Catering-Angebot

GASTRONOMY SERVICES ROCHE

eldora

Unsere Lieferorte

Building 1
1/00/001 Cafeteria Quadra
1/01/001 Dining Hall Terra
1/01/101 Dining Hall Lago
1/02/005 Q

Building 4
4/00/506 Workshop room
4/01/600b Break area
4/03/803 Break area
4/03/804 Break area
4/03/817 Break area
4/03/805 Jungfrau
4/03/806 Mönch
4/03/807 Eiger
4/03/816 Rigi
4/03/870 Dom
4/03/871 Täschhorn
4/03/872 Alphubel
4/03/873 Allalin
4/03/875 Pollux
4/03/876 Castor

Building 5
5/01/412 Oberwil
5/01/705 Break area
5/02/006 Worklounge
5/02/501 Break area
5/03/101 Worklounge
5/03/102 Worklounge
5/03/806 Lotenbach
5/04/312 Break area
5/04/806 Chiemen
5/04/810 Collaboration
5/05/301 Collaboration
5/05/806 Break area
5/06/006 Project Room
5/06/102 Worklounge
5/06/104 Worklounge
5/07/006 Break area
5/08/312 Break area
5/09/006 Project Room
5/09/103 Worklounge
5/09/104 Worklounge
5/09/301 Collaboration
5/10/501 Break area
5/11/012 Break area
5/11/512 Collaboration
5/12/101 Worklounge
5/12/102 Worklounge
5/12/301 Project Room
5/13/006 Collaboration
5/13/016 Break area
5/13/808 Collaboration
5/14/606 Front of Arena
5/14/809 Lounge

Building 6
6/01/075 Aare
6/01/083 Break area
6/02/011 Break area
6/03/011 Break area
6/04/011 Break area
6/05/010 Break area
6/05/011 Muota
6/05/052 Toess
6/05/053 Rhone
6/05/056 Julla
6/05/057 Rhein

Building 7
7/01/021 Break area
7/01/032 Simplon
7/02/021 Break area
7/03/017 Gotthard
7/03/020 Break area
7/04/017 Julier
7/04/021 Break area
7/05/017 Albula
7/05/021 Break area

Building 8
8/01/006 Break area

Building 9
9/00/008 Atrium
9/01/020 Worklounge
9/01/090 Worklounge
9/02/020 Worklounge
9/02/050 Worklounge
9/03/020 Worklounge
9/03/050 Worklounge
9/04/020 Worklounge
9/04/050 Worklounge
9/05/020 Worklounge
9/05/050 Worklounge

Building 10
10/01/111 Break area
10/01/128 Noellturm
10/01/131 Pulverturm
10/01/120 Break area
10/02/120 Break area
10/03/140 Break area
10/04/101 Convivo

Building 12
12/00/031 Break area
12/01/018 Break area
12/01/036 Worklounge
12/01/081 Worklounge
12/02/045 Break area
12/03/018 Break area
12/03/031 Worklounge
12/04/045 Break area
12/04/087 Worklounge
12/05/036 Worklounge
12/05/045 Break area
12/05/061 Worklounge

Building RDS
RDS/00/011 Gamma
RDS/00/013 Break area

Erlenring 2
Erlen-2/01/051 Training 2
Erlen-2/01/061 Training 3
Erlen-2/02/043 Break area
Erlen-2/02/061 Aegerisee
Erlen-2/03/043 Korridor
Erlen-2/04/400 Hallwilersee
Erlen-2/04/450 Break area

Grundstrasse 22
Grund-22/03/100 Break area

Lettenstrasse 1
Let-1/00/110 Break area
Let-1/01/210 Break area

Riedstrasse 18
Ried-18/01/001 Break area
Ried-18/01/008 Break area
Ried-18/02/050 Break area

Für Ihre speziellen Anlässe und Feiern am Abend

Gebäude	**Lieferorte**
Bau 1	Cafeteria, Quadra Terra, Quadra Lago, Q
Bau 10	Convivo & Terrasse

Bitte beachten Sie die Roche internen Richtlinien zur Nutzung der Sitzungszimmer

Der Umwelt zuliebe - Eldora verzichtet im Catering wo immer möglich auf Einwegartikel.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Lieferung (innerhalb der regulären Öffnungszeiten der Gastronomie) und Reinigung des Materials.

Deklaration / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Strauss und Ente	Frankreich
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz / Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch /Meeresfrüchte	Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang und Zucht
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:

Vegetarisch

Vegan

Glutenfrei

Eldora AG
Gastronomy Services
Roche Diagnostics International Ltd.
Forrenstrasse 2, 6343 Rotkreuz

MORNING COFFEEBREAK

Erhältlich von: 7.00 -11.00 Uhr
Mindestbestellmenge: 10 Personen

SMALL BREAK 12.50 / PERS.

Assortierte Butter, Laugen- und, Vollkorn-gipfeli sowie Mini- Brötchen (je 1/Person), Butter, Konfitüre und Honig, saisonaler Früchtekorb, Orangensaft und Fruchtsaft, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee und Mineralwasser

MEDIUM BREAK 15.50 / PERS.

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkorn-gipfeli, Mini- Brötchen mit Schinken, Aus-wahl an Süssgebäck (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser und Orangensaft

Vegetarische Option: Appenzeller-Brötchen

HEALTHY BREAK 21.50 / PERS.

Birchermüesli und Granola-Knusperjo-ghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weckglas, Mini- Brötchen mit Trutenschin-ken, knuspriges Vollkorngipfeli, saisonaler Früchtekorb, saisonaler Gemüse- und Fruchtsaft, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee und Mineralwasser

HEALTHY VEGI BREAK 21.50 / PERS.

Birchermüesli und Granola-Knusper-joghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weckglas, Mini- Brötchen mit Eiersalat, knuspriges Vollkorngipfeli, saisonaler Ge-müse- und Fruchtsaft, saisonaler Früchte-korb, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee und Mineralwasser

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

BREAKFAST BUFFET

SWISS Z'MORGE 22.50 / PERS.

Ab 10 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Fleisch- und Käseplatte, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser und Orangensaft

ELDORA Z'MORGE 25.00 / PERS.

Ab 20 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Fleisch- und Käseplatte, Birchermüesli und Fruchtjoghurt mit Granola, saisonaler Fruchtsalat, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser und Orangensaft

HEALTHY Z'MORGE 27.00 / PERS.

Ab 20 Personen

Vollkorn-Brotauswahl und Vollkorngipfeli Konfitüre, Butter, Honig, Hüttenkäse, Kresse und Datteltomaten, Platte mit Truthahnbrust und ¼-Fett-Käse, Müeslibar mit Joghurt, Quark, Fruchtsalat, Müesliflocken und Nüssen, frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, saisonale Fruchtsäfte

BREAKFAST DELUXE 44.00 / PERS.

Ab 20 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten, Brötchen und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Müeslibar mit: Joghurt, Quark, Fruchtsalat, Müesliflocken und Nüssen, Fleisch- und Käseplatte, Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zitrone, Rührei, Rösti mit knusprig gebratenem Speck, Frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, zwei Saisonale Säfte, Prosecco

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

give me sugar

AFTERNOON COFFEEBREAK

Mindestbestellmenge: 10 Personen

SMALL DELIGHT **16.50 / PERS.**

Süssgebäck, saisonaler Frucht-Lassi,
Orangensaft und Früchtekorb, frisch
gebrühter Filterkaffee, Tee, Mineralwasser

MEDIUM DELIGHT **18.50 / PERS.**

Silserli mit Salami, Süssgebäck,
Dessert im Weckglas, saisonaler
Frucht-Lassi, frisch gebrühter Filterkaffee,
Tee, Mineralwasser

MEDIUM VEGI DELIGHT **18.50 / PERS.**

Silserli mit Appenzeller, Süssgebäck,
Dessert im Weckglas, saisonaler
Frucht-Lassi, frisch gebrühter Filterkaffee,
Tee, Mineralwasser

HEALTHY DELIGHT **19.50 / PERS.**

Tomaten-Frischkäse-Dip mit Stangensellerie,
High-Protein-Quark mit Nüssen und
saisonalem Fruchtcoulis, Vollkornbrötli
mit Baba Ganoush, Avocado und Kresse,
saisonaler Fruchtkorb, Gemüsesaft und
Mineralwasser

SAISONALER FRUCHTKORB

für 5 Personen	9.50 / Korb
für 10 Personen	18.50 / Korb

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

COFFEEBREAK À LA CARTE

AUS DER BÄCKEREI

Mindestbestellmenge: 5 Stk.

Croissant, Laugen-, Vollkorngipfeli	1.60 / Stk.
Brioche	1.90 / Stk.
Brötchen	1.20 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli	2.60 / Stk.
Mandel- oder Nussgipfel	2.60 / Stk.
Diverse Muffins	3.60 / Stk.
Berliner	3.60 / Stk.
Hausgemachter Blechkuchen mit Saisonfrüchten	3.50 / Stk.
Bananen-Schoggi-Kuchen	3.60 / Stk.
Schokoladen Muffin	3.60 / Stk.
Blueberry Muffin	3.60 / Stk.
Brötchen	2.20 / Stk.

MINI-SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk.

Mini-Croissant	1.20 / Stk.
Mini-Rustico-, Laugengipfeli	1.20 / Stk.
Pain au chocolat	0.90 / Stk.
Mini-Muffins, assortiert	0.90 / Stk.
Mini-Donuts, assortiert	0.90 / Stk.
Danish-Plunder, assortiert	1.40 / Stk.
Mini-Himbeer-Cheesecake	1.60 / Stk.
Mini-Zitronen-Cheesecake	1.60 / Stk.
Mini-Berliner	1.40 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

COFFEEBREAK À LA CARTE

PETIT FOURS – EDLES SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk

Mini-Macarons, assortiert	1.40 / Stk
Mini-Tartelette, assortiert	1.40 / Stk

SCHOKOLADE UND SÜSSE KNABBEREIEN

Lindorkugeln, assortiert	0.80 / Stk.
Mini-Ragusa, assortiert	1.20 / Stk.
Mini-Toblerone	1.20 / Stk.
Celebrations, assortiert	0.40 / Stk.
Dubler Mohrenkopf	1.00 / Stk.
Amaretti, assortiert	0.80 / Stk.

HEALTHY SNACKING
GESUNDE UND ALLERGENFREIE SNACKS

TREK Protein Riegel	2.90 / Stk.
Go Natural Riegel	2.90 / Stk.
Be Kind Riegel	3.50 / Stk.
Stoli Nüsse, assortiert	2.00 / Stk.
Gummi-Süssigkeiten Veganz	3.80 / Stk.

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	3.50 / Stk
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Schokoladenmousse Grand cru Maracaibo	4.50 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.50 / Stk.
Caramelköpfli mit Rahm	4.50 / Stk.
Quark-Trifle mit Beeren	4.50 / Stk.

HEALTHY OPTIONS IN THE GLASS

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Frisches Birchermüesli	3.50 / Stk.
Veganes Birchermüsli	3.50 / Stk.
High-Protein-Quark mit Nüssen und Beeren	4.00 / Stk.
Granola-Knusperjoghurt (Nature) mit saisonaler Frucht	4.00 / Stk.
Knackige Rohkost-Cruditées mit Tomaten-Hummus-Dip	4.50 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.50 / Stk.
Saisonaler Gemüsesaft, 25 cl	4.50 / Stk.
Frucht Lassi, 25 cl	3.80 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

COFFEEBREAK À LA CARTE

HOMEMADE MIN- UND MAXI-SANDWICHES
DIVERSE BROTSORTEN *

Mindestbestellmenge:
Mini 5 Stück pro Sorte, Maxi 2 Stück pro Sorte

	MINI	MAXI
Appenzeller, Apfel und Butter	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Mozzarella, Tomate und Pesto	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Grillgemüse mit Baba Ganoush	4.20 / Stk	7.20 / Stk.
Hohle Gasse Käse, Birne und Baumnusspesto	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Freiland Eiersalat mit Kresse	4.20 / Stk	7.20 / Stk.
Fleischkäse, Ei und Essiggurke	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Bauernschinken, Salat und Tomate	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Salami, Senfbutter und Essiggurke	4.20 / Stk.	7.20 / Stk.
Rohschinken, Grana Padano, Rucola	4.50 / Stk.	7.80 / Stk.
Bündner Fleisch, Salat und Tomatenquark	4.50 / Stk.	7.80 / Stk.
Rauchlachs, Salatgurke und Meerrettichcrème	4.50 / Stk.	7.80 / Stk.

*** Auch als Working Lunch erhältlich**

WORKING LUNCH

Sandwich Lunch Packages

Mindestbestellmenge: 5 Personen

SWISS PICKNICK 23.50 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Siedfleischsalat, Mini--Sandwich mit Bündnerfleisch, Silserbrötli mit Hohle Gasse Käse, Nuss und Birne, Tagesdessert im Glas

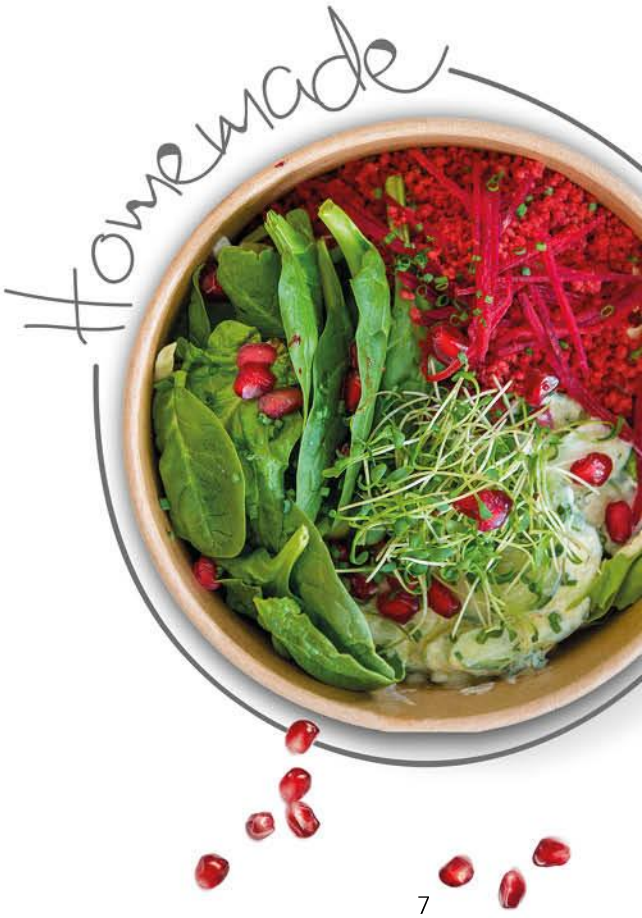
GREEN TIME 23.50 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Bulgursalat mit Wassermelone und Petersilie, Mini--Sandwich mit Bauernschinken, Vollkornwrap mit Baba Ganoush, Avocado & Kresse, Tagesdessert im Glas

ONE WORLD 27.00 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Caesar Salad mit Speck, Croûtons und Parmesan, Mini-Sandwich mit Trutenschinken, Mini-Bürli mit Fleischkäse, Mini- Focaccia mit Rohschinken, Rucola und Grana Padano, Tagesdessert im Glas

Alle Sandwich Lunch Packages enthalten ein 0.5 Liter PET Getränk pro Person



BAGUETTES

1 METER BAGUETTE

Als Lunch für 5 Personen

Baguette mit Vorderschinken Salat, Ei und Essiggurke	57.00 / Stk.
Körnli-Baguette mit Salami Nostrano, Rucola und Senfbutter	57.00 / Stk.
Roggen-Baguette mit Appenzeller, Apfel und Salat	57.00 / Stk.
Ruchbrot-Baguette Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola	57.00 / Stk.
Rustico-Baguette mit Grillgemüse und Baba Ganoush	57.00 / Stk.
Baguette mit Rauchlachs, Meerrettichcrème und Salatgurke	64.00 / Stk.
Laugen-Baguette Grison mit Bündner Fleisch, Salat und Tomatenquark	64.00 / Stk.
Weizenkleie-Baguette mit Rohschinken, Salat und Frischkäse	64.00 / Stk.
Rustico-Baguette mit Roastbeef Tartarsauce, Salat und Tomate	64.00 / Stk.

WORKING LUNCH

SALATE IM KLEINEN WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

Siedfleischsalat	4.50 / Stk.
Gurken-Salat mit Rauchlachs und Hüttenkäse	4.50 / Stk
Mediterraner Gemüsesalat mit Mozzarella-Perlen	4.50 / Stk.
Poulet-Curry-Salat mit Früchten	4.50 / Stk.
Wakame-Salat mit Riesencrevetten	4.50 / Stk.
Wurst-Käse-Salat	4.50 / Stk.
Griechischer Salat	4.50 / Stk.
Knackige Rohkost-Cruditées mit Tomaten-Hummus-Dip	4.50 / Stk.

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Siehe Seite 5

.

PIZZA DELIVERY

FRISCHE STEINOFENPIZZA 15.00 / STK
AUS DEM QUADRA LAGO

Nur auf Vorbestellung
Auslieferung von 11:30h bis 13:30h

Mindestbestellmenge: 5 Pizzen

Pizza Prosciutto
Pizza Salame
Pizza Margherita
Pizza Verdura
Tagespizza

SUSHI

Mindestbestellmenge 10 Personen, 10 Stk. pro Person

NIGIRI-SET KLEIN **18.00 / STK.**

2 Nigiri Tuna, 2 Nigiri Lachs,
2 Hosomaki Gurken, 2 Hosomaki Lachs

NIGIRI-SET GROSS **25.00 / STK.**

2 Nigiri Tuna, 2 Nigiri Lachs,
2 Nigiri Crevetten, 2 Hosomaki Gurken,
2 Hosomaki Tuna, 2 Hosomaki Lachs

HOSOMAKI MIX **16.00 / STK.**

4 Hosomaki Tuna, 4 Hosomaki Lachs,
4 Hosomaki Gurke,4 Hosomaki Avocado

MAKI MIX **19.00 / STK.**

2 Uramaki Tobikko, 2 Uramaki Stracciatella,
2 Uramaki Purple Tuna, 4 Futomaki California

VEGI-ROLLEN **16.00 / STK.**

2 Futomaki Vegi, 2 Hosomaki Gurke,
2 Hosomaki Avocado, 2 Uramaki Blüten
2 Hosomaki Peperoni

VEGI-LOVERS **19.00 / STK.**

1 Nigiri Tamago, 1 Nigiri Inari,
1 Gunkan Cashew, 4 Uramaki Caprese

URAMAKI LOVERS **27.00 / STK.**

4 Uramaki Caprese, 4 Uramaki Mango Maguro,
4 Uramaki Pistache

SALMON LOVERS **18.00 / STK.**

3 Nigiri Lachs, 4 Uramaki Stracciatella

TUNA LOVERS **19.00 / STK.**

3 Nigiri Tuna, 4 Uramaki Purple Tuna

TUNA CARPACCIO **18.00 / STK.**

MEET & EAT ON 14TH BAU 5

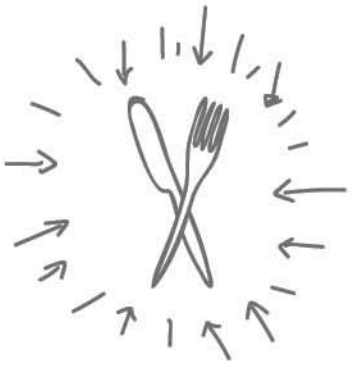
Mindestbestellmenge: 10 Personen

Unser Küchenchef stellt Ihnen täglich seine Selektion zusammen:

Good Morning on 14th, 7.30 bis 10.30 Uhr

Good Afternoon on 14th, 14.30 bis 16.00 Uhr

Apéros ab 16.30 Uhr



GOOD MORNING **10.00 / PERS.**

Assortierte Mini-Gipfeli, Früchtekorb, Fruchtsaft, Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)

GOOD AFTERNOON **12.00 / PERS.**

Mini-Muffins, saisonaler Frucht-Lassi, Früchtekorb und Mini-Sandwich mit Appenzeller

APÉRO PACKAGES

SMALL APÉRO 7.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Nüssli, Chips, Salzstängeli

APÉRO «MEDITERANO» 9.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Marinierte Oliven, Grana Padano, Grissini

KLASSIK APÉRO 15.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini-Pizzen (Margherita und Prosciutto), Mini-Spinat-Küchlein, Auswahl an gefülltem Blätterteiggebäck

QUADRA APÉRO 13.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

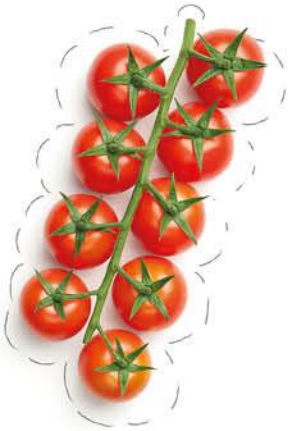
Quiche mit mediterranem Gemüse, Mini-Flammkuchen mit Speck, Rinds-Meatballs (3 Stück) mit pikanter Tomatensauce, Auswahl an gefülltem Blätterteiggebäck

SWISS APÉRO 26.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Wurst-Käse-Salat, Appenzeller Chäschüechli, Siedfleischsalat mit Kräuter-Vinaigrette, Chäshörnli im Glas mit Röstzwiebeln, Süsskartoffel-Dip mit Knusperbrot, Gersten-Gemüsesuppe

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



APÉRO PACKAGES

ITALIAN APÉRO 22.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Focaccia mit Rohschinken, marinierte Oliven und Grana Padano Möckli, Crostini mit zweierlei Pesto, Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern, Mediterraner Gemüsesalat mit Mozzarella-Perlen

ASIA APÉRO 26.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Frühlingsrollen, Poulet-Teigtaschen, Crevetten, Sesam-Wonton, Thai-Gemüse-Samosa, Thai Fish-Cake mit süss-scharfem Gurken-Dip, Rote Thai Curry Suppe mit Zitronengras, Edamame mit Meersalz, Wakame Salat mit Riesencrevette, Glasnudelsalat mit Gemüse und Sweet-Chili-Dressing

DELUXE APÉRO 39.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Rauchlachsrückenfilet mit Dillcrème und Mini-Blini, Tuna Tataki mit Algen-Mango-Salat, Pulled Pork auf einer Maistortilla mit Sauerrahm und Chipotle, Arancini mit Tomaten-Chutney und Parmesanknusper, Gebackene Camembert-Ecken mit Preiselbeeren, Tomaten-Essenz mit Einlage

APÉRO PLATTEN

Alle Platten für 5 Personen

KÄSEPLATTE **62.00**

Auswahl an Schweizer Hart- und Weichkäsen (5 Sorten), Trauben, Baumnüsse, süss-saures Apfelconfit und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

FLEISCHPLATTE **69.00**

Bündnerfleisch, Bierwurst, Salsiz, Salami, Essiggemüse, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot

ANTIPASTIPLATTE **69.00**

Italienischer Rohschinken, Bresaola, Salami Nostrano, Grana Padano, marinierte Oliven, hausgemachtes Antipasti-Gemüse (Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Rotwein-Zwiebeln) dazu servieren wir knuspriges Oliven-Zwirbelbrot

SCHWEIZER PLATTE **67.00**

Auswahl an Schweizer Hart- und Weichkäsen (2 Sorten), Bündnerfleisch, Bierwurst, Salsiz, Trauben, Essiggemüse und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

APÉRO BAGUETTES

1 METER FRISCH BELEGTES BAGUETTE

für 10 Personen

Baguette mit Vorderschinken Salat, Ei und Essiggurke	57.00 / Stk.
Körnli-Baguette mit Salami Nostrano, Rucola und Senfbutter	57.00 / Stk
Roggen-Baguette mit Appenzeller, Apfel und Salat	57.00 / Stk.
Ruchbrot-Baguette Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola	57.00 / Stk.
Rustico-Baguette mit Grillgemüse und Baba Ganoush	57.00 / Stk.
Baguette mit Rauchlachs, Meerrettichcrème und Salatgurke	64.00 / Stk.
Laugen-Baguette mit Bündner Fleisch, Salat und Tomatenquark	64.00 / Stk.
Weizenkleie-Baguette mit Rohschinken, Salat und Frischkäse	64.00 / Stk.
Rustico-Baguette mit Roastbeef, Tartarsauce, Salat und Tomate	64.00 / Stk.

APÉRO À LA CARTE

Mindestbestellmenge: 5 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (KALT)

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00 / Stk.	
Marinierte Oliven & Grana Padano	6.50 / Stk.	
Crostini mit zweierlei Pesto	3.00 / Stk.	
Focaccia mit Rohschinken	4.50 / Stk.	
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern	4.50 / Stk.	
Wakame-Salat mit Riesencrevetten	4.50 / Stk.	
Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette	4.50 / Stk.	
Wurst-Käse-Salat	4.50 / Stk.	
Griechischer Salat	4.50 / Stk.	
Knackige Rohkost-Cruditées mit Tomaten-Hummus-Dip	4.50 / Stk.	
Rindstatar mit Stangensellerie und Champignonsalat	4.50 / Stk.	
Gartensalat mit Rauchlachs und Honig-Senf	4.50 / Stk.	

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (WARM)

Appenzeller Chäschüechli	3.00 / Stk.	
Mini-Gemüse-Samosa mit Raita	3.00 / Stk.	
Mini-Frühlingsrolle, Sweet-Chili-Dip	3.00 / Stk.	
Mediterrane Gemüse-Quiche	3.00 / Stk.	
Rote Thai Curry-Zitronengras-Suppe	3.00 / Stk.	
Schinkengipfeli	3.00 / Stk.	
Gebackene Panko-Crevette mit Mango-Chilli-Dip	4.80 / Stk.	
Poulet Satay mit Erdnusssauce	4.80 / Stk	
Mini-Flammkuchen mit Speck	3.00 / Stk.	
Rinds-Meatballs mit Tomatensauce	4.80 / Stk.	
Teriyaki-Lachs mit süss-scharfem Gurkendip	4.50 / Stk.	

APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	3.50 / Stk
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Schokoladenmousse Grand cru Maracaibo	4.50 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.50 / Stk.
Caramelköpfli mit Rahm	4.50 / Stk.
Quark-Trifle mit Beerekompott	4.50 / Stk.
Kokoscrème mit Mango	4.50 / Stk.

SPECIAL EVENTS

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge inspirieren.

Haben sie weitere kulinarische Wünsche oder möchten sie einen aussergewöhnlichen Anlass nach ihren Vorstellungen und Geschmack organisieren? Zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir für sie ein individuelles Angebot zusammen.

Eine Übersicht unserer Vorschläge:

LIVE COOKING - KITCHEN PARTY

Bekanntes und beliebtes Streetfood aus der ganzen Welt, Food Pick up im Quadra Lago, Dinner in der Cafeteria oder im Quadra Lago

mehr

THE Q

Exklusives Setting im Restaurant oder bei passendem Wetter auf der privaten Terrasse

mehr

LET'S BBQ

Wir grillieren auf der Convivo Terrasse: Knackige Würste, argentinische Rindssteaks oder würzig marinierte Gemüsespiessli.

mehr

STREETFOOD – LIVE COOKING

«Around the world»

PASTA | PIZZA | ASIA | GRILL | SALAD

Nur im Quadro Lago möglich, Ab 80 Personen

Kleine Appetitanreger
Bloody Mary mit Stangensellerie

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern

Teriyaki-Lachs mit süss-scharfem Gurken-Dip

Crostini mit zweierlei Pesto

Wakame-Salat mit Riesencrevette

Pizza – Wählen sie ihre Lieblingspizza

Pizza Verdura, Proscuitto oder Salame

Unser Pizzaiolo bereitet ihnen mit viel Amore Ihre Lieblingspizza ganz nach ihren Wünschen zu!

Pasta – Kombinieren sie nach Herzenslust ihre Lieblingspasta

Conchiglie mit Sugo alla Bolognese und Tomatenpesto mit Rucola und Oliven.

Köstliches aus Asien

Rotes Thai Gemüse-Curry mit Zitronengras und Jasminduftreis

Grill & Salat

Homemade Beef Burger,
Smokey BBQ-Sauce und Cole Slaw

Süsses

Grand cru Maracaibo Schokoladenmousse

Panna cotta mit Fruchtcoulis

Crème brûlée

GRILL

GRILL ARROUND THE WORLD

Mindestbestellmenge: 30 Personen

Kalbsbratwurst, Cervelat, Rindshuftsteak.
Pouletbrüstli mariniert mit Chili und Zitrone

Lammnierstück mit Kräutermarinade

Asiatisch mariniertes Thunfisch- oder Lachssteak

Pilz-Gemüsespiess mit Tofu

Zusätzlich Carvingstation

Rosa gegrilltes Flanksteak vom Rind

Saucen

Kräuterbutter, Chimichurri, BBQ-Sauce, Kräuter-Crème-Fraîche, Senf, Ketchup

Beilagen

Grillmais, Ofentomate, neue Bratkartoffeln mit Thymian, knuspriges Brot

Salatbuffet

Auswahl an Blattsalaten und Rohkostsalaten

Mediterranes Grillgemüse mit Oliven

Karotten-Apfelsalat mit Kürbiskernen

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Tomaten-Aavocado-Salat mit Mozzarellaperlen

Hörnlisalat mit Jungzwiebel

Couscous-Tabouleh mit Granatapfel und Petersilie

Dessertbuffet

Panna cotta mit Fruchtcoulis

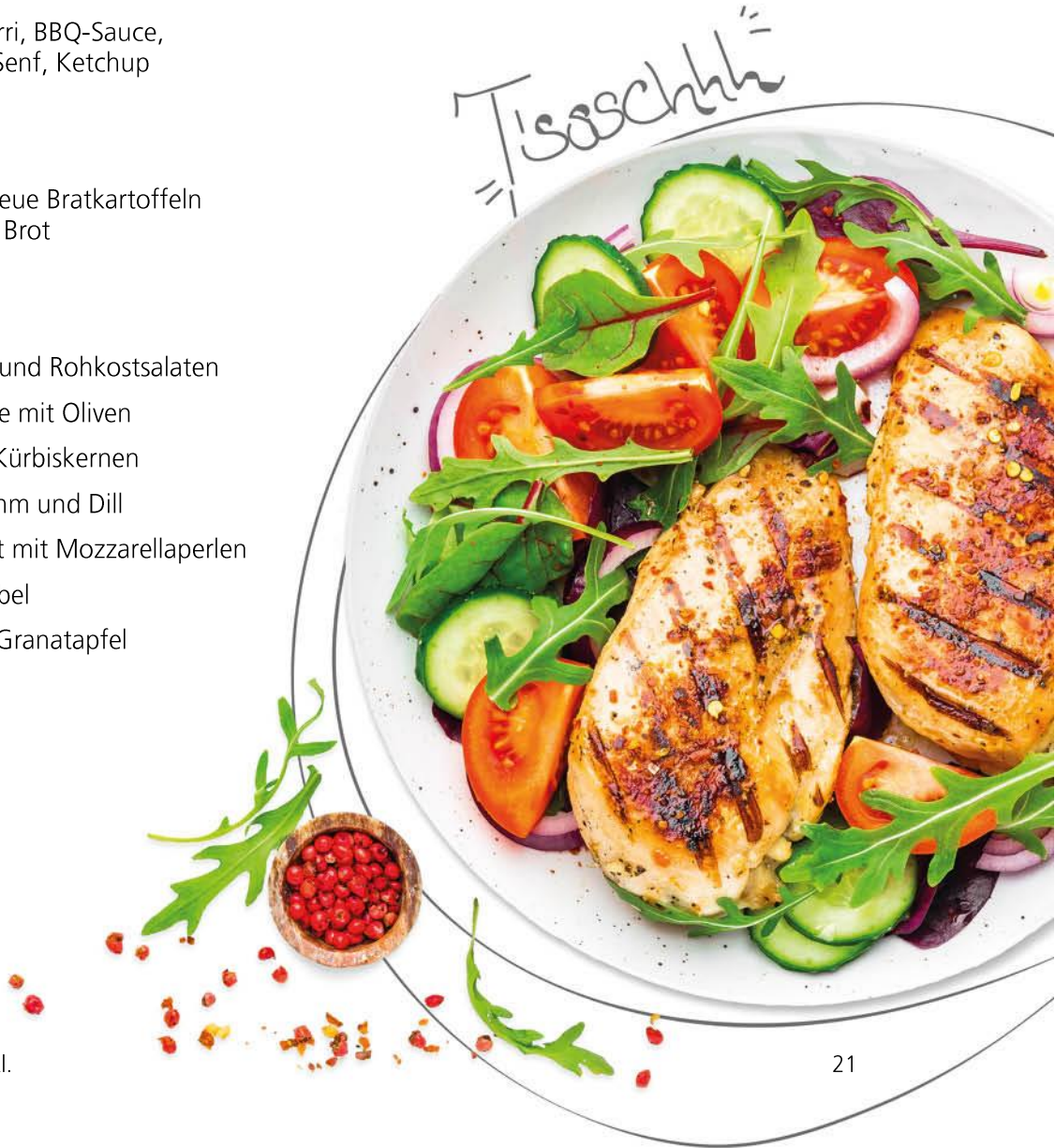
Kokoscreme mit Mango

Grand Cru Schokoladenmousse

Saisonaler Fruchtsalat

Lemon Cheese Cake

Assortierte Mini- Patisserie



FLYING SERVICE

FLYING SERVICE KLEIN

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Je 2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Desserts

FLYING SERVICE GROSS

Mindestbestellmenge: 30 Personen

Je 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Desserts

Vorspeisen im kleinen Weckglas

Couscous-Salat mit Orangen und Minze

Rindstatar mit Stangensellerie-Champignon-Salat

Teriyaki-Poulet und thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Chili

Saisonaler Gartensalat mit Rauchlachs und Honig-Senf

Pulposalat mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten

Saisonaler Gemüse-Shot (kalt oder warm)

Hauptspeisen im grossen Weckglas

Rindsgulasch mit Schmorgemüse, Pastinaken-Püree und Wurzelgemüse

Kalbstätschli mit Safranspätzli, Blattspinat und Pilzrahmsauce

Egliknusperli mit zweifarbigem Kartoffelsalat und Remouladensauce

Riesencrevetten im Rohschinkenmantel mit Zitronengras-Risotto, Pak Choi

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensugo, Scamorza affumicata und frittiertem Rucola

Dal Makhani (Linsen) mit persischem Reis und Fladenbrot

Desserts im kleinen Weckglas

Grand cru Maracaibo Schokoladenmousse

Panna cotta mit Fruchtcoulis

Crème brûlée

Quark-Trifle mit Beerenkompott

Lemon Chiffon Pie im Glas

Apfel-Zimt-Crumble

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

BUFFETS – KULINARISCHE WELTREISE

Erhältlich ab 30 Personen

«LAND UF, LAND AB»

Vorspeisen

Pilzterrine mit Schnittlauch- und Tomatensalat

Bündner Trockenfleischplatte und Bergkäse

Marinierter Ziegenkäse mit Grillgemüse

Metzgermeister Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

SwissPrim Rindstatar mit Sbrinzspänen

Auswahl an Salaten und Dressings mit Speck, Croûtons und Ei

Bündner Gerstensuppe

Hauptspeisen

Züri Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Saibling mit Zuger Kräutersauce

Im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Rosmarin-Kartoffeln und Merlotsauce

Hausgemachter Hackbraten mit Erbsli & Rüebli

Berner „Suure Mocke“

Urner Riis und Boor (Lauchreis)

Grosis Kartoffelstock

Saisonales Gemüse-Potpourri

Capuns mit Bergkäse

Desserts

Aargauer Rüeblitorte

Zuger Kirschtorte

Grand Cru Schoggimousse

Süssmostcrème

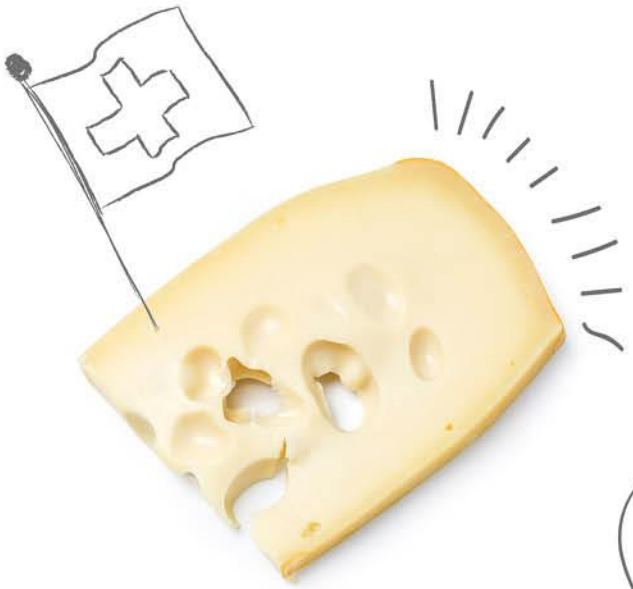
Caramelchöpfli

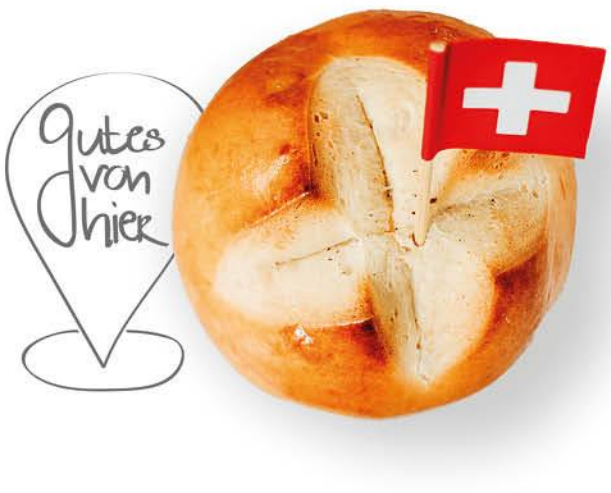
Saisonale Früchteplatte

Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce

Meringue- mit Glacé und Nidlä

Dies sind Menuvorschläge und gelten als Idee.
Der Preis wird individuell nach Anfrage offeriert.





SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Kaffee (Filterkaffee)	5.00 / Kanne
Tee, assortiert	5.00 / Kanne

KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valser mit Kohlensäure	3.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50 / Stk.
Coca-Cola	3.50 / Stk.
Coca-Cola Zero	3.50 / Stk.
Ice Tea Lemon	3.50 / Stk.
Rivella Rot	3.50 / Stk.
Rivella Blau	3.50 / Stk.
Apfelschorle	3.50 / Stk.
Elmer Citro	3.50 / Stk.

KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.

JUICES

Michel Orangensaft, 1 lt	7.50 / Stk.
Michel Bodyguard, 1 lt	8.00 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.50 / Stk.
Saisonaler Gemüsesaft , 25 cl	4.50 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco brut DOC 39.00
Treviso Il Colle di Valdobbiadene
Spritzig, fruchtig, aromatisch
Passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Bauget Jouette Carte Blanche Brut 79.00
Chardonnay, Pinot Meunier,
Pinot Noir
Feine, anhaltende Perlage. Passt gut zu:
Apéritif, Vorspeisen, Dessert und Weichkäse

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Riesling Silvaner 46.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Frischfruchtig, passt gut zu: Apéritif
und Antipasti

Lansilo Bianco di Merlot DOC 43.00
Cantina il Cavaliere, Tessin
Blumig, fruchtig, trocken
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

Verdejo Castelo de Medina 32.00
Verdejo DO Rueda
Fruchtig und frisch.
Passt gut zu: Apéritif und Tapas.

Roero Arneis DO, Piemont 38.00
Elegant, blumig, fruchtig
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

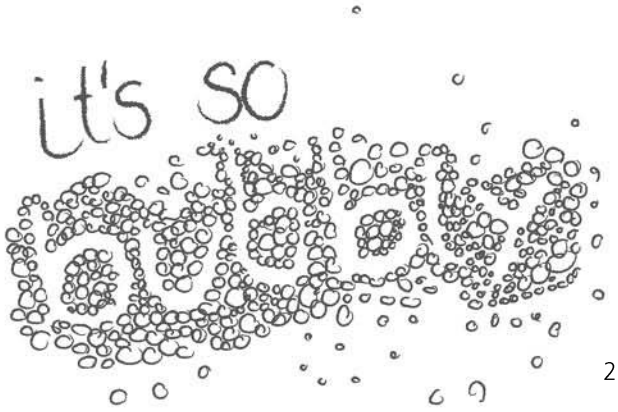
Vino Generoso Merlot 41.00
Ticino DOC Matasci
Merlot. Deutliches Pflaumenkompott und
Weichselkirschen Aroma. Passt gut zu: Fleisch,
Wild, Kaninchen und Käse.

Pinot noir 49.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Pinot noir, schwarz-beerig, elegant, leicht
Passt gut zu: Schweizer Küche

Ripasso Valpolicella Class. Sup 46.00
DOC, Monte del Frà, Venetien
Corvina, Rondinella, elegant, kräftig
Passt gut zu: Grilladen, Fleisch, Pasta

Paco Garcia Rioja DOCa 41.00
Seis, Spanien
Tempranillo, fruchtig, weich
Passt gut zu: Tapas, Grilladen

Weitere Weine auf Anfrage



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

BIER

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, 33 cl	4.50 / Stk.
Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl	4.50 / Stk.
Feldschlösschen Weizen, 33 cl	4.50 / Stk
Baarer Goldmandli Bier, 33 cl	4.50 / Stk.

GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

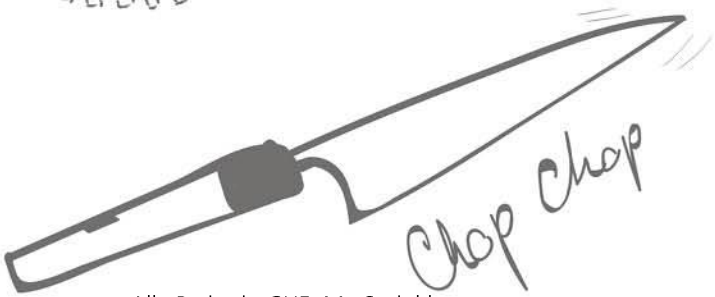
Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Teller, 24 cm	2.00 / Stk.
Teller, 18 cm	1.50 / Stk.
Salat-Teller klein	1.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

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.



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.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

KOSTEN FÜR UMSTELLUNGEN REINIGUNGEN UND MEDIASERVICES

Wir verrechnen bei Anlässen von extern Firmen und Privatgästen für Umstellungen, Reinigungen und Mediaservices die effektiven Kosten zu folgenden Konditionen. Für Mediageräte haben wir unten Richtpreise. Gerne offerieren wir Ihnen zusammen mit unserem Mediapartner ein ihrem Anlass entsprechend zugeschnittenes Angebot.

MEDIA & TECHNIK

Vorhandene fest installierte Mediaanlage im Quadra LAGO

2 Hochleistungsbeamer für Doppelpräsentation (nur im Doppelpack)	200.00 / Tag.
Audioanlage (ohne Bedienung)	100.00 / Tag
Videokamera für Projektion	100.00 / Tag

Die Bedienung des Systems ist nur durch einen Mitarbeiter unseres Mediapartners möglich.

Techniker pro Stunde	125.00 / Std

SEMINARMATERIAL

Pinnwand	45.00 / Stk.
Whiteboard	45.00 / Stk.
Flipchart (inkl. weissem Papier und 4 Stiften)	40.00 / Stk.
Mobiler Beamer (für kleinere Distanz, HDMI; 16;9; ca.5000 ANSI Lumen)	200.00 / Stk.
Bühnenelemente 1x1m	50.00 / Stk
Leinwand je nach Raumgrösse	auf Anfrage
Moderatorenkoffer	auf Anfrage
Audioanlage Mobil	auf Anfrage

Alle Mietpreise verstehen sich pro Tag. Ab dem zweiten Tag halbiert sich die Miete. Alle Mietpreise inkl. Mehrwertsteuer.

EINRICHTEN, REINIGUNG UND SPEZIALKOSTEN

Zusätzliche Kosten für Einrichten der Veranstaltung, Reinigung, Sicherheit (Securitas, Samariter, etc.) und Abbau werden pro Stunden nach effektivem Aufwand zu folgenden Ansätzen verrechnet.

Sicherheit	110.00 / Std
Einrichten und Abbau	80.00 / Std
Reinigung	50.00 / Std

FOTO- UND VIDEOAUFNAHMEN

Foto- und Videoaufnahmen im und vor dem Quadra-Gebäude sind erlaubt. Werden Foto- und Filmaufnahmen auf Webseiten, Firmenzeitungen, Presse etc. publiziert, ist folgendes einzuhalten: Foto- und Videoaufnahmen wie auch Texte und Kommentare, welche das Roche Logo zeigen und/oder die Firma Roche erwähnen, dürfen nicht publiziert werden ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung der Roche. Roche behält sich das Recht vor, dies zu verweigern.

NUTZUNGS- UND MANAGEMENTGEBÜHR

Die Nutzungsgebühr bei externen Veranstalter ist 10% des effektiven Anlasswertes (inkl. Lieferkosten und Management Fee), die dann der Rechnung zugeschlagen wird. Sie deckt die Mietkosten der Infrastruktur und die betrieblichen Kosten wie Strom, Heizung, etc. Für die Anlassaufbereitung wie auch die Organisation ist es Eldora vorbehalten ein pauschale Management-Gebühr zu erheben. Diese wir bei der Offerten Stellung bei Bedarf erhoben.

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, Aperos 48h vor dem Anlass

Abendanlässe & Spezial Events

1 – 50 Personen
2 Arbeitstage vor dem Anlass
51 – 100 Personen
5 Arbeitstage vor dem Anlass
mehr als 100 Personen
10 Arbeitstage 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 muss 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 17.00 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.

LIEFERGEBÜHREN AM ROCHE CAMPUS

Von 07.00 bis 17.00 Uhr keine Lieferpauschale.
Ab 17.00 Uhr werden die effektiven Mitarbeiterkosten verrechnet.

LIEFERGEBÜHREN AUSSERHALB ROCHE CAMPUS

Die Lieferpauschale für wird nur dann verrechnet, wenn die Lieferung von A nach B zeitmässig mehr als 20 Minuten beansprucht oder der Warenwert kleiner als CHF 500.00 ist.

Pauschale CHF 50.00

Bei externen Veranstaltern werden 10% des effektiven Anlasswertes (inkl. Lieferkosten) als Nutzungsgebühr zusätzlich in Rechnung gestellt.

MITARBEITERKOSTEN BEI SPEZIAL-EVENTS / ANLÄSSEN

Mitarbeiterkosten und Liefergebühren werden gemäss Auflistung verrechnet.

	bis 24.00 h / ab 24 h
Mitarbeiter	CHF 55.00 / 65.00
Chef de Service	CHF 65.00 / 75.00
Kadermitarbeitende	CHF 75.00 / 85.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 24 h vor dem Anlass:	100 %
24-36 h vor dem Anlass:	50 %
48 h vor dem Anlass:	keine Kosten

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.

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

Zapfengeld ist nicht zulässig.

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.

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.

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
Gastronomy Services
Roche Diagnostics International Ltd.
Forrenstrasse 2
6343 Rotkreuz

T +41 41 792 35 80 | catering.quadra@eldora.ch