



**RESTAURANT
FIVE MOODS**

Bankett-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.

1

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

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



DINNER & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS	Portion	31.00
-----------------------	---------	-------

- Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und gehacktem Ei
- Schweinsbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Nudeln
- Gebrannte Crème mit saisonalen Früchten

EINFACH UND GUT	Portion	39.50
------------------------	---------	-------

- Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen und Balsamico Dressing
- Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce
- Kartoffelstock und Speckbohnen
- Toblerone-Schoggimousse mit Himbeersauce

2

ZUGER SPEZIALITÄTEN	Portion	38.00
----------------------------	---------	-------

- Walchwiler Weissweinsuppe mit Kräutern
- Forelle Zuger Art mit gedünstetem Blattspinat und Salzkartoffeln
- Zuger Kirschtorte

EINE REISE UM DIE WELT	Portion	29.50
-------------------------------	---------	-------

- Knusprige Frühlingsrolle auf Sprossensalat und gerösteten Erdnüssen
- Red Thaicurry mit Pouletragout und Gemüse, dazu duftender Jasminreis
- Orangenmousse mit Schokoladenbisquit



DINNER & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 49.50

- Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen
- Gebratenes Rindsentrecote mit Gemüsebouquet und jungen Kartoffeln
- Zart schmelzende Panna Cotta mit Minze parfümiert und Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 38.00

- Knusprige Bruschetta mit Cherry-Tomaten Salat und buntem Salatstrauss mit Basilikumöl
- Zartes Pouletbrüstchen an leichter Pfeffersauce mit Tagliatelle und zarte Kefen
- Zitronenkuchen mit Erdbeersalat

BUNTER HERBST Portion 55.00

- Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Amarettoaroma
- Schnitzel vom Reh an Preiselbeersauce, Schupfnudeln, glasierte Marroni und geschmortes Apfel-Rotkraut
- Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und marinierte Zwetschgen

KALTER WINTER Portion 61.00

- Kartoffelcremesuppe mit Speckchip
- Zarter Kalbsrücken an Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Petersilienwurzel-Karottengemüse
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



DINNER & CO.

BUFFET

TOUR DE SUISSE

BIS 150 ODER MEHR PERSONEN

Pro Person

59.50

Vorspeisen

- Bauernplatte mit Pastete, Salsiz und geräucherter Forelle
- reich garniert
- Kartoffel-, Gurken-, Rüebl-, Wurstkäse-Salat
- Bunter Blattsalate mit 3 saisonalen Dressings

Hauptgang

- Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzli
- Kalbsbraten Walliser Art mit Weissweinsrisotto
- Bohnen mit Speck und Aargauer Buttermüesli
- Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln

4

Dessert

- Gebrannte Crème mit Luzerner Hüppen
- Karamellköppli
- Engadiner Nusstorte
- Rüebltorte mit luftigem Zimtrahm
- Frischer Fruchtsalat



DINNER & CO.

MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

AB 150 PERSONEN

Pro Person 89.00

Vorspeisen

- Platte mit verschiedenen Antipasti, eingelegte Oliven
- Spanische Rindfleischbällchen mit Salsa Roja
- Cous cous Salat mit frischer Minze und Joghurtsauce
- Aromatischer Tomatensalat mit Mozzarellakugeln
- Sommerliche Blattsalate mit Balsamico- und Joghurdressing
- Tacchino tonato, Truthahn mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Hauptgang

- Schweinsfiletmedaillons an Barolojus
- Lachsfilet gratiniert mit Safransauce
- Roastbeef mit Bearnaise Sauce
- Gnocchi mit Oliven, Wildreis, Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Tomaten-Zucchini Ragout
- Broccoli mit Mandelsplitter

Dessert

- Frischer Fruchtsalat mit Minze
- Panna cotta mit marinierten Orangen
- Torta della Nonna, Tiramisu
- 4 Verschiedene Glace zum Probieren
- Mittelmeer-Käse auf dem Brett mit Nüssen und Früchten, dazu ein knuspriges Hausbrot



DINNER & CO.

FIVE MOODS PARTY

BIS 500 PERSONEN

Pro Person 99.00

Evergreens

- Verschiedene Antipasti
- Melonenschiffchen mit Rohschinken
- Geräuchte Forelle mit Meerrettich
- 5 verschiedene saisonale Rohkostsalate
- Bunte Blattsalate mit French-, Italian-, und Thousand Island Dressing

Go4pasta

- Frische hausgemachte Casarecche vor Ihren Augen zubereitet mit einer Auswahl an Gemüse-Tomaten, Rinds-Bolognese- und Carbonara Sauce

Chef Choice

- Rindsschnitzel Argentino mit Chimichurri Sauce
- Grill-Gemüse-Spiess mit Kräuterbutter
- Rosmarin-Kartoffeln

Dailys

- Schweins-Pfefferbraten mit rassiger Bratensauce
- Lachs mit Kräutersauce
- Lauchgemüse, Kartoffelgratin

Free Choice

- Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen
- Gemüse Canneloni gratiniert mit Mozzaerlla
- Italienisches Pfannengemüse
- Broccoli mit Mandeln
- Safran-Couscous, Gemüsereis

Sweets and Candys

- Panna Cotta mit Saisonalen Früchten, Dunkles Schokoladenmouse
- Tiramisu, Creme Catalane
- Fruchtsalat mit Rum, Schwarzwälder Schnitte



À LA CARTE

VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Mangodressing und Pouletsatay Spiess	Portion	12.50
Bunter Salatstrass mit Gemüstreifen und Kürbiskernen an Kräuterdressing	Portion	6.50
Tomaten-Salat Caprese mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico	Portion	12.50
Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachs- Tatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	19.50
Champignon Cremesuppe mit Thymian-Rahm-Haube	Portion	8.50
Kartoffelcremesuppe mit Käsechips	Portion	6.50

HAUPTSPEISEN

7

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	34.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Butter- tagliatelle und buntem Bohnengemüse	Portion	29.50
Pouletbrust im Speckmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchetti-Gemüse	Portion	21.50
Gebratenes Schweins-Jägersteak an Balsamicojus mit Rosma- rin Gnocchi und Ratatouille	Portion	19.90
Forellenfilet Zuger Art mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Portion	22.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gelbes Gemüse-Curry mit Kartoffeln und geräuchtem Tofu mit Basmatireis	Portion	19.00
Zucchetti Piccata mit Gemüserisotto und Tomatencoulis	Portion	19.50
Pilz-Stroganoff mit Wildreis und Sauerrahm	Portion	21.00
Ravioli mit Spinat und Riccotta an Randensauce mit Nüssen	Portion	18.00



À LA CARTE

DESSERT

Crema Catalana mit Früchtegarniture	Portion	9.90
Mousse au chocolat mit marinierten Ananas	Portion	11.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	Portion	8.90
Gebrannte Creme mit Apfelschnitzen	Portion	8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	Portion	10.50
Apfelstreuselkuchen mit Vanillerahm	Portion	8.00



GETRÄNKE

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	3.50
Süssgetränke PET	5 dl	3.50

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, Sinalco, Elmer Citro,
Ramseier Apfelsaft, Schorle

KAFFEE & TEE

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

9

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
Barbera d'alba, Batasiolo, DOC Piemont	75 cl	43.00
Impero, Ripasso Valpolicella Superiore, DOC Venetien	75 cl	41.50
Celeste, Torres, DO Ribeira del Duero	75 cl	47.50



GETRÄNKE

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

Gerne organisieren wir Ihnen, Ihren bevorzugten Wein oder ein spezielles Bier.



10

ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Europa: Reh

Vietnam: ASC Riesencrevetten / Zucht

Thailand: MSC Thon / Wildfang (WPO)

Norwegen: Rauchlachs / Zucht

Schweiz: Forelle / Zucht

Italien: Geräuchte Forelle / Zucht

Truthahn: Italien



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 und 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 ein gemütlicher Lounge-Sitzbereich. Ideal geeignet für Apéros und Stehdinners.

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)	



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

Die Tische sind mit Dunilin-Tischwäsche eingedeckt.

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	
Nachservice Beilagen	pro Person	5.50
Zapfengeld	pro Flasche	18.00
Audioanlage mit 2 Boxen	Pauschal	300.00

12

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. gesetzliche MwSt.



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.

6 STORNIERUNG

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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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 anderslautende 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 anderslautende 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.

14

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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.