



SV RESTAURANT
GIARDINO

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.

Mark Scherwey
Restaurant Manager
T +41 31 950 14 46
mark.scherwey@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Giardino, Haco AG
Worbstrasse 262
3073 Gümligen
<http://giardino@sv-group.ch>



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft,
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips



À LA CARTE

SALATE

Gemischte grüne Salate mit italienischem oder französischem Dressing, natürlich hausgemacht, Brotcroutons und «Karottenblätter»	Portion	6.50
Rucola und Portulak mit Parmesansplitter	Portion	7.50
Eisbergsalat mit Speck, Brotcroutons und Ei	Portion	6.80
Nüsslersalat mit gehacktem Freiland-Ei aus Allmendingen (Saisonal)	Portion	8.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Gemüsewürfelchen und Rohschinken (Saisonal)	Portion	11.50

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe mit Kräuterrahmhaube	Portion	5.50
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	Portion	5.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen (Saisonal)	Portion	6.50
Melonenkaltschale mit Minze (Saisonal)	Portion	5.50

3

SÜSSES

Weisses Café Panna Cotta	Portion	7.50
Lavendel-Mascarponecrème	Portion	7.80
Weisses Tobleronemousse mit Mohn	Portion	6.80
Brönnti Crème	Portion	6.80



À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronengarnitur, Pommes frites, Karotten mit Schnittlauch	Portion	35.60
Grilliertes Kalbspaillard mit Zitronensauce, Butternudeln und grüne Bohnen	Portion	36.80
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Kartoffelrösti und Romanesco	Portion	35.90
Rindsfiletgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Butternudeln und Safranblumenkohl	Portion	37.20
Rindsfiletmedaillon mit kräftigem Rotweinjus, Kartoffelkroketten und saisonales Gemüsebouquet	Portion	38.20
Lammfilet mit Kräuterjus, hausgemachter Kartoffelgratin und Rahmlauch	Portion	34.50
Schweinsfiletmedaillon mit Calvadosjus, Ofenkartoffeln und Tomaten-Zucchetti	Portion	28.90

4

GEFLÜGELGERICHTE

Mit getrockneten Tomaten gefüllte Pouletbrust, Cantadou-Sauce, Safranrisotto und frischer Broccoli mit Mandeln	Portion	34.50
Entenbrust mit Orangensauce, Süsskartoffelgratin mit Gorgonzola, glasierte Erbsen	Portion	28.90

FISCHGERICHTE

Pochiertes Lachsfilet mit Sauce Béarnaise, schwarzer Venere-Reis aus der Po-Ebene, Blattspinat	Portion	31.40
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-------

VEGETARISCHE GERICHTE

Verschiedene frische Gemüse in Kokoscurrysauc geschmort im Reising serviert. Reichhaltige Fruchtegarnitur, dazu ein grüner Salat	Portion	24.60
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-------



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

DER KLASSIKER	Pro Per- son	19.50
----------------------	-----------------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Rindstatar im Glas
- MSC Crevettencocktail im Glas

ITALIENISCHE REISE	Pro Per- son	21.50
---------------------------	-----------------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto crudo
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Gamberoni al limone
- Arancini con Mozzarella (mit Mozzarella gefüllte Reiskugeln)
- Mini-Pizza
- Marinierte Melonen

GRÜNER DAUMEN	Pro Per- son	3.50
----------------------	-----------------	------

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Laugenkaisersemmel mit hausgemachten Thonmousse, Zwiebelsprossen und Tomaten	Stück	5.20
Olivenciabatta mit geräuchertem Lachs, Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum	Stück	6.20
Vivafit-Brötli mit Brie, Kresse, Salatgurke und Tomate	Stück	4.60
Mütschli mit Berner Rauchschinken, Ei, Tomaten, Lollo rosso	Stück	4.40
Weggli mit Salami, Ei, Tomaten, Lollo rosso	Stück	4.40

WARMER HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Miniburger im bunten Bun	Stück	4.20
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	3.20
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Würzige Fleischbällchen mit rassissem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Pouletspiessli mit Sweet&Sour Sauce	Stück	4.00
Pouletballs mit fruchtiger Curryfüllung	Stück	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 L	4.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 L	4.00
Coca-Cola	1.5 L	5.50
Coca-Cola Zero	1.5 L	5.50
Sinalco	1.5 L	5.50
Elmer Citro	1.5 L	5.50
Apfelsaft	1.0 L	4.50
SV Ice Tea Fairtrade	1.0 L	4.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	6.00

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Johannisberg du Valais AOC, Majorie, 2013	75 cl	32.00
Merlot Bianco Ticino DOC, Cherubino, Matasci, 2014	75 cl	38.00

ROTWEINE

Negroamaro Rosso Salento IGT, Càntele, 2012	75 cl	35.00
Salice Salentino DOC, Riserva, Càntele, 2011	75 cl	35.00
Cannonau di Sardegna DOC, Masone Mannu, 2012	75 cl	38.00
Barolo DOCG Riserva, Vigna Cannubi, Borgogno, 2007	75 cl	64.00
Amarone della Valpolicella DOC, Classico, Monte del Frà, 2009	75 cl	64.00

8

SCHAUMWEINE

Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOC Cuvée 46 ° Parallelo, Il Colle extra dry	75 cl	38.00
-----------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

BIER

Rugenbräu Spezli	33 cl	4.00
Rubenbräu Zwickel	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 55.00

Kader pro Stunde 65.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

9

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal Bringen und Holen pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 40.00

Die bis drei Tage im Voraus 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.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Fleischbällchen, Trockenfleisch, Salami, Rauchschinken, Rohschinken, Speck, Mini-Burger,

Vietnam: Bio Black-Tiger Crevetten

Norwegen: MSC Cocktailcrevetten Nordostatlantik/Ostsee (FAO 27)
Wildfang, Rauchlachs, Lachsfilet

Frankreich: Entenbrust

Italien: Rohschinken

Thailand: MSC Thon

Neuseeland: Lammfilet



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.

12

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.