Rind Schweiz

Kalb Schweiz

Schwein Schweiz

Lamm Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland

Geflügel Schweiz

Truthahn Schweiz

Wurstwaren Schweiz

Eier Schweiz

Fisch / Meeresfrüchte Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF

Brote Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind*.*

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch Vegan Laktosefrei glutenfrei

****

Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG

Restaurant agtatop

agtatec ag

Allmendstrasse 24

8320 Fehraltorf

Süsses C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Ragusa Gipfeli alle Sorten 2.90 / Stk.

Vanille-Himbeer Plunder 2.40 / Stk.

Nussgipfel 2.90 / Stk.

Schoggi-, Mandel-,   
Konfigipfeli 2.50 / Stk.

Aprikosen Bögli 2.50 / Stk.

Berliner 2.50 / Stk.

Nussbrille, Mandelschnecke 2.50 / Stk.

Vanillegipfel 2.50 / Stk.

Bienenstich 2.50 / Stk.

Gebäck

Buttergipfel 1.60 / Stk. 

Vollkorn-, Laugengipfeli 1.80 / Stk. 

Pausenbrötli 2.20 / Stk. 

Maisbrötli 2.20 / Stk. 

Weggli 1.40 / Stk. 

Nussbrötli 2.20 / Stk. 

Laugenbrezel mit Butter 2.30 / Stk.   
  
Wienerli im Teig 3.50 / Stk.

Käsebagel 2.20 / Stk. 

Fitnessbrötli 2.20 / Stk. 

Teegebäck C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Spitzbueb, Mandelfischli, je 2.70 / Stk.  
Linzertörtli, Vogelnestli,   
Schoggitörtli, Aprikosentörtli

Einzeln Verpackt

Schokolade C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Cailler Blanche 1.70/ Stk.

Kägi Fret, Snickers, Mars, je 1.60/ Stk.  
Tender, Balisto,   
Kinder Bueno

Kitkat 1.60 / Stk.

Canapés

E:\Transfer_DS\FÜR GF - ALLE BETRIEBE\Piktogramme\Piktogramme jpgs\Mehrwerte_vegetarisch.jpg*Mindestbestellung 4 Stück / Sorte*

E:\Transfer_DS\FÜR GF - ALLE BETRIEBE\Piktogramme\Piktogramme jpgs\Mehrwerte_vegetarisch.jpgEi 4.50 / Stk.

Brie 4.50 / Stk.

Schinken 4.50 / Stk.

****Salami 4.50 / Stk.

Thon 4.50 / Stk****.

Wildlachs 4.50 / Stk.

Mini Sandwich div. Brotsorten

*****Mindestbestellmenge 6 Stück / Sorte*

Wildlachs, Kapern, Dill, Butter 4.00 / Stk.  
Brie, Birne, Butter 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpgMozzarella, Tomaten, 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg  
Basilikumpesto   
Emmentaler, Rucola, Tomaten 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpgEiersalat, Salat, Mayonnaise 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Salami, Emmentaler, 4.00 / Stk.  
Essiggurke, Butter

Bauernschinken, Salat, Ei 4.00 / Stk.

Fleischkäse, Ei, Gurke, 4.00 / Stk.  
Tartarsauce

Bündner Rohschinken, Ei, 4.00 / Stk.  
Essiggurke, Butter

Mostbröckli, Essiggurke, 4.00 / Stk.  
Butter   
Hummus, Tomate, Gurke, 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpgKresse  
Antipasti, Reismayonnaise 4.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Grosse Sandwiches

Laugenstange Salami 7.50 / Stk.  
Laugenstange Käse 6.50 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Laugenstange Rohschinken 7.00 / Stk.

Laugenstange Mostbröckli 7.00 / Stk.  
Baguette Gruyere 7.50 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Huusbrot Schinken 6.50 / Stk.

Huusbrot Salami 6.50 / Stk.

Huusbrot Fleischkäse & 6.50 / Stk.  
Gruyere

Huusbrot Pouletschinken 6.50 / Stk.  
Baguette Tomaten-Mozzarella 7.50 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Baguette Pouletbrust 8.00 / Stk.

Laugenbrezel Fleischkäse 6.50 / Stk.

Mindestbestellung 6 Person

*je 1 Stück pro Person*

Small Apéro 8.50 / Pers.

Chips, Gemischte Nüssli, Grissini (100 gr)

Medium Apéro 11.50 / Pers.

Chäschüechli, Schinkengipfeli,   
Pizzette al Prosciutto, Frühlingsrollen   
mit Sweet-Chili-Dip, Blätterteigstange

Italian Apéro 23.50 / Pers.

Grissini mit Rohschinken, Marinierte Oliven und Parmesanmöckli, Tomaten-Mozzarella Spiessli, Bruschetta mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum, Vitello Tonnato mit Kapern, Crevetten-Spiess, Cherrytomaten- Ajoli, Piadina al Prosciutto

*Mindestbestellmenge 6 Stück*

Aufschnittplatte 16.00 / Pers.

Zigeunerschinken, Aufschnitt assortiert, Salami, Essiggemüse, Weintrauben und Baumnüsse, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot mit Butter

Käseplatte 14.00 / Pers.

4 Sorten Hart- und Weichkäse, Weintrauben, Baumnüsse und Dörrfrüchte, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

Lachsplatte 18.00 / Pers.

Rauch- und Graved Lachs, Meerrettichcreme, Zwiebelringe, Kapernäpfel, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

Älplerplatte 18.00 / Pers.

Bündner Rohschinken, Coppa, Salsiz, Moschtbröckli, Essiggemüse, Trauben und Baumnüsse, dazu servieren wir knuspriges Huusbrot und Butter

*50 cm, für 5 Personen*

Gefüllte Laugenzopfstange

Brie, Joghurtsauce, Rucola 52.00 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Salami, Frisée, Butter, Tomate, 52.00 / Stk.  
Essiggurke

Fleischkäse, Tartarsauce, Frisée, 52.00 / Stk.  
Tomate, Maiskölbchen

Schinken, Frisée, Butter, Ei 52.00 / Stk.  
Gurke

*Mindestbestellmenge 6 Stück pro Person*

fingerfood Kalt

Buschetta mit frischen Tomaten,   
Olivenöl und Basilikum 3.00 / Stk.

Tomaten-Mozzarella Spiessli   
mit Basilikum 3.00 / Stk.

Marinierte Oliven und   
Parmesanmöckli 5.00 / 100 gr.

Grissini mit Rohschinken 3.50 / Stk.

Roastbeef-Roulade   
mit Frischkäse 4.00 / Stk.

Fingerfood warm

Chäschüechli 2.50 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpgSamosa mit Raita 2.50 / Stk. C:\Users\brg\Pictures\Für Catering Doks\.jpg

Frühlingsrolle   
mit Sweet-Chilisauce 2.50 / Stk.

Schinkengipfeli 3.00 / Stk.

Pizzette al Prosciutto 3.00 / Stk.

Poulet-Satay-Spiessli   
mit Erdnuss-Dip 4.00 / Stk.

****Knusper-Crevetten   
mit Sweet-Chilisauce 3.50 / Stk.

Sweet Dreams

Tagesdessert nach Angebot 2.50 / Stk.

Frischer Fruchtsalat 2.50 / Stk.

Panna cotta mit Fruchtcoulis 3.00 / Stk.

Caramelköpfli mit Rahm 3.00 / Stk.

Mini Patisserie   
Mindestbestellmenge 6 Stück 2.20 / Stk

*Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch.*

Kalte Getränke 50cl PET

Arkina Classic/ Naturelle 2.90 / Stk.

Coca Cola/ Cola Zero 2.90 / Stk.

Rivella Rot 2.90 / Stk.

Volvic Peach / Minze 2.90 / Stk.

Chaya Alpentee 2.90 / Stk.

Chaya Paradise 2.90 / Stk.

Ramseier Süssmost / Schorle 2.90 / Stk.

Fokus Water 3.00 / Stk.

Sinalco 2.90 / Stk.

Redbull 3.80 / Stk.

Redbull Heidelbeeren 3.80 / Stk.

Kalte Getränke 1 Liter

Arkina Classic 4.50 / Stk.

Arkina Naturelle 4.50 / Stk.

Säfte

Orangensaft, 25cl 1.80 / Stk. vegan

Orangensaft, 1 Liter 6.00 / Stk. vegan

Multivitaminsaft 7.50 / Stk. 

*Getränke verrechnen wir nach effektivem   
Verbrauch.*

schaumwein 75cl

Prosecco Brut DOC, 39.00 / Stk.  
Treviso Il Colle   
Valdobbiadene, Italien

*Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken   
und elegant. Ideal als Apéritif*

Champagne Extra Brut 65.00 / Stk.   
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, Frankreich

Weisswein 75cl

Mythos weiss Cuvée 35.00 / Stk.  
Pinot noir, Riesling-Sylvaner   
Kt. Zürich, Schweiz

*Intensive Frucht, erinnert an Zitrusfrüchte   
und frische Äpfel. Fülliger Körper, erfrischend,  
mit feinem Abgang. Ein idealer Apéritifwein,  
passt auch gut zu Fisch.*

Roero Arneis Vignana 40.00 / Stk.  
La Brenta d'Oro    
Piemont, Italien

*Blumig und fruchtig, leicht spritzig  
Passt zu leichten Vorspeisen*

Chardonnay WO Paarl 38.00 / Stk.  
Paarl, Südafrika

Exotische Früchte, Vanille und Rösttöne.   
Kräftiger Körper  
Passt zu: Fisch, hellem Fleisch und   
kräftigen Vorspeisen

Rotwein 75cl

Mythos rot 35.00 / Stk  
Blauburgunder   
Kt. Zürich, Schweiz

*Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren,   
Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance   
zwischen Säure und Gerbstoffen.   
Passt zu:Käse, Lamm, Wild und Grilladen*

Primitivo del Tarantino IGT 35.00 / Stk  
Sette Torri, Apulien, Italien

*Intensive, üppige Frucht, Brombeeren,   
Kirschenkompott, Pflaumen und  
 Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll.   
Passt zu: Italienischen Gerichten, Wild, Käse*

Paco Garcia Rioja DOCa, 36.00 / Stk., Tempranillo, Garnacha  
Rioja, Spanien

*Eine aromatische Explosion von Erdbeeren,  
Himbeeren und Blaubeeren. Voll und   
elegant am Gaumen, langer Abgang.  
Passt zu: Helles Fleisch und Fisch, Salat, Käse*

Schwiizer Bier

Feldschl. Hopfenperle 33cl 4.50 / Stk.

Feldschl. Alkoholfrei, 33cl 4.50 / Stk.

Appenzeller Quöllfrisch, 33cl 4.50 / Stk.

Geschirr

Teller, 28 cm 2.00 / Stk.

Suppenschale 1.00 / Stk.

Kaffee- oder 2.00 / Stk.  
Espressotasse mit Unterteller

Besteck

Messer, Gabel, Löffel 1.00 / Stk.

Kaffeelöffel 1.00 / Stk.

Schöpfkelle / Zange 2.00 / Stk.

Gläser

Champagnerglas 1.00 / Stk.

Weiss-, Rotweinglas 1.00 / Stk.

Wasserglas, 2.5 dl 1.00 / Stk.

Zubehör

Korkenzieher 5.00 / Stk.

Grosses Messer 15.00 / Stk.

Schale 12.00 / Stk.

Platte 14.50 / Stk.

Korb 8.00 / Stk.

Thermoskanne 15.00 / Stk.

Tischtücher und Servietten

Tischtuch Stoff, weiss 6.50 / Stk.  
(1.30m x 1.30m)

Tischtuch Stoff, weiss 11.00 / Stk.  
(1.60m x 1.60m)

Stoff-Serviette, weiss 2.50 / Stk.

Papier-Serviette, weiss 0.20 / Stk.

Papier-Serviette, farbig 0.45 / Stk.

Take-away

Besteckset 1.50 / Stk.

Pappteller 1.20 / Stk.

Plastikbecher 0.90 / Stk.

Vertragsabschluss

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. 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.

MindestUmsatz

Bei Rechnungsbeträgen unter CHF 50.­00 verrechnen wir einen Zuschlag für den administrativen Aufwand von CHF 20.00. Bei Barzahlungen verzichten wir auf diesen Zuschlag. Bitte Barzahlung vorher anmelden.

Bestell-Fristen

Bestellzeiten: Mo - Fr: 08.00 bis 16.00 Uhr

**5 – 50 Personen**

10 Uhr, 3 Arbeitstage vor dem Anlass

**51 – 150 Personen**

10 Uhr, 1 Woche vor dem Anlass

**151 – 300 Personen**

10 Uhr, 2 Wochen vor dem Anlass

**300 – 500 Personen**

10 Uhr, 3 Wochen vor dem Anlass

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen 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. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.

Express-Zuschlag

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 10.00 Uhr und 3 Tage vor dem Anlass auf. Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen betreffend Angebot gerechnet werden. Zusätzlich werden CHF 20.00 Express-Zuschlag verrechnet.

Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Lieferzeiten

Montag bis Freitag: 08.00 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

Im Areal pauschal CHF 20.00   
(nur Lieferung, ohne Aufbau)   
  
Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne Aufbau) gemäss individueller Offerte

Annulationskosten

0 - 12 h vor dem Anlass: 100 %\*

12 - 24 h vor dem Anlass: 50 %\*

24 h vor dem Anlass: keine Kosten

\*des Bestellwertes

Mitarbeiterkosten pro Stunde

Mo-Fr von CHF 49.00  
6.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sa & So CHF 72.50   
Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr

Chauffeur inkl. Fahrzeug CHF 100.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

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.

Mobiliar

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller organisiert werden.

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

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 12.50 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, 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. |
| Rot-, 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 1.3 x 1.3m  Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m | 15.00  25.00 | / | Stk. |
| Stoff-Serviette, weiss | 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.

Technische Einrichtung und Anschlüsse

Soweit der Caterer für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemässe Rückgabe an den Caterer. Er stellt den Caterer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei. Die Verwendung von eigenen technischen/elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Caterers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

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

Restaurant agtatop

agtatec ag

Allmendstrasse 24

8320 Fehraltorf

T +41 44 954 93 65 | 9397-grt@eldora.ch