



**RESTAURANT
FIVE MOODS**

Apéro-Angebot

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.

Jörg Forster
Restaurant Manager
T +41 79 730 45 85
Joerg.forster@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant five moods
Dammstrasse 22
6300 Zug
siemens.sv-group.ch



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihren Anlass ab 20 Personen stehen in unserem Gebäude ein Restaurant, eine Kaffeebar und eine Terrasse bereit.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 500 Sitzplätzen, 72 Sitzplätzen im VIP Bereich und einem Buffetbereich. Die Bestuhlung ist mit grossen 10/14er Tischen sowie 6er Tischen am Rand auf das Selbstbedienungsrestaurant ausgerichtet und lässt wenig Gestaltungsspielraum zu. Bitte beachten Sie hierzu den Raumplan im Internet.

Infrastruktur: Beamer und Leinwand

Eine kleine Audioanlage mit 2 Boxen zur Selbstinstallation kann gemietet werden. Für grössere Anlässe muss eine Audioanlage mitgebracht werden.

KAFFEEBAR

Bietet Platz für 100-150 Personen mit Stehtischen und einer gemütlicher Lounge-Sitzbereich. Ideal geeignet für Apéros und Stehdinners.

2

TERRASSE

150 Personen, 6er Tische und Hochtische frei möblierbar unter Bäumen an der Aussenseite des Restaurants

MIETKOSTEN PRO RAUM

| | |
|--------------------|---------|
| Restaurant | 2000.00 |
| Kaffeebar | 500.00 |
| (ohne Konsumation) | |



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

| | | |
|---------------------|---------|-------|
| TRADITIONELL | 3 Stück | 11.00 |
|---------------------|---------|-------|

- Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Kleine Sandwiches mit diversen Füllungen

| | | |
|---------------|---------|-------|
| MODERN | 4 Stück | 12.50 |
|---------------|---------|-------|

- Gemüse-Champignonsalat mit Hüttenkäse
- Spanische Tortilla mit Rohschinken
- Indische Gemüsetasche mit Chilidip
- Würzige Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce

| | | |
|-------------------|---------|-------|
| FIVE MOODS | 5 Stück | 14.50 |
|-------------------|---------|-------|

- Tartelette mit Thunfischmousse und Oliven
- Teufelssalat mit Rindfleisch
- Baguette mit Truthahnschinken
- Röstipic mit Frischkäse gefüllt
- Mini Flammkuchen mit Speck

| | | |
|--------------------|---------|-------|
| APÉRO RICHE | 7 Stück | 23.80 |
|--------------------|---------|-------|

- Tomatenfocaccia gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Asiatischer Glasnudelsalat mit geräuchtem Tofu
- Poulet Satay Spiessli mit Erdnussdip
- Arancini auf Tomatenspiegel
- Gefüllte Blätterteighäppchen gemischt
- Mini Patisserie assortiert



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(F Ü R 5 B I S 8 P E R S O N E N)

KÄSEPLATTE TRADITION 500g 47.00

Reich garnierte Platte mit 5 verschiedenen Käsesorten aus der Schweiz mit knusprigem Hausbrot

KALTE PLATTE SWISSNESS 500g 73.00

Reich garnierte Platte mit Bündner Rohschinken, Bündner Hobelfleisch, Salami, Schweizer Käse und knuspriges Bauernbrot

KALTE PLATTE URCHIG 500g 50.00

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

SUSHI PLATTEN LOUNGE REGULAR 28.90

4 Nigiri, 4 Inside Out, 6 Maki

SUSHI PLATTEN NIGIRI BENTO-REGULAR 28.90

8 Nigiri, 4 Maki

SUSHI PLATTEN SUPER SALMON 17.80

2 Nigiri, 3 Maki, 2 Inside Out, 2 Spring Rolls



APÉRO

À LA CARTE

PARTY BROTE

| | | |
|--|----------|-------|
| Ein Meter Baguette mit Schweizer Käse | 10 Port. | 49.00 |
| Ein Meter Baguette mit Rohschinken | 10 Port. | 51.00 |
| Ein Meter Baguette mit Frischkäse & Antipasti | 10 Port. | 51.00 |
| Ein Meter Baguette mit Roastbeef | 10 Port. | 52.00 |
| Ein Meter Baguette mit Rauchlachs | 10 Port. | 54.00 |
| Kleine Sandwiches mit verschiedenen Füllungen | Stück | 4.00 |
| Tomatenfocaccia mit Rohschinken | Stück | 3.50 |
| Knuspriges Focaccia mit Frischkäse und Rohschinken gefüllt | | |

KALTE HÄPPCHEN

| | | |
|--|---------|------|
| Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse | Stück | 3.50 |
| Crêperöllchen mit Bündnerfleisch und Frischkäse | Stück | 3.50 |
| Griechischer Salat im Weckglas | Stück | 2.50 |
| Spanische Tortilla mit Rohschinken | Stück | 3.50 |
| Cherry-Tomaten Spiessli mit Mozzarella | Stück | 2.50 |
| Melonen mit Rohschinken | Stück | 2.80 |
| Toastcanapé assortiert ¼ | Stück | 2.60 |
| Verschieden belegte Canapés mit Salami, Schinken, Ei, Käse, Thon | | |
| Toastcanapé mit Rauchlachs 1/4 | Stück | 3.10 |
| Parmesanmöckli auf Balsamicospiegel | Stück | 2.20 |
| Gefüllte Feuerhörnchen mit Frischkäse | Stück | 3.20 |
| Rauchlachstatar mit Meerrettich | Stück | 3.20 |
| Teufelssalat mit Rindfleisch | Stück | 3.50 |
| Krevettensalat mit Cocktailsauce | Stück | 4.50 |
| Couscoussalat mit Grillgemüse | Stück | 3.00 |
| Windbeutel mit Frischkäsefüllung | 2 Stück | 2.00 |
| Tartelette mit Gemüsetatar | Stück | 2.50 |
| Tartelette mit Frischkäsemousse und Sprossen | Stück | 2.50 |
| Tartelette mit Tete de moine Käse und Trauben | Stück | 2.80 |
| Tartelette mit Schinkenmousse | Stück | 2.80 |



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

| | | |
|--|---------|------|
| Datteln im Speckmantel | Stück | 2.50 |
| Indische Gemüsetaschen mit Chilidip | Stück | 2.50 |
| Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung | Stück | 2.50 |
| Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella | Stück | 3.50 |
| Poulet-Spiessli mit Sojasauce und Pfeffer (30g) | Stück | 4.00 |
| Pouletschenkelspiess mit BBQ-Sauce (100g) | Stück | 4.90 |
| Arancini auf Tomatenspiegel | 2 Stück | 2.50 |
| Rinds-Meatballs-Speissli auf Tomatensalsa | 2 Stück | 3.50 |
| Mini Flammkuchen mit Speck | Stück | 2.50 |
| Falafel auf Gurkensalat mit Joghurtsauce | Stück | 2.50 |
| Knusper-Krevette mit Sweet Chili Sauce | Stück | 2.80 |
| Krevettenspiessli | Stück | 4.00 |
| Mini Chäs-Chüechli Gruyère AOC | Stück | 1.50 |
| Mini Schinkengipfel | Stück | 3.00 |
| Gefüllte Blätterteigkissen gemischt Spinat/Ricotta, Tomate, Peperoni, Lauch | Stück | 1.50 |
| Röstipic mit Frischkäse gefüllt | Stück | 2.90 |
| Indische Gemüse Bahjis mit Sauerrahm | Stück | 1.50 |
| Kürbiscremesuppe im Weckglas mit Kernen | Stück | 2.00 |
| Lauchcremesuppe im Weckglas mit Speckwürfel | Stück | 2.20 |
| Mini Quiche Mediterran | Stück | 3.50 |

SALZIGES

| | | |
|---|-------|-------|
| Erdnüsse gesalzen | 500 g | 9.00 |
| Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips | 300 g | 11.00 |
| Traditionelles Apérogebäck | 250 g | 15.00 |
| Tortillachips mit Salsa und Guacamole | 200 g | 15.50 |



APÉRO

SÜSSES – KLEIN ABER FEIN

| | | |
|---|---------|------|
| Gebrannte Crème | Stück | 2.50 |
| Mini-Gugelhupf | Stück | 3.00 |
| Mini Patisserie assortiert Crèmeschnitten, Schwedentörtli, Mohrenköpfl | 3 Stück | 6.50 |
| Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm | Stück | 2.50 |
| Schoggimousse | Stück | 3.50 |
| Fruchtsalat im Glas | Stück | 4.00 |
| Waldbeer-Schnitte | Stück | 3.50 |
| Caramelköpfl mit Rahm | Stück | 2.90 |
| Panna cotta mit Erdbeersauce | Stück | 2.80 |
| Tartelette mit Vanillecreme und Früchten | Stück | 3.50 |



GETRÄNKE

WEISSWEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| Johannisberg, Majorie, Wallis | 75 cl | 33.00 |
| St-Saphorin AOC, Belle Dame, Waadt | 75 cl | 38.50 |
| Mythos, Riesling&Sylvaner/Kerner, Ostschweiz | 75 cl | 37.00 |
| Roero Arneis, DOCG, Piemont | 75 cl | 38.00 |
| Grüner Veltliner, Jurtschitsch, Österreich | 75 cl | 34.50 |

ROTWEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| Pinot noir, Brunner Weine, Luzern | 75 cl | 45.00 |
| Mythos, Pinot noir/Garanoir, Ostschweiz | 75 cl | 38.50 |
| Ticinello, Merlot del Ticino DOC, Tessin | 75 cl | 43.00 |
| Impero, Ripasso Valpolicella Superiore, DOC Venetien | 75 cl | 41.50 |
| Celeste, Temperanillo, DO Ribeira del Duero | 75 cl | 47.50 |

8

SCHAUMWEINE

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Prosecco Brut, Il Colle, DOC Treviso | 75 cl | 40.00 |
|--------------------------------------|-------|-------|

BIER

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| Baarer Bier Goldmandli | 33 cl | 4.00 |
| Baarer Bier (alkoholfrei) | 33 cl | 4.00 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|---------|-------|
| Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure | 1 Liter | 7.00 |
| SV Ice Tea Classic / Zero Fair Trade | 1 Liter | 7.00 |
| Orangensaft Michel Premium Fair Trade | 1 Liter | 11.00 |
| Mineralwasser PET Henniez rot und blau | 5 dl | 3.00 |
| Süssgetränke PET | 5 dl | 3.00 |
| Coca-Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, Sinalco, Elmer Citro, Ramseier Apfelsaft, Schorle | | |



GETRÄNKE

KAFFEE & TEE

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| Kaffee / Espresso | Tasse | 3.50 |
| Tee (diverse Teesorten zur Auswahl) | Tasse | 3.50 |

Gerne organisieren wir Ihren bevorzugten Wein oder ein spezielles Bier für Sie.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Nach Eingang ihres Kontaktformulars nehmen wir umgehend mit Ihnen Kontakt auf.

ZUSATZKOSTEN

| | | |
|------------------------------------|--------------|--------|
| Mitarbeiter bis 22.00h | pro Stunde | 50.00 |
| Mitarbeiter ab 22.00h | pro Stunde | 60.00 |
| Tischdekorationen: Blumen/Gestecke | nach Aufwand | |
| Stofftischwäsche | nach Aufwand | |
| Audioanlage mit 2 Boxen | Pauschal | 300.00 |
| Zapfengeld pro Flasche | | 18.00 |

10

BEDINGUNGEN

Die bis 3 Arbeitstage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Stornierung eines bestätigten Anlasses ist bis 3 Wochen vor der Durchführung kostenlos möglich.

3-2 Wochen vor der Durchführung stellen wir Ihnen 25%, 1 Woche vor dem Anlass 50% oder 3 Arbeitstage vor dem Anlass 100% der offerierten Leistung in Rechnung.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Hackfleisch, Würste, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Italien: Truthahnaufschnitt

Vietnam: ASC Riesencrevetten / Zucht, Thailand: MSC Thon/Wildfang

Norwegen: Rauchlachs / Zucht, Dänemark: Geräuchte Forelle

Allergene Inhaltsstoffe, Gerne geben Wir Ihnen Auskunft.



ALLGEMEINE HINWEISE

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.

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten



ALLGEMEINE HINWEISE

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.

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.

12

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.

11 VERSICHERUNGEN

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



ALLGEMEINE HINWEISE

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.