



# CATERINGANGEBOT





## Liebe Gäste

### Ganz nach Ihrem Gusto...

...organisieren wir Ihr Galadinner, Firmenessen, Bankett, Jubiläum, Hochzeitsfeier, Fest, Stehlunch, Apéro, Cocktailparty oder Geburtstagsfeier bis hin zu Ihrer Kaffeepause. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit und Hingabe durchgeführt.

### Leckeres für Zwischendurch...

...ob ofenfrisch duftende Schlemmereien, knusprige Brötchen, reichhaltige Sandwiches oder verführerische Süßigkeiten – wir kreieren gerne alles nach Ihren Wünschen und passend zur Schulung oder Meeting.

### Zum Anbeissen...

...präsentieren sich unsere gesunden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten. Saftig, würzig, rassig, knusprig, cremig oder vielleicht doch lieber zuckersüß? Nehmen Sie schon mal einen Augenschein des vorliegenden Cateringangebotes, das jeweils frisch gewürzt mit neuen Ideen unseren Kochtöpfen entspringt.

### Haben Sie spezielle Wünsche...

...zögern Sie nicht und kontaktieren Sie unser Team. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen eine der Jahreszeit angepasste und auf Ihre Wünsche ausgerichtete Offerte.

## Ihre Kontaktpersonen

**Thomas Brand**  
Head of Compass Catering  
Compass Catering  
Oberfeldstrasse 14  
8032 Kloten

Telefon: +41 79 212 23 45  
E-Mail: [thomas.brand@compass-group.ch](mailto:thomas.brand@compass-group.ch)  
[www.compass-catering.ch](http://www.compass-catering.ch)



## DEKLARATIONEN

Vegan



Vegetarisch



Glutenarm



Laktosearm



Fisch



Meeresfrüchte



Schwein



Saisonal



Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **vegan** oder **vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.





Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.



## FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

*Frühstück ab 5 Personen bestellbar*

	Menge	Preis in CHF
Buttergipfeli	pro Stück	1.60
Laugengipfeli	pro Stück	1.60
Rusticogipfeli	pro Stück	1.60
Saisonale Frucht	pro Stück	1.50
Joghurt mit Früchten oder Crunch-Topping im Glas 	pro Stück	4.00
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	pro Stück	4.00
Veganes Birchermüesli im Glas 	pro Stück	4.50
Müesliriegel	pro Stück	3.50
Fruchtsalat im Glas  	pro Stück	4.00












## SÜSSES UND SPEZIELLES

Schoggigipfeli	pro Stück	2.90
Mini-Muffins ( <i>Chocolate-Vanilla, Blueberry</i> )	pro Stück	2.50
Brownie	pro Stück	3.50
Fruchtspiessli  	pro Stück	4.00
Cookie-Variation	pro Stück	3.50
Omas Früchte-Blechkuchen	pro Stück	4.00



## ZNÜNI-SANDWICHES

Sandwiches ab 5 Personen bestellbar  
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

	Menge	Preis in CHF
 <p><b>Kleine Apéro-Sandwiches</b>   (3 Brötchen pro Person) Variation an Laugenbrötchen, Rusticobrötchen, Brioche und Mini-Bürli, gefüllt mit Thonmousse, Frischkäse, Rohschinken, Käse und gegrilltem Gemüse</p>	pro Person	12.00
 <p><b>Triangle Sandwiches</b> gefüllt mit Schinken und Käse  gefüllt mit Thonmousse  gefüllt mit Eimousse  gefüllt mit Kräuterfrischkäse  gefüllt mit Avocado und weissen Bohnen </p>	pro Stück pro Stück pro Stück pro Stück pro Stück	8.50 8.50 8.00 8.00 8.50
 <p><b>Canapés (klein)</b> Weizen- oder wahlweise Vollkorntoast belegt mit Ei, Spargel, Lachs, Thonmousse </p>	pro Stück	4.50



## APÉRO – SANDWICHES

	Menge	Preis in CHF
<b>Focaccia</b> (für ca. 6 Personen) gefüllt mit Roastbeef, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Radieschen	pro Stück	42.00
gefüllt mit Pouletstreifen, Currysauce, Salat und Tomaten	pro Stück	42.00
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse  und Basilikum	pro Stück	36.00
<b>Gefülltes Parisette, 57cm</b> (reicht für ca. 6 Personen) Knuspriges Parisette gefüllt mit einer Variation aus Schinken, Salami, Fleischkäse,  Käse und Antipasti-Gemüse	pro Stück	57.00
<b>Riesen-Laugenbrezel</b> (reicht für ca. 15-20 Personen) gefüllt mit Cream Cheese, Bündnerfleisch oder Bresaola Rohschinken, Rauchlachs und Käse 	ca. 50 Portionen	108.00
<b>Riesen-Laugenbrezel (Vegetarisch)</b> (reicht für ca. 15-20 Personen) mit Cream Cheese, Trockentomaten, Grillgemüse und Ei 	ca. 50 Portionen	98.00
<b>Sandwiches / Bagels</b> Wahlweise frischer Bagel, Körnerbrot oder Baguette gefüllt mit		
Frischkäse, Gurken und Tomate 	pro Stück	7.50
Brie-Käse, Birnenschnitt und Rucola 	pro Stück	7.50
Tomate, Mozzarella-Pesto und Basilikum 	pro Stück	8.50
Rauchlachs, Frischkäse und Meerrettich 	pro Stück	9.50
Thunfisch, Salat und Zwiebelringe 	pro Stück	9.50
Roastbeef, Tatarsauce und Salat	pro Stück	10.50



## APÉRO – WRAPS

Wraps ab 6 Personen bestellbar

### Wrap Swiss style

gefüllt mit Schinken und Emmentaler

Menge	Preis in CHF
pro Stück	12.50

### Wrap Italy style

gefüllt mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Rohschinken und getrockneten Tomaten

pro Stück	12.50
-----------	-------

### Wrap Moroccan style

gefüllt mit Bulgur, Hummus, Aubergine, Granatapfelkernen und Salat

pro Stück	12.50
-----------	-------

### Frischkäse-Wrap

gefüllt mit Philadelphia, Rucola, Zucchini, Radieschen und Karotten

pro Stück	12.50
-----------	-------

### Nordic Wrap

gefüllt mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat, Zwiebeln und Gurken

pro Stück	12.50
-----------	-------

### Roastbeef-Wrap








gefüllt mit Roastbeef, Salat, Zwiebeln, Peperoni und Senf-Mayonnaise

pro Stück	12.50
-----------	-------



## APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

*Apéro-Häppchen ab 10 Personen bestellbar*

	Menge	Preis in CHF
Rohe Gemüsesticks mit Dip-Sauce 	pro Stück	3.50
Crevettencocktail im Glas 	pro Stück	6.00
Asiatischer Gurkensalat im Glas 	pro Stück	4.00
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse 	pro Stück	2.50
Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	5.50
Datteln im Speckmantel 	pro Stück	4.00
Tatar vom Bio-Rind mit Sauerrahm und Pumpernickel	pro Stück	6.90
Parmaschinken auf Cocobohnen mit Dörrtomatensalat und Brotsegel  	pro Stück	6.90
Roastbeef-Carpaccio mit saisonaler Vinaigrette und Blätterteigflüte	pro Stück	6.90

### Apéro – Spiessli

Tomaten-Mozzarella 	pro Stück	3.50
Käse-Trauben 	pro Stück	3.50
Feigen-Brie-Spiessli 	pro Stück	3.50
Antipasti  	pro Stück	4.50
Melone-Rohschinken  	pro Stück	4.50





## APÉRO – PLATTEN

Apéro-Platten ab 10 Personen bestellbar



### Käseplatte (100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen, dazu servieren wir Ihnen frisches Nussbrot

Menge	Preis in CHF
pro 100g	18.50



### Fleischplatte (100g Fleisch pro Person)

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami, Aufschnitt garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro 100g	19.50
----------	-------



### Mediterrane Platte (250g pro Person)

Mariniertes, gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven, Zucchini-Röllchen und Parmesan, dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Focacciabrot

pro 250g	17.50
----------	-------



### Mezze-Platte (250g pro Person)

Pitabrot mit Baba Ganoush, Hummus, Pouletspiesse, glasierte Pilze, Feta-Spinat-Salat, Taboulé und Datteln im Speckmantel

pro 250g	18.50
----------	-------



## APÉRO – SNACKS



*Apéro-Snacks ab 5 Personen bestellbar*

Nachos mit Guacamole oder Salsa  
 Salzige Blätterteigstangen  
 Marinierte Oliven (ohne Stein)  
 Parmesanmöckli

Menge	Preis in CHF
pro Portion	6.50
pro Portion	3.00
pro Portion	3.50
pro Portion	4.00

## APÉRO – BOWLS


*ab 5 Personen bestellbar*

Venere Reis-Lachs-Bowl mit Mango,   
 Bohnen und Wasabi-Dressing  
 Orientalische Bowl mit Falafel und Joghurtsauce   
 Green Bowl mit Poulet panko und Sesamdressing

Menge	Preis in CHF
pro Bowl	16.50
pro Bowl	16.50
pro Bowl	16.50

## BUDDHA BOWLS


*ab 5 Personen bestellbar*

Garnelen, Vollkornreis, Papaya, Avocado und Gurke   
 Poulet, Lattichsalat, Parmesan und Caesar-Dressing  
 Falafelbällchen, Couscous, Spinat und Tomate

Menge	Preis in CHF
pro Bowl	19.50
pro Bowl	19.50
pro Bowl	19.50

## SUSHI BOWL

*ab 5 Personen bestellbar*

mit Reis, Lachs, Gurken, Edamame und Avocado 

Menge	Preis in CHF
pro Bowl	21.50



## LUNCHPAKETE KALT


Lunchpakete ab 10 Personen bestellbar  
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung


	Menge	Preis in CHF
<b>Swiss Lunch</b> 🍷 Partybrötli mit Bündnerfleisch oder Schweizer Käse Hörnlisalat Kalte Platte (Käse und Fleisch gemischt) mit Nussbrot 🍷 Saisonaler Fruchtspiess 🍷 Lindor Kugel	pro Person	27.50
<b>American Lunch</b> 🍷 Bagel gefüllt mit Speck und Käse Caesar Salad mit Poulet und klassischem Caesar-Dressing Brownie	pro Person	15.50
<b>Tapas Lunch</b> 🍷 🍷 Spanischer Jamón, Manchego Käse, Chorizo & Melone «Pan con tomate» geröstetes Weissbrot mit Tomatenwürfeln Focaccia-Würfel gefüllt mit Antipasti & Grillgemüse Gebratene Pimientos de Padrón «Patatas bravas y aioli» gebratene Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce & Knoblauch-Mayonnaise «Albóndigas con salsa de tomate» Fleischbällchen mit Tomatensauce «Tortilla» spanisches Omelette mit Kartoffeln und Gemüse «Champiñones al ajillo» Champignons mit Knoblauch & frischen Kräutern «Gambas al ajillo» gebratene Crevetten mit frischen Kräutern, Chili und Knoblauch	pro Person	41.00
<b>Asiatischer Lunch</b> 🐟 🐟 Thunfisch-Sashimi auf Wakame-Salat Glücksrollen mit Erdnuss-Dip Glasnudelsalat mit Mango und Garnelen Ayam Goreng auf gebratenem Reis Mini Korea-Burger Gegrilltes Hähnchen mit Limettenblatt & Reissnudeln Japanischer Gurkensalat mit geräuchertem Tofu Thailändischer Rindfleischsalat mit Koriander Mango-Mousse mit Glückskeks	pro Person	42.00




## BENTO-BOXEN

*Bento-Boxen ab 5 Personen bestellbar*

Bento-Box «Oriental» mit Fisch und Fleisch   
Zartweizen, Couscous, Poulet, Black Tiger,  
Meatballs, Grillgemüse, Hummus, Fladenbrot

Bento-Box «Oriental», vegetarisch   
Quinoa, Couscous, Tofu, Falafel, Hummus,  
Grillgemüse, «planted Chicken», Fladenbrot



Bento-Box «Sushi»   
Sushi, Glasnudeln, Algensalat

Menge	Preis in CHF
pro Box	28.00
pro Box	26.00
pro Box	30.00


## SALAT IM GLAS

*Salate ab 5 Personen bestellbar*


Gemischter Saisonsalat mit Kernen & Nüssen  

Griechischer Salat  

Caesar Salad mit Speck und Croutons  

Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewnüssen 

Avocado-Salat mit Mango und Chili 


Taboulé-Salat mit Minze 

Menge	Preis in CHF
pro Stück	3.50
pro Stück	5.50
pro Stück	5.50
pro Stück	4.50
pro Stück	5.00
pro Stück	4.00

## DESSERTS / SÜSSES

*Desserts ab 5 Personen bestellbar*

Saisonales Tagesdessert 

Saisonaler Fruchtspiess 

Frischer Kuchen (*Schokolade, Zitrone, Tiroler, Rüeblli*)

Brownie

Muffins, gross

Cookie-Variation

(*Schokolade, Macadamia, Chocolate Chip, Walnuss, Butter*)

Crème brûlée

Saisonale Mousse, fruchtig oder schokoladig

Menge	Preis in CHF
pro Stück	3.50
pro Stück	4.00
pro Stück	3.50
pro Stück	3.50
pro Stück	3.50
pro Stück	3.50
pro Stück	5.00
pro Stück	5.00

## GETRÄNKE

Gerne stellen wir Ihnen ein für Ihr Anlass passendes Getränkeangebot zusammen. Zusätzlich stellen wir Ihnen ein individuelles Weinangebot von unseren Lieferanten Mövenpick und Baur au Lac Vins zusammen, das genau auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.



## INFRASTRUKTUR

### Personal

Anlassleiter	CHF	65.00
Küchenchef	CHF	65.00
Service	CHF	55.00
Koch	CHF	60.00
Backoffice	CHF	45.00

### Transport

Grundtaxe	CHF	50.00
Pauschale je km	CHF	1.80

### Mietmaterial

Kücheninfrastruktur	Preis nach	
Aufwand		
Gläser inkl. Abwäsche (pro Glas)	CHF	1.50

Geschirr und Besteck sind in den Preisen inbegriffen. Nur Geschirrvermietung nicht möglich!

### Mobiliar

Barstehstisch metallic	CHF	20.00
Barstehstisch mit Hussen	CHF	30.00
Bankettstisch rund (für 8 Personen)	CHF	35.00
Buffettisch rechteckig	CHF	20.00
Hochstehstisch	CHF	100.00
Festbank-Garnitur	CHF	25.00
Marktstand	CHF	100.00

### Tischwäsche

Stoffischtuch weiss (diverse Grössen)	CHF	8.50
Stoffservietten weiss, 50 x 50cm	CHF	1.50

### Tischdekoration

Einen kleinen Blumenschmuck oder spezielle Gestecke besorgen wir gerne für Sie. Auch für spezifische Dekorationen unterstützen wir Sie gerne. Preis nach Aufwand.

### Preise / Zahlungskonditionen

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 10 Tage netto.

### Spezielles

Bringen Sie Ihren Wein selber mit, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von **15.00 CHF pro Flasche**.



### 1. Leistung

Die Compass Group (Schweiz) AG bzw. die Restorama AG („Caterer“) (es gilt jene Firma, die den Auftrag entgegengenommen hat) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

### 2. Vereinbarung

Der Caterer unterbreitet dem Kunden, gestützt auf dessen Angaben, ein unverbindliches, detailliertes Angebot für den betreffenden Anlass bzw. Lieferung. Nach einer allfälligen Bereinigung des Angebotes bestätigt der Caterer dem Kunden den Auftrag, in detaillierter Form, anhand einer schriftlichen Auftragsbestätigung.

Die Auftragsbestätigung mit allen Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet im Original an den Caterer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

### 3. Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist dem Caterer spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bzw. der Lieferung schriftlich mitzuteilen. Falls sich die Teilnehmerzahl um mehr als 10% nach unten verändert, behält sich der Caterer vor, eine angemessene Entschädigung in Rechnung zu stellen. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Veränderungen können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben.

Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl bzw. Bestellmenge in Rechnung gestellt.

### 4. Geringfügige Änderungen

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

### 5. Akontozahlung

Mit Annahme der Auftragsbestätigung gemäss Ziffer 2 Absatz 2 erhebt der Caterer, alsbald die Leistungen den Wert von CHF 500.00 übersteigen, eine Akontozahlung in der Höhe von 70 % der kalkulierten Auftragssumme. Die Akontozahlung muss spätestens 30 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein. Die Anzahlung kann auch in bar oder mittels Kreditkarte erfolgen.

### 6. Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt. Sind die effektiv angefallenen Kosten (inkl. Annullationskosten von Lieferanten des Caterers) höher, so werden diese in Rechnung gestellt.

- bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten, sofern sämtliche Vorreservierungen kostenlos annulliert werden können
- bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: 60 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass: 80 % der vereinbarten Auftragssumme
- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 100 % der vereinbarten Leistungen
- Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden ebenfalls 100 % der vereinbarten Auftragssumme verrechnet.

### 7. Infrastruktur, Reinigung und Entsorgung

Bei einer Lieferung ohne zusätzliche Leistungen gilt dieser Punkt nicht.

#### 7.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer ist, ohne anders lautende Vereinbarung, verantwortlich für die Bereitstellung der normalerweise sich in einem Gastrobetrieb vorhandenen Infrastruktur sowie deren Reinigung.

Für die Verlängerung der Polizeistunde verrechnet der Caterer dem Kunden für das Einholen der Bewilligung CHF 150.—sowie die Kosten der Bewilligung.

#### 7.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde stellt, ohne anders lautende Vereinbarung, dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand und den gesetzlichen Bedingungen (vor allem Hygiene, Sicherheit, Bewilligungen, Gebühren) entsprechend zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räumlichkeiten
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.)
- Heizung, Wasser und Strom

Die Reinigung des Gastroinventars und des Materials gemäss Ziffer 8 wird vom Caterer übernommen. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen der Kunde verantwortlich für die Reinigung und Abfallentsorgung.

### 8. Verlust und Beschädigung von Material des Caterers

Bei zur Verfügungsstellung von Material seitens des Caterers, welches nach Beendigung des Anlasses an diesen zu retournieren ist (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.), ist der Kunde verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Verluste und Beschädigungen durch Angestellte oder Gäste des Kunden, gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Neupreis für die Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt.

### 9. Wareneinkauf und Logistik

Für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren ist der Caterer zuständig. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Dieser übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.



## 10. Versicherungen und Haftung und Bewilligungen

### 10.1. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Caterers statt:

Der Caterer haftet nicht für Diebstahl von Gegenständen bzw. Schäden an Gegenständen, die der Kunde bzw. seine Gäste mitgebracht haben.

Werden dem Kunden Räumlichkeiten zur Nutzung (z.B. für eine Veranstaltung) überlassen, so haftet der Kunde für jegliche Schäden auch solcher seine Gäste. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen. Auch haftet der Kunde für jegliche Verstösse gegen geltende Gesetze.

Der Caterer ist für die Bewilligungen (werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt) zur Durchführung des Anlasses anhand der gesetzlichen Vorgaben verantwortlich.

### 10.2. Der Anlass findet in den Räumlichkeiten des Kunden statt:

Der Kunde ist für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden sowie Diebstahl verantwortlich. Der Caterer kann eine Versicherungsbestätigung vom Kunden verlangen.

Der Caterer schliesst jegliche direkte und indirekte Haftung für sich und seine Hilfspersonen für jegliche direkte und indirekte Schäden (Verlust, Diebstahl, Teilschaden etc.) von durch den Kunden bereitgestellte bzw. zur Verfügung gestellte Materialien, Einrichtungen, Räume und Lebensmittel aus.

Der Kunde ist für die Bewilligungen (auf eigene Kosten) zur Durchführung des Anlasses anhand der gesetzlichen Vorgaben verantwortlich.

### 10.3. Der Caterer garantiert für einwandfreie Produkte und Mahlzeiten bis zur Übergabe an den Kunden (Anlieferung resp. Abholung). Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden oder verursacht nach der Übergabe der Bestellung an den Kunden, lehnt der Caterer für sich und seine MitarbeiterInnen und Beauftragten jede Haftung ab.

### 10.4. Ist der Kunde mit den Leistungen nicht zufrieden bzw. wurden Leistungen nicht gemäss Vereinbarung erbracht, so hat der Kunde dies innerhalb 36 Stunden nach Leistungserbringung dem Caterer schriftlich mitzuteilen (Brief, E-Mail).

## 11. Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine detaillierte Rechnung. Auf Wunsch des Kunden zusätzlich erbrachte Leistungen wie auch zusätzliche, in Abweichung zum Auftrag angefallene Arbeitsstunden werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine bereits geleistete Anzahlung wird in der Schlussrechnung berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zu begleichen. Es gilt immer die zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültige Mehrwertsteuergesetzgebung. Bei einer MWST Änderung wird der offerierte Verkaufspreis entsprechend verändert.

Zuschläge :Rechnung ins Ausland CHF 30.00; Mindestbetrag pro Bestellung CHF 50.00; Expresszuschlag Bestellzeit unter 24 Std. CHF 20.00.

Mahngebühren pro Mahnung CHF 20.00.

## 12. Vertragsauflösung

Kann der Auftrag aus Gründen höherer Gewalt oder aus Gründen, die der Caterer nicht beeinflussen kann, vollumfänglich oder nur teilweise nicht erfüllt werden, so ist der Caterer von jeglicher Haftung entlastet.

Der Caterer behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt vom Vertrag zurückzutreten, sofern der Kunde seinen sich aus dem Auftrag ergebenden Verpflichtungen und Aufgaben nicht nachkommt. Der Caterer behält sich das Recht vor, Schadenersatzansprüche geltend zu machen.

## 13. Teilungültigkeit

Falls eine Bestimmung der Vereinbarung 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 der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## 14. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Bülach.