



**SV RESTAURANT DAYLIS
LUFTWAFFE DÜBENDORF**

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

Hanspeter Kürsteiner
Restaurant Manager
T +41 44 823 24 61
hanspeter.kuersteiner@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant daylis
Luftwaffe Dübendorf
Wangenstrasse
8600 Dübendorf
daylis-duebendorf.sv-group.ch



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO DAYLIS p. Person 11.00

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

APÉRO CLASSIQUE p. Person 16.00

- Hausgemachte Blätterteigstängeli
- Appetithäppchen aus Pariserbrot mit Rindstatar, Lachsbutter, Krabben-Kresse-Crème und Brie-Parmesan-Crème
- Ofenfrische Chäschüechli
- Klassische Schinkengipfeli
- Mini-Hamburger im Bun, schön garniert
- Pouletspiessli «Yakitori» mit Sweet and Sour Dip

2

APÉRO DELUXE p. Person 24.00

- Gefüllte Kaviar-Eier
- Wurst-Käse-Salat im Gläschen
- Crevettencocktail im Gläschen, garniert mit einer Riesengarnele
- Steinpilzcrèmesüppchen in der Tasse
- Hausgemachter Rindfleischkrapfen mit Spinat und getrockneten Tomaten
- Mariniertes Lammrack auf Safranrisotto im Schälchen
- Rindsfilet-Stroganoff im Kartoffelstockringli im Schälchen



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER
KÄSEREI UND METZGEREI** p. Person 14.00

Reich garnierte Buureplatte mit Delikatess-Aufschnitt, Salami, Bauernspeck, Bündler Salsiz, Fleischkäse und Tilsiterkäse, dazu servieren wir küstiges Brot.

**AUS DER VORRATSKAMMER VOM
KÜCHENCHEF** p. Person 19.00

Reich garnierte Gourmetplatte mit fein aufgeschnittenem Landrauchschinken, Appenzeller Mostbröckli, Bauernschinken, Bündnerfleisch, würzigem Bergkäse und Brie. Dazu servieren wir ofenfrisches knuspriges Brot.

3

À LA CARTE

SANDWICHES

Mini-Bagels (Nature, Sesam oder Mohn) mit Frischkäse, Radiesli, Kresse, schön garniert	Stück	3.00
Mini-Bagels (Nature, Sesam oder Mohn) mit Lachs, Meerrettich, schön garniert	Stück	4.00
Mini-Bagels (Nature, Sesam oder Mohn) mit Roastbeef, Tartarsauce, schön garniert	Stück	4.00
Mini-Bagels (Nature, Sesam oder Mohn) mit Mostbröckli, Pfeffer, schön garniert	Stück	4.00
Canapé mit Salami, Schinken, Käse oder Ei	Stück	2.00
Canapé mit Tomaten & Mozzarella oder Spargeln	Stück	2.00
Canapé mit Lachs, Crevetten, Rindstatar, Roastbeef oder Bündnerfleisch	Stück	3.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	150 dl	4.00
Süssgetränke	5 dl	2.90
Orangensaft	1 Liter	6.00
Multi-Vitaminsaft	1 Liter	8.00

WEISSWEINE

Johannisberg du Valais AOC Majorie	50 cl	17.50
Aigle Beau-Rivage Chablais AOC	50 cl	19.00
St. Saphorin Belle Dame Lavaux AOC	75 cl	29.50
Hess Select Chardonnay Monterey California	75 cl	34.00

4

ROTWEINE

Walliser Pinot Noir AOC La Bannière	50 cl	17.50
Dôle du Valais AOC Majorie	50 cl	17.50
Maienfelder Chällerstätgeli AOC, Graubünden	50 cl	19.50
Selezione d'Ottobre Merlot Ticino DOC Matasci	75 cl	32.00
Hess Select Cabernet Sauvignon, Californien	75 cl	38.50

SCHAUMWEINE

Il Colle Prosecco Brut DOC Trevisio	75 cl	25.50
-------------------------------------	-------	-------

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	3.80
Appenzeller Bier «Brandlöscher»	33 cl	4.00
Winterthurer Bier «Chopf ab»	33 cl	4.00



ALLGEMEINE HINWEISE

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.

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die oben aufgeführte Auswahl versteht sich als Empfehlung, gerne beraten wir Sie für Ihren perfekten Anlass individuell.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung mind. 5 Arbeitstage vor der Anlassdurchführung.

Die bis 24 Stunden vor Anlassdurchführung 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.

5

ZUSATZKOSTEN

Service	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	50.00
Kader	pro Stunde	55.00
Miete Gläser	Stück	0.30
Miete Teller und Besteck	Stück	0.50
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Weitere Artikel auf Anfrage	nach Aufwand	



ALLGEMEINE HINWEISE

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transportpauschale auf dem Areal des Flugplatzes Dübendorf	20.00
Transportpauschale auf dem übrigen Militärgelände in Dübendorf	25.00

DEKLARATION

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

Norwegen: Riesencrevetten, (MSC/ASC)

Schottland: Rauchlachs (MSC/ASC)

Fang- und Meeresgebiet geben wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt.



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 Auftragserledigung.

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.