CULINARIUM SCHWEIZERISCHE
NATIONALBANK ZÜRICH

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.

Diese Karte soll Ihnen zur Inspiration dienen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr persönliches Angebot und klären Ihre Wünsche in einem persönlichen Gespräch.

Fabienne Stadelmann
Restaurant Manager
T +41 58 631 33 86
snb.zh@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Culinarium Schweizerische Nationalbank
Börsenstrasse 15
8001 Zürich
http://snb-zuerich.sv-group.ch

FRÜHSTÜCK

START IN DEN MORGEN

FRISCH IN DEN TAG	Pro Person	9.50

Kaffee oder Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli oder Minibrötli, Birchermüesli und Früchte im Glas

GESUND UND GLUSCHTIG	Pro Person	11.50

Kaffee oder Tee, 1 dl Bio Smoothie, Mini-Leinsamenpudding, Mini-Joghurt mit Fruchttopping ungesüsst und Granola, Früchte im Glas

NACH WUNSCH

BACKFRISCH

Butter, Laugen- oder Dinkelgipfeli	Stück	1.60
Mini-Frühstücksbrötli assortiert	Stück	1.70
Mini-Schokoladengipfeli	Stück	1.50

VON DEN ZUCKERBÄCKERN

Mini-Apfeltaschen	Stück	2.50
Hausgemachte Cakes	Stück	2.00
(Zitrone, Schoggi, Rüebli, Tiroler)		
Mini-Schokoladengipfeli	Stück	1.50
Mini-Vanille-Schokoladentwister	Stück	1.50
Brownie mit Pecan Nüssen	Stück	1.50
Friandises	3 Stück	2.70

AUSZEIT

LUNCH MEETS BUSINESS	Pro Person	19.00

Kaffee, Tee und drei Minibrötli assortiert belegt, Brainfood Nussmischung salzig oder süss, Früchtespiessli

GESUND UND OHNE SÜNDE	Pro Person	14.50

Kaffee, Tee, Pitabrot mit Humus- & Frischkäsedip, 1 dl Bio Smoothie, Naturjoghurt mit Fruchttopping, Müesliriegel, Früchte geschnitten

POWER BREAK	Pro Person	9.50

Kaffee, Tee, Powerwater mit frischen Gurken und frischem Ingwer, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Leinsamenpudding mit frischen Früchten garniert

ZUM FEIERN

APÉRO-PÄCKLI

REGIONALE SCHWIIZ PLATTE	pro Person	18.50

Verschiedene regionae Fleisch- und Käsespezialitäten, garniert mit Essiggemüse und Früchten, Brotauswahl

HEALTHY SNACK	pro Person	17.50

- Spinatsalat mit Bündnerfleisch
- Rauchlachstatar mit Salzcracker
- Gemüsesticks mit zweierlei Dip
- Bunte Frischkäsepralinen
- Mini Buddha-Bowl
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum

MEZZE	pro Person	19.50

- Mini-Pita mit verschiedenen Dips (Humus, Auberginen-Minz-Dip, Sesam-Dip, Labneh)
- Taboulésalat
- Falafel mit Linsensalat (lauwarm)
- Ziegenkäse mit Honig und Kichererbsen-Spinat
- Borek-Käsezigarren
- Köfte mit Feigen-Chili-Dip
- Datteln im Speckmantel
- Eingelegte Oliven

HERRLICH DAZU KOMBINIERT:

Türkischer Tee und aromatisiertes Wasser	Person	2.50
Baklava	Stück	2.30
Safran Halva	Stück	2.00
Sternanis-Panna cotta mit Feigen	Stück	2.50

ZUM FEIERN

RUND UM'S MITTELMEER (8 HÄPPCHEN PRO PERSON)

pro Person 22.50

- Marinierter Polposalat mit sardischem Fenchel
- Serrano Schinken mit Melone
- Crevette auf Caponata
- Vitello tonato (Kalbfleischröllchen auf Thoncréme)
- Tomaten-Mozzarellasalat
- Parmesanwürfel mit Pinienkernen, Birne und Aceto Balsamico
- Eingelegtes Gemüse und gemischte Oliven
- Serviert mit verschiedenen Focaccia und Grissini

OLD SCHOOL «TRADITIONAL» (5 HÄPPCHEN PRO PERSON)

pro Person 16.50

- Käseküchlein
- Schinkengipfeli
- Gemüseküchlein
- Mini-Hamburger
- Chips & Nüssli

TEA-TIME

pro Person 15.50

Süsses und Salziges auf einer Etagére im Meetingraum
je nach Tagesangebot

ZUM FEIERN

SWEET WORLD

	Stück	2.50-3.50

- Panna cotta
- Saisonaler Blechkuchen
- Tobleronemousse
- Crémeschnite
- Brownie
- Hausgemachter Zitronen-, Schoggi- oder Rüeblicake
- Früchtespiesse

Auf Anfrage können Sie gerne Ihr Apéro mit weiteren Häppchen und kleinen Desserts ergänzen.

Unser Küchenteam stellt Ihnen gerne auch Ihren individuellen/saisonalen Apéro zusammen.

DEKLARATION

Poulet, Truten, Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

Thon: MSC

Thunfisch: Pazifik West

Rauchlachs: Schottland, Zucht

Crevettten: ASC Norway

Jakobsmuscheln: MSC

Egli: Estland, Zucht

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure, Pet	5 dl	2.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure, Pet	5 dl	2.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Pet	5 dl	3.00
Apfelschorle, Pet	5 dl	3.00
Rivella rot, blau	5 dl	3.00
Michel Orangensaft Premium Fairtrade	2 dl	3.00
Michel Bodyguard	2 dl	3.00
Orangensaft	1 Liter	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00

Kaffee & Tee

Kaffee/Espresso	Tasse	2.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.50
Nespresso Kaffee oder Espresso	Tasse	3.00

Getränke

Alkoholische Getränke

Weissweine

Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	28.50
Cherubino Bianco di Merlot DOC	75 cl	31.00
Aphridine Petite Arvine AOC, Albert Mathier & Fils, Wallis	75 cl	36.00

Rotweine

Piu Primitivo del Tarantino IGT	75 cl	30.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	30.50
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	30.00
Cannonau di Sardegna DOC Olianas	75 cl	30.00

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

Bier

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Klosterbräu	33 cl	4.00
Eichhof Braugold Alkoholfrei	33 cl	4.00

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

Um Ihnen eine Top-Dienstleistung gewährleisten zu können, bitten wir Sie uns die genauen Angaben für Sitzungsbestellungen und

Bankette spätestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben.

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus,

zuzüglich Mitarbeiterkosten.

Zusatzkosten

Pro Mitarbeiter	pro Stunde	40.00
Pro Mitarbeiter (ab 22.00 Uhr und SA/SO/Feiertage)	pro Stunde	60.00
Vorbereiten und Abräumen von Anlässen nach 16.30 Uhr	pro Stunde	40.00
Zapfengeld	pro Flasche	12.00
Wein- oder Champagner Glas	Stück	0.60
Besteck, etc.	Stück	0.60
Teller	Stück	1.00
Papiertischrolle	pro Meter	3.00
Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand
Weitere Artikel auf Anfrage		

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. gesetzlicher MwSt.

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 anderslautende 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 anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

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

11 Versicherungen

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 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.

13 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.

14 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 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.