



SV RESTAURANT
POST WEST

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.

Fabio Manduca
Restaurant Manager
T +41 43 495 08 63
Post-west@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Post West
Zürcherstrasse 161
8010 Zürich-Müllingen
post-west.sv-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 6.90

Kaffee oder Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli oder ein Brötchen

ZMORGE-PÄCKLI CLASSIC pro
AB 10 PERSONEN Person 11.50

Kaffe oder Tee, Butter, Konfitüre, Fleisch- und Käseplatte, knuspriges Brot

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS pro
AB 10 PERSONEN Person 15.00

Kaffee oder Tee, Orangensaft, 1 ofenfrisches Gipfeli, 1 knuspriges Vollkornbrötchen, Butter, Konfitüre, 1 süßes Mini-Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und 1 Frucht

FRÜHSTÜCKS-BRUNCH pro
AB 10 PERSONEN Person 19.80

Kaffee oder Tee, 1dl Orangensaft, Butter, Konfitüre, hausgemachtes Birchermüesli oder Fruchtsalat, gemischte Fleisch- und Käseplatte, Zopf und Brot zum selber schneiden



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli	Stück	1.60
Im Weckglas	Stück	3.50
Schichtjoghurt		
Saisonale, geschnittene Früchte		
Hausgemachtes Birchermüesli		
Cailler Schoggigipfeli	Stück	2.50



LUNCH & CO.

SALATE IM WECKGLAS

Ceaser Salad	Weckglas	7.50
Mit Lattich Salat, saftigen Poulet- und Speckstreifen, Parmesansplitter an Frenchdressing	Teller	17.50
Griechischer Salat	Weckglas	6.50
Mit Feta und hausgemachtem Knoblibrot	Teller	12.00
Insalata Caprese	Weckglas	6.50
Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum	Teller	13.00
Grüner Blattsalat	Weckglas	5.50
Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen	Teller	9.50
Gemischter Salat	Weckglas	5.80
Assortierter, saisonal gemischter Gemüsesalat	Teller	10.50

HAUPTSPEISEN FISCH- & FLEISCHGERICHTE

4

Roastbeef Englische Art mit Sauce Bernaise, Kartoffel- gratin und buntem Mischgemüse	Portion	44.50
Zartes Kalbgeschnetzeltes an Steinpilzsauce mit Nu- deln und glasierten Karotten	Portion	39.90
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Mandelreis- ring, garniert mit frischen Früchten	Portion	30.50
Pochiertes oder gebratenes Lachsfilet an Dillsauce mit Blattspinat und Safranreis	Portion	28.50
Zucchetti-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce	Portion	17.50



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Sandwich Deluxe XL Wahlweise: Roastbeef, Lachs oder Thon	Stück	59.90
Sandwich Classic XL Wahlweise: Schinken, Käse, Salami oder Fleischkäse	Stück	49.90
1/2 Baguette Sandwich "Classic" Wahlweise: Schinken, Käse, Salami oder Fleischkäse	Stück	6.00
1/2 Baguette Sandwich "Deluxe" Wahlweise: Roastbeef, Lachs oder Thon	Stück	7.80
Partybrötli Wahlweise: Schinken, Käse, Salami oder Fleischkäse	Stück	5.00
Partybrötli Wahlweise: Roastbeef, Lachs oder Thon	Stück	5.90
Focaccia mit Pesto, Tomaten und Mozzarella	Stück	7.50

KALTE HÄPPCHEN

Toastcanapé Wahlweise: Schinken, Ei, Käse oder Spargel	Stück (4er Einheiten)	4.90
Mini Toastcanapé Wahlweise: Bündlerfleisch, Thon oder Räucherlachs	Stück (4er Einheiten)	4.50
Gemüestängeli mit zweierlei Quarkdip	100 g	3.60
Tomaten-Mozzarellapiessli mit Balsamico	Stück	3.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	100 g	7.50
Pincho mit Zucchetti-Orangen-Jam	Stück	2.50

URCHIGE PLATTEN

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt, Schweizer Käse und knusprigem Hausbrot - Portion à 120 g ohne Garnitur	pro Portion	15.50
--	----------------	-------



APÉRO

W A R M E H Ä P P C H E N

Combo	pro	12.00
Gemügesticks, Meatballs, Tomatencrostini und Käseküchlein	Person	
Crevettenspiessli	Stück	4.20
Poulet-Satay-Spiessli	Stück	4.2
Würzige Meatballs an rassisger Tomatensauce	Stück	3.80
Mini Pizza	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Swwt-Chili Dip	Stück	2.50
Käseküchlein	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50

S A L Z I G E S

Chips & Nüssli	pro Person	2.00
Homemade Blätterteigstangen	100 g	7.50

S Ü S S E S

Gebrannte Crème im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli	Stück	3.50
Mini Patisserie (6er Einheiten)	Stück	3.50
Brownie	Stück	2.50
Dessert im Weckglas	Stück	4.20
Creme Catalana		
Schoggi Mousse		
Panna Cotta		
Fruchtsalat		



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.20
Coca-Cola	5 dl	3.20
Coca-Cola Zero	5 dl	3.20
Rivella rot	5 dl	3.20
Rivella blau	5 dl	3.20
Sinalco	5 dl	3.20
Elmer Citro	5 dl	3.20
Apfelsaft	5 dl	3.20
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.30
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.30
Orangensaft	1 Liter	7.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	6.50

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00



GETRÄNKE

BIER

Feldschlösschen Original	33 cl	4.00
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	4.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	33.50
------------------------------------	-------	-------

WEISSWEINE

Epesses SOC, Lucine Waadt	75 cl	33.50
Roero Arneis DOCG, Nebbiolo Piemont	75 cl	33.50

8

ROTWEINE

Barbera d'Alba, Borgogno Piemont	75 cl	33.50
Primitivo Tarantino, Sette Torri	75 cl	33.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 55.00

Kader pro Stunde 65.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

9

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Restaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal Zürich-Müllingen pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 25.00

Mindestbestellung bei Lieferung ins Sitzungszimmer pro Lieferung 35.00

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

Vietnam: Crevetten, Thon, MSC Thailand

Norwegen: Lachs, MSC Wildfang, Nordostpazifik



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.

12

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

I 1 VERSICHERUNGEN

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

I 2 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.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags 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 des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.