



**SV RESTAURANT LUPPMENOASE
ELECTROSUISSE, FEHRALTORF**

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.

Tony Holm

Restaurant Manager

T +41 44 956 14 50

Tony.holm@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant Luppmenoase Electrosuisse

Luppenstrasse 1-3

8320 Fehraltorf

electrosuisse.sv-restaurant.ch



ZNÜNI- WÄGELI

BRÖTLI, GIPFELI UND SANDWICH

Gipfeli (Butter-, Vollkorn- und Laugen)	Stück	1.40
Schoggigipfeli, Plunder, div. Gebäck	Stück	2.60
Laugenbretzel gefüllt mit Butter	Stück	2.80
Laugenbrötli gefüllt mit Fleisch oder Käse	Stück	4.00
Versch. Sandwich Kleine Brötli	Stück	4.50
Sandwich gross (Hausbrot)	Stück	5.00
Vollkornbrötli, Semmeli und Weggli	Stück	1.40
Maisbrötli	Stück	1.80
Schoggibrötli	Stück	1.80

FRÜCHTE UND BIRCHERMÜESLI

Frisch geschnittene Früchte	Becher	2.90
Birchermüesli mit Früchten	Becher	2.90
Frische Früchte (saisonal)	Stück	1.00

SNACKS UND GETRÄNKE

Snacks und Gluschterli (monatlich wechselnd)	Stück	1.40-1.80
Diverse Softgetränke	5 dl	3.00
Red Bull	Dose	3.50



APÉRO

SANDWICHES

Diverse hausgemachte Sandwiches	Stück	4.00 – 5.00
Parisettes am Meter gefüllt (ca. 40 Portionen) Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse	Portion	2.20

BELLA ITALIA (AB 10 PERSONEN) GEFÜLLTE FOCACCIA-BROTE (AUF WUNSCH WARM ERHÄLTlich)

Tomaten-Mozzarella oder Pesto-Gemüse	p. Pers.	6.50
Rohschinken, Salami, Trutenschinken, Thon, Lachs	p. Pers.	8.50

KALTE HÄPPCHEN

Canapés gemischt mit Parisettebrot	Stück	2.50
Party-Brötli mit Schinken, Salami und Fleischkäse	Stück	3.00
Party-Brötli mit Landrauchschinken, Rauchlachs, Roastbeef und Ton	Stück	3.50
Antipasti-Spiessli mit Cherrytomaten, Oliven, Cham- pignons	Stück	3.00
Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	2.50
Bruschetta mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50

APÉROHÄPPCHEN LUPPMENOASE IN DER PALMSCHALE

Asiatischer Nudelsalat mit Crevetten	Stück	3.50
Rucola mit Melone und Rohschinken	Stück	3.50
Tomatenmousse mit frischen Pilzen und Kresse	Stück	3.50
Roastbeef auf Provençale Salat (Artischocken-Tomate)	Stück	3.50



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.20
Miniburger im Bun serviert	Stück	3.80
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Samosa (Vegi) mit Gemüse und Joghurt-Minz Dip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.00
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	2.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	2.50
Yakitori-Spiessli mit Pouletbrust an Soja-Honig-Marinade	Stück	3.50
Crevetten-Spiessli Provenzalische Art	Stück	3.50
Mini-Wrap Asia-Gemüse	Stück	2.80
Griechische Falaffel mit Zaziki	Stück	2.50
Mozzarella-Sticks	Stück	2.50

KNABBEREIEN

Traditionelles Apérogebäck (Blätterteig)	100 g	4.50
Chips und Nüssli	p. Pers.	2.00
Nachos mit Guacamole	p. Pers.	4.50

SÜSSES

Div. Crèmes und Mousse, Miniportion	Stück	2.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	2.50
Mini-Pâtisserie div. Sorten	Stück	2.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

FERNÖSTLICH KÖSTLICH p. Person 19.50

Scampi-Spiess, Mini-Samosas (Teigtaschen), mariniertes Pouletspiess «Yakitori», Mini-Wrap Asia-Gemüse, Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse

alle asiatischen Spezialitäten servieren wir mit Sweet-Chili-Sauce und Soja-Sauce

SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT p. Person 14.50

Griechische Falaffel mit Zaziki, italienische Mozzarella-Sticks, gefüllte Weizen-Tortillas mit Asia-Gemüse, mariniertes Pouletspiess «Yakitori»

Zusätzlich ein Glas Prosecco p. Person 17.50

5

GOURMET-PLATTEN

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER METZGEREI p. Person 12.50

Reich garnierte Platte mit Coppa, Mostbröckli, Schinken, Kalbfleischwurst, Bierwurst, Fleischkäse, Salami, Bauernspeck und Brot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF p. Person 14.50

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Schinken, Roastbeef, Kalbfleischwurst, Roulade und Brot

KÄSEPLATTE p. Person 10.50

Reich garnierte Platte mit verschiedensten Weich- und Hartkäsevariationen, Früchten, Nüssen und knusprigem Bauernbrot



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	5 dl	3.10
div. Süssgetränke	5 dl	3.10
Orangensaft	1 Liter	6.50
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	1 Liter	3.80

KAFFEE & TEE

Kaffee oder Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.40
Latte Macchiato, Cappuccino & Heisse Schokolade	Tasse	2.70

WEISSWEINE

6

Fechy Azure	75 cl	30.00
Yvorne Solitäre	75 cl	34.00

ROTWEINE

Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	30.00
Stammheimer Barrique (Pinot Noir)	75 cl	42.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Il Colle Valdobbiadene	75 cl	30.00
---------------------------------	-------	-------

BIERE

Eichhof Braugold	33 cl	3.90
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	3.90



ALLGEMEINE HINWEISE

Unser Restaurant verfügt über 115 Sitzplätze und 40 Sitzplätze auf der Dachterrasse. Sie können unser Restaurant für Ihren Anlass mieten. Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

BANKETTE UND ANLÄSSE

Diese Cateringkarte versteht sich als kleine Inspiration. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Personalrestaurant bis 22.00 Uhr	pro Stunde	43.00
Mitarbeiter: Personalrestaurant ab 22.00 Uhr und Wochenende	pro Stunde	68.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

7

BEDINGUNGEN

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

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Personalrestaurant, inkl. Raumkosten.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

DEKLARATION

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

Ungarn: Pouletspiessli, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC)

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Gerne geben wir Ihnen das Fang- respektive Meeresgebiet oder die Zucht auf Anfrage bekannt.



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.

9

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 inner 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.