

# Catering-Angebot

RESTAURANT ENERGIE 360



eldora

# DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG  
Restaurant A1 M.O.V.E  
Bändliweg 20  
8048 Zürich

# MORNING COFFEEBREAK

## GIPFELI BREAK

11.50 / PERS. 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortiert Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Nespresso Kaffee und Tee

## GIPFELI BREAK

11.50 / PERS. 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortiert Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Nespresso Kaffee und Tee

## CLASSIC BREAK

18.50 / PERS. 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, saisonale Früchte, Birchermüesli im Weckglas\*, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft











## HEALTHY BREAK

22.50 / PERS. 

Mindestbestellung 5 Personen

Vollkornkipfeli, Fitnessbrötli, Birchermüesli, Knusper-Joghurt und Fruchtsalat im Weckglas\*, saisonaler Smoothie, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft

## EXTRAS

Butter Portion	0.80 / Stk.	 
Konfitüre Portion	0.80 / Stk.	 
Nutella Portion	0.80 / Stk.	 
Honig Portion, Max Havelaar	1.20 / Stk.	 

## FRÜCHTE

Exotische Früchteplatte, 800g	45.00 / Pl.
Saisonaler Fruchtkorb	9.50 / kg

\* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück





# COFFEEBREAK PLATTEN



## **UFSCHNITTPLATTE 14.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 10 Personen*

170g Aufschnitt pro Person

Schinken, geräucherte Trutenbrust,  
Salami und Cornichons dazu servieren  
wir Hausbrot und Butter

## **CHÄÄSPLATTE 15.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 10 Personen*

150g Käse pro Person

5 Sorten gemischt mit Birnen, Nüssen,  
Trauben und Datteln dazu servieren  
wir Hausbrot und Butter

## **TROCKENFLEISCHPLATTE 19.50 / PERS.**

*Mindestbestellung 10 Personen*

100g Trockenfleisch pro Person

mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven  
dazu servieren wir Hausbrot und Butter

# COFFEE BREAK À LA CARTE



## GEBÄCK

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfeli 1.50 / Stk.

Weggli 1.50 / Stk.

Bürli 1.50 / Stk. 

Butterzöpfli 1.80 / Stk.

Dinkelsemmeli 2.00 / Stk.

Nussemmeli 2.00 / Stk.

Pausenbrötli 2.00 / Stk.

Fitnessbrötli 2.50 / Stk.

Proteinbrötli 2.00 / Stk. 

Laugenbrezel mit Butter 2.50 / Stk.

## SÜSSES

Mandelkipfel 2.80 / Stk.

Nusstange 2.80 / Stk.

Vanillegipfel 2.50 / Stk.

Cailler Branche-Gipfel 2.80 / Stk.

Schoggibrötli 2.80 / Stk.

Vanille-Konfi-Plunder 2.80 / Stk.

Verschiedene Muffins 2.80 / Stk.

Verschiedene Cakes 3.50 / Stk.

## TEEGEBÄCK

Verschiedene Guetzli 2.80 / Stk.



Vogelnestli, Spitzbueb, Kokosmakrönli, Pfaffenhüetli

## GESUNDES IM WECKGLAS \*

Birchermüesli 3.50 / Stk.

Knusper-Joghurt mit frischer Mango 3.50 / Stk.

High Protein Bio-Skyr mit Himbeerpüree 3.50 / Stk.

Geschnittene Ananas mit Blaubeeren 3.50 / Stk.  

## SCHOKOLADE

Snickers 1.90 / Stk.

Cailler Branchli 2.20 / Stk.

Kägi fret 1.90 / Stk.

Balisto divers 1.90 / Stk.

Lindorkugeln divers 0.90 / Stk.

\* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

Chocolate is health food for the SOUL



# WORKING LUNCH À LA CARTE

## MINI-SANDWICHES

### Gemischte Mini-Brötli gefüllt mit

Brie, Birnen und Butter	4.50 / Stk.	🌿
Grillierte Peperoni, Dörrotomaten und Rucola	4.50 / Stk.	🌿
Hummus, Tomate, Gurke und Kresse	4.50 / Stk.	🌿
Eiersalat	4.50 / Stk.	🌿
Emmentaler, Tomaten und Rucola	4.50 / Stk.	🌿
Mozzarella, Tomate, Pesto und Basilikum	4.50 / Stk.	🌿
Fleischkäse, Tartarsauce und Ei	4.50 / Stk.	
Wildlachs, Kapern, Dill und Butter	4.50 / Stk.	🐟
Schinken, Ei und Butter	4.50 / Stk.	
Salami, Emmentaler und Butter	4.50 / Stk.	
Minibrötli mit Mostbröckli, Cornichons und Butter	4.50 / Stk.	

Grosse Sandwiches: Hausgemacht und mit Liebe gefüllt. Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

## SALATE

Saisonaler Blattsalat	7.50 / Stk.	🌿🌿
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Grana Padano, Croûtons und Ei	9.50 / Stk.	
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Grana Padano, Croûtons und Ei	9.50 / Stk.	
Dressing nach Wahl French, Italian, Joghurt-Kräuter- oder weisses Balsamico-Senf-Dressing		
Zu allen Salaten servieren wir knuspriges Huusbrot		





# WORKING LUNCH

## CANAPÉS

Bündnerfleisch	5.50 / Stk.	
Cantadou	5.50 / Stk.	🌿
Lachs	5.50 / Stk.	🌿
Thon	5.50 / Stk.	🌿
Spargeln	5.50 / Stk.	🌿
Schinken, Ei und Butter	5.50 / Stk.	
Eiersalat	5.50 / Stk.	
Salami, Emmentaler und Butter	5.50 / Stk.	
Brie, Birnen und Butter	5.50 / Stk.	🌿
Rohschinken	5.50 / Stk.	

## DESSERTS IM WECKGLAS\*

Tagesdessert	3.50 / Stk.	🌿
Schoggimousse	4.00 / Stk.	🌿🍷
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.	🌿🍷
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.	🌿🍷

\* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



# APÉRO PACKAGES

Mindestbestellung 5 Person

## SMALL APÈRO 8.50 / PERS.

Chips, Nüssli, Grissini

## MEDIUM APÈRO 19.50 / PERS.

Chips, Nüssli, Grissini, Mini-Canapé mit Rauchlachs, Schinkengipfeli, Blätterteigstangen, Mini-Pâtisserie

## ASIA APÈRO 23.50 / PERS.

Curry-Cashewnüsse, Mangosalat mit Crevetten, Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat, Edamame mit Meersalz, Lachs-Sashimi mit Wasabi und Sojasauce, Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip



## ITALIAN APÈRO 28.50 / PERS.

Grissini, marinierte Oliven, Parmesanmöckli, Piadina al Prosciutto Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum, Vitello Tonnato mit Kapern, Crevettenspiess mit Aioli, Schoggimousse im Weckglas, Mini-Pâtisserie

## MOVE APÈRO 31.50 / PERS.

Saisonaler Salat im Weckglas, Wrap gefüllt mit Bresaola, Rucola und Mascarpone, Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm, Tramezzini mit Rindstatar, Schinkengipfeli, Blätterteigstangen, Schoggimousse im Weckglas, Mini-Pâtisserie





# APÉRO PLATTEN

## **ÄPLERPLATTE**      **21.50 / PERS.**

Bündner Rohschinken, Salsiz, Mostbröckli, Bündner Bergkäse, Tête de Moine, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Trauben und Nüsse, dazu servieren wir knuspriges Hausbrot und Butter

## **ANTIPASTIPLATTE**      **22.50 / PERS.**

Parmaschinken, Coppa, pikanter Salami, Parmesanmöckli, Taleggio, marinierte Oliven und Antipastigemüse, dazu servieren wir Focaccia und Butter



# APÉRO BROTE

## MINI-CANAPÉS

Bündnerfleisch	3.50 / Stk.	
Cantadou	3.50 / Stk.	✓
Lachs	3.50 / Stk.	✓
Thon	3.50 / Stk.	✓
Spargeln	3.50 / Stk.	✓
Schinken, Ei und Butter	3.50 / Stk.	
Eiersalat	3.50 / Stk.	✓
Salami, Emmentaler und Butter	3.50 / Stk.	
Brie, Birnen und Butter	3.50 / Stk.	✓
Rohschinken	3.50 / Stk.	

filled with  
**Love**

## GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE

Brie, Rucola, Joghurt-Kräuter-Dip	52.00 / Stk.	✓
Fleischkäse, Maiskolben, Tomate, Salat, Tartarsauce	52.00 / Stk.	
Bauernschinken, Gurke, Ei, Salat, Butter	52.00 / Stk.	
Salami, Cornichons, Tomaten, Salat, Butter	52.00 / Stk.	



# APÉRO À LA CARTE



## FINGERFOOD KALT

*Mindestbestellung 5 Stück*

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	3.00 / Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00 / Stk.	
Edamame mit Meersalz	4.00 / 100g	
Marinierte Oliven und Parmesanmöckli	6.00 / 100g	
Piadina al Prosciutto	3.50 / Stk.	
Wrap gefüllt mit Bresaola, Rucola und Mascarpone	3.50 / Stk.	
Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm	4.00 / Stk.	
Tramezzini mit Rindstatar	5.00 / Stk.	
Vitello Tonato mit Kapernäpfel	5.00 / Stk.	
Crevettenspiess mit Aioli	5.00 / Stk.	
Mangosalat mit Crevetten	4.50 / Stk.	
Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat	5.00 / Stk.	





# APÉRO À LA CARTE

## FINGERFOOD WARM

*Mindestbestellung 5 Stück*

Chäschüechli	2.50 / Stk.	✓
Schinkengipfeli	2.50 / Stk.	
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip	3.00 / Stk.	✓ ☑
Samosa mit Chutney	3.00 / Stk.	✓ ☑
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	5.00 / Stk.	
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce	5.00 / Stk.	

## SWEET DREAMS

*Mindestbestellung 5 Stück*

Tagesdessert	3.50 / Stk.	
Schoggimousse	4.00 / Stk.	☑
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.	✓ ☑
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.	☑



# SOFTGETRÄNK

## KAFFEE & TEE

Nespresso Kaffee 3.50 / Stk.  
Maschine inkl. Verlängerungskabel  
Verrechnung pro Kapsel

Tee, assortiert 3.50 / Stk.

## KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valsler mit Kohlensäure 3.80 / Stk.

Valsler ohne Kohlensäure 3.80 / Stk.

Coca Cola / Cola zero 3.80 / Stk.

Nestea Zitrone / Peach 3.80 / Stk.

Rivella Rot / Blau 3.80 / Stk.

Apfelschorle 3.80 / Stk.

Elmer Citro 3.80 / Stk.



it's  
tea o'clock


## KALTE GETRÄNKE 1 LITER


Valsler mit Kohlensäure 5.50 / Stk.

Valsler ohne Kohlensäure 5.50 / Stk.

## SÄFTE

Orangensaft, 1 Liter 6.00 / Stk. 

Granini Orangensaft, 33cl 3.80 / Stk. 

Granini Fruchtcocktail, 33cl 3.80 / Stk. 



Give me  
#POWER#

# WEIN & SCHAUMWEIN

## SCHAUMWEIN 75CL

Prosecco Brut DOC, 40.00 / Stk.  
Treviso Il Colle  
Valdobbiadene, Italien

*Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Ideal als Apéritif*

Champagne Extra Brut 65.00 / Stk.  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Champagne, Frankreich

## WEISSWEIN 75CL

Mythos weiss Cuvée 35.00 / Stk.  
Pinot noir, Riesling-Sylvaner  
Kt. Zürich, Schweiz

*Intensive Frucht, erinnert an Zitrusfrüchte und frische Äpfel. Fülliger Körper, erfrischend, mit feinem Abgang. Ein idealer Apéritifwein, passt auch gut zu Fisch.*

Roero Arneis Vignana 40.00 / Stk.  
La Brenta d'Oro  
Piemont, Italien

*Blumig und fruchtig, leicht spritzig  
Passt zu leichten Vorspeisen*

Chardonnay WO Paarl 38.00 / Stk.  
Paarl, Südafrika

*Exotische Früchte, Vanille und Rösttöne.  
Kräftiger Körper  
Passt zu: Fisch, hellem Fleisch und kräftigen Vorspeisen*



## ROTWEIN 75CL

Mythos rot 35.00 / Stk.  
Blauburgunder  
Kt. Zürich, Schweiz

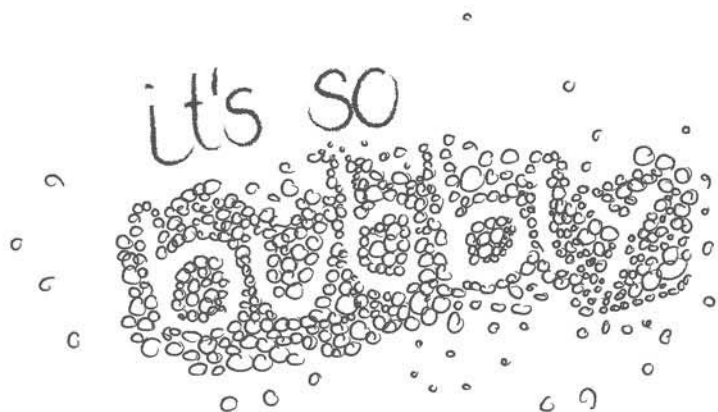
*Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren, Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance zwischen Säure und Gerbstoffen.  
Passt zu: Käse, Lamm, Wild und Grilladen*

Primitivo del Tarantino IGT 35.00 / Stk.  
Sette Torri, Apulien, Italien

*Intensive, üppige Frucht, Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll.  
Passt zu: Italienischen Gerichten, Wild, Käse*

Paco Garcia Rioja DOCa, 36.00 / Stk.,  
Tempranillo, Garnacha  
Rioja, Spanien

*Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang.  
Passt zu: Helles Fleisch und Fisch, Salat, Käse*







# BIER

## SCHWIIZER BIER

Feldschl. Hopfenperle 33cl	4.00 / Stk.
Feldschl. Alkoholfrei, 33cl	4.00 / Stk.
Valaisanne Lager, 33cl	5.00 / Stk.



660



# GESCHIRRMIETE

## GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

## BESTECK

Messer, Gabel, Löffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

## GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Weiss-, Rotweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



## ZUBEHÖR

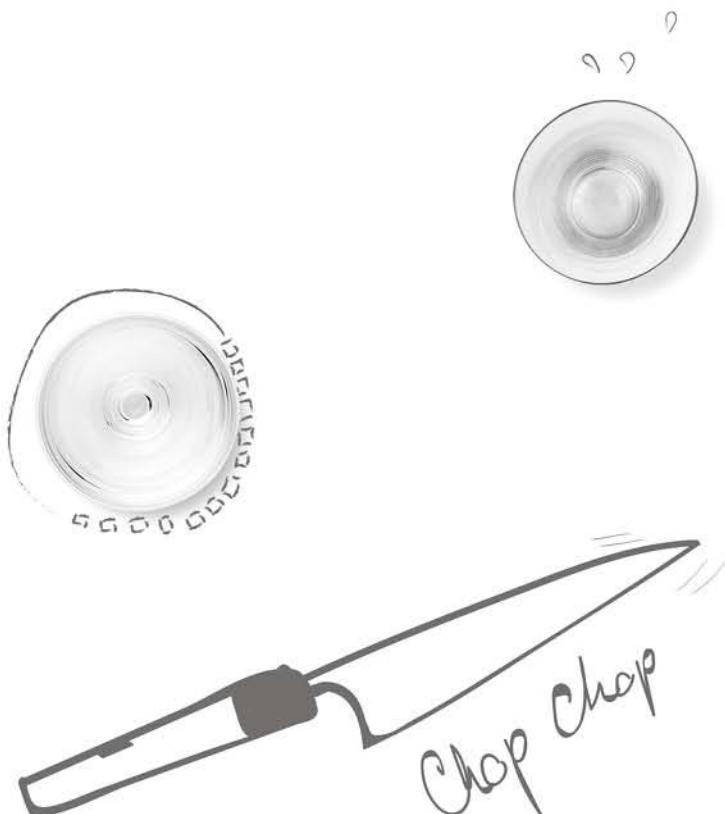
Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

## TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig	0.45 / Stk.

## TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / Stk.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

## MINDESTBESTELLUNG: CHF 30.00

## BESTELL-FRISTEN

Bestellzeiten: Mo - Fr: 08.00 bis 15.30 Uhr

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros  
Bis 8 Uhr, 48h vor dem Anlass

### Abendveranstaltungen & Spezial Events

#### **1 – 50 Personen**

10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass

#### **51 – 100 Personen**

10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

#### **mehr als 100 Personen**

10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.



## EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 25.00 Express-Zuschlag.



## PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

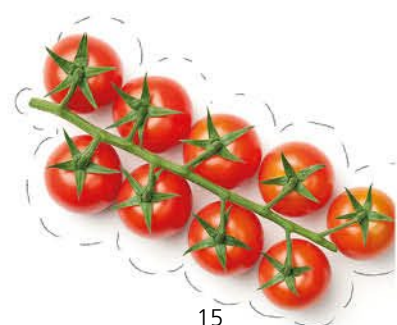
Bei Anlässen im Restaurant wird ab 16.00 Uhr eine Restaurantmiete von CHF 150.00 verrechnet.

## LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,  
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

## ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftragnehmer belastet.







## LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal CHF 20.00  
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne Aufbau)  
gemäss individueller Offerte

## ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass: 100 % \*  
12 - 24 h vor dem Anlass: 50 % \*  
24 h vor dem Anlass: keine Kosten

*\*des Bestellwertes*

## MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

Mo-Fr von CHF 49.00  
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sa & So CHF 67.50  
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr

Chauffeur inkl. Fahrzeug CHF 150.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

## ALLERGIKER-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.



## MOBILIAR

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden.

## WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

## ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 18.50 pro Flasche.

## RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retournmaterial ausgewiesen werden. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

## VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

## GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

<b>Geschirr</b>			
Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk.
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
<b>Besteck</b>			
Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.
<b>Gläser</b>			
Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.
<b>Zubehör</b>			
Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.
<b>Tischtücher und Servietten</b>			
Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/	Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00		
Stoff-Serviette, weiss	7.00	/	Stk.

## HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

## TECHNISCHE EINRICHTUNG UND ANSCHLÜSSE

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

## VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

## ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG  
Restaurant A1 M.O.V.E.  
Gebäude A1 M.O.V.E.  
Bändliweg 20  
8048 Zürich

T +41 44 419 00 55 | [9355-grt@eldora.ch](mailto:9355-grt@eldora.ch)