



**SV RESTAURANT
BAUMEISTER KURSZENTRUM**

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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Cateringkarte Montag- Freitag 7:00 – 15:30

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>



FRÜHSTÜCK

START YOUR DAY

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Knusprige Brötchen	Stück	1.60

MINI SANDWICHES

mit saftigem Schinken	Stück	4.50
mit zartem Roastbeef	Stück	4.50
mit würzigem Salami	Stück	4.50
mit delikatem Brie	Stück	4.50

FRUCHTIGES

Früchtekorb	Stück	1.20
-------------	-------	------

KAFFEE UND GETRÄNKE

Tee	Tasse	2.50
Kaffee oder Espresso	Tasse	2.80
Cappuccino	Tasse	3.20
Latte Macchiato	Tasse	3.70
Orangensaft 0.33l	Stück	2.90
Mineralwasser 0.5l	Stück	2.90
Süßgetränke 0.5l	Stück	2.90



FRÜHSTÜCK



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

BAUMEISTER APÉRO	pro Person	14.50
-------------------------	---------------	-------

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

BUSINESS APÉRO	pro Person	18.50
-----------------------	---------------	-------

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

APÉRO RICHE	pro Person	28.50
--------------------	---------------	-------

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

4

KALTE HÄPPCHEN

Mini Sandwiches mit Roastbeef, Schinken, Salami oder Brie	Stück	4.50
Rindstatar, Thonmousse, pikante Eiercrème oder Kräuterfrischkäse mit Kressi auf Knusperbrot Scheiben	Stück	3.50
Würzige Kalbfleischpastete	Stück	2.80
Pikante grüne und schwarze Oliven (50g)	Stück	2.50
Parmesan Möckli mit Balsamico (100g)	Stück	9.50
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	2.10



APÉRO

WARME HÄPPCHEN (MIT FLEISCH)

Ofenfrische Schinkengipfeli	Stück	2.30
Knusprige Mini Pizza	Stück	2.30
Pikante Fleischbällchen	Stück	2.30
Knusprige Samosa	Stück	2.30
Knusprige Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	2.30
Zarte Poulet Spiessli «Yakitori»	Stück	2.80
Saftige Chicken Nuggets	Stück	2.30

WARME HÄPPCHEN (VEGETARISCH)

Knusprige Mini Pizza	Stück	2.30
Würzige Samosa	Stück	2.30
Ofenfrische Chäsechüechli	Stück	2.30
Delikate Cantadou Taschen	Stück	2.30

5

KNABBEREIEN

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

KALTE PLATTEN

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

Bauern Platte	Stück	77.00
(Schinken, Salami, Fleischkäse und Brie, garniert)		
dazu knuspriges Brot		
Käse Platte	Stück	89.00
4 Hartkäse und 3 Weichkäse, garniert		
dazu Butter und Brot		
Bündner Platte	Stück	109.00
Bündnerfleisch, Salsiz, Salametti, Rauchfleisch und Bündner Bergkäse, garniert		
dazu Brötli Auswahl		

6

SÜSSES

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



LUNCH & CO.

½ TAGES VERPFLEGUNG

DAILY SPECIAL	pro Person	22.50
----------------------	---------------	-------

Znüni: Kaffe und Gipfeli

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

DAILY DELIGHT	pro Person	27.00
----------------------	---------------	-------

Begrüssung: Kaffee und Gipfeli

Znüni: Kaffee und Mini Sandwich

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

DAILY PREMIUM	pro Person	31.50
----------------------	---------------	-------

Begrüssung: Kaffee und Gipfeli

Znüni: Kaffee und Mini Sandwich

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

Tages-Dessert



LUNCH & CO.

TAGES VERPFLEGUNG

BAUMEISTER DAILYS	pro Person	29.00
--------------------------	---------------	-------

Znüni: Kaffee, Mini Sandwiches oder Gipfeli

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

Zvieri: Kaffee, Süsgebäck oder Früchte

BAUMEISTER WORKER	pro Person	24.00
--------------------------	---------------	-------

Znüni: Kaffee, Mini Sandwich oder Gipfeli

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

8

BAUMEISTER POWER LUNCH	pro Person	27.50
-------------------------------	---------------	-------

Znüni: Kaffee, Mini Sandwiches oder Gipfeli

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

Tages-Dessert



LUNCH & CO.

TAGES VERPFLEGUNG

BAUMEISTER DELIGHT	pro Person	33.00
---------------------------	---------------	-------

Begrüssung: Kaffee und Gipfeli

Znüni: Kaffee, Mini Sandwiches oder Gipfeli

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

Zvieri: Kaffee, Süsgebäck oder Früchte

BAUMEISTER PREMIUM	pro Person	39.00
---------------------------	---------------	-------

Begrüssung: Kaffee und Gipfeli

Znüni: Kaffee und Mini Sandwich

Mittag: Mittagsmenu vom Buffet inkl. Salat, Ice Tea, Wasser oder Zitronen
Limonade

Tages-Dessert mit Verdauungskaffee

Zvieri: Kaffee, Süsgebäck oder Früchte

BAUMEISTER LUNCH	pro Person	17.50
-------------------------	---------------	-------

Tagessuppe serviert in der Tasse

Mini Sandwiches mit Roastbeef, Schinken, Salami oder Brie

(3 pro Person) und Saisonaler Früchtekorb

SPECIAL MITTAGS LUNCH VOM BUFFET

PREIS PRO PERSON CHF 17.50

Rotes Thai-Curry mit zartem Pouletfleisch
und knackigem Gemüse im Hom Mali Reising

«Ghackets und Hörnli» mit feinem Rindfleisch
an würziger Rotweinsauce

Penne «Cinque P» mit Tomatensauce, Parmesan, Zwiebeln, Peperoncini und Petersilie

Sämiger Risotto mit Waldpilzen, saisonalem Gemüse
und würzigem Parmesan

Penne oder Spaghetti

- «Napoli» mit würziger Tomatensauce
und feinen Kräutern
- «Carbonara» mit sämiger Rahmsauce
und gebratenen Speckwürfel
- «Bolognese» mit Tomatensauce,
gehacktem Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch

Rindfleischvogel geschmort in Rotweinsauce,
dazu luftiger Kartoffelstock und Saisongemüse

Kalbshackbraten an gebundenem Bratenjus
dazu gebratene Eierspätzli und Saisongemüse

Schweins Corden-bleu, dazu Pommes Frites
und Saisongemüse

Schweinsgeschnetztes Zürcherart
dazu Butter Nüdeli und Saisongemüse

Die Beilagen können nach Wunsch ausgetauscht werden



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.90
Coca-Cola	5 dl	2.90
Coca-Cola Zero	5 dl	2.90
Rivella rot	5 dl	2.90
Rivella blau	5 dl	2.90
Sinalco	5 dl	2.90
Elmer Citro	5 dl	2.90
Apfelsaft	5 dl	2.90
Orangensaft Michel	33 cl	2.90
Orangensaft Granini	1.0 lt	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 lt	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 lt	4.50

12

KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso	Tasse	2.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BESTELLUNGEN

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

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. 8,0% 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.



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.

15

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

11 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in 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 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.