

EMPFÄNGE und BANKETTE

Schiffcatering Brienzensee



Lachenweg 19, 3604 Thun
Telefon +41 58 327 48 34
schiffcatering-brienzensee.ch
info@schiffcatering-brienzensee.ch

Liebe Gäste

Herzlich willkommen beim Schiffcatering Brienersee.

Geniessen Sie die imposante Brienersee-Kulisse – steile Berghänge, teils unberührte Natur, der Giessbachfall, das türkisgrüne Seewasser –, ein einzigartiges Erlebnis für Events, Firmenanlässe und Bankette.

Lassen Sie sich von abwechslungsreichen und raffinierten Gerichten sowie auserlesenen Weinen kulinarisch inspirieren.

Unsere Kernkompetenz liegt darin, das Passende für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif in intemem Rahmen auf dem Kursschiff oder ein Grossanlass mit gecharterter Flotte, mit unserem passenden gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Team

Inhalt

Inhalt	3
DEKLARATION.....	3
APERITIFS	4
DESSERTS und SÜSSE BACKWAREN.....	6
3-GANG-MENÜS.....	7
4-GANG-MENÜS.....	9
BUFFETS.....	11
BRUNCH	13
FONDUE	14
GETRÄNKE.....	15
GUT ZU WISSEN	18
AGB	19
KONTAKT	20

DEKLARATION

Herkunft unserer Produkte

Geflügel: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Eier: Schweiz
Fisch: Schweiz und Europa
Krustentiere: Vietnam

Wir versuchen, wenn immer möglich unsere Produkte aus der Schweiz zu beziehen.

APERITIFS

Die Aperitifs servieren wir ab 10 Personen

ZUM KNABBERN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen.

	Schale zu 60 g
Kartoffel-Chips	5.-
Gesalzene Erdnüsse	5.-
Mexikanische Nachos mit Salsa	6.-
Rohkost mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip	6.-
Sbrinz-Bröckli	7.-
Hobelkäse	7.-
Grissini	4.-
Blätterteig Schnecken mit Käse und Paprika	5.-
Peppersweet mit Frischkäse	6.-

KALTE HÄPPCHEN

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

	Stück
Halbes Canapé mit Rauchlachs oder Rindrauchfleisch vom Ballenberg	4.50
Halbes Canapé mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei, oder Spargel	4.-
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, mit Balsamico Basilikum	3.—
Melone mit Rohschinken	4.-
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Käse	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Salami	5.—
Mini-Silserli gefüllt mit Thon	5.—

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Krevetten-Spiesschen	5.—
Poulet-Spiesschen	3.80
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip (vegetarisch)	3.50
Mini Schinkengipfeli	3.80
Mini Chäs-Chüechli	3.80
Knoblauchbrot	3.80
Mini Pizza Margerita 50g	3.50

KALTE und WARME TELLER

Ab 10 Personen

KALTE TELLER

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil mit Meerrettichschaum, garniert mit verschiedenen Salaten	28.–
Zvieri-Teller Oberländer Trockenwurst, Ballenberger Rohschinken, Rindrauchfleisch, Schinken, Aufschnitt, Hobelkäse, Eiger Halbhartkäse	26.–

WARME TELLER

Warmer Schinken mit Senf, Kartoffelsalat und Brot	26.–
Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce und Pommes frites	21.–
Schweinswürstli mit Brot und Senf	15.–
Sommerteller mit Pouletbrust, Kräuterbutter und Salat	29.–

DESSERTS und SÜSSE BACKWAREN

Ob am Ende eines köstlichen Menüs oder für zwischendurch: Unsere süssen Leckereien sind immer ein Genuss.

DESSERTS und COUPEN

Frischer Fruchtsalat	10.—
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	11.50
Coupe Dänemark – Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	11.—
Pistazienglace mit Amarenakirschen-Sauce	8.50
Eiskaffee – Mokka glace mit Schlagrahm	10.—
Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Wodka	11.—

KUCHEN und TORTEN

	Stück
Saisonaler Früchtekuchen	6.80
Portion Schlagrahm	1.50
Cremeschnitte	5.00
Williamstorte	7.00
Bienenstichtorte	6.50
Waldbeerenkuchen	6.50

3-GANG-MENÜS

Sie planen einen Anlass für Ihre Familie oder Ihren Verein? Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.

Diese Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Fleischlose Alternative als Hauptgang

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen eine Alternative zum Fleischmenü aus:

- Saisonales Pastagericht
- Weissweinsrisotto mit Waldpilzen

Gluten- und/oder laktosefreie Gerichte

Gerne beraten wir Sie auch zu gluten- und/oder laktosefreien Gerichten, wenn Sie das Menü für Ihren Anlass ausgewählt haben.

MENÜ 331

27.–

Kleiner Blattsalat

Gemischte Bratwurst vom Ballenberg
mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

MENÜ 332

35.–

Gemüsesuppe

Hackbraten mit Champignonrahmsauce und Kartoffelstock

Caramelköpflli mit Schlagrahm

MENÜ 333

38.–

Kleiner Blattsalat

Pouletbrust mit Marsala-Sauce und Safranrisotto

Tiramisu

MENÜ 334

38.–

Kleiner Blattsalat

Rahmschnitzel – Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Nudeln

Gebrannte Creme

MENÜ 335

38.–

Kleiner bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, garniert mit Früchten, Reis

Schokoladen Brownie mit Vanilleglace

MENÜ 336

46.–

Kleiner gemischter Salat

Rindsstroganoff mit Paprika und Reis

Schokoladenmousse mit Rahm

MENÜ 337

43.–

Gemüsesuppe

Schweinskarreebraten mit Pflaumen, Portwein-Jus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Pistazienglace mit Amarenakirschen-Sauce

MENÜ 338

45.–

Terrine mit Salatbouquet

Frittierte Eglifilets im Bierteig mit Tatarensauce und Schnittlauchkartoffeln

Creme Brulee Glace

MENÜ 339

39.–

Kleiner bunter Blattsalat

Schweinssteak vom Hals, Kräuterbutter, Kroketten und Saisongemüse

Zwetschgenstreuselkuchen mit Vanilleglace

4-GANG-MENÜS

Diese Menüs servieren wir ab 20 Personen.

Fleischlose Alternative als Hauptgang

Wählen Sie aus diesen Vorschlägen eine Alternative zum Fleischmenü aus.

- Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen eine Alternative zum Fleischmenü aus:
 - Saisonales Pastagericht
 - Weissweinsrisotto mit Waldpilzen

Gluten- und/oder laktosefreie Gerichte

Gerne beraten wir Sie auch zu gluten- und/oder laktosefreien Gerichten, wenn Sie das Menü für Ihren Anlass ausgewählt haben.

MENÜ 441

62.–

Fischtartar mit Salatbouquet

Tomatensuppe mit Gin

Pochiertes Forellenfilet von der Grabenmühle, Sigriswil, auf Gemüsestreifen mit Kräuterrahmsauce und Reis

Crème brûlée Glace

MENÜ 442

71.–

Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

Schweinsfiletmedaillons, Kroketten und Gemüsebouquet

Panna cotta mit Waldbeerenkompott

MENÜ 443

72.–

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Gemüsesuppe

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Apfelküchlein mit Vanillesauce

MENÜ 444

65.–

Kalbfleischpastete mit saisonalem Chutney, Salatbouquet

Kalte Zucchettisuppe

Poulet Cordon Bleu, Pommes frites und Gemüse

Tartufo im Glas, dunkle Schokolade mit Zabaione-Glace

BUFFETS

Buffets für jede Gelegenheit

Ein stilvoller Anlass mit ungezwungenem Ambiente? Auch das ist möglich! Mit einem Buffet. Entscheiden Sie selbst, ob einzelne Gänge oder das ganze Menü in dieser Form angeboten werden sollen. Bitte fragen Sie nach dem Preis Ihres individuell zusammengestellten Menüs.

JUNGFRAU APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Trockenwurst

Hobelkäse

Grindelwaldner Halbhartkäse

mit Dörrfrüchten und Nüssen, dazu frischer Butterzopf

pro Person 120 g Fleisch und Käse 18.–

BRIENERSEE APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Rohschinken

Ballenberger Rindrauchfleisch

Oberländer Trockenwurst

Ballenberger Rohessspeck

Schinken

Hobelkäse

Grindelwaldner Halbhartkäse

Dazu servieren wir Ruchbrot, Essiggurken, Silberzwiebelchen,
Tomaten

pro Person 120 g Fleisch und Käse 23.50

SALATBUFFET

Ab 10 Personen

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit:
6 verschiedenen Gemüsesalaten,
4 Sorten Blattsalat,
italienischer und französischer Salatsauce,
verschiedenen Garnituren und Brot

pro Person 17.–

DESSERTTELLER

Ab 10 Personen

Meringues mit Schlagrahm,
Caramelköpfler und frischer Fruchtsalat

pro Person 12.–

DESSERTBUFFET

Ab 10 Personen

Meringues mit Schlagrahm
Schokoladenmousse
Saisonale Früchtestreusel Schnitte
Brownies
Saisonale Fruchtcreme
Caramelköpfler mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat

pro Person 19.–

GRILLANGEBOT MS ISELTWALD

Auf dem MS Iseltwald ist es möglich, zu grillieren. Fragen Sie nach dem aktuellen Grillangebot.

BRUNCH

Gerne servieren wir Ihnen einen köstlichen Brunch. Am reichhaltigen Buffet finden Sie viele Spezialitäten aus der Region.

BRUNCH-BUFFET

Ab 20 Personen

Kaffee, Tee

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Kalte Milch

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Butter- und Vollkorngipfeli

Weggli

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella

Butter

Auswahl an Zerealien (z.B. Corn Flakes, Müesli)

Birchermüesli

Fleischplatte mit Produkten aus der Region

Käseplatte mit regionalen Produkten

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck

Rührei

Rösti

pro Person 37.-

mit geräuchertem Lachs (50 g) pro Person 46.-

FONDUE

Geniessen Sie die imposante Brienersee- Kulisse – steile Berghänge, teils unberührte Natur, der Giessbachfall, das türkisgrüne Seewasser.

Auf dem Brienersee zu feiern, ist ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis. Was eignet sich besser als eines der traditionellen Schweizer Käsegerichte.

KÄSEFONDUE à discrétion

Rauchfleischteller vom Ballenberg
mit Rindrauchfleisch, Rohschinken und Rauchwurst

Berner Oberländer Käsefondue à discrétion

Vanilleglace mit Zwetschgenkompott

pro Person 49.–

FONDUE CHINOISE à discrétion

Fondue chinoise à discrétion mit Rind-, Schweine- und Pouletfleisch
Saucen: Tatar, Cocktail, Knoblauch und Curry

Dazu servieren wir Reis, Pommes frites und Mixed Pickles

pro Person 42.–

GETRÄNKE

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie Ihr bevorzugtes Getränk nicht in dieser Auflistung finden, lassen Sie es uns wissen. Im Rahmen unserer Möglichkeiten organisieren wir für Sie gerne das Gewünschte. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir offene Gebinde (Cartons, Fässchen, Harassen) ganz verrechnen, da wir diese nicht retournieren können.

KAFFEE UND TEE

Kaffee, Espresso	Tasse	4.40
Länggass-Tee	Tasse	4.40
(Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Grüntee Long Jing)		

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.60
	Liter	9.80
Orangensaft Michel	2 dl	5.—
Orangensaft	Liter	12.—
Coca Cola	3.3 dl	4.50
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.50
Rivella rot, blau	3.3 dl	4.50
Eistee	5 dl	5.60
Apfelschorle	5 dl	5.60
Sprite	3,3 dl	4.50
Schweppes Tonic Water	2 dl	5.—

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Himbeersirup	Liter	vom Haus offeriert
--------------	-------	--------------------

BIER

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	4.90
Rugenbräu alkoholfrei	3,3 dl	4.90
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)	3,3 dl	5.50
Rugenbräu Flasche Lager	5 dl	6.00

Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 41.–
Heida Grand Métral Provins Wallis Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl 49.–
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl 47.–
Spiezer Riesling x Sylvaner AOC Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte Riesling x Silvaner	5 dl 34.–
Briener Wysse Blanc de Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	5 dl 21.50
<p>Vom Verkaufspreis einer 5-dl-Flasche Briener Wysse spenden wir 50 Rappen zugunsten der Dampferfreunde Thuner- und Brienersee, welche sich für den Erhalt der Raddampfer «Blümlisalp» und «Lötschberg» sowie des ehemaligen Schraubendampfers «Spiez» einsetzen.</p>	
Merlot Bianco del Ticino Region: Tessin Rebsorte: Merlot	5 dl 24.–

ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Dôle Blanche Mir isch glych AOC Region: Wallis Rebsorte: Pinot, Gamay	5 dl 24.–
--	-----------

ROTWEINE SCHWEIZ

Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl 56.–
Merlot Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl 44.–
Lötschberg-Wy, Salvagnin AOC, Hammel SA, Rolle Region: Waadt Rebsorten: Pinot Noir, Gamay	5 dl 24.–
<p>Vom Verkaufspreis einer 50-cl-Flasche Lötschberg-Wy spenden wir 50 Rappen zugunsten der Dampferfreunde Thuner- und Brienersee, welche sich für den Erhalt der Raddampfer «Blümlisalp» und «Lötschberg» sowie des ehemaligen Schraubendampfers «Spiez» einsetzen.</p>	
Spiezer Blauburgunder AOC, Rebbaugenossenschaft Spiez Region: Bern Rebsorte: Pinot Noir	5 dl 36.–

ROTWEINE

Primitivo del Salento IGT Senza Parole Region: Apulien Italien Rebsorte: Primitivo	7,5 dl	42.–
Ripasso Cami Valpolicella DOC Region: Veneto Italien Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara	5 dl	30.–
Rioja Crianza Seleccion Region: Vinedos Doca El Coto Spanien Rebsorte: Tempranillo	5 dl	30.–

PROSECCO | CHAMPAGNER

Prosecco Contarini Extra Dry DOC	7,5 dl	54.–
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut	7,5 dl	88.–

SPIRITUOSEN SCHWEIZ

«Williams», Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–
Kirsch, Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–
Vieille Prune, Bruni, Amsoldingen	2 cl	7.–

SPIRITUOSEN FRANKREICH

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.–
-------------------------	------	-----

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.–
--------------------------------	------	-----

LONGDRINKS

Wodka	4 cl	12.–
Bacardi Rum	4 cl	12.–
Gordon's Gin	4 cl	12.–
Johnny Walker, Red Label	4 cl	12.–
Absolut Wodka	4 cl	12.–
Havana braun	4 cl	12.–

Zu diesen Spirituosen servieren wir:
Orangensaft, Schweppes Tonic, Bitter Lemon und Coca-Cola.

ZAPFENGELD

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld.

Wein	5/7,5 dl	25.–
Spirituosen	7 dl/1 l	30.–
Bier	3,3/5 dl	2.–

GUT ZU WISSEN

Bestellungen

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Tage vor dem Anlassdatum entgegen.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir ab 10 Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag, auch für gluten- oder laktosefreies Essen.

Buffets können wir nur auf Extrafahrten zubereiten.

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenzahl

Melden Sie uns bis 5 Tage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration und Menükarten

Unsere Tische sind mit einem schlichten kleinen Schmuck dekoriert. Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.-).

Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jedes Fest drucken wir gratis eine Menükarte pro Tisch.

Mindestkonsumation

Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke und Service gewünscht, beträgt der Mindestumsatz für die erste Stunde CHF 350.- und für jede weitere Stunde CHF 150.-. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und Wartezeiten während des Anlasses verrechnen wir CHF 60.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.-.

Ermässigung für Kinder (nur auf Menüpreisen)

Bis 5 Jahre gratis | 6–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 Dienstleistung des Caterers | Der Kunde überträgt das Catering am Anlass gemäss Detail-Offerte («Catering») 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 des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass.

Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3 Änderung der Personenzahl | Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen, wenn möglich schriftlich. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden in Rechnung.

4 Geringfügige Änderungen | Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.–, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden gemäss Ziffer 2 Absatz 2 hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6 Annullierung | Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

– Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten

– Bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke)

– Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke)

Bei später erfolgter Annullierung hat der Kunde 100% der vereinbarten Warenkosten (Speisekosten, ohne Getränke) zu entrichten.

7 Wareneinkauf und Logistik | Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und die 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. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist.

9 Teilungültigkeit | Falls eine Bestimmung der Vereinbarung 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 der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

10 Anwendbares Recht und Gerichtsstand | Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).

KONTAKT

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Mirjana Markovic
Leiterin Anlass-Koordination

Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19
CH-3604 Thun

Telefon +41 58 327 48 34
info@schiffcatering-brienersee.ch | schiffcatering-brienersee.ch