

BISTRO GYMNASIUM

KÖNIZ-LERBERMATT

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.

Christian Muster

Restaurant Verantwortlicher T +41 31 972 02 50 christian.muster@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG Bistro Gymnasium Köniz-Lerbermatt Kirchstrasse 72 3098 Köniz lerbermatt.sv-restaurant.ch



START IN DEN MORGEN

PAKET

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START	Stück	4.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Gipfeli oder Brötli und 1 Saison	frucht	
KAFI UND GIPFELI	Stück	3.50

1 Kaffee oder Tee mit Gipfeli

NACH WUNSCH

BACKFRISCH

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.50
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Diverse Brötli	Stück	ab 1.50

GESUNDES

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.80
Homemade Power Yoghurt mit Früchten	Stück	2.80



AUSZEIT

AUS EINEM GUSS

ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI - IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH	Stück	4.50	
Kaffee oder Tee, kleines saisonales Süssgebäck und	l Saisonfrucht		
BELEGTES			
Hausbrot wahlweise mit Vorderschinken, Salami,	Stück	3.50	
Käse, Thon oder Ei			
Holzofenbrötli, Füllung nach Wunsch	Stück	4.00	
VON DEN ZUCKERBÄCKERN			
Zitronen-, Schoggi- oder Früchte-Cake	Stück	2.50	
Schoggi Gipfel Cailler	Stück	3.00	
Berliner	Stück	2.00	
Muffin	Stück	3.00	
Donut	Stück	2.50	



ZUM AUSKLANG

NACH WUNSCH

AUS DER KALTEN KÜCHE		
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	5.50
Toastcanapé mit gehacktem Ei, Emmentaler oder Thon	Stück	4.50
Buureplatte mit Schinken, Salami, Speck und	100 g	5.50
Trutenschinken		
Käseplatte mit 5 Sorten Käse	100 g	5.90
Sbrinzmöckli	100 g	6.50
Gemüse mit Dip	100 g	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.80
Butterzopf	1000 g	15.00
Speckzopf	1000 g	19.00
AUS DER WARMEN KÜCHE		
Chäschüechli	Stück	2.20
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Minz-Jogurt-Dip	Stück	2.20
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.20
Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli	Stück	3.20
ZUM KNABBERN		
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
ZUM VERNASCHEN		
Caramelköpfli	Stück	2.50
Panna Cotta	Stück	2.50
Schoggimousse	Stück	2.50

Früchtespiessli

Stück

3.00



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.50	
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.50	
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	3.50	
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	3.50	
Coca-Cola Zero	5 dl	2.80	
Rivella rot	5 dl	2.80	
Rivella blau	5 dl	2.80	
Apfelsaftschorle	5 dl	2.80	
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.80	
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.80	
Orangensaft	1 Liter	3.50	
BOHNEN UND WASSE	R		
Duftender Kaffee	Tasse	2.00	
Lipton Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.00	
WEISSWEINE			
Yvorne AOC, Solitaire, 2014	75 cl	34.00	
Merlot Bianco Ticino DOC, Cherubino, Matasci, 2014	75 cl	37.00	
Chardonnay Salento IGT, Cantelle, 2014	75 cl	27.00	
Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet, 2014	75 cl	24.00	
ROTWEINE			
Maienfelder Pinot Noir AOC, Martin Tanner, 2013	75 cl	37.00	
Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, Matasci, 2013	75 cl	32.00	
Cannonau di Sardegna DOC, Masone Mannu, 2012	75 cl	34.00	
Syrah Vin de Pays d'Oc Barrique, Luc Pirlet, 2012	75 cl	24.00	



GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut, Chardonnay blanc vin mousseux	75 cl	34.00
Prosecco Il Colle DOCG, extra dry	75 cl	27.00

MALZ UND HOPFEN

Eichof Lagerbier	33cl	3.80
Friday Beer	33 cl	5.00
El Tony mit Mate und Guarana (alkoholfrei)	33cl	4.80



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus exkl. Mitarbeiterkosten und Lieferung.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 45.00 Lieferung 45.00

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Die bis am Vortag 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. gesetzliche MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Tro-

ckenfleisch, Salami

Polen/Ungarn: Poulet, Truten Thailand: MSC Thon, Wildfang

Kanada: MSC Wildlachs, Wildfang, pazifischer Ozean



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 anders lautende 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:

- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende 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 anders lautende 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.