



SV RESTAURANT
CAFETERIA VERWYLER

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.

Heinz Marti

Restaurant Manager
T +41 31 332 29 76
nautilus@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant / Cafeteria Verwyler
Scheibenstrasse 70
CH-3014 Bern
<http://verwyler.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 5.50

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft,
ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

KAFI UND GIPFELI Stück 3.50

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

2

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.30
Vollkornbrötli	Stück	1.70

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Homemade Power Joghurt	Stück	3.80
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	4.50
Saisonale geschnittene Früchte		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 12.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonaler Fruchtsaft, geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Sandwiches, Trockengebäck und frischen Früchten

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	4.90
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	5.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	3.80
Kleines Weggli mit Ei-Schnittlauchmasse	Stück	3.80
Knuspriges Brötli mit Schinken	Stück	3.80
Laugenzöpfli mit Thonmousse	Stück	4.90
Baguette mit Landrauchschinken	Stück	5.50
Schnitzelbrot	Stück	ab 5.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE

Stück 15.50

-
- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
 - Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
 - Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
 - Mini-Chäschüechli
 - Schinkengipfeli

ASIA DELIGHT

Stück 18.50

-
- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
 - Crevetten glasiert mit grüner Mango
 - Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
 - Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
 - Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm

AZZURRO-IDEEN

Stück 22.50

-
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
 - Grissini mit Prosciutto
 - Zweierlei Oliven
 - Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
 - Shrimps al limone
 - Marinierte Melonen



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 10 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER Pro
KÄSEREI UND METZGEREI Person 10.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM Pro
KÜCHENCHEF Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Brotauswahl

BÜNDNER PLATTE Pro
Person 20.00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

GRÜNER DAUMEN Pro
Person 3.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat (ca. 10 portionen)	Stück	55.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Bruschetta mit Tomatentartar	Stück	7.50
Bruschetta mit Cantadou	Stück	7.50

KALTE HÄPPCHEN

Toastcanapé diagonal mit Räucherlachs	Stück	3.50
Toastcanapé diagonal mit Roastbeef	Stück	3.50
Toastcanapé diagonal mit Ei	Stück	3.00
Toastcanapé diagonal mit Schinken	Stück	3.00
Toastcanapé diagonal mit Thon	Stück	3.00
Toastcanapé diagonal mit Salami	Stück	3.00
Parmesanmöckli (ca. 50g)	Pro Person	2.50

WARME HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	3.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassissem Tomaten-Chutney	Stück	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.70
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.70
Coca-Cola	5 dl	2.90
Coca-Cola Zero	5 dl	2.90
Rivella rot	5 dl	2.90
Rivella blau	5 dl	2.90
Sinalco	5 dl	2.90
Elmer Citro	5 dl	2.90
Apfelsaft	5 dl	2.90
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	2.90
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	2.90
Orangensaft	1 Liter	5.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.20
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Schiterberger Riesling aus dem Landolt Sortiment	75 cl	29.50
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	27.00

ROTWEINE

Humagne Rouge Albert Mathier	75 cl	29.50
Negroamaron Cantele	75 cl	26.50
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	28.50

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00
Clausthaler Bier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 116 Sitzplätzen und 80 Sitzplätzen im Garten



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde 48.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand

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.

10

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Norwegen: Rauchlachs, Zucht, ASC

Dänemark: Cocktailcrevetten Zucht

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Thailand: Thon, Wildfang, MSC



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:

- 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.

12

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.