

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
Mitarbeiterrestaurant SCOR
SCOR Services Switzerland AG
Claridenstrasse 4
8002 Zürich

eldora
Business

Morning Coffeebreak

GEBÄCK

Buttergipfel	1.80 / Stk.	
Laugengipfel	2.00 / Stk.	
Vollkornkipfel	2.00 / Stk.	
Schoggibrötchen	2.50 / Stk.	
Maisbrötchen	2.40 / Stk.	
Vollkornbrötchen	2.40 / Stk.	
Chiabrötchen	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, Fleischkäse, 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, Rüebl, 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, Rie-
gel

Working Lunch

MINI-SANDWICHES

Gemischte Brötli, min. 4 Stück pro Sorte

Brie	4.20 / Stk.	
Ei	4.20 / Stk.	
Avocado, veganer Frischkäse, Kresse	4.20 / Stk.	
Greyerzer	4.20 / Stk.	
Salami	4.20 / Stk.	
Thon	4.20 / Stk.	
BIO-Trockenfleisch	4.20 / Stk.	
Roastbeef	4.20 / Stk.	
Rauchlachs	4.20 / Stk.	

LUNCH-SANDWICHES IM BAGUETTE

Baguette hell oder Mehrkorn

min. 3 Stück pro Sorte

Parmaschinken, Pesto, Rucola, Parmesan	8.50 / Stk.	
Roastbeef, Tartarsauce	8.50 / Stk.	
Fleischkäse, Essiggurke, Kopfsalat Ei, Senf	7.50 / Stk.	
Trutenbrust, Tartarsauce, Tomate, Salat	7.50 / Stk.	
Thon, Ei, Salat	7.50 / Stk.	
Rauchlachs, Meerrettich	8.50 / 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 10.50 / Stk.
mit Thunfisch und geräucherter
Truthahnbrust

Chicken Caesar Salad 11.50 / Stk.
mit Poulet, Speck, Croûtons
und Parmesan

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

Metabolic Balance Salad 9.50 / Stk.
mit Belugalinsen, Hüttenkäse,
Fenchel und Quinoa

High Protein Salad 9.50 / 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 5.50 / Stk. 
mit geräuchertem Tofu, Zucchetti,
getrockneten Tomaten und Oliven

Vollkornfusilli-Salat 5.50 / Stk. 
mit Artischocken, getrocknete
Tomaten, Oliven und Pinienkerne

Feta-Melonensalat 5.50 / Stk. 
mit Blaubeeren, Rucola,
Croûtons und Minze

Tomatensalat 5.50 / 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 15.50 /PERS.

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini
Wurstsalat, Bruschetta mit
Bündnerfleischatar, Gemüsesticks
mit veganem Kräuterdip

ASIAN APÉRO 16.50 /PERS.

Frühlingsrolle mit Gemüse
Grüner Papayasalat mit Poulet
Thunfischatar 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 getrüffeltem 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 Erdnuss, Mandeln, Haselnuss und Cashew	7.50 / 100g	
Pink-Couscous-Salat mit Gurken, Joghurt und Granatapfelkernen	3.50 / Stk.	
Bruschetta mit Tomate und Basilikum	3.00 / Stk.	
Antipastisalat im Glas	3.50 / Stk.	
Marinierter Schweizer Lachswürfel	5.00 / Stk.	
Thunfischtatar mit Frühlingszwiebel	5.50 / Stk.	
Black-Tiger Crevette mit Avocado	4.50 / Stk.	
Grüner Papayasalat mit Poulet	4.50 / Stk.	
Vitello tonnato	4.50 / Stk.	
Rindstatar	5.50 / Stk.	
Schweizer Wurstsalat im Glas	4.00 / Stk.	

FINGERFOOD WARM

Tofu-Satayspiess mit Erdnusssauce	4.50 / Stk.	
Crêpe gefüllt mit Antipastigemüse	4.00 / Stk.	
Chäschüechli	3.00 / Stk.	
Samosa mit Raita	3.00 / 2 Stk.	
Frühlingsrollen mit Gemüse	3.50 / 2 Stk.	
Schinkengipfeli	3.00 / Stk.	
Mini Flammkuchen	3.00 / Stk.	
Mini Hot Dog	4.00 / Stk.	
Mini Cheeseburger	4.50 / Stk.	
Pouletspiess mit Tomaten-Hummus	4.50 / Stk.	
Crevetten-Tempura mit Zitronengras	4.00 / Stk.	

SUPPEN

3.00 / STK.

Tomaten-Kokossuppe
Rüebli-Ingwersuppe
Erbsen-Minzesuppe mit Pancetta-Chip
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	3.00 / Stk.
Fruchtsalat mit frischer Minze	3.00 / Stk.
Tiramisù	3.00 / Stk.
Schokoladenmousse	3.00 / 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

JUCES & SMOOTHIES

Michel Orangensaft, 0.2dl	3.50 / Stk.
Grannini Orangensaft, 1 lt	6.50 / Stk.
Sluups diverse Fruchtsäfte 33 cl	4.50 / Stk.
Red Red Red Smoothie 1 lt	6.00 / Stk.
Yellow Smoothie	6.00 / Stk.

Wein & Schaumwein

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Extra Dry DOC Borgo Molino, IT	43.00
Rosé Spumante Motivo Borgo Molino, IT	43.00
Champagner Laurent-Perrier brut	65.00

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Pinot Grigio Grivó Volpe Pasini, Friaul, Italien	38.00
Pays d'Oc IGP Marius blanc, Frankreich	41.00
Grüner Veltliner Alexs, Burgenland Österreich	43.00
Verdejo DO Bellori, Rueda Spanien	46.00
Müller Thurgau Zürisee AOC, Dreistand, Schweiz	47.00

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Lynus Infante DO Tempranillo, Lynus, Ribera del Duero Spanien	39.00
Côte Roussillon AOC Syrah, Cariñena, Garnacha Tinta Vignes de Bila-Haute Rouge, Frankreich	46.00
Zweigelt Pahlen Alexs, Burgenland, Österreich	47.00
Pinot Noir Zürichsee AOC Dreistand, Schweiz	49.00
Libertà igt Merlot, Cabernet, Syrah I Collazzi, Toscana, Italien	49.00

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 Retourmaterial 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, Kautionsbürgschaft) 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