



Catering-Angebot

MITARBEITERRESTAURANT GETEC



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

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

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
Restaurant Getec

MORNING COFFEEBREAK

GIPFELI BREAK

11.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortiert Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Nespresso Kaffee und Tee

CLASSIC BREAK

18.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, saisonale Früchte, Birchermüesli im Weckglas*, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft







HEALTHY BREAK

22.50 

Mindestbestellung 5 Personen

Vollkornkipfeli, Fitnessbrötli, Birchermüesli, Knusper-Joghurt und Fruchtsalat im Weckglas*, saisonaler Smoothie, Nespresso Kaffee, Tee und Orangensaft

EXTRAS

Butter Portion	0.80/ Stk.	
Konfitüre Portion	0.80/ Stk.	
Nutella Portion	0.80/ Stk.	
Max Havelaar Honig Portion	1.20/ Stk.	

FRÜCHTE


Exotische Früchteplatte geschnitten, 800g	45.00/ Pl.
Saisonaler Fruchtekorb	9.50/ kg

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



COFFEE BREAK À LA CARTE




BACKWAREN

Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	1.60/ Stk.
Mais-Buttergipfeli	1.80/ Stk.
Croissant Parisien	1.80/ Stk. 
Kürbisbrötli	1.80/ Stk.
Semmeli	1.80/ Stk.
Laugenzöpfli	1.80/ Stk.
Nusslandbrötli	1.80/ Stk.
Fitnessbrötli	2.50/ Stk.
Proteinbrötli	2.50/ Stk. 
Laugnbrezel mit Butter	2.50/ Stk.


SÜSSES

Cailler-Branche-Gipfel	2.80/ Stk.
Fairtrade Schggibrötli	2.50/ Stk.
Raspberry filled Berry Muffin	2.80/ Stk.
Double Chocolate Muffin	2.80/ Stk.
Blueberry Crumble Muffin	2.80/ Stk.
Mandelstange	2.80/ Stk.
Nussstange	2.80/ Stk.
Himbeer-Vanille Plunder	2.80/ Stk.
Brownie de luxe	2.80/ Stk.
Pastel de Nata, traditionell	2.50/ Stk.
Verschiedene Cakes Rüebli, Zitronen, Schoggi, Marmor	3.50/ Stk.

TEEGBÄCK

Spitzbueb Himbeer, einzelnverpackt	2.80/ Stk.
Mandel-Bögli,	2.80/ Stk. 
Cookie-Herz	2.80/ Stk.
Haselnuss-Makrönli	2.80/ Stk. 
Vogelnestli	2.80/ Stk. 

FRÜCHTE & JOGHURT




Frisch geschnittene Früchte	3.50/ Stk. 
Frucht	1.20/ Stk. 
Granola YO Himbeerpüree	5.50/ Stk.
High Protein BIO Skyr	5.50/ Stk.
Swiss Birchermüesli	4.50/ Stk.
Overnight Chocolate Bowl	4.50/ Stk. 

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück



WORKING LUNCH

SALATE ZUM Z'MITTAG

Saisonaler Blattsalat	7.50/ Stk.	
Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen	7.50/ Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum	8.50/ Stk.	
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Grana Padano, Croûtons und Ei	9.50/ Stk.	

Dressing nach Wahl:

French, Italian, Joghurt-Kräuter oder weisses Balsamico-Senf-Dressing

zu allen Salaten servieren wir knuspriges Huusbrot

MINI SANDWICHES

Gemischte Minibrötli gefüllt mit

Brie, Birnen und Butter	4.50/ Stk.	
Mostbröckli, Cornichons	4.50/ Stk.	
Antipasti und Rucola	4.50/ Stk.	
Hummus, Tomate, Gurke und Kresse	4.50/ Stk.	
Eiersalat	4.50/ Stk.	
Schinken, Ei und Butter	4.50/ Stk.	
Salami, Emmentaler und Butter	4.50/ Stk.	
Emmentaler, Tomaten und Rucola	4.50/ Stk.	
Wildlachs, Kapern, Dill und Butter	4.50/ Stk.	

Grosse Sandwiches: Hausgemacht und mit Liebe gefüllt. Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot



WORKING LUNCH

CANAPÉS

Bündnerfleisch	5.50/ Stk.	
Cantadou	5.50/ Stk.	✓
Lachs	5.50/ Stk.	
Thon	5.50/ Stk.	
Spargeln	5.50/ Stk.	✓
Schinken, Ei und Butter	5.50/ Stk.	
Eiersalat	5.50/ Stk.	✓
Salami, Emmentaler und Butter	5.50/ Stk.	
Brie, Birnen und Butter	5.50/ Stk.	
Rohschinken	5.50/ Stk.	

GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE, 50CM





Brie, Rucola mit Joghurt-Kräuter-Dip	52.00/ Stk.	✓
Fleischkäse, Maiskölbl, Tomate, Salat, Tartarsauce	52.00/ Stk.	
Bauernschinken, Gurke, Ei, Salat, Butter	52.00/ Stk.	
Salami, Cornichons, Tomaten, Salat, Butter	52.00/ Stk.	

Angebot auch als Apéro bestellbar



WORKING LUNCH SWEETS

DESSERTS IM WECKGLAS*

Schoggimousse	4.00/ Stk.	
Frischer Fruchtsalat	3.50/ Stk.	
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	4.00/ Stk.	
Mini-Pâtisserie	3.50/ Stk.	

* Weckgläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

Angebot auch als Apéro bestellbar

Love
at
FIRST
Bite



APÉRO PACKAGES

SMALL APÉRO

8.50 

Mindestbestellung 5 Person
Chips, Nüssli, Grissini

MEDIUM APÉRO

19.50

Mindestbestellung 5 Person
Chips, Nüssli, Grissini,
Mini-Canapé mit Rauchlachs,
Schinkengipfeli, Blätterteigstangen,
Mini-Pâtisserie



ASIA APÉRO

23.50

Mindestbestellung 10 Person

Curry-Cashewnüsse, Mangosalat mit Crevetten,
Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat, Edamame mit
Meersalz, Lachs-Sashimi mit Wasabi und
Sojasauce, Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip,
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip

ITALIAN APÉRO

28.50

Mindestbestellung 10 Person

Grissini, marinierte Oliven, Parmesanmöckli,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta mit
frischen Tomaten und Basilikum, Piadina al
Prosciutto, Vitello tonnato mit Kapernäpfeln,
Crevettenspiess mit Aioli, Schoggimousse im
Weckglas, Mini-Pâtisserie

GETEC APÉRO

31.50

Mindestbestellung 10 Person

Saisonaler Salat im Weckglas, Wrap gefüllt mit
Bresaola, Rucola und Mascarpone, Blinis mit
Rauchlachs und Sauerrahm, Tramezzini mit
Rindstatar, Schinkengipfeli, Blätterteigstangen,
Schoggimousse im Weckglas, Mini-Pâtisserie



APÉRO PLATTEN

UFSCHNITTPLATTE

14.50

Mindestbestellung 10 Personen

170 g Aufschnitt pro Person
Schinken, geräuchte Trutenbrust,
Salami und Cornichons
dazu servieren wir Hausbrot und Butter

CHÄÄSPLATTE

15.50 

Mindestbestellung 10 Personen

150 g Käse pro Person
5 Sorten gemischt mit Birnen,
Nüssen, Trauben und Datteln
dazu servieren wir Hausbrot und Butter

TROCKENFLEISCHPLATTE

19.50

Mindestbestellung 10 Personen

100 g Trockenfleisch pro Person
mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven
dazu servieren wir Hausbrot und Butter

ÄLPLERPLATTE

21.50

Mindestbestellung 5 Person

Bündner Rohschinken, Salsiz, Mostbröckli,
Bündner Bergkäse, Tete de moine, Cornichons,
Maiskölbchen, Cherrytomaten, Trauben, Nüsse,
dazu servieren wir knuspriges Hausbrot und
Butter

ANTIPASTIPLATTE

22.50

Mindestbestellung 5 Person

Parmaschinken, Coppa, pikanter Salami,
Parmesanmöckli, Taleggio, marinierte Oliven,
Antipastigemüse, dazu servieren wir Focaccia
und Butter

Angebot auch als Coffebreak bestellbar



APÉRO À LA CARTE



FINGERFOOD KALT

Mindestbestellung 5 Stück

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	3.00/ Stk.	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00/ Stk.	
Edamame mit Meersalz	4.00/ 100g	
Marinierte Oliven und Parmesanmöckli	6.00/ 100g	
Piädina al Prosciutto	3.50/ Stk.	
Bresaola-Wrap mit Rucola und Mascarpone	3.50/ Stk.	
Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm	4.00/ Stk.	
Tramezzini mit Rindstatar	5.00/ Stk.	
Vitello tonnato mit Kapern	5.00/ Stk.	
Crevettenspiess mit Aioli	5.00/ Stk.	
Mangosalat mit Crevetten	4.50/ Stk.	
Thai Rindfleisch-Gemüse-Salat	5.00/ Stk.	

FINGERFOOD WARM

Mindestbestellung 5 Stück

Chäschüechli	2.50/ Stk.	
Schinkengipfeli	2.50/ Stk.	
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	3.00/ Stk.	
Samosa mit Chutney	3.00/ Stk.	
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	5.00/ Stk.	



SOFTGETRÄNK

KAFFEE & TEE

Nespresso Kaffee 3.50/ Stk.
Maschine inkl. Verlängerungskabel
Verrechnung pro Kapsel

Tee, assortiert 3.50/ Stk.

KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valser mit Kohlensäure 2.50/ Stk.

Valser ohne Kohlensäure 2.50/ Stk.

Coca Cola 3.50/ Stk.

Coca Cola Zero 3.50/ Stk.

Super T Focus 3.50/ Stk.

Super T Wake Up 3.50/ Stk.

Rivella Rot 3.50/ Stk.

Rivella Blau 3.50/ Stk.

Möhl Shorley 3.50/ Stk.

Elmer Citro 3.50/ Stk.




GLAS 1 LITER


Valser mit Kohlensäure 5.50/ Stk.

Valser ohne Kohlensäure 5.50/ Stk.

SÄFTE

Orangensaft 1lt 6.00/ Stk. 

Granini Orangensaft, 33cl 3.50/ Stk. 

Granini Fruchtcocktail, 33cl 3.50/ Stk. 



WEIN & SCHAUMWEIN



PROSECCO

Prosecco Brut DOC, 39.00/ Stk.
Treviso Il Colle, Valdobbiadene, Italien

Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Ideal als Apéritif

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut 65.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Delikater und frischer Duft mit Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst.

WEISSWEIN

Mythos weiss Cuvée 35.00/ Stk.
Kerner (Trollinger-Riesling), Pinot noir,
Riesling-Sylvaner, Kt. Zürich, Schweiz

Intensive Frucht, erinnert an Zitrusfrüchte und frische Äpfel. Fülliger Körper, erfrischend, mit feinem Abgang. Ein idealer Apéritifwein, passt auch gut zu Süsswasserfisch.

Roero Arneis DOCG 39.00/ Stk.
Cantina del Nebbiolo, Arneis,
Piemont, Italien

Blumig und fruchtig, dezenter Bittermandelgeschmack. Passt als Apéritif und zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel, ebenso passend zu Meeresfrüchten.

Simonsig Chardonnay 38.00/ Stk.
WO Stellenbosch, Südafrika

Mineralisch mit Finesse. Der Körper ist komplex und kräftig mit Aromen von gelben Äpfeln und einem Hauch Limette. Zu Vorspeisen auf Fischbasis, Kalbfleisch und Geflügel.

Harmonisch zu grilliertem Meerfisch und zu Weichkäse.



ROTWEIN

Mythos rot 35.00/ Stk.
Blauburgunder, Kt. Zürich, Schweiz

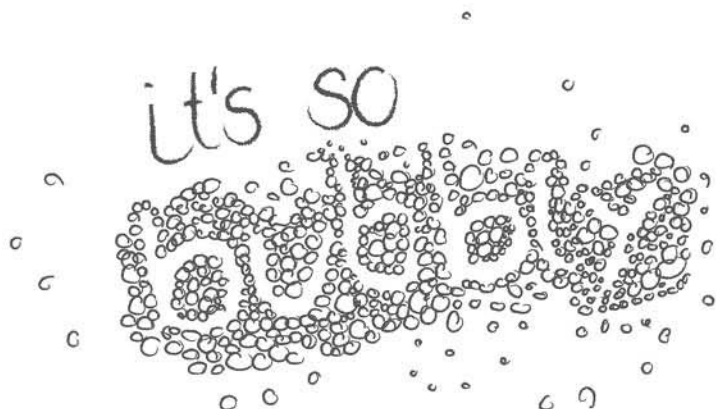
Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren, Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance zwischen Säure und Gerbstoffen. Idealer Essensbegleiter, eignet sich zu Lamm, Wild und Grilladen. Passt auch zu Käse.

Primitivo del Tarantino IGT 35.00/ Stk.
Sette Torri, Apulien, Italien

Intensive, üppige Frucht nach Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll. Passt zur italienischen Küche, Steaks, Saucengerichten, Wild und Käse.

Paco Garcia Rioja DOCa, Seis 36.00/ Stk.
Tempranillo, Rioja, Spanien

Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichtem Käse.





BIER

SCHWIIZER BIER 33CL

Feldschlösschen Hopfenperle	4.50/ Stk.
Feldschlösschen Braufrisch	4.50/ Stk.
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.50/ Stk.



000



GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer, Gabel, Löffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Weiss-, Rotweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.

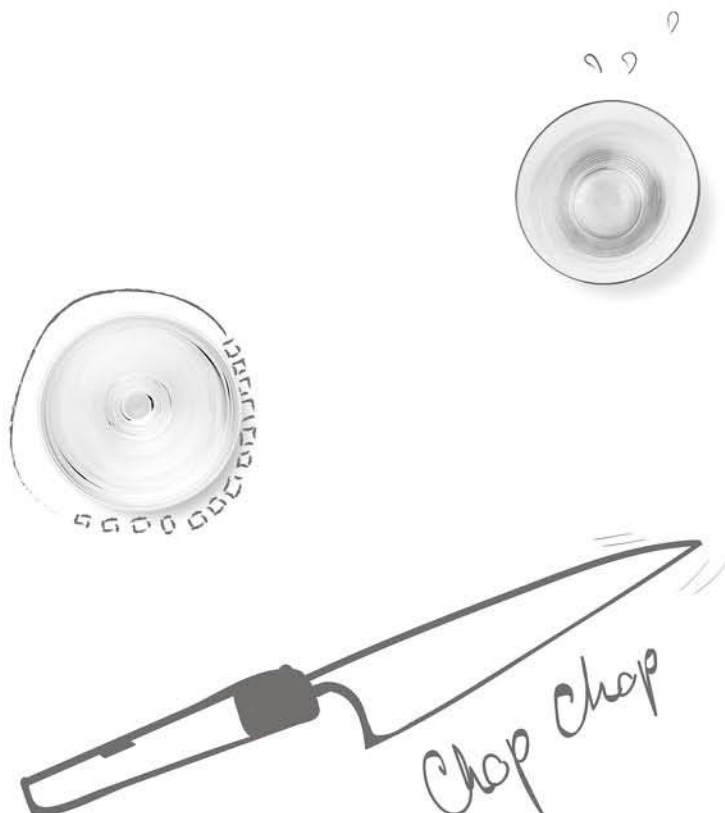


ZUBEHÖR

Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papierserviette, weiss	0.20 / Stk.
Papierserviette, farbig	0.45 / 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

Bestellzeiten: Mo - Fr: 08.00 bis 15.30 Uhr

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 8 Uhr, 48h vor dem Anlass

Abendveranstaltungen & Spezial Events

1 – 50 Personen

10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

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. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.



EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 25.00 Express-Zuschlag.

PREISE

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

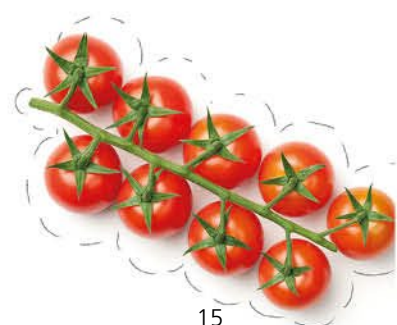
Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung.





LIEFERGEBÜHREN PRO LIEFERUNG

Abholung im Restaurant mit Rückgabe der Gebinde	Gratis
Im Areal pauschal (nur Lieferung, ohne Aufbau)	CHF 35.00
Lieferung mit Einrichten / Retourbringen	CHF 45.00

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne Aufbau)
gemäss individueller Offerte

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass:	100 % *
12 - 24 h vor dem Anlass:	50 % *
24 h vor dem Anlass:	keine Kosten

*des Bestellwertes

MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

	Mitarbeitende / Kader
Mo-Fr 6.00 Uhr bis 22.00 Uhr	CHF 60.00 / 70.00
Sa & So Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr	CHF 67.50 / 77.50
Chauffeur inkl. Fahrzeug	CHF 150.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

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.



MOBILIAR

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden. Ansonsten per Absprache mit Eldora AG

Stehstischmiete pro Tag	CHF 30.00
Bankettstischmiete pro Tag	CHF 50.00

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.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 18.50 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG UND 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.

GESCHIRRVERLUST – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn sie Ihre Veranstaltung bei uns 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, 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.
Rot-, 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 1.3 x 1.3m	15.00	/	Stk.
	25.00		
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m			
Stoff-Serviette, weiss	7.00	/	Stk.

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. Mitgebrachtes 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 Getec
Rothausstrasse 61, Bau 906
4132 Muttenz

T +41 79 895 96 87 | 9687-grt@eldora.ch