



Catering Range

GLENCORE INTERNATIONAL AG



eldora

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Fleisch	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch /Meeresfrüchte	Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang und Zucht
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Alle Preise sind in CHF, MwSt. inkl.

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan

Eldora AG
Gastronomy Services Glencore
Baaremattstrasse 3
6341 Baar

MORNING COFFEEBREAK

Erhältlich von: 7.00 -11.00 Uhr
Mindestbestellmenge: 5 Personen

SMALL BREAK



11.50 / PERS.

Assortierte Butter, Laugen- und Vollkorn-gipfeli sowie Mini-Brötchen (je 1/Person), Butter, Konfitüre und Honig, saisonaler Früchtekorb, Orangensaft

MEDIUM BREAK

14.50 / PERS.

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkorn-gipfeli, Mini-Brötchen mit Schinken, Aus-wahl an Süßgebäck (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb und Orangensaft

Vegetarische Option: Appenzeller-Brötchen 



HEALTHY BREAK

20.50 / PERS.

Birchermüesli und Knuspergranola-Joghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weck-glas, Mini-Brötchen mit Trutenschinken, knuspriges Vollkorn-gipfeli, saisonaler Früchtekorb, saisonaler Fruchtsaft

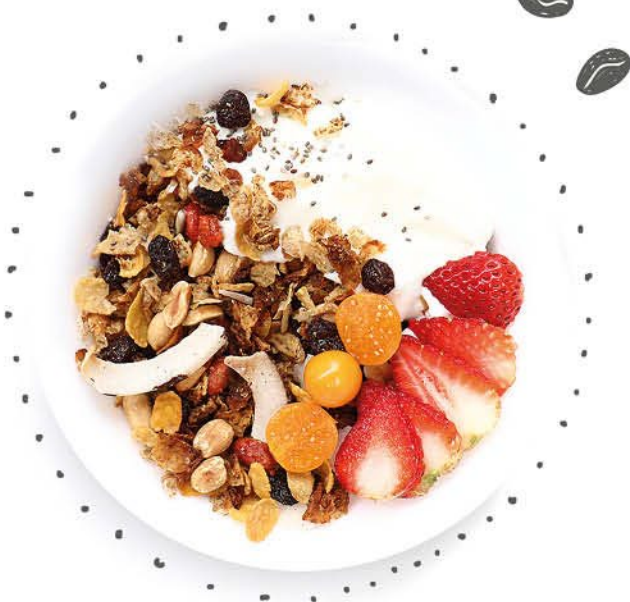
HEALTHY VEGI BREAK



20.50 / PERS.

Birchermüesli und Knuspergranola-Joghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weck-glas, Mini-Brötchen mit Eiersalat, knuspriges Vollkorn-gipfeli, saisonaler Fruchtsaft, saisonaler Früchtekorb

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



AFTERNOON COFFEEBREAK

Mindestbestellmenge: 5 Personen

SMALL DELIGHT  **12.50 / PERS.**

Süssgebäck, saisonaler Frucht-Lassi, Orangensaft und Früchtekorb

MEDIUM DELIGHT **15.50 / PERS.**

Silserli mit Salami, Süssgebäck, Dessert im Weckglas, saisonaler Frucht-Lassi, Früchtekorb

MEDIUM VEGI DELIGHT  **15.50 / PERS.**

Silserli mit Appenzeller, Süssgebäck, Dessert im Weckglas, saisonaler Frucht-Lassi, Früchtekorb

SAISONALER FRUCHTKORB

für 5 Personen 10.50 / Korb

für 10 Personen 19.50 / Korb

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.




Give me
Sugar



COFFEEBREAK À LA CARTE

AUS DER BÄCKEREI

Mindestbestellmenge: 5 Stk.

Croissant, Laugen-, Vollkornkipfeli	1.80 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli 	2.80 / Stk.
Mandel- oder Nusskipfel	2.80 / Stk.
Auswahl an Muffins	3.80 / Stk.
Hausgemachter Kuchen	3.80 / Stk.
Diverse Brötchen	2.20 / Stk.

MINI- SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk.

Mini-Crossaint	1.00 / Stk.
Mini-Rustico-, Laugengipfeli	1.00 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli 	1.80 / Stk.
Pain au chocolat	1.20 / Stk.
Muffins assortiert	1.20 / Stk.
Donuts assortiert	1.20 / Stk.
Danish-Plunder assortiert	1.60 / Stk.
Mini-Himbeer-Cheesecake	1.80 / Stk.
Mini-Zitronen-Cheesecake	1.80 / Stk.
Berliner	1.60 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.



COFFEEBREAK À LA CARTE

PETIT FOURS – EDLES SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk

Mini-Macarons, assortiert	1.20 / Stk
Friandise	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.

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	4.50 / Stk
Geschnittene Früchte 	9.50 / Stk.
Vermicelles (nur im Herbst)	7.50 / Stk
Schokoladen-Molleux mit saisonalen Früchten	9.50 / Stk
Zuger Kirschtorte	8.50 / Stk
Crème Brûlée	7.50 / Stk
Crème Brûlée mit Tonkabohnen	8.50 / Stk
Saisonales Früchtemousse	7.50 / Stk

GESUNDES IM GLAS

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

Frisches Birchermüsli	4.50 / Stk.
Veganes Birchermüsli 	4.50 / Stk.
High-Protein-Quark mit Nüssen und Beeren	5.50 / Stk.
Knuspergranola-Joghurt (Nature) mit saisonaler Frucht	3.50 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.90 / Stk.
Saisonaler Gemüsesaft, 25 cl	4.90 / Stk.
Saisonales Lassi, 25 cl	3.80 / Stk.

THE *best*
THINGS
in life
ARE
Sweet

COFFEEBREAK À LA CARTE

HOMEMADE MINI- 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.	8.90 / Stk.	🌿
Mozzarella, Tomate und Pesto	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	🌿
Grillgemüse mit Baba Ganoush	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	🌿
Hohle Gasse Käse, Birne und Baumnußpesto	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	🌿
Freiland Eiersalat mit Kresse	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	🌿
Fleischkäse, Ei und Essiggurke	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	
Bauernschinken, Salat und Tomate	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	
Salami, Senfbutter und Essiggurke	4.20 / Stk.	8.90 / Stk.	
Rohschinken, Grana Padano, Rucola	4.50 / Stk.	9.50 / Stk.	
Bündnerfleisch, Salat und Tomatenquark	4.50 / Stk.	9.50 / Stk.	
Rauchlachs, Salatgurke und Meerrettichcrème	4.50 / Stk.	9.50 / Stk.	



* Auch als Working Lunch erhältlich



WORKING LUNCH

Sandwich Lunch Packages

Mindestbestellmenge: 5 Personen

GREEN TIME

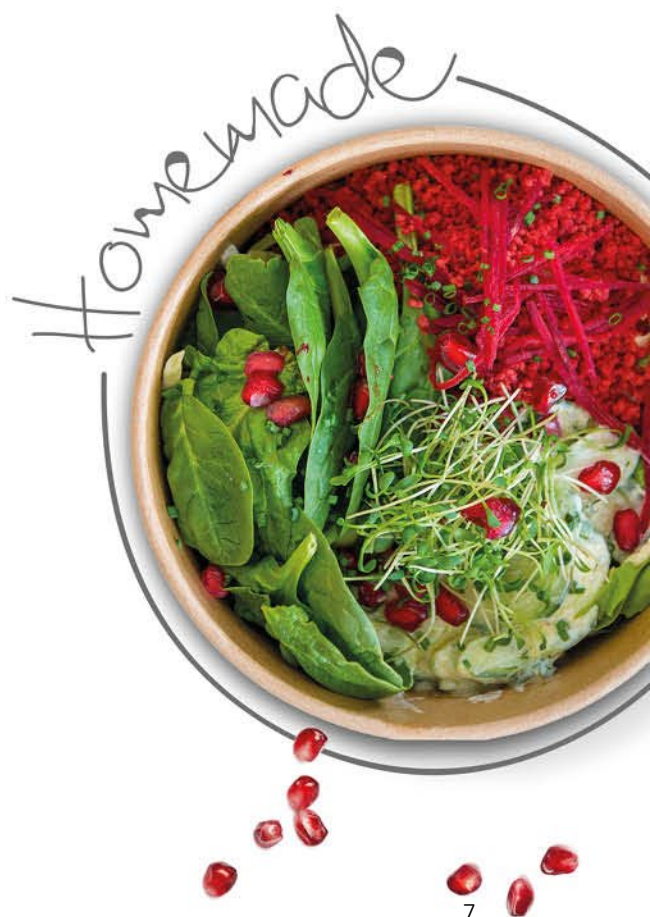
23.50 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Pink Couscous-Salat, Mini-Sandwich mit Freiland Eiersalat, Vollkornwrap mit Baba Ganoush, Avocado und Kresse, Tagesdessert im Glas

ONE WORLD

26.00 / PERS.

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








APÉRO BAGUETTES

1/2 METER BAGUETTE*

Für 3-6 Personen

Brote zur Auswahl: Baguette weiss,
Baguette dunkel, Mehrkorn-Baguette

Vorderschinken, Salat, Ei und Essiggurke	25.00 / Stk.	
Salami, Rucola und Senfbutter	25.00 / Stk.	
Appenzeller, Apfel und Salat	25.00 / Stk.	
Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola	25.00 / Stk.	
Grillgemüse, Baba Ganoush	25.00 / Stk.	
Rauchlachs, Meerrettich, Gurke	30.00 / Stk.	
Bündnerfleisch, Salat, Tomatenquark	30.00 / Stk.	
Rohschinken, Salat und Frischkäse	30.00 / Stk.	
Roastbeef, Tartarsauce, Salat, Tomate	30.00 / Stk.	

* Auch als Working Lunch erhältlich



APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

APÉRO GAUMENSCHMAUS 18.00 / PERS.

Knuspriger Schweinebauch auf Kartoffel-Taler und Spicy Mayo
Asiatischer Black Tiger Crevetten-Salat mit Zitrusfrüchten
Gemüse-Cruditée mit saisonalem Dip

APÉRO GENIESSER 24.00 / PERS.

Grissini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken
Parmesan
Marinierte Oliven
Saisonale Kaltschale,
Tomaten-Bruschetta



APÉRO SPECIAL

32.00 / PERS.

Kalt

Rindstatar mit Kresse und Buttermilch
Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Blini
Gemüse-Cruditée mit saisonalem Dip
Marinierten Oliven
Parmesan

Warm

Korean Fried Chicken
Fischknusperli mit Tartarsauce
Falafel mit Süsskartoffel und Minze



APÉRO PLATTEN

KÄSEPLATTE

60.00

Auswahl an Schweizer und regionalen Hart- und Weichkäsen (5 Sorten), Weintrauben, schwarze Nüsse süß-saures Apfelconfit und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

ANTIPASTI-PLATTE

67.00

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

Das Beste aus der Schweiz: Bündner Rohschinken, Bierwurst, Salsiz, gehobelter Sbrinz, Essiggemüse dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Birnenbrot

Alle Platten für 5 Personen



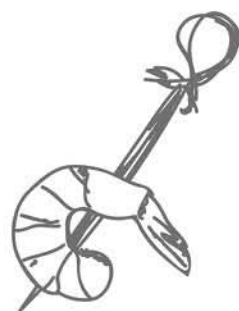
APÉRO À LA CARTE



Mindestbestellmenge 10 Stück

APÉRO KALT

Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	4.50 / Stk.	✓
Tomaten-Bruschetta	4.50 / Stk.	✓
Crostini mit Oliventapenade	4.50 / Stk.	✓
Gemüse-Cruditee mit saisonalem Dip	4.50 / Stk.	✓
Parmesanstücke (50g)	5.50 / Stk.	✓
Marinierte Oliven	4.50 / Stk.	✓
Chips und Nüssli	3.50 / Stk.	✓
Saisonale Kaltschale	4.50 / Stk.	✓
Rindstatar mit Buttermilch	6.50 / Stk.	
Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Blini	6.50 / Stk.	
Grissini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken	6.50 / Stk.	
Geräuchte Forelle mit Fenchel und Orange	6.50 / Stk.	
Roastbeef mit Tomatenvinaigrette und Kräutern	6.50 / Stk.	
Frische Austern mit Kimchi-Salsa	6.50 / Stk.	
Asiatischer Crevetten-Salat mit Black Tiger Crevetten und Zitrusfrüchten	6.50 / Stk.	



APÉRO À LA CARTE

APÉRO WARM

Knuspriger Schweinebauch auf Kartoffeltaler mit spicy Mayo	6.50 / Stk.	
Korean Fried Chicken	6.50 / Stk.	
Fischknusperli mit Tartarsauce	5.50 / Stk.	
Schinkengipfeli	4.50 / Stk.	
Mini-Burger mit BBQ-Sauce	6.50 / Stk.	
Käseküchlein mit caramellierter Birne	5.50 / Stk.	✓
Falafel mit Süsskartoffel, Minze und Joghurt	5.50 / Stk.	✓
Samosa mit Sweet-Chili-Sauce	4.50 / Stk.	✓
Arancini mit Tomatenmarmelade	4.50 / Stk.	✓
Saisonale Gemüsesuppe	4.50 / Stk.	✓



APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 5 Stk.pro Sorte
(Preise pro Stück)

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE



Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	4.50
Geschnittene Früchte	9.50
Vermicelles (nur im Herbst)	7.50
Schokoladen-Molleux mit saisonalen Früchten	9.50
Zuger Kirschtorte	8.50
Crème Brûlée	7.50
Crème Brûlée mit Tonkabohnen	8.50
Saisonales Früchtemousse	7.50

Love
at
FIRST
Bite



SOFTDRINKS

WASSER 33CL GLAS

Eptinger mit Kohlensäure	3.50 / Stk.
Eptinger ohne Kohlensäure	3.50 / Stk.

KALTE GETRÄNKE 50CL PET



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.
Sprite	3.50 / Stk.



KALTE GETRÄNKE 1 LITER

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

JUICES

Michel Orangensaft, 1 Lt 	7.00 / Stk.
Michel Bodyguard, 1 Lt 	7.50 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.20 / Stk.
Saisonaler Gemüsesaft, 25 cl	4.20 / Stk.



WEIN & SCHAUMWEIN

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Drusian DOC 49.00
Valdobbiadene DOCG

Champagne Pol Roger Brut Réserve 82.00
Champagne AOC

Louis Roederer Brut Premier 98.00
Champagne AOC

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Compleo Cuvée Blanc 49.00
Staatskellerei Zürich | Zürich, Schweiz
Pinot Gris / Chardonnay
Trocken, harmonisch und fruchtbetont
Passt zu Salaten, kalten Platten und Süsswasserfisch

Bianco Rovere 68.00
Guido Brivio, Tessin, Schweiz
Bianco di Merlot
Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirne, Vanille und würzigen Curry-Noten.
Passt zu: Antipasti, hellen Fleischgerichten, Fisch oder Meeresfrüchten

Südtiroler Sauvignon Lahn 51.00
Kellerei St. Michael, Alto Adige, Italien
Sauvignon Blanc
Trockener Weisswein mit kräftigen Aromen von Holunder und Honig.
Passt zu: Apéro, zu Fisch sowie pikanten Vorspeisen

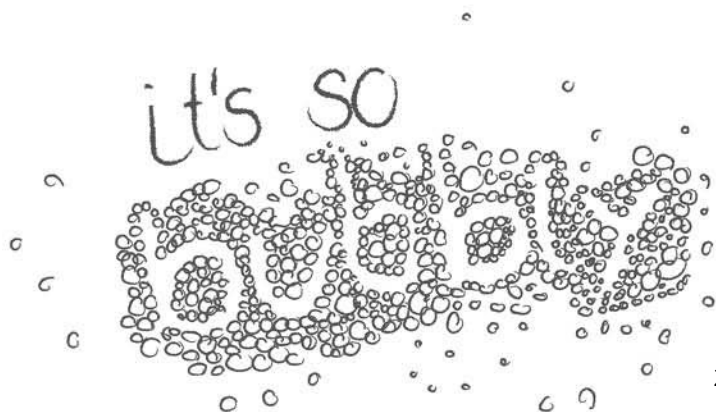
Verdejo Rueda 48.00
Bodegas Val de Vid, Spanien
Verdejo
Trocken, Aromen von Zitrusfrucht, Aprikose und Orangenblüte. Sehr gute Balance zwischen Süsse und Frische
Passt zu: Apérogebäck, Gemüse, Süsswasserfisch sowie Krustentieren.



ROSÉ, FLASCHE À 75 CL

Oeil de Perdrix Valentin 50.00
Nicolas Ruedin, Neuchâtel AOC, Schweiz
Pinot Noir
Typische rotbeerige Noten, sanfte Würze und leichte Frische
Passt zu: Trockenfleisch, Käse, Grilladen und Pasta

Primitivo Rosato Salento IGP 48.00
Masseria Pietrosa,
Cantine San Marzano, Italien
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen, Frühlings- und Sommerküche.



WEIN & SCHAUMWEIN

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Cuvée Optimo 56.00
 Mathier, Wallis, Schweiz
 Diolinoir / Gamaret / Cabernet Sauvignon / Syrah
 Tiefdunkle Farbe, Barriquearoma und massive Tanninstruktur.
 Passt zu: Wild und rotem Fleisch

Compleo Cuvée Noire 49.00
 Staatskellerei Zürich, Schweiz
 Pinot Noir / Cornalin / Gamaret
 8 Monate im Barrique, köstliche Noten von Waldbeeren.
 Weicher, cremiger Auftakt, Aroma von dunklen Beeren, sehr fein abgestimmt und samtig.
 Passt zu: Kalb, Rind, Tatar und Halbhartkäse

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 66.00
 Marchesi de' Frescobaldi Società Agricola
 Toscana, Italien
 Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Sangiovese
 12 Monate im Barrique
 Offenes, intensiv duftendes Bouquet nach Himbeerkonfitüre, reifen Pflaumen und etwas Unterholz, dahinter auch blumige Noten und Lakritze.

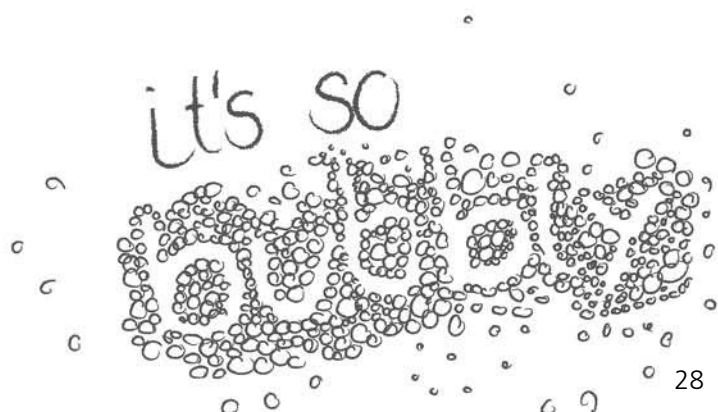
Primitivo di Manduria 49.00
 Masseria Pietrosa, Puglia, Italien
 6 Monate im Barrique,
 Aromen von Kirschen und Brombeeren, Zedernholz und Schwarztee.
 Passt zu: Rind, Lamm, Grilladen und Eintöpfen

Luis Canas Reserva DOC 56.00
 Bodegas Luis Canas Villabuena,
 Rioja, Spanien
 Tempranillo / Cabernet Sauvignon
 18 Monate im Barrique
 In der Nase rote und schwarze Früchte.
 Die saftige Säure und das zurückhaltende Tannin garantieren tollen Trinkfluss.
 Passt zu: Schmorgerichten, Geflügel, Grilladen, Tapas



Bodegas Finca Antigua Crianza 52.00
 Meseta, Spanien
 Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah
 15 Monat im Barrique
 Dichtes Rubinrot. Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Noten von Minze und Joghurt. Würzige Nuancen von Muskatnuss, Nelke, Tabak und einem Hauch von Wald.
 Passt zu: Paella, Grillade, Rind und Pasta

Saldo 70.00
 The Prisoner Wine Company,
 Nappa Valley, USA
 Zinfandel / Petite Sirah / Syrah
 10 Monate im Barrique
 Warm, saftig, mit vollem Körper und prächtigem Fruchtschmelz.
 Passt zu Lamm, Thunfisch, Grilladen, reifem Käse und Schmorgerichten.





SCHWEIZER BIER

Baarer Bier alkoholfrei, 33 cl	4.50 / Stk.
Baarer Goldmandli Bier, 33 cl	4.50 / Stk.
Baarer Höllbier, dunkel, 33cl	4.50 / Stk.
Münchner Weissbier, 50 cl	6.50 / Stk.



oo



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

Kaffeepausen, Working Lunches, Aperos
2 Arbeitstage vor dem Anlass

Abendveranstaltungen & 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 AUSSERHALB DES GLEN-CORE AREALS

Die Lieferpauschale 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

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.

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.



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 Service Glencore
Baarerstattstrasse 3
6341 Baar

T +41 41 709 29 29 | catering.glencore@eldora.ch