Catering-Angebot

MITARBEITERRESTAURANT BIOGEN

eldora

Deklaration / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Strauss und Ente	Frankreich
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch /Meeresfrüchte	Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang und Zucht
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:

Vegetarisch

Vegan

Der Umwelt zuliebe - Eldora verzichtet im Catering wo immer möglich auf Einwegartikel.
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Lieferung (innerhalb der regulären Öffnungszeiten der Gastronomie) und Reinigung des Materials

Eldora AG
Mitarbeiterrestaurant Biogen
Neuhofstrasse 30
6340 Baar

MORNING COFFEEBREAK

Erhältlich von: 7.00 -11.00 Uhr
Mindestbestellmenge: 5 Personen

CLASSIC BREAK 10.50 / PERS.

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

CAMPUS BREAK 13.50 / PERS.

Assortierte Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli, Mini Brötchen mit Schinken, Auswahl an Süssgebäck (je 1/Person), saisonaler Früchtekorb und Orangensaft

Vegetarische Option: Gruyère-Brötchen

HEALTHY BREAK 19.50 / PERS.

Birchermüesli und Granola-Knusper-joghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weckglas, Mini Brötchen mit Trutenschinken, knuspriges Vollkorngipfeli, saisonaler Früchtekorb und saisonaler Gemüse- und Fruchtsaft

HEALTHY VEGI BREAK 19.50 / PERS.

Birchermüesli & Granola-Knusperjoghurt assortiert (1/Person), Fruchtsalat im Weckglas, Mini Brötchen mit Eiersalat, knuspriges Vollkorngipfeli, saisonaler Gemüse- und Fruchtsaft und saisonaler Früchtekorb

BREAKFAST BUFFET

SWISS Z'MORGE 19.50 / PERS.

Ab 10 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Fleisch- und Käseplatte, Mineralwasser und Orangensaft

ELDORA Z'MORGE 22.50 / PERS.

Ab 20 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Fleisch- und Käseplatte, Birchermüesli und Fruchtjoghurt mit Granola, saisonaler Fruchtsalat und Orangensaft

HEALTHY Z'MORGE 24.00 / PERS.

Ab 20 Personen

Vollkorn-Brotauswahl und Vollkorngipfeli Konfitüre, Butter, Honig, Hüttenkäse, Kresse und Datteltomaten, Platte mit Truthahnbrust und ¼-Fett-Käse, Müeslibar mit Joghurt, Quark, Fruchtsalat, Müesliflocken und Nüssen und saisonale Fruchtsäfte

BREAKFAST DELUXE 37.00 / PERS.

Ab 20 Personen

Auswahl an verschiedenen Broten, Brötchen und knusprigen Gipfeli, Konfitüre, Butter, Honig, Müeslibar mit: Joghurt, Quark, Fruchtsalat, Müesliflocken und Nüssen, Fleisch- und Käseplatte, Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zitrone, Rührei, Rösti mit knusprig gebratenem Speck und zwei saisonale Säfte,

AFTERNOON COFFEEBREAK

give me sugar

EASY BREAK 14.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

1 Süssgebäck, 1 saisonaler Frucht-Lassi, Orangensaft und Früchtekorb,

SUNSET BREAK 16.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

1 Silserli mit Salami, 1 Süssgebäck, 1 Dessert im Weckglas, 1 saisonaler Frucht-Lassi, frisch gebrühter Kaffee, Tee, Mineralwasser

Vegetarische Option: Silserli mit Gruyère

HEALTHY BREAK 18.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Tomaten-Frischkäse-Dip mit Stangensellerie, Protein-Quark mit Nüsen und saisonaler Fruchtsauce, Vollkornwrap mit Hummus, Avocado und Kresse, saisonaler Gemüsesaft und saisonaler Früchtekorb

SAISONALER FRUCHTKORB

für 5 Personen	9.50 / Korb
für 10 Personen	18.50 / Korb

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

COFFEEBREAK À LA CARTE

AUS DER BÄCKEREI

Mindestbestellmenge: 5 Stk.

Croissant	1.60 / Stk.
Laugen-, Vollkorngipfeli	1.60 / Stk.
Brioche	1.80 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli	2.60 / Stk.
Mandel- oder Nussgipfel	2.60 / Stk.
Triple Schokolade Muffin	3.60 / Stk.
Saisonaler Frucht Muffin	3.60 / Stk.
Mixed Donuts	1.80 / Stk.
Saisonales Süssgebäck	2.60 / Stk.
Cheesecake-Schnitte	2.40 / Stk.
Schokoladen Muffin	3.60 / Stk.
Blueberry Muffin	3.60 / Stk.
Brötchen	2.20 / Stk.

MINI VIENNOISERIE UND MINI SÜSSGEBÄCK

Mindestbestellmenge: 10 Stk.

Crossaint Rustico-, Laugengipfeli	0.80 / Stk.
Cailler Schoggigipfeli	1.60 / Stk.
Pain au chocolat	0.90 / Stk.
Muffins assortiert	0.90 / Stk.
Donuts assortiert	0.90 / Stk.
Danish-Plunder assortiert	1.40 / Stk.
Plunder Ahorn-Pecannüsse	1.40 / Stk.
Pastel de Nata	1.40 / Stk.
Berliner	1.40 / Stk.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

COFFEEBREAK À LA CARTE

SCHOKOLADE UND SÜSSE KNABBEREIEN

Lindorkugeln, assortiert	0.80 / Stk.
Mini Ragusa, assortiert	1.20 / Stk.
Celebrations, assortiert	0.40 / Stk.
Mohrenkopf	1.00 / Stk.
Amaretti, diverse Aromen	0.80 / Stk.

HEALTHY SNACKING
GESUNDE UND ALLERGENFREIE SNACKS

Mini Riegel Früchte Nuss	1.40 / Stk.
GO-Natural Früchte-Nuss-Riegel	2.90 / Stk.
TREK Protein Riegel	2.60 / Stk.
NINE-Samen Riegel	2.60 / Stk.
Trockenfrüchte,100 g	2.50 / Stk.

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Mindestbestellmenge: 10 Stk.pro Sorte

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	3.50 / Stk
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Schokoladenmousse Grand cru Maracaibo	4.00 / Stk.
Weisses Tobleronemousse	4.00 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Creme brûlée	4.00 / Stk.
Quark-Trifle mit Beeren	4.00 / Stk.
Mini Fruchtspiessli mit Beerencoulis	3.50 / Stk.
Lemon Chiffon Pie im Glas	4.00 / Stk
Apfel-Zimt-Crumble	4.00 / Stk.

HEALTHY OPTIONS IN THE GLASS

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Frisches Birchermüesli	3.50 / Stk.
Veganes Birchermüsli	3.50 / Stk.
High-Protein-Quark mit Nüssen und Beeren	3.50 / Stk.
Granola-Knusperjoghurt (Nature) mit saisonaler Frucht	3.50 / Stk.
Knackige Rohkost-Cruditées mit Tomaten-Hummus-Dip	3.80 / Stk.
Saisonaler Fruchtsaft, 25 cl	4.20 / Stk.
Saisonaler Gemüsesaft, 25 cl	4.20 / Stk.

COFFEEBREAK À LA CARTE

HOMEMADE MINI- UND MAXI SANDWICHES
DIVERSE BROTSORTEN *

Mindestbestellmenge:
Mini 7 Stück pro Sorte, Maxi 3 Stück pro Sorte

	MINI	MAXI
Gruyère, Apfel, Senfbutter	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Mozzarella, Tomate und Pesto	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Grillgemüse mit Hummus	3.90 / Stk	6.90 / Stk.
Brie, Birne und Baumnuss	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Freiland Eiersalat mit Kresse	3.90 / Stk	6.90 / Stk.
Fleischkäse, Ei und Essiggurke	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Bauernschinken, Salat und Tomate	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Salami, Tomate und Essiggurke	3.90 / Stk.	6.90 / Stk.
Rohschinken, Grana Padano, Rucola	4.20 / Stk.	7.50 / Stk.
Bündner Fleisch, Salat und Tomate	4.20 / Stk.	7.50 / Stk.
Rauchlachs, Salatgurke Meerrettichcrème	4.20 / Stk.	7.50 / Stk.

*** Auch als Working Lunch erhältlich**

WORKING LUNCH

Sandwich Lunch Packages

Mindestbestellmenge: 10 Personen

SWISS PICKNICK 22.50 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Wurst-Käse-Salat, Iklemmts mit Buure-hamme, Mini Bürli mit Fleischkäs, Senf & Cornichons, Silserbrötli mit Nidelchäs, Nuss und Birne, Tagesdessert im Glas

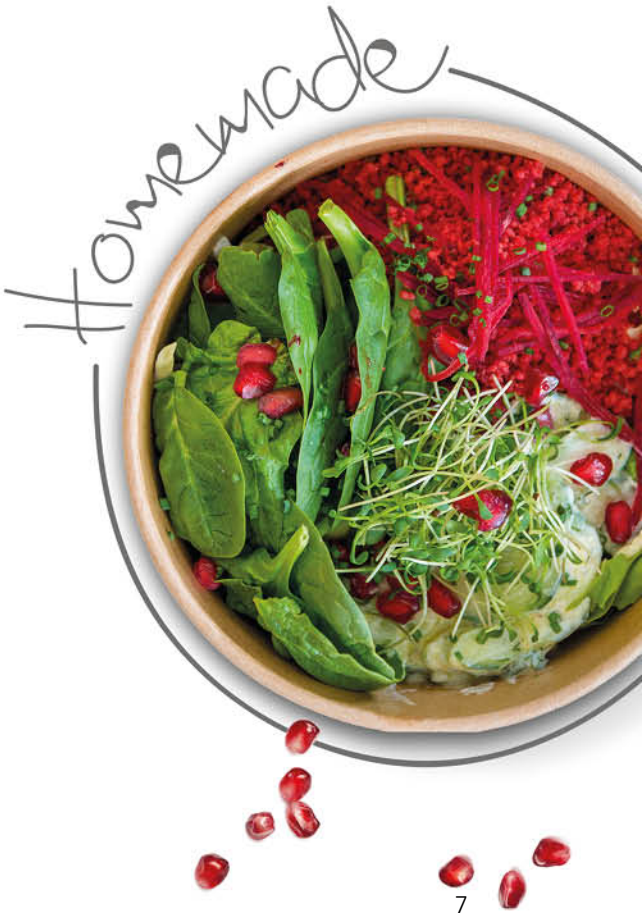
GREEN TIME 22.50 / PERS.

Je 1 Stück: Vegetarischer Rohkostsalat, Couscous-Salat mit Minze & Orangen, Sandwich mit Hüttenkäse, Gurke & Radiesli, Vollkornwrap mit Hummus, Avocado & Kresse, 2 Pita Sticks mit Randen-Frischkäse, Tagesdessert im Glas

ONE WORLD 25.00 / PERS.

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

Alle Sandwich Lunch Packages enthalten ein 0.5 Liter PET Getränke pro Person



WORKING LUNCH À LA CARTE

SALATE IM KLEINEN WECKGLAS

Mindestbestellmenge: 10 Stk. pro Sorte

Wurst-Käsesalat	4.00 / Stk.	
Sennen-Hörnlisalat	4.00 / Stk	
Couscous-Salat mit Minze und Orangen	4.00 / Stk	
Gurken-Salat mit Rauchlachs und Hüttenkäse	4.50 / Stk	
Datterini-Tomaten-Mozzarella-Salat	4.00 / Stk	
Poulet-Glasnudelsalat mit Sweet-Chili-Dressing	4.00 / Stk	

1 METER BAGUETTE (FÜR 5 PERSONEN LUNCH)

Baguette mit Vorderschinken Salat, Ei und Essiggurke	55.00 / Stk.	
Körnli-Baguette Salami Nostrano Rucola, Tomate	55.00 / Stk.	
Roggenbaguette mit Gruyère, Apfel und Salat,	55.00 / Stk.	
Ruchbrot-Baguette Caprese Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola	55.00 / Stk.	
Sauerteig-Baguette mit grilliertem Gemüse und Hummus	55.00 / Stk.	
Baguette mit Rauchlachs, Meerrettichcrème und Gurke	62.00 / Stk.	
Laugenbaguette Grison mit Bündner Fleisch, Salat und getrockneten Tomaten	62.00 / Stk.	
Weizenkleie-Baguette mit Rohschinken, Salat und Frischkäse	62.00 / Stk.	
Rustico-Baguette mit Roastbeef Tartarsauce, Salat und Tomate	62.00 / Stk.	

.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

APÉRO PACKAGES

SMALL APÉRO 7.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Nüssli, Chips, Salzstängeli

SMALL APÉRO «MEDITERANO» 8.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen

Marinierte Oliven, Grana Padano, Grissini

KLASSIK APÉRO 14.50 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini Quiche Lorraine, Mini Spinat-Küchlein, Auswahl an gefülltem Blätterteiggebäck

SWISS APÉRO 25.00 / PERS.

Mindestbestellmenge: 10 Personen
je 1 Stück pro Person

Wurst-Salat mit Gürkli, Appenzeller Chäschüechli, Siedfleischsalat mit Kräuter-Vinaigrette, Chäshörnli im Glas mit Röstzwiebel, Ei-Frischkäse-Crème mit Knusperbrot, Gersten-Gemüse-Suppe

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

APÉRO PLATTEN

KÄSEPLATTE **62.00**

Auswahl an Schweizer & regionalen Hart- und Weichkäsen (5 Sorten), Weintrauben, Baumnüsse und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

ANTIPASTIPLATTE **67.00**

Italienischer Rohschinken, Bresaola, Salami Nostrano, gebrochener Grana Padano, marinierte Oliven, Dörrtomaten, hausgemachtes Antipasti-Gemüse (Zucchetti, Auberginen, Peperoni) dazu servieren wir knuspriges Oliven-Zwirbelbrot

ÄLPLERPLATTE **67.00**

Das Beste aus den Bergen: Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch Salsiz, Bergkäse, Weintrauben, Baumnüsse und süss-saures Apfelconfit dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Früchtebrot

Alle Platten für 5 Personen

APÉRO BAGUETTES

1 Meter frisch belegtes Baguette
(für 10 Personen)

Baguette mit Schinken Salat, Ei und Essiggurke	55.00 / Stk.
Körnlibaguette, Salami Nostrano, Rucola und Tomate	55.00 / Stk
Roggen-Baguette mit Gruyère, Salat und Apfel	55.00 / Stk.
Ruchbrot-Baguette Caprese Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola	55.00 / Stk.
Knuspriges Sauerteig-Baguette mit grilliertem Gemüse und Hummus	55.00 / Stk.
Baguette mit Rauchlachs, Meerrettichcrème und Salatgurke	62.00 / Stk.
Laugen-Baguette mit Bündner Fleisch, Salat und getrockneten Tomaten	62.00 / Stk.
Weizenkleie-Baguette mit Rohschinken, Salat und Frischkäse	62.00 / Stk.
Rustico-Baguette mit Roastbeef, Tartarsauce, Salat und Tomate	62.00 / Stk.

APÉRO À LA CARTE

Mindestbestellmenge: 10 Stk. pro Sorte

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (KALT)

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00 / Stk.	
Marinierte Oliven & Grana Padano	5.50 / Stk.	
Sennen-Hörnlisalat	4.00 / Stk.	
Tomaten-Frischkäse-Dip mit Stangensellerie	4.00 / Stk.	
Pita Sticks mit Randen-Frischkäse	4.00 / Stk.	
Crostini mit zweierlei Pesto	3.00 / Stk.	
Vollkornwrap mit Hummus, Avocado und Kresse	4.00 / Stk.	
Grissini mit Rohschinken	3.00 / Stk.	
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern	4.50 / Stk.	
Poulet-Glasnudelsalat mit Sweet-Chili-Dressing	4.50 / Stk.	
Wakame-Salat mit Riesencrevette	4.50 / Stk.	
Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette	4.00 / Stk.	
Wurstsalat mit Gürkli	4.00 / Stk.	
Pulposalat mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten	4.50 / Stk.	

KLEINE KÖSTLICHKEITEN (WARME)

Appenzeller Chäschüechli	3.00 / Stk.	
Mini Gemüse-Samosa mit Raita	2.50 / Stk.	
Mini-Frühlingsrolle & Sweet-Chili-Dip	2.50 / Stk.	
Mediterrane Gemüsequiche	3.00 / Stk.	
Rote Thai Curry-Zitronengras-Suppe	3.00 / Stk.	
Schinkengipfeli	2.50 / Stk.	
Gebackene Panko-Crevette mit Mango-Chilli-Dip	4.80 / Stk.	
Poulet Satay mit Erdnusssauce	4.80 / Stk	
Mini Flammkuchen mit Speck	2.50 / Stk.	
Rind-Meatballs mit Tomatensauce	4.00 / Stk.	
Thai Fish-Cake mit süss-scharfem Gurkendip.	4.50 / Stk.	

APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 10 Stk.pro Sorte

SWEET DREAMS AUS UNSERER PATISSERIE

Hausgemachte Desserts im Glas aus dem Tagesangebot	3.50 / Stk
Frischer Fruchtsalat	3.50 / Stk.
Schokoladenmousse Grand cru Maracaibo	4.00 / Stk.
Weisses Tobleronemousse	4.00 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	4.00 / Stk.
Creme brûlée	4.00 / Stk.
Quark-Trifle mit Beerekompott	4.20 / Stk.
Mini Fruchtspiessli mit Beerencoulis	3.50 / Stk.
Lemon Chiffon Pie im Glas	4.00 / Stk.
Apfel-Zimt-Crumble	4.00 / Stk.

Love at FIRST Bite

SPECIAL EVENTS

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge inspirieren.

Haben sie weitere kulinarische Wünsche oder möchten sie einen aussergewöhnlichen Anlass nach ihren Vorstellungen und Geschmack organisieren? Zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir für sie ein individuelles Angebot zusammen.

SOFTDRINKS

KAFFEE & TEE

Kaffee (Kaffee)	2.00 / Tasse
Tee, assortiert	2.00 / Tasse

KALTE GETRÄNKE 50CL PET

Valser mit Kohlensäure	3.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	3.50 / Stk.
Coca-Cola	3.50 / Stk.
Coca-Cola Zero	3.50 / Stk.
Chaya Ice Tea	3.50 / Stk.
Rivella Rot	3.50 / Stk.
Rivella Blau	3.50 / Stk.
Apfelschorle	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	7.50 / 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 brut DOC 39.00
Treviso Il Colle di Valdobbiadene
Spritzig, fruchtig, aromatisch
Passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Helveticus brut vin mousseux 48.00
Chardonnay, blanc de blanc
Passt gut zu: Apéritif, Vorspeisen, Fisch

André Clouet brut Champagne 79.00
Grande Reserve, AOC
Pinot noir, feine Perlage, aromatisch
Passt gut zu: Apéritif, Vorspeisen und Fisch

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos Weiss VdP Suisse 32.00
Weingut Landolt
Riesling-Silvaner und Kerner, fruchtig, trocken
Passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Riesling Silvaner 46.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Frischfruchtig, passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Lansilo Bianco di Merlot DOC 43.00
Cantina il Cavaliere, Tessin
Blumig, fruchtig, trocken
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

Verdejo Quivira Bodega 32.00
Altaencina Es Castilla y Léon Rueda
Spritzig, trocken, passt gut zu: Apéritif und Antipasti

Roero Arneis DO, Piemont 38.00
Elegant, blumig, fruchtig
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

Oeil de Perdrix 47.00
Chateau d'Auvernier, Neuenburg
Pinot noir, beerig, elegant
Passt gut zu: Apéritif, Antipasti und Fisch

ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos Rot, VdP Suisse 39.00
Weingut Landolt
Pinot noir, Garanoir, fruchtig, leicht
Passt gut zu: mediteraner Küche

Pinot noir 49.00
Weinbau Ottiger, Luzern
Pinot noir, schwarz-beerig, elegant, leicht
Passt gut zu: Schweizer Küche

Merlot Pra rosso Amici guido 41.00
Brivio au lac, Ticino
Kräftig, aromatisch, passt gut zu: Fleisch, Braten

Humagne Rouge du Valais AOC 54.00
Albert Mather et Fils, Wallis
Würzig, fruchtig, schwarzbeeren,
Passt gut zu: Hartkäse, Fleisch, Grilladen

Ripasso Valpolicella Class. Sup 46.00
DOC, Monte del Frà, Venetien
Corvina, Rondinella, elegant, kräftig
Passt gut zu: Grilladen, Fleisch, Pasta

Paco Garcia Rioja DOCa 41.00
Seis, Spanien
Tempranillo, fruchtig, weich
Passt gut zu: Tapas, Grilladen

BIER

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl	4.50 / Stk.
Baarer Goldmandli Bier, 33 cl	4.50 / Stk.

GESCHIRRMIETE

GESCHIRR

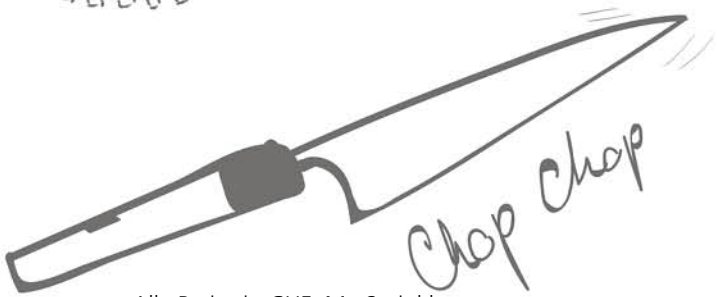
Teller	2.00 / Stk.
Salat-Teller klein	1.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

BESTECK

Messer	1.00 / Stk.
Gabel	1.00 / Stk.
Suppenlöffel	1.00 / Stk.
Kaffeelöffel	1.00 / Stk.
Schöpfkelle / Zange	2.00 / Stk.

GLÄSER

Champagnerglas	1.00 / Stk.
Rotweinglas	1.00 / Stk.
Weissweinglas	1.00 / Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	1.00 / Stk.



TISCHTÜCHER UND SERVIETTEN

Tischpapier farbig	3.50 / Mtr.
Tischtuch Stoff, weiss, 1.4 x 1.9 m	5.00 / Stk.
Stoff-Serviette, weiss, 50 x 50 cm	2.50 / Stk.
Papier-Serviette, weiss, 33 x 33 cm	0.20 / Stk.
Papier-Serviette, farbig, 40 x 40 cm	0.45 / Stk.

TAKE-AWAY

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

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

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 48h vor dem Anlass

Abendanlässe & Spezial Events

1 – 50 Personen
3 Arbeitstage vor dem Anlass
51 – 100 Personen
7 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

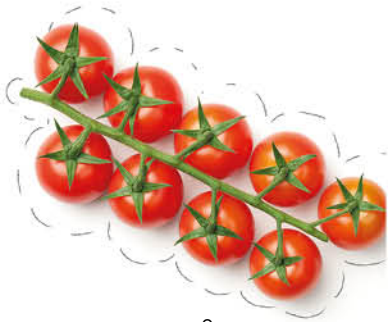
Montag bis Freitag: 07.00 bis 16.00 Uhr, Andere Lieferzeiten nach Absprache.

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

07.00 - 16.00 Uhr:	Keine Lieferpauschale
Ab 16.00 Uhr:	Verrechnung der effektiven Mitarbeiterkosten



LIEFERGEBÜHREN

Keine Liefergebühren im Gebäude.
Mitarbeiterkosten bei Spezial-Events und Anlässen werden gemäss Auflistung verrechnet.

	bis 24.00 Uhr / ab 24 Uhr
Mitarbeiter	50.00 / 60.00 CHF
Kadermitarbeitende	70.00 / 80.00 CHF

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 24 h vor dem Anlass: 100 %
24-36 h vor dem Anlass: 50 %

Kostenfrei stornieren
Kaffeepausen
48 Stunden vor dem Anlass:

Abendanlässe & Spezialevents
5 Arbeitstage vor dem Anlass

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.

ZAPFENGELD

Zapfengeld beträgt 15.00 CHF 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 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.

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:

Geschirr			
Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 24 cm	11.00	/	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.
Besteck			
Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.
Gläser			
Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rotweinglas	7.00	/	Stk.
Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.
Zubehör			
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.
Tischtücher und Servietten			
Tischtuch Stoff, weiss 1.4 x 1.9 m	15.00	/	Stk.
Stoff-Serviette, weiss 50 x 50 cm	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, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

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
Mitarbeiterrestaurant Biogen
Neuhofstrasse 30
6340 Baar

T +41 79 283 34 65 | 9597-grt@eldora.ch