

EINFACH
DER NASE
NACH.

GRÜNERBAUM

WILLKOMMEN

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen.

Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Das Cateringangebot gilt für Buchungen auf dem ganzen SIG Areal.

Ihr ZFV-Team vom
Restaurant Grünerbaum

Restaurant Grünerbaum

Heinrich Moser-Platz 1
8212 Neuhausen am Rheinflall

+41 52 521 37 00
info@restaurant-gruenerbaum.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Di-Sa: 18 - 22 Uhr

Auf Anfrage öffnen das Restaurant für Sie auch an anderen Tagen und zu anderen Uhrzeiten.

UNSERE PAUSCHALEN WÄHREND IHRER TAGUNG

HALBTAGESPAUSCHALE VORMITTAG

Mineralwasser mit & ohne im Raum
Kaffee und Tee
Orangensaft
Diverse Gipfeli-Sorten
Früchtekorb

Preis pro Person

14.50

TAGESPAUSCHALE

Kaffeepause am Morgen

Kaffee und Tee
Orangensaft
Diverse Gipfeli-Sorten
Früchte

Lunch

Mittagessen am Buffet in unserem
Selbstbedienungs-Restaurant
1 alkoholfreies Getränk nach Wahl
Kaffee und Tee an unserer Kaffeebar oder
im Seminarraum

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee
Süßgebäck
Früchte
Shorley

Mineralwasser wird Ihnen den ganzen zur
Verfügung gestellt

Preis pro Person

53.50

HAUSGEMACHTE SANDWICHES

PARTY BRÖTCHEN

Klassisch

Gefüllt mit gekochtem Schinken, Salami, Hartkäse

Stück 3.80

Deluxe

Gefüllt mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Brie, Frischkäse mit Kräutern

Stück 5.40

Als Sandwichlunch liefern wir Ihnen die Brötchen servierbereit auf Platten angerichtet.

FOCACCIA

Focaccia natur

mit Meersalz und Kräutern

Stück 15.50

Focaccia Rohschinken

gefüllt mit Rohschinken, Rucola und Parmesanspännen

30 x 40 cm 45.50

Focaccia Antipastigemüse

gefüllt mit Antipasti, Rucola und Parmesanspännen

30 x 40 cm 45.50

Focaccia Pastrami

gefüllt mit Pastrami, Rucola und Parmesanspännen

30 x 40 cm 45.50

VIELSEITIG EINSETZBAR

Unsere Kreationen eignen sich für Apéros und für Flyingbuffets genau so gut wie als Snack und Zwischenverpflegung.

KALTE KÖSTLICHKEITEN

KÄSETELLER Portion 21.50
Verschiedene Hart- und Weichkäse, garniert
mit Früchten und Nüssen, Brotauswahl

BÜNDNERTELLER Portion 22.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bündner
Bergkäse, garniert mit Nüssen,
Silberzwiebeln und Essiggurken, Brotauswahl

VEGETARISCHE HÄPPCHEN

Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum	Stück	3.80
Trauben-Sbrinzröllchenspiesschen	Stück	2.20
Mediterranes Antipasti-Spiessli	Stück	3.80
Blätterteiggebäck (20 g)	Portion	3.80
Gurken-Rädchen mit Wasabi-Sojadip (vegan)	Stück	2.70
Cherrytomate mit Kurkumadip (vegan)	Stück	2.70
Rohkostsalate im Gläsli (80 g)	Portion	2.90
Crêperoulade mit Grillgemüse	Stück	2.50
Gurken-Feta-Spiessli mit Olive	Stück	2.70
Gemischte Oliven + Dörrotomaten	Portion	3.80
Grissini	Portion	0.90
Hausgemachte Nussmischung	Portion	3.80

HÄPPCHEN MIT FLEISCH ODER FISCH

Melonenwürfel mit Rohschinkensegel	Stück	3.20
Crêperoulade mit Rauchlachs	Stück	2.50
Crêperoulade mit Pastrami und Ruccola	Stück	2.50

WARME HÄPPCHEN

VEGETARISCH

Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse	Stück	1.90
Knusprige Pilz-Triangel	Stück	1.90
Röstikugel mit Gruyère-Käse	Stück	1.50
Käseküchlein	Stück	2.90
Quiche <i>mit Lauch & Speck</i>	Stück	2.90

FISCH

Riesengrille Japan Style <i>in knuspriger Panade</i>	Stück	2.30
---	-------	------

FLEISCH

Schinkengipfel	Stück	3.50
Rindshackfleisch-Feuerbällchen	Stück	1.90
Pouletbrust-Spiesschen <i>mit Erdnuss-Currydip</i>	Stück	2.80

INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

Stellen Sie das Angebot für Ihren Anlass individuell zusammen. Die empfohlene Menge Häppchen für einen Apéro sind 6 bis 8 Stück, für einen Empfang oder ein Dinner 10 bis 15 Stück. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

FRUCHTIG UND ERFRISCHEND

Früchteschale	pro Person	3.50
Früchtespiesschen	Stück	3.50
<i>mit Saisonfrüchten</i>		

SÜSSE VERFÜHRUNG

Zitronen- oder Schokoladencake	Stück	3.80
Mini-Donut	Stück	1.90
Brownie	Stück	3.80
Hausgemachte Desserts im Gläsli	Stück	4.50
Schöggeli-Mix	Portion	2.40
<i>1 Mini-Minor, 1 Mini-Toblerone, 2 Lindorkugel</i>		

DEKLARATION

VON HIER KOMMT UNSER FLEISCH

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Lammfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Geflügel: Europa
Wild: Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren: Schweiz

VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

UNSER CREDO

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

HINWEISE

KONDITIONEN AUSLIEFERUNG

Die Preise verstehen sich abgeholt ab Rampe Küche. Für Auslieferungen verrechnen wir eine Pauschale für den Transport bis zu Ihrem Empfang, gemäss unten aufgeführten Tarifen sowie die Personalkosten gemäss Preisliste wenn Sie wünschen, dass wir die Lieferung bereitstellen.

Areal SIG mit Handwagen	pauschal	20.00
Mitarbeiter	pro 15 min.	15.00

SERVICE

Nicht im Preis inbegriffen sind die Mitarbeiterkosten für den Auf- und Abbau von Buffets, sowie für die Bedienung.

Leitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00

Samstags und Sonntags sowie ab 23.00 Uhr wird ein Zuschlag von 25 % erhoben.

MIETE GESCHIRR UND TISCHWÄSCHE

Kaffeetasse, Unterteller, Kaffeelöffel	Set	1.50
Kaffeerbecher, Rührstäbli	Set	0.80
Teller alle Grössen	Stück	0.50
Gläser alle Grössen	Stück	0.50
Gabel	Stück	0.50
Messer	Stück	0.50
Suppenlöffel	Stück	0.50
Kaffeelöffel	Stück	0.50
Besteck (diverses)	Stück	0.50
Dunicel Rolle weiss	1.25 x 25 m	75.00

Auf Wunsch liefern wir auch Stofftischwäsche, Preise je nach Aufwand.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche verrechnet.

Für Spirituosen verrechnen wir CHF 45.00 pro Flasche.

DEKORATION

Gerne organisieren wir auf Ihren Wunsch eine auf den Anlass abgestimmte Dekoration, Kosten werden nach Aufwand verrechnet.

BESTELLUNGEN

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen für Caterings bis 10 Personen bis um 11.00 Uhr am Vortag entgegen. Bei grösseren Caterings nach telefonischer Absprache mind. 4 Werktage im Voraus.

AGB

1. GELTUNGSBEREICH UND BEGRIFFE

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. LEISTUNG

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. VEREINBARUNG

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. WERBUNG

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. ÄNDERUNG DER TEILNEHMERZAHLEN

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. ANNULLIERUNG VON ANLÄSSEN UND RESERVATIONEN

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. HAFTUNG DES AUFTRAGGEBERS

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. RÜCKTRITT DURCH DIE ZFV-UNTERNEHMUNGEN

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. ANWENDBARES GERICHT UND GERICHTSSTAND

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

September 2017