



SV RESTAURANT DAYLIS SEM

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.

Martina Bernhard
Restaurant Manager
T +41 58 465 86 56

martina.bernhard@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant daylis
Staatssekretariat für Migration SEM
Quellenweg 6
3084 Wabern
daylis-migration.sv-restaurant.ch



PAUSEN- UND SITZUNGSVERPFLEGUNG

KAFFEE UND MEHR...

KAFFEE

Kaffee Nespresso	Stück	2.10
Tee diverse Sorten	Stück	2.10

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Croissant d'Or	Stück	1.60
Kerniges Laugen-Knuspergipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.40
Körnerbrötli «Power» div Sorten	Stück	1.80
Zopf-Tierli	Stück	2.50
Weggli / Mütschli	Stück	1.30
Früchte-Joghurt Brötli	Stück	1.80
Speckzopf von der Bäckerei Winz, Utzenstorf	1 Meter	60.00

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli 300gr	Stück	4.50
Hausgemachtes Birchermüesli 200gr3	Stück	3.00
Brainfood Joghurt & Bienenpower Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette	300 g	4.20
Homemade Power Joghurt Knusper-Müesli mit Joghurt	300 g	4.20
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	170 g	3.70
Früchtekorb mit Schokolade (2 Stück p. Person)	Stück	2.80



PAUSEN- UND SITZUNGSVERPFLEGUNG

SANDWICHES & MEHR

Kleines knuspriges Brötli Füllung nach Wunsch	Stück	3.00
Kleines knuspriges Brötli «EXKLUSIV» Nach Wunsch gefüllt: Lachs, Rohschinken, Bündner- fleisch, Prosciutto di Parma, Roastbeef	Stück	3.60
Sandwich aus unserem wechselndem Angebot	Stück ab	4.00
Zopf Chröttli mit Hinterschinken, Salami & Käse	Stück	5.50
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	6.50
Bürli mit Fleischkäse	Stück	5.00
Meter-Sandwich gefüllt mit Hinterschinken, Salami oder Käse (ca. 10 Port.)	Stück	65.00
Meter-Sandwich gefüllt mit Thon oder Ei	Stück	65.00
Meter-Sandwich «EXKLUSIV» Nach Wunsch gefüllt mit: Graved Lachs, Bündner- fleisch, Rohschinken, Roastbeef oder Antipasti mit Parmaschinken	Stück	75.00
Party- Zopfkrantz mit diversen Füllungen	Stück	65.00
Party-Zopfkrantz «EXKLUSIV» Nach Wunsch gefüllt mit: Graved Lachs, Bündner- fleisch, Rohschinken, Roastbeef oder Antipasti mit Parmaschinken	Stück	75.00



APÉRO & MEHR..

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO « FUNKY »	Pro Per- son	16.50
------------------------	-----------------	-------

- Dattel-Speckmantel-Lollipop
- Tomate-Mozzarella-Lollipop
- Frittierte Crevette im Knuspermantel
- Belegte Brötli assortiert
- Salsiz, Parmesan, Oliven mit Mini-Brötchen im Holzkörbchen

APÉRO « TRENDY »	Stück	19.50
-------------------------	-------	-------

- Salsiz, Parmesan, Oliven mit Mini-Brötchen im Holzkörbchen
- Tomaten-Mozzarella-Lollipop
- Käse-Traube-Lollipop
- Rauchlachstatar mit Toastbrot im Weckglas
- Crevettencocktail im Weckglas

APÉRO « DE LUXE »	Stück	22.00
--------------------------	-------	-------

- Ananas-Bündnerfleisch Lollipop
- Salsiz, Parmesan, Oliven mit mini Brötchen im Holzkörbchen
- Mini Laugengipfel mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Dörrfrüchtebrot mit Tête de moine und Feigensenf
- Fladenbrot mit Hummus im Holzkörbchen
- Maccaron-Lollipop
- Früchte-Lollipop



APÉRO & MEHR..

GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI Pro Person 15.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF Pro Person 18.50

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

BÜNDNER PLATTE Pro Person 20.50

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

GRÜNER DAUMEN Pro Person 7.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Blumenkohlespuma mit Kürbiskernen und Radiesli, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette

KALTE HÄPPCHEN

Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Rindfleischtatar	Stück	3.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastbrot diagonal Canapé mit Räucherlachs	Stück	3.50
Toastbrot diagonal Canapé div. Sorten	Stück	3.50
Hausgemachtes Früchtebrot mit Feigensenf und Tete de Moine	Stück	3.00



APÉRO & MEHR..

IM HOLZSPANKÖRBLI

Salsiz, Sbrinzmöckli, Oliven und Mini-Brötchen	Portion	4.50
Parmesanmöckli mit Feigensenf und Mini-Brötli	Portion	4.50
Knusprige Brotchips mit hausgemachtem Feta-Chili-Dip	Portion	3.00
Fladenbrot mit Hummus	Portion	3.00

AUFGESPIESST

Dattel im Speckmantel	Stück	2.00
Knusprige Pizzaröllchen	Stück	1.50
Würzige Rindfleischbällchen an BBQ-Sauce	Stück	2.00
Tomaten-Mozzarella	Stück	2.50
Falafel mit Hummus	Stück	2.50
Käsewürfel mit Trauben	Stück	2.00
Ananas mit Bündnerfleisch	Stück	2.50
Melone mit Rohschinken	Stück	3.00
Riesencrevetten	Stück	3.00

Exklusives

Gazpacho Shot	Portion	2.00
Blumenkohlmousse mit Radiesli und Kürbiskernen	Portion	2.50
Kartoffelsalat mit Mostbröckli	Portion	3.50
Tomaten und Mozzarella mit Pesto	Portion	3.50
Graved Lachstatar mit knuspriger Baguettescheibe	Portion	3.50
Rezenter Wurst-Käsesalat	Portion	3.50
Chili con Carne mit Tortilla Chips	Portion	3.00
Crevettencocktail	Portion	3.50
Kürbissuppe	Portion	2.00
Karotten-Ingwersuppe	Portion	2.00



APÉRO & MEHR..

SALZIGES

Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Chümi- & Salzbräzeli	100g	5.00

WARME HÄPPCHEN

Jalapeños	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Mini-Hot Dog	Stück	4.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	Stück	1.50
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	3.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebacken	Stück	2.00
Fischknusperli mit Sauce Tartar	Stück	2.00
Frittierte mini Samosa mit Sweet Chilisauce	Stück	1.50
Frittierte Crevetten im Knuspermantel	Stück	2.50

SÜSSES

Gebrannte Crème,	Stück	3.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecoulis	Stück	3.00
Mini Brownie	Stück	2.00
Hausgemachte saisonale Mousse	Stück	3.00
Hausgemachter Blechkuchen	Stück	48.00
Hausgemachtes Cake	Stück	32.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	5 dl	2.50
Rivella rot oder blau	5 dl	2.50
Sinalco	5 dl	2.50
Elmer Citro	5 dl	2.50
Apfelsaft	5 dl	2.90
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	2.90
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	2.90
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	3.50
Hausgemachte Saisonale Fruchtbowle o. Alkohol	1lt	10.00

WEISSWEINE

8

Aigle «Les Murailles»	75 cl	30.00
Heida du Valais AOC St. Jorden Kellerei Visperterminen	75 cl	36.00

ROTWEINE

Humagne rouge du Valais	75 cl	34.00
Pinot Noir du Salquenen	75 cl	28.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Feldschlösschen Lager Bier	33 cl	3.20
----------------------------	-------	------



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Das Angebot der Cateringkarte versteht sich als kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich und planen gemeinsam mit Ihnen Ihren individuellen Anlass.

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.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeitende (Servicekosten)	pro Stunde	55.00
Kader	pro Stunde	55.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

9

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Lieferservice im Haus	20.00
Lieferservice ausser Haus	30.00

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius (MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Parmaschinken

Das Fang- respektive Meeresgebiet unserer Fischspezialitäten, geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

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

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

11

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.