

Catering- Angebot

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
Brot/Backwaren	Schweiz

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Smart Eating, gesunde Produkte



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
S'Maagi Kafi
Sonnentalstrasse 8
8600 Dübendorf

Coffee Break

GIPFELI BREAK

11.50 / PERS.

Assortiert Butter-, Laugen- und Vollkorn-
gipfeli, Nespresso Kaffee und Tee

HEALTHY BREAK

22.50 / PERS.

Vollkorngipfeli, Fitnessbrötli, Bircher-
müesli, Knusper-Joghurt und Fruchtsalat
im Weckglas*, saisonaler Smoothie,
Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft

GEBÄCK

Gipfeli	1.50 / Stk.
Butter-, Laugen-, Vollkorngipfeli	
Laugenbrezel mit Butter	2.50 / Stk.
Weggli	1.50 / Stk.
Bürli	1.50 / Stk. 
Nuss-Semmel	2.00 / Stk.
Dinkel-Semmel	2.00 / Stk.
Fitnessbrötli	2.50 / Stk.
Pausenbrötli	2.00 / Stk.
Proteinbrötli	2.00 / Stk. 

*Depot Weckglas 4.00 / Glas

Coffee Break

GESUNDES IM GLAS*

Birchermüesli	3.50 / Stk.
Knusper-Joghurt mit Mango	3.50 / Stk.
High Protein Bio-Skyr mit Himbeerpüree	3.50 / Stk.

FRÜCHTE

Saisonaler Früchtekorb für 10 Personen	15.00 / Stk.
Geschnittene Früchte für ca. 5 Personen	25.00 / Stk.
Geschnittene Ananas mit Blaubeeren*	3.50 / Stk.

DESSERTS IM GLAS*

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Tagesdessert nach Angebot	3.50 / Stk.
Frischer Fruchtsalat 	3.50 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Schoggimousse	4.00 / Stk.

* Gläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

SÜSSES

Blaubeer-Mandel-Muffin	2.80 / Stk.
Schoggi-Muffin	2.80 / Stk.
Mandelgipfel	2.80 / Stk.
Mini Patisserie	2.20 / Stk.
<i>Mindestbestellmenge: 6 Stück</i>	
Nussstange	2.80 / Stk.
Vanillegipfel	2.50 / Stk.
Cailler Branche Gipfeli	2.80 / Stk.
Schoggibrötli	2.80 / Stk.
Verschiedene Cakes	3.50 / Stk.

TEEGBÄCK

Spitzbueb, Mandelbögli, Linzertörtli, Vogelnestli Einzel verpackt	je 2.80 / Stk.
--	----------------

SCHOKOLADE

Lindorkugel	0.90 / Stk.
Cailler Branche	2.20 / Stk.
Kägi fret	1.90 / Stk.
Snickers	1.90 / Stk.
Balisto	1.90 / Stk.

Coffee Break Platten

AUFSCHNITTPLATTE **14.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

170 g Aufschnitt pro Person
Schinken, geräucherte Trutenbrust, Salami
und Cornichons
mit Hausbrot und Butter

CHÄÄSPLATTE **15.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

150 g Käse pro Person
5 Sorten gemischt mit Birnen, Nüssen,
Trauben und Datteln
mit Hausbrot und Butter

TROCKENFLEISCHPLATTE **19.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 10 Pers.

100 g Trockenfleisch pro Person
mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven
mit Hausbrot und Butter

Working Lunch

CANAPÉS

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Cantadou	5.50 / Stk.	
Ei	5.50 / Stk.	
Brie	5.50 / Stk.	
Spargeln	5.50 / Stk.	
Schinken, Ei	5.50 / Stk.	
Salami, Emmentaler	5.50 / Stk.	
Thon	5.50 / Stk.	
Bündnerfleisch	5.50 / Stk.	
Wildlachs	5.50 / Stk.	
Rohschinken	5.50 / Stk.	

MINI SANDWICHES DIV. BROTSORTEN

Mindestbestellmenge 4 Stück pro Sorte

Wildlachs, Kapern, Dill, Butter	4.50 / Stk.	
Brie, Birne und Butter	4.50 / Stk.	
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto	4.50 / Stk.	
Emmentaler, Rucola, Tomate	4.50 / Stk.	
Eiersalat, Salat, Mayonnaise	4.50 / Stk.	
Dörrtomaten, grillierte Peperoni und Rucola	4.50 / Stk.	
Hummus, Tomate, Gurke, Kresse	4.50 / Stk.	
Salami, Emmentaler, Essiggurke, Butter	4.50 / Stk.	
Schinken, Ei, Butter	4.50 / Stk.	
Fleischkäse, Ei, Gurke, Tartaresauce	4.50 / Stk.	
Moschtbröckli, Essiggurke, Butter	4.50 / Stk.	

Working Lunch

SALATE

zu allen Salaten gibt es knuspriges
Huusbrot
Dressings nach Wahl: French, Italian oder
Joghurt-Kräuter

Saisonaler Blattsalat	7.50	
Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen	7.50	
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum	8.50	
Caesar Salat mit Poulet Speck, Grana Padano, Croûtons und Ei	9.50	

DESSERTS IM GLAS*

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Tagesdessert nach Angebot	3.50 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Schoggimousse	4.00 / Stk.

* Gläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

Apéro Packages

je 1 Stück pro Person

SMALL APÉRO

8.50 / PERS. 

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Zweifel Chips, Gemischte Nüssli,
Salzstängeli

MEDIUM APÉRO

14.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Chäschüchli, Schinkengipfeli,
Mini Pizza, Frühlingsrollen
mit Sweet-Chili-Dip, Blätterteigstange

APÉRO ITALIA

24.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Grissini, marinierte Oliven, Parmesan-
möckli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bru-
schetta mit frischen Tomaten und Basili-
kum, Piadina al Prosciutto, Vitello tonato
mit Kapernäpfel, Crevettenspiess mit Aioli

Apéro-Platten

Alle Platten servieren wir mit Hausbrot und Butter

AUFSCHNITTPLATTE* **16.00 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

170 g Aufschnitt pro Person
Schinken, geräucherte Trutenbrust,
Salami und Cornichons

KÄSEPLATTE* **14.00 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

150 g Käse pro Person
5 Sorten gemischt mit Birnen, Nüssen,
Trauben und Datteln

TROCKENFLEISCHPLATTE **19.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 10 Pers.

100 g Trockenfleisch pro Person
mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven

ÄLPLERPLATTE* **21.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

Bündner Rohschinken, Salsiz,
Mostbröckli, Bündner Bergkäse,
Tete de moine, Cornichons, Maiskölbchen,
Cherrytomaten, Trauben, Nüsse

ANTIPASTI-PLATTE **22.50 / PERS.**

Mindestbestellmenge: 5 Pers.

Parmaschinken, Coppa, pikanter Salami,
Parmesanmöckli, Taleggio,
marinierte Oliven, Antipastigemüse,



Apéro-Brote

GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE

Zopf ca. 52cm, für 5 Personen

Brie, Rucola, Joghurt-Kräuter-Dip 52.00 / Stk. 

Fleischkäse, Maiskolben, Tomate, 52.00 / Stk.
Salat, Tartaresauce

Bauernschinken, Gurke, 52.00 / Stk.
Ei, Salat, Butter

Salami, Cornichons, 52.00 / Stk.
Tomaten, Salat, Butter

MINI-CANAPÉS

Mindestbestellmenge: 4 Stück pro Sorte

Cantadou 3.50 / Stk. 

Ei 3.50 / Stk. 

Brie 3.50 / Stk. 

Spargeln 3.50 / Stk. 

Schinken, Ei 3.50 / Stk.

Salami, Emmentaler 3.50 / Stk.

Thon 3.50 / Stk. 

Bündnerfleisch 3.50 / Stk.

Wildlachs 3.50 / Stk. 

Rohschinken 3.50 / Stk.

Apéro à la Carte

FINGERFOOD KALT

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Bruschetta mit frischen Tomaten Olivenöl und Basilikum	3.00 / Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	3.00 / Stk.	
Marinierte Oliven & Parmesanmöckli	6.00 / Stk.	
Piadina al Prosciutto	3.50 / Stk.	
Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm	4.00 / Stk.	
Vitello tonato mit Kapernäpfel	5.00 / Stk.	
Crevettenspiess mit Aioli	5.00 / Stk.	
Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat	5.00 / Stk.	

FINGERFOOD WARM

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Chäschüechli	2.50 / Stk.	
Samosa mit Raita	2.50 / Stk.	
Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce	3.00 / Stk.	
Schinkengipfeli	2.50 / Stk.	
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Dip	5.00 / Stk.	
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce	5.00 / Stk.	

SWEET DREAMS

Tagesdessert nach Angebot	3.50 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Schoggimousse	4.00 / Stk.
Mini Patisserie	3.50 / Stk.

Softdrinks

*Getränke verrechnen wir nach effektiven
Verbrauch*

KALTE GETRÄNKE 0.5 LITER PET

Valser mit Kohlensäure	2.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	2.50 / Stk.
Coca-Cola	2.80 / Stk.
Coca-Cola Zero	2.80 / Stk.
Sprite, Fanta	2.80 / Stk.
Rivella Rot oder Blau	2.80 / Stk.
BIO Züri Schorle	2.80 / Stk.

KALTE GETRÄNKE LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.
Orangensaft	6.00 / Stk.

SÄFTE

Granini Orgensaft, 33cl	4.50 / Stk.
Granini Fruchtcocktail, 33cl	4.50 / Stk.

Wein & Schaumwein

Getränke verrechnen wir nach effektiven
Verbrauch

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Brut DOC, Treviso Il Colle 39.00 / 75cl
Valdobbiadene, Italien

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

Laurent-Perrier brut 65.00 / 75cl
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

*Delikater und frischer Duft mit Komplexität. Noten
von Zitrusfrüchten und weissem Obst.*

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos weiss Cuvée 35.00 / 75cl
Kerner (Trollinger-Riesling), 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 Süsswasserfisch.

Roero Arneis DOCG 39.00 / 75cl
Cantina del Nebbiolo, Arneis,
Piemont, Italien

Blumig und fruchtig, dezenter Bittermandelgeschmack. Passt als Apéritif und zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel, ebenso passend zu Meeresfrüchten.

Simonsig Chardonnay, 38.00 / 75cl
WO Stellenbosch, Südafrika

*Mineralisch mit Finesse. Der Körper ist komplex und kräftig mit Aromen von gelben Äpfeln und einem Hauch Limette. Zu Vorspeisen auf Fischbasis, Kalbfleisch und Geflügel.
Harmonisch zu grilliertem Meeresfisch und zu Weichkäse.*

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos rot 35.00 / 75cl
Blauburgunder, Kt. Zürich, Schweiz

Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren, Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance zwischen Säure und Gerbstoffen. Idealer Essensbegleiter, eignet sich zu Lamm, Wild und Grilladen. Passt auch zu Käse.

Primitivo del Tarantino IGT 35.00 / 75cl
Sette Torri, Apulien, Italien

Intensive, üppige Frucht nach Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll. Passt zur italienischen Küche, Steaks, Saucengerichten, Wild und Käse.

Paco Garcia Rioja DOCa, Seis 36.00 / 75cl
Tempranillo, Rioja, Spanien

Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichtem Käse.

Bier

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Alkoholfrei	4.00 / 33cl
Feldschlösschen Hopfenperle	4.00 / 33cl

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.

Allg. 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 20.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 48h (Werktags) 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.

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

PREISE

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

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 08.30 bis 17.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal CHF 10.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

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

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 Auftraggeber belastet.

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

Mitarbeitende:	CHF 45.00
Chef de Service:	CHF 55.00

Ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Mitarbeitende	CHF 67.50
Chef de Service	CHF 82.50

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 20.00 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:

Geschirr

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.

Besteck

Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.

Gläser

Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.

Zubehör

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.

Tischtücher und Servietten

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, Kautions, 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 / RICHTSSTAND

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG
S'Maagi Kafi
Sonnentalstrasse 8
8600 Dübendorf
+41 79 594 30 70
9631-grt@eldora.ch