



SWISSCOM BINZ

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.

Jürg Steurer

Restaurant Manager

T +41 79 594 79 33

Swisscom.binz@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

Swisscom Binz

Binzring 17

8045 Zürich

Swisscom-binz.sv-restaurant.ch/de/



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

VORMITTAG TOP	Portion	12.00
----------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Orangensaft
1 Gipfeli oder Vollkornbrötli
Geschnittene Saisonfrucht
Schöggeli

VORMITTAG LIVE EASY	Portion	13.50
----------------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Früchtshot 1dl
Vollkornbrötli
Birchermüesli im Glas

2

VORMITTAG STANDARD	Portion	10.50
---------------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Orangensaft
1 Gipfeli oder Vollkornbrötli
Saisonfrüchte



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Ofenfrisches Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Buttergipfeli	Stück	1.70
Schoggibrötli	Stück	2.90
Weggli	Stück	1.90
Spezialbrötli (Vollkorn, Laugen, Dinkel)	Stück	2.10
Pausenbrötli	Stück	2.10

FRÜCHTE UND MÜESLI

Geschnittene Früchte	100 g	3.50
Saisonfrucht	Stück	1.20
Knuspermüesli mit Joghurt im Glas	100 g	3.50
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	100 g	3.50



PAUSEN

ZVIERI-PÄCKLI

NACHMITTAG STANDARD	Portion	11.50
----------------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Gemischtes Mini-Gebäck
Saisonfrucht

NACHMITTAG TOP	Portion	12.00
-----------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Gemischtes Mini-Gebäck
Geschnittene Saisonfrüchte
Schöggeli

NACHMITTAG LIVE EASY	Portion	13.50
-----------------------------	---------	-------

1 Nespresso Kaffee oder Tee
Mineralwasser
Früchteshot 1dl
Getreideriegel
Geschnittene Saisonfrüchte
getrocknete Früchte und Nüsse

A LA CARTE

Partybrötchen Standard	Stück	3.30
Wählen Sie ein Partybrötchen mit Fleisch, Thon oder Käse		
Partybrötchen Top	Stück	4.20
Wählen Sie ein Partybrötchen mit Bündner Fleisch, Rohschinken oder Rauchlachs		
Sandwich Standard	Stück	4.90
Wählen Sie ein Kleinbrötchen mit Fleisch, Thon oder Käse		



PAUSEN

Baguette Standard	Stück	6.60
Wählen Sie ein Baguette mit Fleisch, Thon oder Käse		
Rustico Baguette Standard	Stück	6.60
Wählen Sie ein Baguette mit Fleisch, Thon oder Käse		
Baguette Top	Stück	7.60
Wählen Sie ein Baguette mit Bündner Fleisch, Rohschinken oder Rauchlachs		
Rustico Baguette Top	Stück	7.60
Wählen Sie ein Baguette mit Bündner Fleisch, Rohschinken oder Rauchlachs		

SÜSSES

Mini Gebäck assortiert	Stück	2.50
Muffin mit Schokolade	Stück	3.20
Muffin mit Beeren	Stück	3.20
Brownie mit gerösteten Haselnüssen	Stück	3.20
Cake	Stück	3.50
Mini Panna Cotta mit Früchten	Stück	3.50

5

ABO

FRUCHTMIX «SEASON»	Pro Kg	5.90
---------------------------	--------	------

Je nach Saison einzeln oder gemischt (max. -3 Sorten; z.B. Mandarinen mit Nüssen; Apfel-Birnen-Korb; Aprikosen; Nektarinen etc.)

FRUCHTMIX «FRESHLY»	Pro Kg	6.90
----------------------------	--------	------

Mindestens 5 verschiedene Saisonfrüchte (z.B Äpfel; Birnen; Bananen; Trauben; Pflaumen; Aprikosen etc.)



LUNCH & CO.

BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH MINI	Pro Person	15.50
----------------------------	------------	-------

3 Partybrötli (2x Fleisch, 1x Käse)
1 saisonaler Blattsalat
1 Saisonfrucht
Schöggeli

BUSINESS LUNCH STANDARD	Pro Person	22.50
--------------------------------	------------	-------

Saisonales Gourmet Glas
2 Dreieck-Canapés
1 Partybrötli
2 Poulet-Yakitori-Spiesschen
2 Butterflycrevetten mit Sweet-Chili-Sauce
Geschnittene Saisonfrüchte

BUSINESS LUNCH TOP	Pro Person	29.50
---------------------------	------------	-------

Saisonales Gourmet Glas
2 Dreieck-Canapés
1 Partybrötli
Sbrinz Möckli
2 Poulet-Yakitori-Spiesschen
2 Butterflycrevetten mit Sweet-Chili-Sauce
2 Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
1 Mini Dessert im Glas

BUSINESS LUNCH TAGES- EMPFEHLUNG	Ab	19.50
---	----	-------

Tagesmenu inklusive Dessert

BUSINESS LUNCH TAVOLATA	Pro Person	26.80
--------------------------------	------------	-------

3-Gangmenu gemeinsam geniessen



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO STANDARD	Pro Person	16.50
-----------------------	------------	-------

2 Dreieck-Canapés
1 Partybrötchen
1 Mini Schinkengipfeli
1 Mini Käseküchlein
Gemüestabchen mit Dip

APÉRO TOP	Pro Person	21.50
------------------	------------	-------

Rauchlachstartar verfeinert mit Dill und Limette
Feines Birnenbrot mit würzigem Tête de Moine Käse
Saftiger Rindshamburger im Partybrötchen mit Cocktailsauce
Poulet-Yakitori-Spiesschen
Gebackene Jalapeños (Chilischoten) gefüllt mit zart schmelzendem Käse

7

BUDGET APÉRO	Pro Person	16.50
---------------------	------------	-------

Baguette-Sandwich geschnitten
Gemüestabchen geschnitten
Ernüsse
Inklusiv Getränke:
1dl Weisswein
1 Bier (33cl)
1dl Orangensaft
1dl Mineralwasser
Abholung und Rückgabe durch Veranstalter.



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

KALTE PLATTE URCHIG 100 g 10.00

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

KALTE PLATTE EDEL 100 g 13.00

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami und Schweizer Käse und knusprigem Hausbrot

KALTE PLATTE SURF & TURF 100 g 15.50

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse, Rauchlachs und knusprigem Hausbrot

8

À LA CARTE

ZOPFKRANZ

Zopfkrantz Standard Kranz 45.00
Gefüllt mit Fleisch, Thon und Käse

Zopfkrantz Deluxe Kranz 55.00
Rauchlachs, Rohschinken oder Bündner Fleisch

CANAPÉ AUSWAHL

Bitte wählen Sie ein Dreieck-Canapé pro Person	Stück	2.60
Schinken	Stück	2.60
Salami	Stück	2.60
Ei	Stück	2.60
Thon	Stück	2.60
Rauchlachs	Stück	3.30



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Sbrinz Möckli	100 g	6.80
Saisonales Gourmet Glas	Glas	4.00
Rohe Gemüsestängel mit Dip	100 g	4.00

WARME HÄPPCHEN

Mini Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	2 Stück	3.00
Mini Chäschüechli	Stück	2.00
Gebackene Butterflycrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	2 Stück	4.00
Poulet-Yakitori-Spiesschen	Stück	4.50

SALZIGES

Chips & Co. gemischt	Portion	3.00
----------------------	---------	------

SÜSSES

Saisonales Mini Dessert	Stück	3.50
Mini Patisserie	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez grün (mit Kohlensäure)	PET 50cl	3.50
Henniez blau (ohne Kohlensäure)	PET 50cl	3.50
Henniez grün (mit Kohlensäure)	1 Liter	5.00
Henniez blau (ohne Kohlensäure)	1 Liter	5.00
Orangensaft	1 Liter	6.50
Süßmost	PET 50cl	3.50
Sinalco	PET 50cl	3.50
Rivella rot	PET 50cl	3.50
Rivella blau	PET 50cl	3.50
Apfelschorle	PET 50cl	3.50
Elmer Citro	PET 50cl	3.50
Coca-Cola	PET 45cl	3.50
Coca-Cola Zero	PET 45cl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade mint-lime	1 Liter	6.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade mint-lime	1 Liter	6.50
SV Limonade	1 Liter	6.50

10

KAFFEE UND TEE

«Nespresso» Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Sorten zur Auswahl)	Tasse	3.10



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Féchy AOC Azuré Waadt	75 cl	27.50
Chardonnay de Genève AOC Plantamour	50 cl	16.50

ROTWEINE

Merlot Ticino DO, Selezione d'Ottobre	75 cl	36.00
Vigna Nobile Salice Salentino OC	75 cl	27.50
Merlot del Ticino OC Il Picchio Rosso	50 cl	17.50

SCHAUMWEINE

Prosecco Il Colle brut	75 cl	29.50
Champagner Taittinger	75 cl	95.00

BIER

Alkoholfreies Bier	33 cl	4.00
Feldschlösschen	33 cl	4.00
Lokales Spezialbier (z.B. Vollmond)	33 cl	5.00



ALLES AUF EINEN BLICK

NEBENKOSTEN

MITARBEITENDE

Mitarbeiterkosten	Pro Stunde	55.00
Bereitstellungskosten pro	Pro Stunde	40.00
Transportkosten ausser Haus, bis max. 20km Umkreis		40.00

MATERIALMIETE

Für die einfache Planung, bieten wir folgendes Material zusätzlich zur Miete an:

Universalglas (Wein, Wasser und Bier) 1 Korb à 25 Gläser	Stück	17.50
Sektglas	Stück	0.50
Espressotasse mit Untertasse	Set	0.50
Espressolöffel	Stück	0.50
Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel	Set	1.00
Gabel	Stück	0.50
Messer	Stück	0.50
Esslöffel	Stück	0.50
Messer, Gabel, Löffel	Set	1.50
Teller divers	Stück	1.50
Schneidebrett mit Messer	Set	3.50



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Schweiz: Poulet, Truten

Vietnam: Riesengarnelen, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailgarnelen

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust, Lamm



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 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.