



SV RESTAURANT
RESTAURANT VETROPICK

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.

1

Fabian Righini
Restaurant Manager
T +41 44 863 31 46
rabian.righini@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Vetropick
Schützenmattstrasse 46
8180 Bülach
vetropick.sv-group.ch



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

| | | |
|---------------------------------|-----------------|-------|
| APERISSIMO - VORSCHLAG I | Pro Per- son | 18.50 |
|---------------------------------|-----------------|-------|

- Hausgemachte Blätterteigstängeli
- Appetithäppchen aus Pariserbrot mit würziger Eiercrème, Schinkencreme mit geriebenem Bergkäse und Thon-Kapern-Crème
- Party-Quiche-Lorraine-Chüechli
- Meatballs mit Tomatendip

| | | |
|----------------------------------|-----------------|-------|
| APERISSIMO - VORSCHLAG II | Pro Per- son | 26.50 |
|----------------------------------|-----------------|-------|

- Hausgemachte Blätterteigstängeli
- Appetithäppchen aus Pariserbrot mit Rindstatar
- Spiesschen vom Schweizer Bergkäse und Trauben
- Grissini umwickelt mit Bündner Rohschniken
- Ofenfrische Chäschüechli und Schinkengipfeli
- Mini-Hamburger im Bun, schön garniert
- Pouletspiessli mit Sweet&Sour Dip

2

KALTE HÄPPCHEN

| | | |
|--|-------|------|
| Mini-Sandwiches assortiert | Stück | 3.60 |
| Mini-Bagels mit Frischkäse und Radieschen | Stück | 4.00 |
| Sesam-Bagels mit Tartarsauce und Roastbeef | Stück | 4.00 |
| Knusprige Crostini mit Tomaten | Stück | 2.50 |
| Knusprige Crostini mit Oliventapenade | Stück | 2.80 |
| Toastcanapé mit Räucherlachs | Stück | 6.50 |
| Crêperöllchen mit Meerrettich und Lachs | Stück | 3.50 |
| Toastcanapé mit Thon | Stück | 5.50 |
| Tomaten-Mozzarella Spiesschen | Stück | 2.50 |



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

| | | |
|--|-------|------|
| Chäschüechli | Stück | 2.80 |
| Schinkengipfel | Stück | 2.80 |
| Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce | Stück | 3.50 |
| Poulet-Satay Spiessli mit Erdnussauce | Stück | 3.50 |
| Indische Gemüsetaschen mit Chilidip | Stück | 2.50 |
| Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse | Stück | 2.50 |
| Clubsandwich mit Poulet und Spiegelei | Stück | 4.00 |
| Datteln im Speckmantel | Stück | 2.50 |
| Glasierte Crevetten mit Mango | Stück | 4.00 |

SALZIGES

| | | |
|--------------------------------|-------|------|
| Nussmischung | 100 g | 2.00 |
| Eine Auswahl an Kartoffelchips | 100 g | 2.80 |

SÜSSES

| | | |
|------------------------------------|---------|------|
| Gebrannte Crème | Portion | 2.50 |
| Kleine Windbeutel mit Rahm gefüllt | Stück | 2.50 |
| Exotischer Fruchtsalat | Portion | 3.00 |
| Toblerone-Schoggimousse | Portion | 3.00 |
| Panna Cotta | Portion | 3.00 |

Sie finden hier eine kleine Auswahl unserer Angebotsvielfalt an Apéro-Klassikern. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen einen individuellen Vorschlag für Ihren Anlass mit Ihren Lieblings Speisen.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--|-----------|-------|
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | 5 dl | 3.50 |
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | 1 Liter | 5.00 |
| Diverse Süssgetränke | 5 dl | 3.50 |
| Diverse Süssgetränke | 1.5 Liter | 6.00 |
| Orangensaft Premium Fairtrade | 1 l | 7.00 |
| Frischgepresster Fruchtsaft | 1 l | 14.00 |

KAFFEE & TEE

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| Kaffee | Tasse | 2.80 |
| Ovomaltine oder Schokolade | Tasse | 3.20 |
| Tee (diverse Teesorten zur Auswahl) | Tasse | 2.50 |

4

WEISSWEINE

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| Epesses AOC Lucine Waadt | 50 cl | 13.50 |
| Aigle Les Papillons | 75 cl | 15.00 |

ROTWEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| Zürcher Klevner, Gottfried Keller | 50 cl | 14.50 |
| Verner Pinot Noir | 50 cl | 15.00 |
| Zürcher Blauburgunder | 75 cl | 32.00 |
| Merlot Cave de la Cote, Schweiz | 75 cl | 33.50 |
| Primitivo del Tarantino, San Vittorio (IT) | 75 cl | 20.50 |

BIER

| | | |
|------------------|-------|------|
| Quöllfrisch hell | 33 cl | 3.80 |
|------------------|-------|------|



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 140 Sitzplätzen



ALLGEMEINE HINWEISE

5

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus.

Wir bitten Sie um Ihre Bestellung bis 5 Arbeitstage für Durchführung.

Die bis 24 Stunden vor Anlassbeginn gemeldete Anzahl 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.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 45.00

Kader pro Stunde 58.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand



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



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.

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.