



# Catering-Angebot

SUVALINO & CAVALLINO



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 Suvalino & Cavallino  
6005 Luzern

# MORNING COFFEEBREAK

## COFFEEBREAK BÜRGENSTOCK 8.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorn-gipfel, Brötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser in Karaffen

## COFFEEBREAK RIGI 12.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorn-gipfel, Brötli, Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Früchteschale



## COFFEEBREAK PILATUS 19.50 / STK.

Mindestbestellmenge: 5 Personen

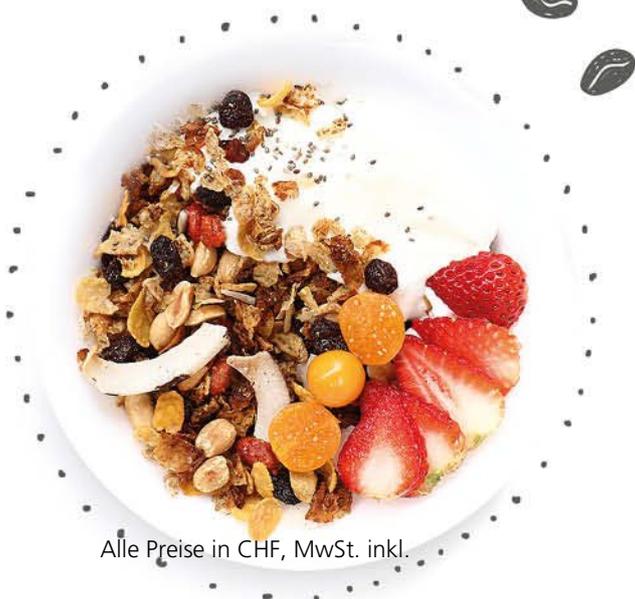
Buttergipfel, Laugengipfel, Vollkorn-gipfel, verschiedene Kleinbrötli, Fruchtschale, Mini-Patisserie, Mini-Sandwich mit Frischkäse, Mini-Sandwich mit Schinken, Birchermüesli im Glas, Kaffee, Tee, Mineralwasser in Karaffen, Orangensaft

## FRÜCHTE & MÜESLI

Saisonale Früchte (für 5 Personen)	8.00
Saisonale Früchte (für 15 Personen)	20.00
Saisonale Früchte (für 25 Personen)	30.00
Swiss Classic Birchermüesli, klein	3.20 / Stk.
Swiss Classic Birchermüesli, gross	4.80 / Stk.

## GEBÄCK

Butter, Laugen oder Vollkorn-gipfeli	1.70 / Stk.
Croissant parisien	1.80 / Stk.
Verschiedene Kleinbrötli (5 Sorten wie z.B. Mohn, Sesam, Laugen, Nuss)	1.70 / Stk.



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

# COFFEEBREAK À LA CARTE

## HOMEMADE SANDWICHES

Mindestbestellmenge: 4 Stk. pro Sorte

Weggli mit Fleischkäse, Essiggurke, Tomate	4.50 / Stk.
Huusbrot mit Brie, Gurke, Tomate	5.00 / Stk.
Mohnbrötli mit Hummus, Grillgemüse, Rucola	5.50 / Stk.
Vollkornmutschli mit Truten, Curry, Tomate, Salat	5.50 / Stk.
Weggli mit Thonmousse, Ei, Essiggurke, Salat	5.50 / Stk.
Silserbrötli mit Rohschinken, Antipasti, Rucola	6.50 / Stk.

## MINI-SANDWICHES

Mindestbestellmenge: 4 Stk. pro Sorte

Mini-Sandwich mit Käse	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Ei	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Brie	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Frischkäse	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Schinken	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Salami	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Schinken	3.60 / Stk.
Mini-Sandwich mit Roastbeef	4.20 / Stk.
Mini-Sandwich mit Bündnerfleisch	4.20 / Stk.
Mini-Sandwich mit Lachs	4.20 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

# COFFEEBREAK À LA CARTE

## SWEETS

Cailler Schoggigipfel	2.80 / Stk.
Mandelgipfel	2.80 / Stk.
Nussstangen	2.80 / Stk.
Cake	2.80 / Stk.
Vanillestangen	2.80 / Stk.
Berliner	2.80 / Stk.
Trockenstückli gemischt	2.80 / Stk.



# WORKING LUNCH

Alle Platten ab 4 Personen

## **KÄSEPLATTE**

**12.50 / PERS.**

Auswahl an Schweizer Hart- und Weichkäsen (5 Sorten), frische Früchte, Nüsse und Cherrytomaten, dazu knuspriges Huusbrot und Birewegge

## **ÄLPLERPLATTE**

**15.50 / PERS.**

Knobliwurst, Chorizo, Hinterschinken, Brie, Eier, Gurken, Cherrytomaten, Nüsse, dazu knuspriges Huusbrot und Birewegge

## **FLEISCHPLATTE**

**16.50 / PERS.**

Bauernschinken, Salami, Aufschnitt, Rohschinken, Essiggemüse, Oliven, Cherrytomaten, dazu knuspriges Huusbrot und Birewegge

**Gerne bieten wir die Platten auch für Ihren Apéro an.**





## WORKING LUNCH

Die Lunch-Packages sind nur im Pilatusstübli buchbar. Bitte beachten Sie die Bestellfrist von mind. 2 Arbeitstagen vor Anlassbeginn.

### **SUVA LUNCH PACKAGE 35.00 / STK.**

Menu bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert aus dem aktuellen Tagesangebot

Wählen Sie als Vorspeise zwischen einer Tagessuppe oder einem Tagessalat.

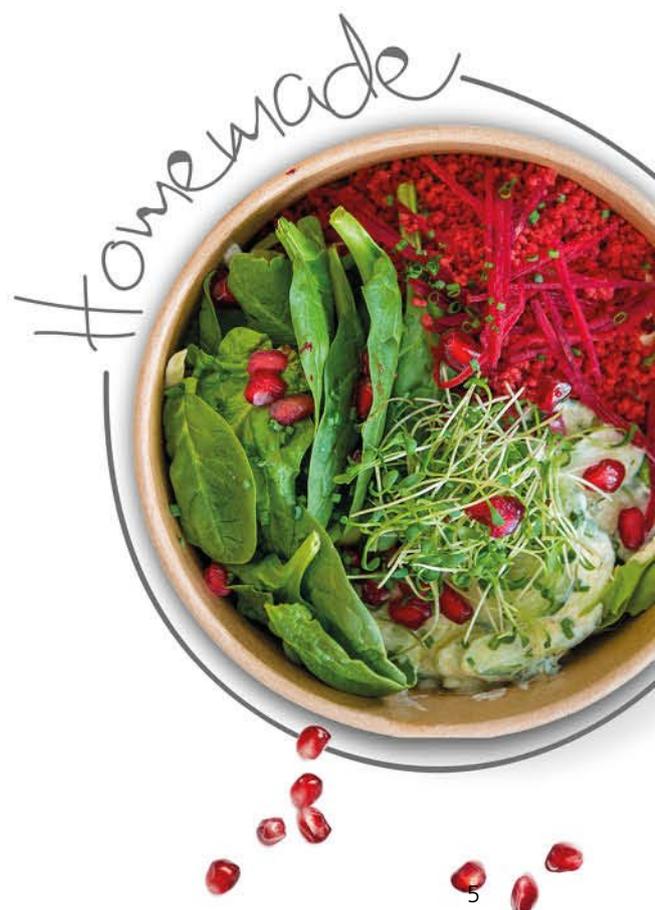
### **SWISS LUNCH PACKAGE 42.00 / STK.**

Traditionelle Schweizer Gerichte neu interpretiert. Mit lokalen Produkten tragen wird der jeweiligen Saison Rechnung und kreieren ein ausgewogenes Menu aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

### **WORKING LUNCH PACKAGE 12.50 / STK.**

Sandwiches, Frucht, Schokolade, Mineralwasser in Karaffen

Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge, bitte nehmen Sie hierfür Kontakt mit unserem Küchenchef oder Betriebsleiter auf.



# COFFEEBREAK À LA CARTE

## CANAPÉS (EIN TRIANGEL)

Mindestbestellmenge: 4 Stück / Sorte

Ei 	3.50 / Stk.
Käse	3.50 / Stk.
Schinken	3.50 / Stk.
Salami	3.50 / Stk.
Thon 	3.50 / Stk.
Bündnerfleisch	4.00 / Stk.
Roastbeef	4.00 / Stk.
Rauchlachs 	4.00 / Stk.

## DESSERTS IM WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Tagesdessert nach Angebot	3.30 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	3.30 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	3.30 / Stk.
Schokoladenmousse	3.30 / Stk.





# APÉRO BAGUETTES

## BAGUETTE AM METER

für 10 Personen, 1'400 g

Schinken	52.00 / Stk.
Salami	52.00 / Stk.
Käse	52.00 / Stk.
Schinken-Käse	52.00 / Stk.
Gemischt	52.00 / Stk.
Rauchlachs	58.00 / Stk.

## PARTYBROT

**59.00 / STK.**

für 10 Personen, 1'500 g

Gemischt mit Schinken, Käse, Salami



# APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 5 Personen  
je 1 Stück pro Person

## SMALL APÉRO

8.50 / PERS.

Nüssli, Chips und Salzstängeli

## APÉRO KLASSIK

12.80 / PERS.

Chäschüechli, Schinkengipfeli,  
Spinatchüechli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli

## APÉRO INTERNATIONAL

14.80 / PERS.

Appenzeller Chäschüechli  
Mini-Gemüse-Samosa mit Raita  
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip  
Piadina mit Rohschinken, Gemüsesticks mit  
Dip



## ASIA APÉRO

26.00 / PERS

Mindestbestellmenge: 10 Personen

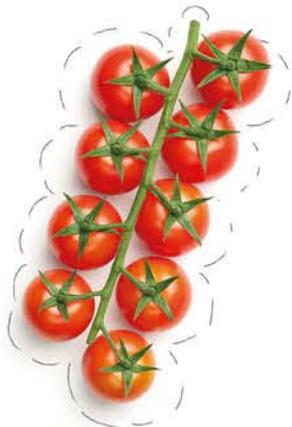
Curry-Cashewkerne, Frühlingsrolle mit  
Sweet Chilisauce, Gemüse-Samosas mit  
Raita-Sauce, Thai-Nudelsalat mit  
Koriander, Satay-Pouletspiessli mit  
Erdnuss-Kokos-Sauce, Crevette auf  
Mango-Chili-Salsa, Edamame mit Salz



Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



# APÉRO PACKAGES



## APÉRO ITALIA

26.50 / PERS.

*Mindestbestellmenge: 10 Personen*

Crostini mit Pesto, Marinierte Oliven, Parmesanmöckli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Balsamico, Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl, Rohschinken Sandwich mit Pesto und Kapern, Piadina mit Rohschinken und Pesto

## APÉRO VEGI

26.00 / PERS

*ab 10 Personen erhältlich*

Mini Käse-Sandwiches, Tomaten-Mozzarella-Salat, Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl, Gemüse-Samosas mit Raita-Sauce, Frühlingsrolle mit Sweet Chilisaucе, Appenzeller Chäschüechli, Spinatchüechli, Fruchtsalat



# APÉRO À LA CARTE



## FINGERFOOD KALT

3.90 / STK.

*Minimumbestellmenge: 3 verschiedene Sorten (10 Stück pro Sorte)*

Wurst-Käse-Salat

Tortilla-Rollen mit Rauchlachs, Frischkäse und Kresse

Tortilla-Rollen mit Rauchschinken, Pesto und Rucola

Rindstartar auf Toast mit Kapern und Zwiebeln

Crevetten

Rohschinken mit Honigmelone

Blinis mit Lachstartar

Roastbeef-Tranchen auf Cole-Slaw-Salat

Crostini mit Pesto 

Griechischer Salat 

Blinis mit Avocado-creme 

Antipasti-Salat 

Tête de Moine mit Birnenbrot 

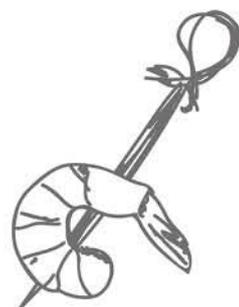
Tortilla-Rollen mit Hummus und Avocado 

Bruschetta mit frischen Tomaten 

Verschiedene Gemüsesticks mit Dip 

Tomaten-Mozzarella-Spiessli 

Couscous-Salat im Glas 



# APÉRO À LA CARTE

## FINGERFOOD WARM

Minimumbestellmenge: 3 verschiedene  
Sorten (10 Stück pro Sorte)

Schinkengipfeli	2.90 / Stk.
Appenzeller Chäschüechli	2.90 / Stk.
Mini-Gemüse-Samosa mit Raita	2.90 / Stk. 
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	2.90 / Stk. 
Mini-Flammkuchen mit Speck	2.90 / Stk.
Spinatchüechli	2.90 / Stk. 
Grissini mit Rohschinken	3.50 / Stk.
Rote Thai Curry-Zitronengras-Suppe	3.50 / Stk. 
Rind-Meatballs mit Tomatensalsa	3.50 / Stk.
Spanische Tortilla	3.50 / Stk. 
Mini-Rindfleischbruger im Sesambun	4.50 / Stk.
Poulet-Satay mit Erdnuss-Sauce	4.50 / Stk.
Gebackene Panko-Crevette mit Mango-Chili-Dip	4.50 / Stk.
Seehechtknusperli mit Tartarsauce	4.50 / Stk.
Crevettenspiess auf Kräutervinaigrette	4.50 / Stk.



# APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 6 Stk. pro Sorte

## MINI SWEETS

1.60 / STK. 

Muffin  
Cookie  
Donut  
Berliner

## SWEET DREAMS

4.50 / GROSS  
3.50 / KLEIN

Tiramisù im Glas  
Panna Cotta mit Waldbeeren  
Schokoladenmousse  
Fruchtsalat    
Gebrannte Creme  
Meringue mit Vermicelles und Rahm  
(September – Februar)  
Erdbeeren mit Vanillerahm (April – Juni)

the BEST  
things in  
life are  
Sweet



# SOFTDRINKS

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

## KAFFEE & TEE

Espresso	2.70 / Stk.
Kaffee crème	2.70 / Stk.
Tee, assortiert	2.20 / Stk.



## KALTE GETRÄNKE 1 LITER

Mineralwasser mit Kohlensäure	4.50 / Stk.
Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.50 / Stk.

## JUICES

Orangensaft	6.50 / Liter
Fruchtcocktail	6.50 / Liter



# WEIN & SCHAUMWEIN

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

## SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Brut DOC, Treviso Il Colle 35.00 / 75cl  
Valdobbiadene, Italien

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

Laurent-Perrier brut 65.00 / 75cl  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Champagne, Frankreich

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

## WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Riesling-Silvaner 29.50 / 75cl  
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum LU

Gehaltvoll im Gaumen mit viel Frische. Ideal als Apéritifwein, zu Weichkäse, Fisch und Spargeln.

Quintett Cuvée 29.50 / 75cl  
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum LU

Komposition aus Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner und Solaris. Eleganter Weisswein mit Kraft und Frische, passend zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und Käsegerichten.

Pinot Gris Rosenau 37.50 / 75cl  
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum LU

Lebendiger, nicht zu üppiger, klassischer Pinot Gris. Passt zu hellem Fleisch, zu Fisch oder zu Käse.

Roero Arneis DOCG 39.00 / 75cl  
Cantina del Nebbiolo, Piemont, Italien

Blumiges Bouquet nach Blumen, Äpfeln und exotischen Früchten mit einer angenehmen Säure und einem mineralischen Finale. Als Apéritif, ideal zu Kalbfleisch, Geflügel und Meerfrüchte.



## ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



Terzett Cuvée 39.50 / 75cl  
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum LU

Diese rote Assemblage vereint die fruchtigen Aromen vom Pinot Noir mit den würzigen Düften vom Merlot und Cabernet Jura. Idealer Begleiter von Grilladen, Fleischgerichten und Pasta.

Pinot Noir 39.50 / 75cl  
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum LU

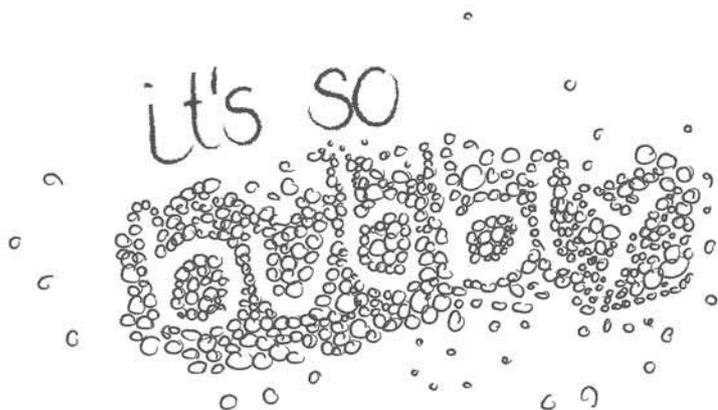
Sattes Rubin und Aromen von roten Früchten, von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Passt zu allen Fleischgerichten vom Rind, Kalb und Lamm und zu Geflügel.

Ripasso Valpolicella Class. Sup. DOC 40.00 / 75cl  
Monte del Frà, Venetien, Italien

Am Gaumen herrlich mundfüllend, druckvoll, gutes Extrakt, ausbalanciert, mit abgerundeten Tanninen. Passt zu Pilzgerichten, Polenta, Wild und Geflügel.

Paco Garcia Rioja DOCA 36.00 / 75cl  
Seis, Spanien

Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Passt zu Grilladen, Pasta-Gerichten und Hartkäse.





# BIER

## SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Hopfenperle

4.50 / 33cl

Feldschlösschen alkoholfrei

4.50 / 33cl



00°



# GESCHIRRMIETE

## GESCHIRR

Teller, 24/28 cm	2.00 / Stk.
Salatteller	1.50 / Stk.
Suppenschale	1.50 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	1.50 / 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	25.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.
Weinkühler (Edelstahl)	15.00 / Stk.

## TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischtuch Stoff, weiss (1.30m x 1.90m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, farbig	3.50 / Mtr.
Stoff-Serviette, weiss	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig	0.45 / Stk.

## TAKE-AWAY

Besteckset	1.50 / Stk.
Pappteller	1.20 / Stk.
Plastikbecher	0.90 / 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 20.00

## BESTELL-FRISTEN

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**

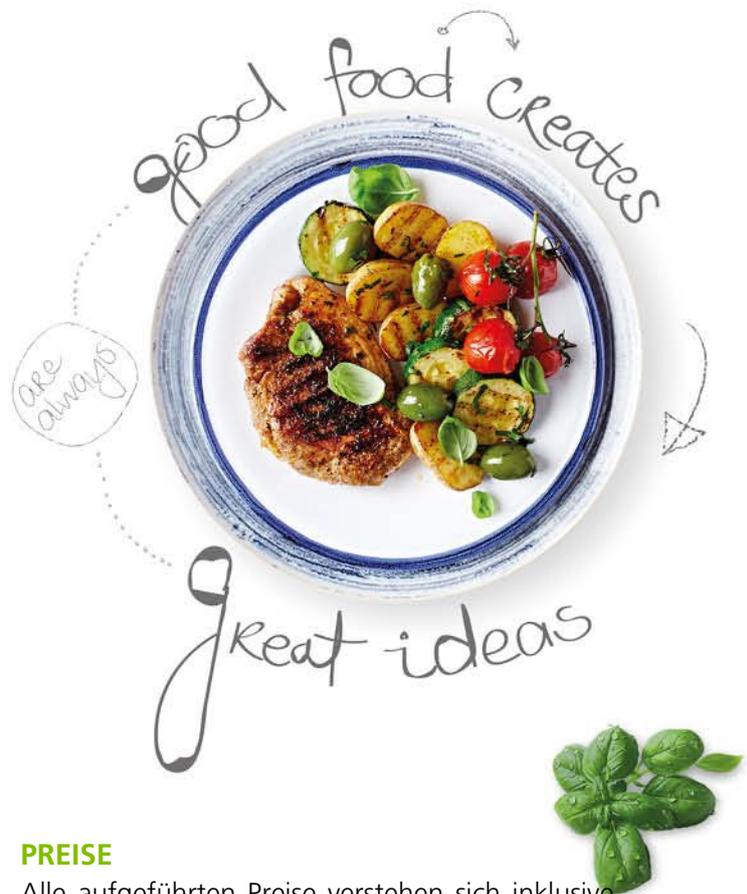
10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

#### **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.

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.



## PREISE

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

## LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 07.30 bis 17.00 Uhr,  
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

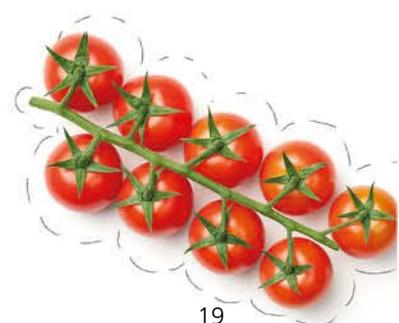
## LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal CHF 30.00  
(nur Lieferung, ohne Aufbau)

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

## 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 Auftragnehmer belastet.





### 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:	CHF 45.00
Chef de Service:	CHF 55.00

#### Ausserhalb der regulären Lieferzeiten

Mitarbeitende	CHF 67.50
Chef de Service	CHF 82.50

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.



### 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 20.00 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 Retournmaterial 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:

<b>Geschirr</b>		
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.
<b>Besteck</b>		
Messer	7.00	/ Stk.
Gabel	7.00	/ Stk.
Suppenlöffel	7.00	/ Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/ Stk.
Schöpfkelle	20.00	/ Stk.
Zange	20.00	/ Stk.
<b>Gläser</b>		
Champagnerglas	7.00	/ Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/ Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/ Stk.
<b>Zubehör</b>		
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.
<b>Tischtücher und Servietten</b>		
Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/ Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00	
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, Kautions, 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  
Restaurant Cavallino  
T +41 41 419 51 36 | [9549-grt@eldora.ch](mailto:9549-grt@eldora.ch)

Restaurant Suvalino  
T +41 41 419 60 04 | [9550-grt@eldora.ch](mailto:9550-grt@eldora.ch)