



**SV RESTAURANT
CHEZ WÜRTH**

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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Fabrice Buetscha
Restaurant Manager
Telefon +41 58 432 42 68
fabrice.buetscha@sv-group.ch**

**SV (Schweiz) AG
Restaurant Chez Würth
Dornwydenweg 11 CH-4144 Arlesheim
<http://chezwuerth.sv-group.ch>**



FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.50

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachte Birchermüesli	Stück	3.90
Laktose Frei Joghurt mit Früchten	Stück	3.90
Häppchenweise Vitamine	Stück	6.00
Saisonale geschnittene Früchte		



LUNCH & Co.

SAISONAL

HEISSER SOMMER	Portion	15.00
-----------------------	---------	-------

Ab Juni grillen wir für Sie jeden Mittwoch. Wählen Sie eins von drei verschiedene Fleisch- oder Fischgerichte dazu Beilagen nach Wahl und Salat vom Buffet

HERBST BIS FRÜHLING	Portion	15.00
----------------------------	---------	-------

Ab September bis Mai haben wir für Sie jeden Mittwoch unser Themen-Buffet. Wählen Sie eins von drei verschiedene Fleisch- oder Fischgerichte dazu Beilagen nach Wahl und Salat vom Buffet



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackiger Salat und buntes Gemüse der Saison abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.00
--	---------	------

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs mit Toast und Butter	Portion	12.00
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	9.00
Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum	Portion	9.50
Vitello Tonnato	Portion	15.00
Gemüsesuppe	Portion	5.50
Fruchtige Gazpacho	Portion	5.50
Trüffel Ravioli an einer feinen Butter-Rahmsauce	Portion	14.00

4

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm Spätzli und buntem Gemüse	Portion	22.50
Riesen hausgemachte Schweins Cordon Bleu Ofen Karotten und Pommes Frites	Portion	19.50
Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri Kartoffelecken und Koriander-Tomaten-Gemüse	Portion	32.50
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten	Portion	16.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti Und Bohnen im Speckmantel	Portion	23.50



À LA CARTE

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	19.50
Entenbrust gebraten, serviert mit Orangensauce, Schupfnudeln und glasiertem Kardamomkabis	Portion	25.50
Schweizer Pouletbrust im Kerne-Mantel auf Linguine an Tomatenpesto	Portion	26.50
Gebratenes Ribelmais-Poulet auf cremiger Polenta mit Randen-Ratatouille	Portion	28.50

FISCHGERICHTE

Colin Piccata mit einer Kräuter-Tomaten Sauce	Portion	17.50
Basmatireis und Gemüseflan		
Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorereis	Portion	19.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc Salzkartoffeln und Spinat	Portion	21.50
Pangasius und Shrimps Spiessli Chilitomaten-Marmelade	Portion	18.50
Pertelikartoffeln und Gemüse Bündchen		

VEGETARISCHE GERICHTE

Spätzle-Gemüse-Pfanne	Portion	10.50
Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	16.50
Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rotwein, Cognac und Tomatenpüree	Portion	18.50
Hausgemachte Gemüse Strudel mit Tomatenpüree	Portion	15.00
Quinoa Burger im Bun mit Avocado Cream und Kartoffelschnitze aus dem Ofen	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeer – Coulis	Portion	5.50
Crème Brûlée	Portion	5.50
Frischer Fruchtsalat	Portion	6.50
Profiterole Teller	Portion	7.00
Versuchung am Meter	Portion	4.50
Crèmeschnitte oder Schwarzwälder-Torte		
Zitronen Törtli	Portion	5.00
Himbeeren Törtli	Portion	5.00



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER
KÄSEREI UND METZGEREI** Pro Person 11.50

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

**AUS DER VORRATSKAMMER VOM
KÜCHENCHEF** Pro Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Trutenschinken Schinken, Salami und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

FISCH PLATTE Pro Person 13.00

Geräucherter Lachs mit Toast und Butter

GRÜNER DAUMEN Pro Person 6.00

Platte mit Gemüse-Stängel, und drei verschiedenen Dip-Saucen zur Auswahl



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Party--Laugenbrötli „Standart“	Stück	3.50
Party- Laugenbrötli „Deluxe“	Stück	4.00
Belegte Brötli	Stück	4.00
Blinis mit Lachs und Meerrettich Mousse	Stück	4.00
Crevetten Cocktail im Glas	Stück	4.00
Siedfleisch Salat im Glas	Stück	4.00
Griechische Salat im Glas	Stück	4.00
Apéro Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	3.60
Parmesanmöckli	100gr	5.50
Marinierte Oliven	100gr	3.00
Mini Tortillas gefüllt assortiert	100gr	1.50

WARMER HÄPPCHEN

Party Chäs-Chuechli	Stück	2.80
Party Pizza	Stück	2.80
Party Quiche Lorraine	Stück	3.80
Party Schinkengipfeli	Stück	2.80
Würzige Fleischbällchen mit Tomaten-Salsa	Stück	2.80
Mini Double Cheeseburger	Stück	2.50
Party Frühlingsrolle	Stück	3.50
Strudelinos assortiert	Stück	4.00
Party Pouletspiessli mariniert	Stück	4.00
Crevetten im Kartoffellmantel	Stück	2.50
Mini Pocket Pie Mediterranean Feta	Stück	2.50



APÉRO

SALZIGES

Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100gr	3.50
Erdnüsse	100gr	3.50
Salzstangen	100gr	3.50
Wasabi Nüsse	100gr	3.50
Blätterteig Flûtes	100gr	3.50
Nachos mit Dip	100gr	4.00



APÉRO

SÜSSES

Mini Danisch Assortiert	Stück	2.00
Mini Cailler Gipel	Stück	2.00
Fruchtsalat Im Glas	Stück	4.00
Mini Muffin	Stück	2.00
Party Eclair	Stück	3.00
Macaron	Stück	2.00
Mini Confiseur Assortit	Stück	2.50
Mousse im Glas	Stück	3.00
Teegebäck	Stück	3.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Coca-Cola, Coke Zero	4.5 dl	3.20
Red Bull	0.25dl	3.50
Rivella rot, grün, blau	5 dl	3.00
Lipton Ice Tea	5 dl	3.20
Sinalco	5 dl	3.20
Monday	0.25 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.20
Focus Wasser	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	3 dl	3.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	6.50

11

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Capuccino, Latte Machiatto, Doppelt Espresso	Tasse	3.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Bio Arlesheimer Cuvée Blanc 2017 Schloss Birseck	75 cl	24.00
Aigle AOC Chablais, Les Papillons 2017	75 cl	33.00
Chardonnay, Vin de France, Doudet-Naudin 2016	75cl	22.00

ROTWEINE

Bio Arlesheimer Blauburgunder, Schloss Birseck	75 cl	29.00
Primitivo, IGT Salento, Cantele, 2016	75 cl	28.00
Veilles Vignes, Vin de Pays d'Oc, 2015	75cl	25.00

12

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00
Champagne Grand Brut, Perrier-Jouet	75cl	68.00

BIER

Feldschlösschen	33 cl	3.90
Feldschlösschen Alkohlfrei	33cl	3.90



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 80 Sitzplätzen und 30 Sitzplätzen in unserem Kunststübli 20 Sitzplätze auf der Isle-Terrasse

AUDITORIUM

Saal mit 150 Sitzplätzen und Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, OHP, Schrank, Tisch für Getränke, TV/DVD/Video-Wagen, EDV- und Telefonanschluss



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	46.00
Kader	pro Stunde	56.00
Koch	pro Stunde	48.00
Service	pro Stunde	46.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

14

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis

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. 8,0% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Polen: Poulet, Truten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Vietnam: Pangasius-Krevetten Spiessli, Zucht

Norwegen: Cocktailkrevetten, MSC

China: Lachs, MSC

Südafrika: Colinfilet, MSC

Thailand: Thon, MSC

Kanada: Rauchlachs, MSC, Wildfang



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 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.

17

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

11 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 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.

13 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteilwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14 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 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.