



RESTAURANT GIARDINO
AGROSCOPE

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.

Fabio Brand

Restaurant Manager
T +41 58 468 73 85
fabio.brand@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Giardino Agroscope
Reckenholzstrasse 191
CH-8046 Zürich
agroscope.sv-restaurant.ch



PAUSEN

GEBACKENES

Butter-, Laugen- und Rusticogipfeli	Stück	1.50
Grosser Laugengipfel	Stück	2.00
Früchtebrötli	Stück	1.60
Mais- und Pausenbrötli	Stück	1.60

FRUCHTIGES

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	3.00
Hausgemachtes Mini-Birchermüesli	Stück	2.50
Geschnittene saisonale Früchte (ca. 250 g)	Stück	4.00
Geschnittene saisonale Früchte im Minibecher	Stück	3.00
Joghurt mit verschiedenen hausgemachten Früchtecoulis	Stück	3.00
Mini-Joghurt mit verschiedenen hausgemachten Früchtecoulis	Stück	2.00
Saisonale Frucht	Stück	1.00
Reichhaltiger Früchtekorb der Saison	p. Person	2.50

2

SÜSSES

Mini Süssgebäck assortiert	Stück	1.50
Kambly Guetzli assortiert	5-6 Stück	1.50



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Kleine Minisandwiches nach Wahl gefüllt	Stück	2.50
Baguette-Canapé assortiert	Stück	2.50
Nussbrot mit Avocado-Basilikumcrème und geräuchertem Forellenfilet	Stück	3.50
Rusticobrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Peterli und Ricotta	Stück	3.50
Ratatouillesalat im Glas	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarellasalat im Glas	Stück	2.50
Linsensalat im Glas	Stück	2.50
Gemüse-Crudités mit verschiedenen Saucen	Stück	3.50
Rezente Sbrinzmööckli und urchiger Bauern-schüblig	pro Pers.	3.50
Fleisch- und Käseplatte	pro Pers.	11.50
Fleisch- und Käseplatte mit Wurst und Trockenfleisch	pro Pers.	13.50
Wrap mit Lachs und Frischkäse	pro Pers.	4.50
Wrap mit Bündnerfleisch und Frischkäse	pro Pers.	4.50
Crevettencocktail im Glas	Stück	5.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	2.50

WARMER HÄPPCHEN

Rezente Mini-Chäschüechli	Stück	2.20
Rezente Chäschüechli	Stück	3.00
Bunte Mini-Pizza	Stück	2.20
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.20
Schinkengipfel	Stück	3.00
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	2.20
Patricias Knoblauchbrot	pro Pers.	3.80
Gersauer Käsekuchen	pro Pers.	4.50
Hausgemachte Blätterteigtaschen assortiert	pro Pers.	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 l	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 l	5.00
Diverse Süssgetränke	0.5 l	3.00
Ramseier Apfelsaft oder Schorle	1.5 l	5.00
Orangensaft	1 l	5.00
Michel Saft Pet	0.33 l	3.00
Michel Saft Dose	0.3 l	3.50
Kombucha	0.5 l	3.50

KAFFEE, TEE UND BIER

Kaffee	Tasse	2.60
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.60
Eichhof Lagerbier	0.33 l	3.50

4

WEISSWEINE

Unsere Empfehlung Watter Riesling Silvaner	75 cl	24.00
Mythos, Ostschweizer Landwein	75 cl	25.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	27.00
Epesses Lucine	75 cl	28.00
Aigle Murailles	75 cl	37.00

ROTWEINE

Unsere Empfehlung Watter Cuvee	75 cl	26.00
Primitivo Doppio Passo	75 cl	15.00
Mythos, Ostschweizer Landwein	75 cl	25.00
Schiterberger Himmelsleiterli	75 cl	27.00
Merlot Selezione d'Ottobre	75 cl	30.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Wir bitten Sie, uns mindestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl anzugeben. Die von Ihnen bis dann gemeldete Personenzahl bildet die Basis für die Verrechnung unserer Leistungen.

ZUSATZKOSTEN

Ab 16.00 Uhr, oder bei einem Mehraufwand verrechnen wir pro Mitarbeitenden. Es werden nur die effektiv gearbeiteten Stunden berechnet. pro Stunde 42.00

Geschirrmiete

Nach Absprache

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

5

Lieferung auf dem Gelände Agroscope pro Weg 25.00

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste,
Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami etc. aus der Schweiz
Poulet und Truten aus der Schweiz oder Ungarn.

Lachs aus Norwegen

Crevetten Dänemark

Fisch ASC und MSC stammt je nach Gattung, Art und Nachhaltigkeit
aus anderen Regionen. Wir informieren Sie persönlich und individu-
ell.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 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.

8

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 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.

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.