



MENSA BERUFSSCHULE  
GRENCHEN

# 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.

1

**Philippe Boillat**  
Restaurant Manager  
T +41 32 654 27 45  
[philippe.boillat@sv-group.ch](mailto:philippe.boillat@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
Mensa BBZ Grenchen  
Sportstrasse 2  
2540 Grenchen  
[bbzgrenchen.sv-restaurant.ch](http://bbzgrenchen.sv-restaurant.ch)



## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

|                      |        |       |
|----------------------|--------|-------|
| <b>KLEINES APÉRO</b> | Pro    |       |
|                      | Person | 12.50 |

---

Schinkengipfeli, Chäs- und Gemüsechüechli, Baguette Streifen Sandwich, und eine Auswahl an regionalen Käsesorten mit frischem Brot

|                    |        |       |
|--------------------|--------|-------|
| <b>APÉRO RICHE</b> | Pro    |       |
|                    | Person | 25.50 |

---

Schinkengipfeli, Chäs- und Gemüsechüechli, Mini Pizzen, Auswahl an Regionalen Käsesorten, Fleischplatte mit frischem Brot, kleine Party Sandwich, eine Auswahl an verschiedenen Amuse Buche, saftige Poulet-Yakitori Speisli, knusprige Crevetten im Kokosmantel, gefüllte Samosa Teigtaschen mit Pouletfleisch, Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen und kleine Frühlingsrollen gefüllt mit knackigem Gemüse,

|                  |        |       |
|------------------|--------|-------|
| <b>MAMMA MIA</b> | Pro    |       |
|                  | Person | 22.50 |

---

Auswahl an verschiedenen Antipasti mit frischem Focaccia, Fleischplatte mit Rohschinken, Pfeffersalami, Pastrami, Mortadella und Coppa, Käseauswahl mit typischem italienischem Käse, Mozzarella-Tomaten Spiessli mit Basilikum und lauwarmer mini Pizzen

|               |        |       |
|---------------|--------|-------|
| <b>ZVIERI</b> | Pro    |       |
|               | Person | 15.50 |

---

Fleischplatte mit Trockenfleisch garniert mit Silberzwiebeln und Gurken, verschiedener Käse aus der Region dazu Butter- und Speckzopf



## APÉRO

### A LA CARTE

---

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Schinkengipfeli                           | Stück    | 2.50  |
| Chäschüechli                              | Stück    | 1.50  |
| Gemüsechüechli                            | Stück    | 1.50  |
| Mini Pizza                                | Stück    | 1.50  |
| Frittierte Crevetten                      | Stück    | 1.90  |
| Samosa mit Gemüse                         | Stück    | 1.90  |
| Samosa mit Pouletfleisch                  | Stück    | 2.10  |
| Mini Frühlingsrollen mit Gemüse           | Stück    | 1.70  |
| Party Sandwich                            | Stück    | 3.00  |
| Baquette Streifen Sandwich                | Stück    | 2.00  |
| Poulet Yakitori Speissli                  | Stück    | 2.00  |
| Mozzarella-Tomaten Spiessli mit Basilikum | Stück    | 1.90  |
| Gemüsesticks mit Sauce                    | Stück    | 2.50  |
| Hausgemachter Butterzopf                  | Kg       | 15.00 |
| Hausgemachter Speckzopf                   | Kg       | 18.00 |
| Tramezzini                                | Stück    | 2.50  |
| Datteln im Speckmantel                    | Stück    | 1.90  |
| Antipasti                                 | Pro 100g | 6.00  |
| Fleischplatte                             | Pro 100g | 8.00  |
| Käseplatte                                | Pro 100g | 8.00  |

### DESSERT

---

|  |          |      |
|--|----------|------|
| Rüebli- und Schoggischnitte                      | Stück    | 2.00 |
| Frischer Fruchtsalat                             | Pro 100g | 3.00 |
| Mini Crèmeschnitten                              | Stück    | 2.50 |
| Mini Schwedentörtli, Punschkugeln und Mohrenkopf | Stück    | 2.90 |
| Schoggimousse                                    | Stück    | 3.50 |



## GETRÄNKE

### ERFRISCHENDES

---

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 1.5Lt. | Pro Fl. | 4.00 |
| Orangensaft                                    | Pro Lt. | 6.00 |
| Aromatisiertes Wasser                          | Pro Lt. | 5.50 |
| Süssmost                                       | Pro Lt. | 6.00 |

### ALKOHOLISCHES

---

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Aigle AOC Beau-Rivage 50 cl            | Pro Fl. | 15.00 |
| Fleurie AOC Réserve du Vigneron 50cl   | Pro Fl. | 15.00 |
| Rosé Gamay AOC Plantamour 50cl         | Pro Fl. | 15.00 |
| Mythos rot, Vin de Pays Suisse 75 cl   | Pro Fl. | 29.00 |
| Mythos weiss, Vin de Pays Suisse 75 cl | Pro Fl. | 29.00 |
| Feldschlösschen Bier                   | 33 cl   | 4.00  |



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

Schweiz: Schinken, Salami , Pfeffersalami, Roastbeef, Mortadella,  
Bündner Hobelfleisch, Pastrami, Bündner Rohschinken, Geräucherter  
Speck, Samosa Pouletfleisch

Ungarn: Geräucherte Trutenbrust

Polen: Poulet Yakitori Spiessli

Vietnam: Crevetten Japan Style

Italien: Coppa Nostrano

Fleurie AOC Réserve du Vigneron: Frankreich, Burgund

Aigle AOC Beau- Rivage :Chablais, Waadt

Rosé Gamay AOC Plantamour : Genf, Schweiz

Mythos rot: Pinot Noir und Garanoir, Weingut Landolt ,Ostschweiz

Mythos weiss: Müller-Thurgau und Kerner, Weingut Landolt, Ost-  
schweiz



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **I 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 Auftrags erledigung.

## **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:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

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.

7

## **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

## **I 1 VERSICHERUNGEN**

---

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

## **I 2 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.

## **I 3 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.

## **I 4 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.