

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 wird in der Bezeichnung angegeben
Anderes	
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

Mitarbeiterrestaurant SCOR

SCOR Services Switzerland AG

Claridenstrasse 4

8002 Zürich

eldora
Business

Morning Coffeebreak

GEBÄCK

Buttergipfel	1.80 / Stk.
Laugengipfel	2.00 / Stk.
Vollkorngipfel	2.00 / Stk.
Schoggibrötchen	2.50 / Stk.
Maisbrötchen	2.40 / Stk.
Vollkornbrötchen	2.40 / Stk.
Chiabrötchen	2.40 / Stk.
Proteinbrötchen	2.40 / Stk.
Proteinbrötchen	2.40 / Stk.
Butterbrezel	3.00 / Stk.
Glutenfreies Brötchen	3.00 / Stk.

EXTRAS

Butter Portion	1.00 / Stk.
Konfitüre Portion	1.00 / Stk.
Honig Portion	1.00 / Stk.

BREAKFAST PLUS

Swiss Classic Birchermüesli	3.50 / Stk.
Veganes Birchermüesli im Weckglas	3.50 / Stk. 
Naturjoghurt mit Frucht & Crunch-Müesli	3.50 / Stk.
Sojajoghurt mit Frucht & BIO-Granola	3.50 / Stk. 
Overnight Chocolate Bowl	4.50 / Stk.
Small Reispottage Bowl	4.50 / Stk.
Früchte-Korb (1-8 Personen)	14.50 / Stk.
Geschnittene Früchte im Glas	3.00 / Stk.
Nussmischung für 5 Personen	8.50 / Stk.

Coffeek Packages

Alle Packages ab 5 Personen

MORNING BASIC

8.50 / PERS. 

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli,
Kaffee, Tee, Mineralwasser

MORNING CLASSIC

12.50 / PERS. 

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Butter,
Konfitüre, Honig, Kaffee, Tee, Mineralwas-
ser, Orangensaft, saisonaler Smoothie

MORNING SUNRISE

19.50 / PERS.

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli,
div. Brötli, Butter, Konfitüre, Honig,
hausgemachtes Birchermüesli im Weck-
glas, gemischte Mini-Sandwiches
Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
saisonaler Smoothie

MORNING DELUXE

26.50 / PERS.

Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, div.
Brötli, Butterzopf, Butter, Konfitüre, Honig,
hausgemachtes Birchermüesli im Weck-
glas, Käse- und Aufschnittplatte,
Fruchtjoghurt mit Crunch-Müesli,
frische Früchte im Weckglas, div. Muffins,
Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft,
saisonaler Smoothie

Coffeebreak Platten

Alle Platten für 5 Personen

SCHWEIZER KÄSEPLATTE 33.50

Schweizer Hart- und Weichkäse,
Trauben, Nüsse, Butter und knuspriges
Huusbrot

AUFSCHNITT-KÄSEPLATTE 35.50

Schinken, Trutenbrust, Salami, Fleisch-
käse, verschiedene Käsesorten, Butter
und knuspriges Huusbrot

TROCKENFLEISCHPLATTE 55.00

Trockenfleisch-Spezialitäten aus der
Region, Butter und knuspriges Huusbrot

Afternoon Coffeebreak

GEBÄCK SÜSS

Cailler Schoggigipfel	3.00 / Stk.
Mandelgipfel	3.00 / Stk.
Nussschnecke	3.00 / Stk.
Vanillestange	3.00 / Stk.
Amaretti der Stiftung St.Jakob	3.00 / Stk.
Friandises (3 Stück)	4.00 / Stk.
BIO Trockengebäck Guggenloch	3.80 / Stk.
Mini-Nussgipfel	2.50 / Stk.
Mini-Vanilleplunder	2.50 / Stk.
Mini Pain au chocolat	2.50 / Stk.
Mini-Sfogliatella	2.50 / Stk.
Mini-Apfelstrudel	2.50 / Stk.

MUFFINS & CAKES

Muffin Schoggi, Apfel, Blueberry, Zitrone-Kokos, Banane-Schoggi, Caramel-Nuss	3.50 / Stk.
Cake Schoggi, Marmor, Zitronen, Rüebli, Tiroler	3.20 / Stk.

Afternoon Coffeebreak Packages

Erhältlich von 13.00-16.00 Uhr

Mindestbestellmenge: 5 Personen

AFTERNOON CLASSIC 14.50 / PERSON

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke,
Orangensaft, Amaretti, Friandises

AFTERNOON SUNSET 19.50 / PERSON

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke,
Orangensaft, Amaretti, Mini-Süssgebäck,
«Guggenloch» Bio-Trockengebäck

AFTERNOON DELUXE 25.50 / PERSON

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Softgetränke,
Orangensaft, saisonaler Smoothie, Amaretti,
Mini-Süssgebäck, «Guggenloch» Bio-Trocken-
gebäck, Friandises, frische Früchte im Weck-
glas, Nussmischung, getrocknete Früchte,
Riegel

Working Lunch

MINI-SANDWICHES

Gemischte Brötli, min. 4 Stück pro Sorte

Antipasti-Bircherbrötli	6.00 / Stk.	
Ciabatta mit Hummus	6.00 / Stk.	
Eiersalat-Teebrötli	6.00 / Stk.	
Emmentaler-Castellino	6.00 / Stk.	
Brie-Nussbrötli	6.00 / Stk.	
Ciabatta mit Mozzarella und Tomate	6.00 / Stk.	
Mostbröckli-Laugenbrötli	6.00 / Stk.	
Lachs-Laugenbrötli	6.00 / Stk.	
Fleischkäse-Schlumberger	6.00 / Stk.	

LUNCH-SANDWICHES IM BAGUETTE

Baguette hell oder Mehrkorn

min. 3 Stück pro Sorte

Parmaschinken, Pesto, Rucola, Parmesan	9.50 / Stk.	
Roastbeef, Tartarsauce	9.50 / Stk.	
Fleischkäse, Essiggurke, Kopfsalat Ei, Senf	7.50 / Stk.	
Trutenbrust, Tartarsauce, Tomate, Salat	7.50 / Stk.	
Thon, Ei, Salat	7.50 / Stk.	
Rauchlachs, Meerrettich	9.50 / Stk.	
Brie, Butter, Feigensenf, Salat, Baumnüsse	7.50 / Stk.	
Greyerzerkäse, Eiersalat, Kresse	6.50 / Stk.	
Hummus, Grillgemüse, Rucola	6.50 / Stk.	
Baba Ganoush, Portobellopilze, Spinatblätter	6.50 / Stk.	

Working Lunch

GROSSE SALATE

Mindestbestellmenge: 3 Stück pro Sorte

Tacchino Tonnato Salat 12.50 / Stk.
mit Thunfisch und geräucherter
Truthahnbrust

Chicken Caesar Salat 14.00 / Stk.
mit Poulet, Speck, Croûtons
und Parmesan

Tuna Bowl 15.50 / Stk.
mit Reis, Gurken, Karotten, Mango,
Sprossen, Sesam dressing

Metabolic Balance Salat 10.50 / Stk.
mit Belugalinsen, Hüttenkäse,
Fenchel und Quinoa

High Protein Salat 10.50 / Stk. 
mit Avocado, Kichererbsen,
Cherrytomaten und Kernen

Vegan Bowl 11.50 / Stk. 
mit Tofu, Quinoa, Edamame,
Gemüse, Soja-Mandeljoghurt

KLEINE SALATE IM WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 3 Stück pro Sorte

Quinoasalat 6.50 / Stk. 
mit geräuchertem Tofu, Zucchetti,
getrockneten Tomaten und Oliven

Vollkornfusilli-Salat 6.50 / Stk. 
mit Artischocken, getrocknete
Tomaten, Oliven und Pinienkerne

Feta-Melonensalat 6.50 / Stk. 
mit Blaubeeren, Rucola,
Croûtons und Minze

Tomatensalat 6.50 / Stk. 
mit Büffelmozzarella
und Aceto Balsamico

Kopfsalat 5.50 / Stk. 

Gemischter Salat 5.50 / Stk. 

Apéro Packages

*Mindestbestellmenge: 5 Personen
je 1 Stück pro Person*

SMALL APÉRO

8.50 /PERS. 

Blätterteiggebäck, Oliven, Parmesan

SWISS APÉRO

25.00 /PERS.

Bruschetta vom Magiabrot mit
Oliventapenade und Brie
Forellentatar mit Gurken und Radiesli
Chäschüechli
Laugenbrötli mit Rohschinken
Apéro-Spiessli mit Salsiz und Bergkäse

ASIAN APÉRO

16.50 /PERS.

Frühlingsrolle mit Gemüse
Grüner Papayasalat mit Poulet
Thunfischtatar mit Tobiko und Chinakohl
Zitronengras-Crevetten-Tempura
Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch

MEDITERRANEAN APÉRO

18.50/PERS.

Antipasti mit Rucola
Baguette mit Gorgonzola und Speck
Vitello tonnato
Parmesanmöckli und marinierte Oliven

DELUXE APÉRO

25.50 /PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Pikante Gazpacho (Sommer / sonst
saisonale Suppe)
Baguette mit getrüffeltem Ei
Mini Cheeseburger
Marinierter Schweizer Lachswürfel mit
Wasabi
Schweizer Rindstatar
Black Tiger Crevette mit
Avocadomousse
Parmaschinken mit Focaccia

Apéro Brote

BELEGTES BAGUETTE

16.00 / STK.

1 Brot für 4 Personen

mit Rauchlachs, Gurken und
Meerrettichfrischkäse

mit Parmaschinken und Oliven-Tapenade

mit Avocado und Black Tiger Crevette

mit Bündnerfleischtatar

mit Speck, Gorgonzola und Nüssen

mit getrüffelem Schweizer Ei

mit Brie und Feigen

mit Basilikum-Ricotta und Schmortomaten

Apéro a la carte

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

FINGERFOOD KALT

Marinierte Oliven	8.50/ 100g	
Parmesan Möckli	10.50/ 100g	
Blätterteigflûtes	12.50/ 60g	
Mackies Chips	7.50/ 80g	
Nussmischung geröstet	7.50/ 100g	
Erdnuss, Mandeln, Haselnuss und Cashew		
Bruschetta mit Frischkäse und Sprossen	4.50/ Stk.	
Bruschetta mit konfierten Tomaten	4.50/ Stk.	
Antipastisalat, im Glas	3.50/ Stk.	
Kalbstatar mit Belper Knolle	7.50/ Stk.	
Wrap mit Rauchlachs und Frischkäse	4.50/ Stk.	
Grüner Papayasalat mit Poulet	4.50/ Stk.	
Vitello tonnato	4.50/ Stk.	
Bruschetta mit Rindstatar	5.50/ Stk.	
Schweizer Wurstsalat im Glas	4.00/ Stk.	

FINGERFOOD WARM

Mini Spinatchüechli	3.50 / Stk.	
Mini Pizza Margherita	3.50 / Stk.	
Chäschüechli	3.50 / Stk.	
Samosa mit Raita	3.00 / 2 Stk.	
Frühlingsrollen mit Gemüse	3.50 / 2 Stk.	
Schinkengipfeli	3.50 / Stk.	
Mini Flammkuchen	4.00 / Stk.	
Kuspriges Pouletfilet sweet'n'sour	3.50 / Stk.	
Mini Cheeseburger	5.50 / Stk.	
Meatballs (3 Stk.) in BBQ-Sauce	5.00 / Stk.	

SUPPEN

3.00 / STK.

Tomaten-Kokossuppe
Rüebli-Ingwersuppe
Erbsen-Minzesuppe mit Pancetta-Chips
Pikante Gazpacho

Apéro a la carte süss

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

SWEET DREAMS



Friandises (3 Stück)	4.00/ Stk.
Panna cotta mit Saison Früchten	3.50/ Stk.
Fruchtsalat mit frischer Minze	3.50/ Stk.
Tiramisù	3.50/ Stk.
Schokoladenmousse	3.50/ Stk.
Mini-Cheesecake	3.50/ Stk.

Softdrinks

KAFFEE & TEE

Nespresso Espresso	3.50/ Stk.
Nespresso Kaffee Crème	3.50/ Stk.
Nespresso Kaffee koffeinfrei	3.50/ Stk.
Tee, assortiert	3.50/ Stk.

KALTE GETRÄNKE 0.33 LITER

Wasser mit Kohlensäure 0.5 lt	3.50/ Stk.
Wasser ohne Kohlensäure 0.5 lt	3.50/ Stk.
Vivi Cola	4.00/ Stk.
Vivi Coca Zero	4.00/ Stk.
Rivella rot	4.00/ Stk.
Vivi Bio Apfelschorle	4.00/ Stk.
ChariTea Black Tea	4.00/ Stk.
ChariTea Green Tea	4.00/ Stk.
ChariTea Red Tea	4.00/ Stk.

KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00/ lt
Valser ohne Kohlensäure	5.00/ lt
Aromawasser Gurke & Dill Wassermelone & Blaubeere Limette & Ingwer	6.00/ lt

JUICES & SMOOTHIES

Michel Orangensaft, 0.2dl	3.50/ Stk.
Grannini Orangensaft,	6.50/ lt
Red Smoothie	15.00 / lt
Yellow Smoothie	15.00 / lt

Wein & Schaumwein

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Extra Dry DOC Treviso Azienda Vitivinicola Il Colle, Italien	43.00
Rosé Prosecco Extra Dry DOC Azienda Vitivinicola Il Colle, Italien	43.00
Crémant de Limoux Blanc Luc Pirlet, Frankreich	45.00
Crémant de Limoux Rosé Luc Pirlet, Frankreich	45.00
Champagner Laurent-Perrier brut	65.00

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Pinot Grigio DOC Kellerei Kurtatsch, Italien/Südtirol	41.00
Sancerre Blanc AOP Curot Domaine Eric Louis, Frankreich	59.00
Valduero Blanco Albillo D.O. Ribera del Duero, Spanien	52.00
Sauvignon Blanc DAC Weingut Wohlmuth, Österreich	38.00
Zürbieter Cuvée weiss AOC Weingut Landolt, Schweiz	39.00

ROSÉ, FLASCHE À 75 CL

Ma Terre Rosé AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich	40.00
--	-------

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Zürbieter Cuvée rot AOC Weingut Landolt, Schweiz	39.00
Therra IGT Toscana Rosso By Giovanni Bulgari, Italien	58.00
Château Dalem AOC Fronsac, Frankreich	87.00
Habla del Silencio V.T Extremadura, Bodegas Habla, Spanien	44.00
Valduero Cosecha 2 Maderas D.O. Ribera del Duero, Valduero, Spanien	73.00
Crianza Rioja DOCa Bodegas Paco Garcia, Spanien	47.00

Schweizer Bier 33cl

Feldschlösschen	4.50 / Stk
Chopfab Draft	4.50 / Stk
Chopfab Hell	4.50 / Stk
Chopfab Amber	4.50 / Stk
Chopfab Weize	4.50 / Stk
Chopfab Trüb	4.50 / Stk
Chopfab Bleifrei	4.50 / Stk

Geschirrmiete

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Teller, 24 cm	2.00 / Stk.
Teller, 18 cm	1.50 / Stk.
Salat-Teller klein	1.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer	1.00 / Stk.
Gabel	1.00 / Stk.
Suppenlöffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Rotweinglas	1.00 / Stk.
Weissweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.

ZUBEHÖR

Korkenzieher	15.00 / Stk.
Grosses Messer	25.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischpapier farbig	3.50 / Mtr.
Tischtuch Stoff, weiss, 1.4 x 1.9 m	5.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss, 50 x 50 cm	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45 / Stk.

Take-away

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / Stk.

Allgemeine 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 30.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros 24h vor dem Anlass

ABENDANLÄSSE & SPEZIAL EVENTS

1 – 50 Personen

10 Uhr, 2 Tage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 5 Tage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

10 Uhr, 10 Tage vor dem Anlass

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss dies telefonisch bestätigt werden und mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

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.

Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

PREISE

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

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 18.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

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 Stunden vor dem Anlass: 100 %*
- 12 - 24 Stunden vor dem Anlass: 50 %*
- 24 Stunden vor dem Anlass: keine Kosten

*des Bestellwertes

MITARBEITERKOSTEN

Stunde Mitarbeiter CHF 45.00

Stunde Chef de Service CHF 55.00

Stunde Mitarbeiter CHF 67.50
ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Stunde Chef de Service CHF 82.50
ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschrieben, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 12.50 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG & 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, 24 cm	11.00	/	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.
Rotweinglas	7.00	/	Stk.
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 1.4 x 1.9 m	15.00	/	Stk.
Stoff-Serviette, weiss 50 x 50 cm	7.00	/	Stk.

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.

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.

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, Kaution, 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. Mitge-

brachtes 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 / Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG

Mitarbeiterrestaurant SCOR

Claridenstrasse 4

8002 Zürich

T +41 79 733 29 86 | 9629-grt@eldora.ch