



**SV RESTAURANT
BAUMEISTER KURSZENTRUM**

ANGEBOT GÜLTIG:
MONTAG – FREITAG AB 15.30 UHR SOWIE
SAMSTAG UND SONNTAG, GANZER TAG

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.

1

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.

Andrea Peter
Restaurant Manager
T +41 52 343 67 50
Andrea.peter@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Baumeister Kurszentrum
Alteffretikerstrasse 44
8307 Effretikon

<http://baumeisterverband.sv-group.ch/de.html>



APÉRO

KALTE PLATTEN

(EMPFEHLUNG ALS MAHLZEIT FÜR 6 PERSONEN ODER ALS
APERITIV FÜR 10 PERSONEN)

BAUERN PLATTE Stück 82.00

Schinken, Salami, Fleischkäse und Brie, reichhaltig garniert und serviert mit knusprigem Brot.

KÄSE PLATTE Stück 92.00

Vier Hartkäse und drei Weichkäse, reichhaltig garniert und dazu reichen wir Butter und knuspriges Brot

BÜNDNERPLATTE Stück 109.00

Bündnerfleisch, Salsiz, Salametti, Rauchfleisch und Bündner-Bergkäse, reichhaltig garniert und mit einer Auswahl an verschiedenen Brötli

2

KALTE HÄPPCHEN

Mini Sandwiches mit Roastbeef, Schinken, Salami oder Brie	Stück	5.50
Rindstatar, Thonmousse, pikante Eiercrème oder Kräuter- frischkäse mit Kressi auf Knusperbrot-Scheiben	Stück	4.50
Würzige Kalbfleischpastete	Stück	3.00
Pikante grüne und schwarze Oliven	50 g	4.50
Parmesan Möckli mit Balsamico	100 g	10.50
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	3.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

BAUMEISTER APÉRO	pro Person	18.50
-------------------------	------------	-------

Würziges Chäschüechli, ofenfrisches Schinkengipfeli, knusprige Mini-Pizza, Parmesan Möckli mit Balsamico, gemischte Oliven

BUSINESS APÉRO	pro Person	23.50
-----------------------	------------	-------

Pikantes Rindstatar auf Knusperbrot, ofenfrisches Schinkengipfeli, Kalbfleisch-Pastete, knusprige Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

APÉRO RICHE	pro Person	35.50
--------------------	------------	-------

Ein Aperero Riche beinhaltet 9 Häppchen nach Ihrer Wahl und kann mit Mini Dessert kombiniert werden.

SÜSSES

Mini Desserts oder Patisserie	Stück	2.70
Mini Fruchtsalat	Stück	3.70
Panna Cotta mit Waldbeeren	Stück	3.70
Limetten-Creme	Stück	3.70
Schokoladen-Mousse	Stück	3.70

3



APÉRO

WARME HÄPPCHEN MIT FLEISCH

Ofenfrische Schinkengipfeli	Stück	2.50
Knusprige Mini Pizza	Stück	2.50
Pikante Fleischbällchen	Stück	2.50
Knusprige Samosa	Stück	2.50
Knusprige Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	2.50
Zarte Poulet Spiessli «Yakitori»	Stück	3.00

WARME HÄPPCHEN (VEGETARISCH)

Knusprige Mini Pizza	Stück	2.50
Würzige Samosa	Stück	2.50
Ofenfrische Chäsehüechli	Stück	2.50
Delikate Cantadou Taschen	Stück	2.50

KNABBEREIEN

Salzsticks	Stück	4.50
Pommes Chips Nature oder Paprika	Stück	5.50
Erdnüsse	Stück	6.50



À LA CARTE

PERFEKTE ABENDBEGLEITUNG

POULET PICCATA pro Person 41.00

Bouillon mit Sherry

Pouletbrust im Käse-Ei-Mantel gebraten auf Madeira-Sauce, mit Safranrisotto und gedämpftem Broccoli mit Mandeln

Panna Cotta mit Waldbeeren garniert

ZÜRCHER GESCHNETZELTES pro Person 49.00

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Rahmsauce dazu Butter-Nüdeli

Caramel Köpfli mit Schlagrahm

SCHWEINSSTEAK
«CAFÉ DE PARIS» pro Person 43.00

Gourmet Pastete mit saisonalen Salaten

Sautiertes Schweinssteak mit Café de Paris Butter, dazu Country Cuts und saisonales Gemüse

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm

RIND STROGANOFF pro Person 51.00

Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei und Croûtons

Rindfleischwürfel mit Peperoni, Essiggurken, und Champignons an Paprika Rahmsauce dazu gebratene Eierspätzli

Vanilleglacé mit Beerencoulis



À LA CARTE

PERFEKTE ABENDBEGLEITUNG

ENTRECÔTE pro Person 54.00

Gemischter Salat mit Frenchdressing

Gebratenes Entrecôte mit Echalotten-Chutney, Pommes Croquettes und saisonalem Gemüse

Vanilleglacé mit mariniertem Ananas-Carpaccio

MAIS POULARDE pro Person 42.00

Nudelsalat mit jungem Blattspinat und Balsamico

Sautierte Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce, dazu Butternudeln und zweifarbige Karotten

Limetten-Creme mit frischen Früchten garniert



À LA CARTE

PERFEKTE ABENDBEGLEITUNG

K A L B pro Person 68.00

Rüebli Ingwer Suppe mit Kokosnuss

Kalbsfilet Medaillon an Calvados Sauce, dazu Butter Trockenreis und saisonales Gemüsebouquet

Toblerone-Mousse

M I X E D G R I L L
A B 2 5 P E R S O N E N pro Person 55.00

Grilladen und Salate in der Selbstbedienung, Dessert und Getränke werden serviert

Entrecote vom Schweizer Rind, mariniertes Schweins Steak, Mixed Grill Spiessli, hausgemachte Kräuterbutter, 10 verschiedene Salate vom Buffet (2 Blattsalate, Teigwarensalat, Maissalat, Tomaten-Mozzarella Salat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Antipasti, Rüeblisalat, Bohnensalat), Baked Potato mit Sauer-rahm, Brotkorb, Panna Cotta & Toblerone Mousse mit saisonalen Früchten garniert



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	4.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	4.20
Coca-Cola	5 dl	4.20
Coca-Cola Zero	5 dl	4.20
Rivella rot	5 dl	4.20
Rivella blau	5 dl	4.20
Sinalco	5 dl	4.20
Elmer Citro	5 dl	4.20
Apfelsaft	5 dl	4.20
Orangensaft Michel	33 cl	4.20
Orangensaft Granini	1.0 l	9.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	77 cl	6.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	77 cl	6.00

8

KAFFEE & TEE

Kaffee/Espresso	Tasse	4.20
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	4.20
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Johannisberg du Valais AOC, Majorie	75 cl	24.50
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.50
Aigle AOC Les Papillons	75 cl	32.50
Pinot Grigio Valadige	75 cl	32.50
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	28.00
Chardonnay Vin de Pays, AOC Luc Pirlet	75 cl	28.00

ROTWEINE

Blauburgunder Stadt Zürich AOC, Burghalde Riesbach	75 cl	32.50
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.50
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	28.00
Walliser Pinot noir AOC, La Bannière	75 cl	28.00
Rioja DOCa Ciranza, Paco Garcia	75 cl	41.00
Amarone della Valpolicella DOC Luigi Righetti	75 cl	89.00

SCHAUMWEINE

Il Colle Prosecco DOC Millesimato Brut	75 cl	28.00
Champagne Bauget-Jouette brut carte blanche	75 cl	55.50

BIER

Feldschlössli Spezli	33 cl	4.50
Clausthaler Bier	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN AUSSERHALB DER OFFIZIELLEN ÖFFNUNGSZEITEN

Pro Mitarbeitenden für Mittagsmenus am Wochen- ende	Pro Stunde	40.00
--	---------------	-------

Richtwerte

- 20-30 Gäste = 1 Mitarbeitende (ca. 4 Stunden)
- 30-80 Gäste = 2 Mitarbeitende (ca. 8 Stunden)
- 80-140 Gäste = 3 Mitarbeitende (ca. 10-13 Stunden)

Zusätzliche Mitarbeitende bei der Durchführung eines
Abendveranstaltungen ab 30 Gästen

- Pro zusätzliche Mitarbeitende	Pro Stunde	35.00
- Pro Mitarbeitende Hausdienst	Pro Stunde	55.00

Tischdekoration

Nach Aufwand

10

BESTELLUNGEN

Wir freuen uns mindestens 3 Tage vor dem Anlass auf Ihre Bestellung.

Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot für Caterings von Montag bis Freitag ab 15.30 Uhr sowie Samstag und Sonntag gültig ist.

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl der Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

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

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Lammfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Vietnam: Thon



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.

6 STORNIERUNG



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

12

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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

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 Parteilwillen 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.