESMENU</b>	Portion	43.50
----------------------------------	---------	-------

---





## MENU- UND BUFFETANGEBOTE NACH IHRER WAHL

Mind. 10 Personen

### SALATE UND SUPPEN

---

Gemischter Blattsalat mit Kräutern und Kernen	Portion	10.50
Bunter gemischter Salat, Brotchips	Portion	12.50
Vully-Käsesalat mit Äpfeln und Nüssen	Portion	12.50
Saisonale Crèmesuppe nach Wahl	Portion	8.00
Vully- Weissweinsuppe	Portion	6.50

### VORSPEISEN

---

Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahmsauce, Buttertoast	Portion	12.50
Gebratene Riesenkrevetten an Champagnersauce, Riso Venere, konfierte Kirschtomaten	Portion	12.50
Saisonal gefüllte Teigwaren	Portion	12.50
Pouletspiessli Satay mit Erdnussauce, Glasnudelnest	Portion	12.50

9

## HAUPTSPEISEN

### FLEISCHGERICHTE

---

Hacktätschli an Portweinsauce, Kartoffelstock, glasiertes Gemüse	Portion	25.00
Geschmortes Kalbsnüsschen an Limettensauce, Rucolarisotto, Ofengemüse	Portion	42.00
Entrecôte «Café de Paris», Gemüse im Blätterteig	Portion	39.50
Schweinsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce, Gemüsepotpourri, Bratkartoffeln	Portion	32.50



## MENU- UND BUFFETANGEBOTE NACH IHRER WAHL

Mind. 10 Personen

### GEFLÜGELGERICHTE

---

Grillierte Pouletbrust mit Pesto, Zitronen-Mascarponerisotto, gedämpftes Gemüse	Portion	26.50
Pouletspiess mit Tzatziki, Couscous, Ofengemüse	Portion	29.00

### FISCHGERICHTE

---

Forellenfilet mit Zitronensauce, Potpourri aus buntem Gemüse, Kartoffeln	Portion	25.50
Doradenfilet mit Petersilienbutter, Zitronenpolenta	Portion	26.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln, Spinat	Portion	30.00

### VEGETARISCH / VEGANE GERICHTE

---

Gnocchipfanne mit Pilze und Gemüse	Portion	22.00
Ratatouille, Bratkartoffeln, Sauerrahm mit Kräuter	Portion	19.50
Halloumiplätzchen mit Mangochutney, Wildreis, sautierte Tomaten	Portion	19.50
Quinoaburger, Big Fries, Peperonata	Portion	18.50
Pastaplausch mit verschiedenen Saucen nach Wahl	Portion	19.00

### DESSERT

---

Panna Cotta auf Fruchtspiegel	Portion	6.50
Saisonale Crème nach Wahl	Portion	7.50
Tiramisu wahlweise; Klassisch oder mit Frucht	Portion	10.50
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	Portion	10.50
Apfelvariation	Portion	12.50
Früchtekompott mit Vanilleglacé	Portion	8.50
Murtner Nidelkuchen	Portion	8.50



## APÉRO

### SCHWEIZER REISE

Pro Person 16.50

---

Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse  
Spiesschen mit Schweizer Bergkäse und Trauben  
Knusprige Grissini mit Bündner Rohschinken umwickelt  
Mini-Chäschüechli  
Schinkengipfeli  
Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien  
Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln

### ASIA DELIGHT

Pro Person 25.00

---

Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander  
Crevetten glasiert mit grüner Mango  
Poulet-Satay mit rassisger Erdnussauce  
Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip  
Samosas mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm  
Gebackene Bananen mit Honig  
Exotischer Fruchtsalat

### DREI SEEN - REISE

Pro Person 30.00

---

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto  
Grissini mit Prosciutto  
Zweierlei Oliven  
Antipasti in verschiedenen Variationen im Glas  
Shrimps an Limettenmarinade  
Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus  
Tiramisu  
Marinierte Melonen



## APÉRO

### APÉRO RICHE

Pro Person 26.00

---

Rosa gebratenes Roastbeef auf knusprigem Nussbrot  
Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich  
Birnenbrot mit Tête-de-Moine  
Rindsfiletwürfel in Tomaten-Confit  
Wolfsbarsch-Tempura mit Pfeffer-Dip  
Kleingebäck  
Mousse au chocolat mit Chilifäden im Windbeutel

## GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

12

### PLÄTTLI VON HIER UND ANDERSWO

Pro Pers. 11.50/16.50

---

Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt, Freiburger Käse, Früchtégarnitur, knuspriges Hausbrot

### PLÄTTLI VON HIER UND ÜBERSEE

Pro Person 19.50

---

Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami, Schweizerkäse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Früchtégarnitur, Brotauswahl

### GÄRTNERPLÄTTLI

Pro Person 14.50

---

Rohes Gemüse, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus, knuspriges Baguette



## APÉRO

### ZUM KOMBINIEREN EMPFEHLEN WIR IHNEN PRO PERSON

Zum Apéro ca. 45 Minuten 5-8 Häppchen  
Zum Apéro riche ca. 1 Std. 9-12 Häppchen

#### SANDWICHES

---

Gefülltes Baguette; wahlweise mit Schinken, Salami, Käse, Gemüse und Saisonsalat	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Mini-Sandwiches; wahlweise mit Salami, Schinken, Käse	Stück	3.50
Mini-Sandwiches; wahlweise mit Roastbeef, Rohschinken, Thon, Weichkäse	Stück	3.90

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Antipasti-Häppchen	Stück	6.50
Belegtes Brötli mit Räucherlachstatar	Stück	3.00
Belegtes Brötli mit Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Belegtes Brötli mit Zucchini-Orangen-Jam	Stück	2.50
Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toasthäppchen; wahlweise mit Salami, Schinken, Käse	Stück	1.50
Toasthäppchen; wahlweise mit Thonmousse, Eier, Sellerie, Weichkäse, Rohschinken, Roastbeef	Stück	1.80
Parmesanmöckli	Stück	2.20



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Fleischnäpflin mit rasiem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00

### SALZIGES

---

Nussmischung	100 g	2.00
Chipsvariation	100 g	2.80
Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

### SÜSSES

---

Kleine gebrannte Crème	Stück	2.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Gefüllte Windbeutel; Mokka, Rahm, Erdbeere, Vanille	3 Stück	5.50
Fruchtspiessli	Stück	3.00
Murtner Nidelkuchen	Stück	8.50



## EVENT-ANGEBOTE

MIND. 10 PERSONEN

LOCATIONS	Grillieren mit Holz	Grillieren mit Gas	Tatarenhut	Fondue Chinoise	Käse - Fondue	Raclette	Pizza
Atrium	X				X	X	X
Clubraum	X		X	X	X	X	
Cave de Rougemont			X	X	X	X	
Schlossküche			X	X	X	X	
Orangerie		X	X	X	X	X	
Biotop		X		X	X		

	Mini 250g	Maxi 350g
<b>GRILL-ANGEBOT</b>		

Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletbrust, Lammgigotsteak, Cervelat, Merguez und Schweinscipollata, Gemüse-Kartoffelspiessli	36.00	45.00
---	-------	-------

Vegetarische Gerichte:

Hallumi, Tofu- oder Quornschnitzel, Salatbuffet mit sechs  
verschiedenen Salaten, Kräuter-Chili-Butter,  
Barbecuesauce, Brot

	250g	350g
<b>TATARENHUT</b>		

Schweinschnitzel, Rindshuftsteak, Pouletbrust, Crevetten, Zucchini, Pilze, Sellerie 5 Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-Chili Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten Essiggemüse und Früchtgarnitur Raclettekäse, geschwellte Kartoffeln Hausbrot	40.00	48.00
--	-------	-------

	250g	350g
<b>FONDUE CHINOISE</b>		

Rinds-, Truten- und Schweinefleisch Vegetarische Alternative; saisonales Gemüse 5 Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-Chili, Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten Wahlweise gebratener Reis, Rosmarinkartoffeln, Nudeln	40.00	48.00
--	-------	-------



## EVENT-ANGEBOTE

MIND. 10 PERSONEN

<b>KÄSE - FONDUE</b>	200g	300g
Klassisches Käsefondue mit Greyerzer Käse, geschwellte Kartoffeln, Brot, Cornichons und Silberzwiebeln	21.00	25.00
Käsefondue MOITIÉ – MOITIÉ, geschwellte Kartoffeln, Brot, Cornichons und Silberzwiebeln	25.00	29.00
<b>RACLETTE</b>	200g	300g
Raclettekäse, Essiggemüse, geschwellte Kartoffeln	21.00	26.00
Wahlweise dazu: Gegrillter Speck, Würstchen, Schinkenwürfeli Früchtevariation Blattsalat mit Baumnüssen in der Schüssel	Portion	13.50

16

### **PIZZA - PLAUSCH**

Pizzateig portioniert: Mozzarella, Gorgonzola, lactosefreier Käse, Pelatisauce , Pilze, Artischocken, Schinken, Salami, Rohschinken, Crevetten, Thon, Zwiebelringe, Oliven, Peperoni, Rucola, Sardellen, Ananas	Portion	23.00
---	---------	-------

### **ERWEITERN SIE IHR EVENT-ANGEBOT**

Kleines Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten	Portion	13.50
Kleines Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Rahm, Gebrannte Crème, Murtner Nidelkuchen	Portion	14.50
Fruchtspiess vom Grill	Portion	8.50
Glacé; wahlweise Vanille, Erdbeere, Zitrone, Mango, Schokolade	Portion	3.80





## **CAVE DE ROUGEMONT &**

### **SCHLOSSKÜCHE**

Mind. 10 bis max. 24 Personen

### **ORANGERIE**

Mind. 10 bis max. 32 Personen

#### **KONDITIONEN**

Lieber Gast

Das Manoir wird ab 22.00 Uhr geschlossen. Eine Verlängerung bis 23.30 Uhr wird mit einer Pauschale von CHF 100.00 verrechnet. Ab 21.30 Uhr bedienen wir Sie gerne an der Bar im Restaurant.

Bedienter Getränkeservice CHF 45.00/Mitarbeiter/Stunde

17

## **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 Stunde	CHF 45.00
Anfeuern des Grills	Pauschal	CHF 30.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4,5dl	3.80
Rivella rot, Rivella blau	5 dl	3.80
Sinalco, Elmer Citro, Apfelsaft	5 dl	3.80
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	6.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	1 Liter	6.50
Orangensaft Premium Fairtrade	2.5 dl	3.80
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	9.00
Multivitaminsaft	1 Liter	9.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 Liter	7.00

18

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

### BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	50 cl	5.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Juscht's Hell	33 cl	5.00
Juscht's Amber	33 cl	5.00
Felsenau Bärner Müntschi	33 cl	5.00
Appenzeller Quellfrösch	33 cl	4.00
Erdinger Weissbier	50 cl	5.50



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Chasselas Loewenberg Michel Pellet, Vully		28.50
Blanc de Noir région des 3lacs AURA VDP Drei-Seen-Land, Weinkellerei Hasler, Twann	75 cl	38.00
Chardonnay Neuchâtel Barrique AOC Neuchâtel, Château d'Auvernier	75 cl	39.00
St-Saphorin Belle Dame AOC Lavaux, Belle Dame	75 cl	32.00
Heida AOC Valais, Philippe Varone Vins	75 cl	41.00
Sarabanda Bianco di Merlot DOC Tessin, Tenuta Bally	75 cl	31.50
Roero Arneis DOCG Roero, Cantina del Nebbiolo, Piemont	75 cl	36.50

19

### ROTWEINE

Pinot Noir Loewenberg Michel Pellet, Vully	75 cl	29.50
Syrus Michel Pellet, Vully	75 cl	43.50
Pinot Noir région des 3lacs BOHEME VdP Drei-Seen-Land, Weinkellerei Hasler, Twann	75 cl	42.50
Pinot Noir Neuchâtel Barrique AOC Neuchâtel, Château d'Auvernier	75 cl	36.00
Feu d'amour Pinot Noir Yvorne AOC Chablais, Artisan Vignerons d'Yvorne	75cl	38.00
Cornalin AOC Valais, Philippe Varone Vins	75 cl	45.00
Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden, Paul Komminoth, Maienfeld	75 cl	38.50



## GETRÄNKE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin, Zanini-Sulmone, Ligornetto	75 cl	38.50
Primitivo del Tarantino Sette Torri IGT Tarantino, Séléction Landolt Weine	75 cl	34.50
Paco Garcia Rioja Crianza DOCa Rioja, Paco Garcia	75 cl	34.50

## SCHAUMWEINE

Prosecco Brut Col del Forno DOCG Valdobbiadene, Prosecco Superiore, Andreola	75 cl	36.50
Prosecco Piccolo Extra Dry Luna d'or Piccolo DOC Prosecco Treviso, Andreola	37.5 cl	14.00
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne Perrier-Jouët	75 cl	70.00
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne Perrier-Jouët	37.5 cl	38.50



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe inkl. Raum.

Externe Lieferungen werden mit 20% Reduktion auf dem Menupreis inkl. Geschirr, Besteck, Servietten verrechnet.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Ab Anfahrt bis Rückkehr, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kadermitarbeiter	pro Stunde	58.00
Tischdekoration	nach Aufwand	

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

21

Transportkosten nach Aufwand (Grosslieferung)	nach Aufwand	
Take-away im Restaurant inkl. Rückgabe		gratis
Lieferungen inkl. Rücknahme	pro Lieferung	20.00
Umkreis <20 km		
Lieferung inkl. Einrichten und Rücknahme	pro Lieferung	38.00
Umkreis <20 km		
Expressbestellungszuschlag < 12 Stunden vor Anlass	pro Lieferung	18.00

Die Personenanzahl ist bis 24Std. vor dem Anlass verbindlich zu bestätigen.  
(Kulanz 10%)

Die Rechnungsfrist beträgt 30 Tage.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

Rind, Schwein, Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Truten:	Schweiz/Ungarn
Meeresfrüchte, Fisch:	Dänemark/Vietnam/ Norwegen
Ente:	Frankreich/Ungarn
Käse, Milch:	Schweiz



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1 Vertragsabschluss

Gestützt auf die Angaben des Bestellers unterbreitet der Caterer eine detaillierte Offerte.

Nach einer allfälligen Bereinigung bestätigt der Besteller sein 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 dem Besteller und dem Caterer ergeben sich 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 den Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den Anhängen der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

## 2 Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen des Marktangebotes, aufgrund fehlender Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche des Bestellers und bietet ein gleichwertiges Angebot an.

23

## 3 Stornierung

Die im Falle einer Stornierung des Bestellers geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Der Besteller haftet für die im Vertrag vereinbarten Kosten.

## 4 Rechnungsstellung

Nach Durchführung des Anlasses werden die Leistungen mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen in Rechnung gestellt. Bei Nichteinhaltung dieser Frist werden Verzugszinsen von 5% sowie Mahnkosten verrechnet.