



SV Restaurant/Mensa

Mensa Uni Basel

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.



PAUSEN/BREAKS

PACKAGES

ZMORGE "BASIC"	1 Person	2.90
<hr/>		
Auswahl an Gipfeli (Lauge-, Butter-, Rusticogipfeli) Früchtekorb mit saisonalen Früchten		
ZMORGE "SWEET"	1 Person	6.80
<hr/>		
Faitrade Schoggi Weggli Mini Plundergebäck Muffin Orangensaft		
ZMORGE "FIT IN DEN TAG"	1 Person	10.50
<hr/>		
Fruchtspiessli Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten) Lifebar Apple Vegan Riegel Saisonale Smoothies im Reagenzglas Grüne Äpfel Brain Birchermüsli im Gläschen		
ZMORGE "EXKLUSIV"	1 Person	15.50
<hr/>		
Joghurt mit saisonalem Fruchtputée Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten) Caillé Gipfeli Orangensaft Mini Cake Pops Swiss Birchermüsli Mini Bagel mit Lachs Mini Partybrötli mit Frischkäse		
NACHMITTAGS-PACKAGE "BASIC"	1 Person	3.50
<hr/>		
Hausgemachter Cake oder Cookies Früchtekorb mit saisonalen Früchten		
NACHMITTAGS-PACKAGE "SWEET"	1 Person	8.30
<hr/>		
Minimuffins Mini Plundergebäck Schoggistängeli Orangensaft		

NACHMITTAGS-PACKAGE "FIT IN DEN TAG" 1 Person 10.50

Fruchtspiessli
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Lifebar Apple Vegan Riegel
Pumpernickel mit Frischkäse
Haferflocken Cookies

NACHMITTAGS-PACKAGE "EXKLUSIV" 1 Person 15.50

Basler Lächerlimousse
Power Water (Basler Wasser mit Saisonalen Früchten)
Apfelstrudel
Orangensaft
Pralinée am Spiess
Tramezzini mit Käse
Mini Bagel mit Lachs
Mini Partybrötli mit Frischkäse

GEBÄCK/BAKERY

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	1 Stück	1.60
Vanillegipfel	1 Stück	2.40
Schokoladengipfel	1 Stück	2.40
Fairtrade Schoggigipfel	1 Stück	2.40
Mini-Muffin (Karamel mit salziger Butter oder Schoko-Haselnuss)	1 Stück	2.40
Plundergebäck	1 Stück	2.60
Apfelstrudel	1 Stück	2.80
Cailléegipfel	1 Stück	3.40
Rosinenschnecke	1 Stück	2.40
Nusstange	1 Stück	2.60
Mini White filled Donut (Weisse Schokolade)	1 Stück	2.60
Nussbrötli	1 Stück	1.60
Brötli assortiert	1 Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli	1 Stück	1.40
Pausenbrötli mit Walnüssen und Mandeln	1 Stück	2.40
Butterzopf	1 Kilo	10.20

SANDWICHES EINZELN/SANDWICHES SINGLE

Sandwich "Seaside" Tomatentortilla mit MSC Rauchlachs und Meerrettich Frischkäse"	1 Stück	6.50
Sandwich „Gruyère“ Laugen Kaiser mit Gruyère und Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.50
Sandwich „Ham & Cheese“ Farmerbrötli mit Schinken, Gruyère und Schnittlauchdip	1 Stück	4.80
Sandwich „Ham and Co.“ Ruchbrot mit Butter und Fleischkäse	1 Stück	5.50
Sandwich „Milano“ Semmeli mit Butter und Salami	1 Stück	5.50
Sandwich „Worker“ Parisiette mit paniertem Pouletschnitzel und Tatarsauce	1 Stück	6.50

"Start your Day" Marmorbrot, Fleischkäse, Kräuterfrischkäse	1 Stück	4.00
"Ticinese" Ticinelli, Tessiner Rohschinken, Frischkäse	1 Stück	4.50
"American" Ciabatta, Pulled Chicken, BBQ Sauce, Pickles	1 Stück	5.50
"Softie" Laugenzöpfli, Brie, Frischkäse	1 Stück	6.00
"Green Power" Pumpernickel, Avocado, Philadelphia, Koriander	1 Stück	4.50
"Vegi Luxus" Nussbrot, Triangolo, Grillgemüse, Muhammara	1 Stück	6.00
"Hummus Bagel" Sonnenblumenkern Bagel, mit Hummus, Rucicola, Tomate	1 Stück	6.00
"Beefer" Zwirbelino, Pastrami, Smoke Dip, Zwiebelconfit	1 Stück	7.00
Oliven-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	1 Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	1 Stück	7.50
Geviertelte Baguette mit Brie und Feigensenfcrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Käse und Trauben (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Lachs und Meerrettichcrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Geviertelte Baguette mit Rohschinken und Preiselbeercrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	7.00
Geviertelte Baguette mit Salami und Paprikacrème (ergibt 4 Teile)	1 Stück	6.50
Mini Party Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.50
Mini Party Brötli hell mit Schinken	1 Stück	3.50
Mini Party Laugen Brötli hell mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli hell mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Laugen Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Gemüse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Käse	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Salami	1 Stück	3.90
Mini Party Vollkorn Brötli mit Schinken	1 Stück	3.90
Mini Sesambagel mit Lachs	1 Stück	4.10
Sandwiches aus dem Tagesangebot	Tagespreis	

SANDWICH PLATTEN/SANDWICH SELECTIONS

RIESENLAUGENBREZEL BELEGT	1 Stück	190.00
<hr/>		
mit Schinken, Salami, Frischkäse und Scheibenkäse (30 Pers.)		

SANDWICH PLATTE GEMISCHT	1 Stück	19.50
---------------------------------	---------	-------

3 Mini Laugen mit Käse
3 Mini Partybrötli mit Schinken
3 Mini Partybrötli mit Gemüse (vegan)

JOGHURTS/YOGURTS

Brain Müsli	1 Stück	3.50
Classic Müsli	1 Stück	3.50
Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Fruchtjoghurt im Becher versch.Sorten "O Banana"	1 Stück	3.90
Rahm-Joghurt, Banane, Granola "Superfruit Yogurt"	1 Stück	3.50
Rahm-Joghurt, Blaubeeren, Superfruitbeeren, Crunch	1 Stück	3.50
"Apple-Lenseed Pudding" Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt" Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl" Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00

FRÜCHTE/FRUITS

Saisonaler Fruchtkorb	1 Person	1.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10
"Superfruit" Kiwi, Granatapfel, Blaubeeren im Weckglas	1 Stück	2.90

PAUSENGETRÄNKE/DRINKS

Nespressokaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Orangensaft	1 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50

SITZUNGSGETRÄNKE/CONFERENCE DRINKS

Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Smoothie im Reagenzglas 0.5 dl (mind. Bestellmenge 10 Stück)	10 Stück	3.50



MITTAG/LUNCH

LUNCH PACKAGES

LUNCH IN MENSA	1 Person	10.00
<hr/>		
(Tagesangebot World oder Home)		
LUNCH IN MENSA	1 Person	12.50
<hr/>		
(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk		
LUNCH IN MENSA	1 Person	15.00
<hr/>		
(Tagesangebot World oder Home) inkl. 5dl Petgetränk & Kaffee		
LUNCH "CLASSIC PASTA"	1 Person	19.50
<hr/>		
Penne mit frischem Pesto oder Bolognaise zur Wahl		
LUNCH "QUICK AN GO"	1 Person	29.50
<hr/>		
5 dl Petgetränk (Wasser oder Süssgetränk) Assortierte Sandwichauswahl aus unserem aktuellen Sandwichangebot (halbiert) Saisonaler Früchtekorb Hausgemachter Cake des Tages		
LUNCH "TAVOLATA "	1 Person	29.50
<hr/>		
Marinierte Champignons Vitello Tonnato mit MSC Thunfisch, Zwiebeln und Kapern Panzanellasalat mit Feta und Gurken Orchiette mit Zucchini und Cherrytomaten Mascarpone und Sbrinz Kartoffelgnocchi al Pesto Brasato al Merlot Tessiner Polenta mit Salbei Tiramisu Torta de la nonna Sfogliatella		
LUNCH "THAI"	1 Person	34.90
<hr/>		
Frühlingsröllchen mit Süss-Saurer Sauce Glasnudelsalat im Gläschen Green Thai Curry (vegan) mit Jasminreis Green Thai Poulet Curry mit Jasminreis Honig Melone in Kokosmilch Frozen Joghurt wahlweise mit Kokosraspeln, Mangosauce oder Bananencrunch		

LUNCH "ORIENTAL" 1 Person 27.50

Hummusmousse mit gerösteten Kicherebsen und Minzpesto
Randenspiessli mit Lavendelhonig
Samosas mit würziger Sauce
Falaffel mit Cous Cous und erfishendem Joghurtdip
Honig Joghurt mit karamelisierten Mandeln

LUNCH "BERGBRISE" 1 Person 32.00

Saisonaler Shake your Salad
Partybrötli und Butter
Bündner Platte mit Käse, Aufschnitt
Cornichons, Silberzwiebeln, Cherrytomaten und Chutney
G` Hacktes mit Hörnli im Weckglas
Mini Klöpfer und Bratwurst am Spiess inkl.Senf
Gemüsespätzli mit blauen Kartoffeln und Gemüse
Rüebli Kuchen
Basler Lächerlimousse

STEHLUNCH "STUDENT BASIC" 1 Person 12.50

Blattsalat im Glas
Fleischkäse mit Kartoffelstock inkl. Ketchup/Senf
Donut

STEHLUNCH "GREAT FOR LESS MONEY" 1 Person 18.00

Gemischter Salat im Glas mit Orangendressing
Penne al arrabiata mit Basilikum und Sbrinz
Klassischer Fruchtsalat mit Minze und Vanille

STEHLUNCH "GARDEN" 1 Person 29.00

Quorn Satay mit rassisger Erdnussauce
Samosas mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
Karotten Tajine mit Couscous, Mandeln und Raz al Hanout
Indisches Jalfrezi mit Tofu, Broccoli, Tomaten und Papadum
Soja-Panna Cotta mit Fairtrade Ananas und Granola Crunch

A LA CARTE

VEGANES GREEN THAI CURRY 1 Stück 27.50

mit Jasminreis

GRÜNES POULETCURRY 1 Stück 16.50

mit Jasminreis

VEGETARISCHE GEMÜSE DAL RAVIOLI 1 Stück 19.50

mit Tomaten Basilikumragout und gerösteten Cashewnüssen

VEGETARISCHES SAITAN-STROGANOFF 1 Stück 19.50

mit gebratenen Spätzle und saisonalem Gemüse

WÜRZIGE FRIKADELLE	1 Stück	9.50
<hr/> mit Kartoffelstock inklusive Senf und Ketchup		
FLEISCHKÄSE MIT BROT	1 Stück	9.50
<hr/> inklusive Senf und Ketchup		
KALBSBRATWURST MIT BROT	1 Stück	9.50
<hr/> inklusive Senf und Ketchup		
TAGESPASTA MIT	1 Stück	14.50
<hr/> Carbonarasauce, Pesto oder Bolognaise inkl.Reibkäse		
BASLER RINDSGESCHNETZELTES IN BIERSAUCE	1 Stück	28.90
<hr/> mit hausgemachten Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		
G`HACKTES MIT HÖRNLI	1 Stück	14.50
<hr/> und Reibkäse		
GEMÜSELASAGNE MIT RIND	1 Stück	21.50
<hr/> und frischem Pesto		
GEMÜSELASAGNE VEGETARISCH	1 Stück	18.50
<hr/> und frischem Pesto		
SALATBUFFET MIT SAISONALER SALATAUSWAHL	1 Stück	14.90
<hr/> inkl. Dressing und Brot		
SHAKE YOU SALAD	1 Stück	8.50
<hr/> im Wecklas		
PULLED PORK WRAP	1 Stück	8.90
<hr/> mit Jalapenos, Junkey Salsa und Koriander Sauerrahm		
INDONESISCHE FRIED NOODLES	1 Stück	16.50
<hr/> mit Koriander Pesto		
SAISONALE QUICHE	1 Stück	11.50
<hr/> wöchentlich wechselnd		

NACHSPEISE/DESSERT

Joghurt mit saisonalem Fruchtmousse und Granolacrunch	1 Stück	4.00
Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"O Banana"		
Rahm-Joghurt, Banane, Granola	1 Stück	3.50
"Apple-Lenseed Pudding"		
Leinsamen, Kokosmilch, Granny Smith	1 Stück	4.00
"Lime & Ginger Yogurt"		
Rahm-Joghurt, Mascarpone, Limette, Feigen	1 Stück	3.90
"Acai Bowl"		
Beeren Joghurt, Banane, Goji Beeren im Gläschen	1 Stück	4.00



APERRO/APERITIF

PACKAGES

APERRO "BASIC" 1 Person 4.50

Kartoffelchips und Nüssli

APERRO "FLAVOUR" 1 Person 15.50

Pflaumen im Speckmantel
Tomaten Brotsalat im Gläschen
Lamm Mini Spiess mit Honig und Thymian
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen
Käse Trauben Spiessli
Cous Cous Randensalat im Gläschen
gebackene Mozzarellastangen mit Tomatensugo

APERRO "LIGHT" 1 Person 17.80

Mediterrane, kernlose Olivenauswahl
Marrokanischer Karottensalat mit Zimt und Kreuzkümmel, Paprika
und Datteln
Weichkäse - Birnen Crostini mit Feigenmarmelade
Scampi Zitronengrassalat an Inwer-Soja Dip
Orangen-Koriander mousse im Gläschen

APERRO "WORLD" 1 Person 14.90

Cherrytomaten-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl
Gemüse Crissinis mit Bündner Rohschinken
Mini Tramezzini belegt mit Frischkäse und Schnittlauch
Asia Miniwrap
Tiramisu im Gläschen

APERRO PLATTEN/APERITIF PLATES

SAMOSA PLATTE KLEIN 1 Portion 11.50

mit Chillisauce 4 Stück

MINI APEROKISSEN PLATTE A 16 STÜCK 1 Platte 28.00

mit Spinat Ricottafüllung
mit Tomatenfüllung und
mit Kräuterfrischkäsefüllung

MINI PIZZETINIS 3 STÜCK 1 Portion 7.50

mit Peperoni, Zuchetti
und Brunoisegemüse belegt

APERÒ A LA CARTE

KALT/COLD

Tomate-Mozzarellaspiess mit Zitrusöl im Gläschen	1 Stück	2.10
Käse-Traubenspiess im Gläschen	1 Stück	2.10
Grillgemüse im Gläschen	1 Stück	4.10
Mini Tramezzini div. belegt	1 Stück	3.40
Canapée mit Brie und Feigensenfcrème	1 Stück	2.90
Canapée mit Käse und Trauben	1 Stück	2.90
Canapée mit Lachs und Meerrettichcrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Rohschinken und Preiselbeercrème	1 Stück	3.40
Canapée mit Salami und Paprikacrème	1 Stück	2.90
Lachscrèpe-Röllchen	1 Stück	3.80
Glasnudelsalat mit Limonenmarinade	1 Stück	2.90
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen	1 Stück	2.90
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen	1 Stück	2.90
Kernlose Oliven mariniert	50 gramm	3.00
Grana Padano mit Akazienhonig und Bergthymian	50 gramm	4.00

KNABBEREIEN/APERO SNACKS

Salzmandeln	100 gramm	4.50
Pommes Chips nature/Paprika	175 gramm	5.50
Salzstängeli	250 gramm	4.50
Erdnüsse gesalzen	500 gramm	6.50

WARM/HOT

Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	4.50
Mini-Lammspiessli mit Honig und Thymian im Gläschen	1 Stück	4.80
Mini-Chäschüechli	1 Stück	2.90
Mini-Spinatchüechli	1 Stück	3.50
Mini-Tomatenstrudel	1 Stück	2.90
Mini-Spinatstrudel	1 Stück	2.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	1 Stück	3.40
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	1 Stück	3.40
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	1 Stück	3.40
Kleine Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	1 Stück	3.40
Jallapeños (gebackene Peperoni mit Frischkäsefüllung)	1 Stück	2.90
Fischspiesschen mit erfrischender Limonenmarinade (Vietnam)	1 Stück	3.40
Kross gebratene Entenscheiben auf Reissnudelsalat	1 Stück	4.50
Kleine Chipolata mit Senf	1 Stück	3.90
Cous Cous Frittier mit Hummusmousse im Gläschen	1 Stück	4.90
Tomatenbruschetta	1 Stück	2.30

Midi Burger (45 g) mit Appenzeller Käse	1 Stück	4.90
Mini Double Cheeseburger (20 g)	1 Stück	2.90

SÜSS/SWEET

Panna Cotta	1 Stück	3.50
Tiramisu	1 Stück	3.50
Läckerlimousse	1 Stück	3.50
Crème Brulée in der Tonschale	1 Stück	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	1 Stück	3.90
Fruchtspiess natur	1 Stück	3.10
Fruchtspiess mit Schoggi	1 Stück	3.90
"Lolli Pops" Ananas, Apfel, Banane	1 Stück	4.10



GETRÄNKE/DRINKS

werden nach Verbrauch verrechnet/Will be charged according to consumption

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/SOFTDRINKS

Wasser mit Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	4.50
Wasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	1.5 l	7.00
Green Tea Water- Matcha Tee, Gurke	5 dl	3.00
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	5 dl	3.00
Sinalco	1.5 l	7.00
Sinalco	5 dl	3.00
Rivella rot, blau, grün	1.5 l	7.00
Rivella rot, blau, grün	5 dl	3.00
Elmer Citro	1.5 l	7.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süssmost	1 l	6.50
SV Ice Tea Fairtrade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
SV Lemonade 1 L (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1 l	4.50
Orangensaft	1 l	6.50
Smoothie im Reagenzglas 0.5 dl (mind. Bestellmenge 10 Stück)	10 Stück	3.50
Smoothie Beet Root-Randen, Himbeeren, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Orange-Granny Smith Fairtrade Orange, Bio Apfel, Ingwer	3 dl	3.50
Smoothie Power Garden-Spinat, Avocado, Soja Milch, Mandeln	3 dl	3.50

WEINE/WINE

SCHAUMWEIN/SPARKLING WINE

Cuvée d'or Brut, Vin de Pays Nordwestschweiz Siebe Dupf Kellerei	7.5 dl	70.00
Prosecco DOC, Treviso Il Colle brut	7.5 dl	28.00

WEISS/WHITE

Baselbieter Gutedel AOC Basel		
Siebe Dupf Kellerei Gamay de Romandie, Vin de Pays Obrist	7.5 dl	51.00
Westschweiz Morges La Côte AOC Testuz	5 dl	10.00
Waadt, Schweiz Féchy AOC, Azuré, Chasselas, Waadt, Schwei	7.5 dl	10.00
Mythos weiss VdP, Ostschweizer Cuvée	7.5 dl	27.00
Thurgau, Schweiz Sauro Bianco di Merlot DOC, Fratelli Corti	7.5 dl	23.00
Tessin, Schweiz Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo	7.5 dl	30.00
Piemont, Italien Locorotondo bianco DOC, Sette Torri,	7.5 dl	29.00
Apulien, Italien	7.5 dl	22.00

ROT/RED

Buusner Pinot Noir AOC, Basel-Landschaft		
Siebe Dupf Kellerei Mythos Cuvée rot VdP, Ostschweizer Landwein	7.5 dl	55.00
Thurgau, Schweiz Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, Matasci	7.5 dl	25.00
Tessin, Schweiz Gamay de Romandie, Vin de Pays Obrist	7.5 dl	29.00
Westschweiz Salice Salentino DOC, Vigna Nobile,	5 dl	10.00
Apulien, Italien Paco Garcia Rioja DOCa Seis	7.5 dl	29.00
Rioja, Spanien	7.5 dl	26.00

BIER/BEER

Ueli Bier, Basel	3.3 dl	4.90
------------------	--------	------

HEISSGETRÄNKE/HOT DRINKS

Nespressokaffee / Tee	1 Tasse	2.80
Schokolade /Ovomaltine Tasse	1 Tasse	2.80
Cold Brew Coffee	1 Tasse	2.90
Filterkaffee in Thermoskanne	1 l	19.50



SONSTIGES/DIVERS

ZUSÄTZLICHES MATERIAL / ADDITIONAL EQUIPMENT

KAUFMATERIAL/EQUIPMENT TO BUY

Kaffeerahm	200 Stück	25.00
Assugrin	1000 Stück	48.00
Zuckersticks	1000 Stück	39.00
Kaffee Pappbecher Einweg	50 Stück	7.00
Getränke Kunststoff Becher Einweg	50 Stück	8.00
SV Servietten	3000 Stück	82.00
SV Servietten	100 Stück	2.90
Crushed Eis (Kiste)	1 Stück	9.00
Duni Papierrolle Schwarz	1 Meter	3.50
Duni Papierrolle Scharz	1 Stück	87.50

MIETMATERIAL/EQUIPMENT TO RENT

Rack Universal Stilgläser	36 Stück	24.00
Rack Sektgläser	36 Stück	24.00
Kaffeetasse weiss	1 Stück	0.50
Kaffeuntertasse weiss	1 Stück	0.30
Suppentasse klein	1 Stück	0.50
Schale 500 ml rot oder Blau	1 Stück	0.50
Teller flach klein	1 Stück	0.80
Teller flach gross	1 Stück	0.80
Teller tief gross	1 Stück	0.80
Messer	1 Stück	0.50
Gabel	1 Stück	0.50
Suppenlöffel	1 Stück	0.50
Kaffeelöffel	1 Stück	0.50
Weinflaschenöffner	1 Stück	4.00
Champagnerkübel	1 Stück	15.00
Chaving inkl. Brennpaste	1 Stück	25.00
Tischtuch Stoff 130 x 130	1 Stück	7.00
Tischtuch Stoff 130 x 180	1 Stück	7.00
Skirtings schwarz (Tischvorhänge) Länge 2 m inkl. Klammern	1 Stück	10.50

LIEFERKOSTEN/DELIVERY

Lieferung Pauschale exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung Stadt Basel Aufbau/Abbau	1 Stunde	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude ab 50 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	60.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 15 Personen inkl. Aufbau	1 Pauschal	12.00
Lieferung SV UNI Gebäude bis 16-49 Personen exkl. Aufbau/Abbau	1 Pauschal	24.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	1 pauschal	20.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	1 pauschal	40.00

PERSONALKOSTEN/STAFF

Servicemitarbeiter	1 Stunde	48.00
Koch	1 Stunde	48.00
Chef de Service	1 Stunde	58.00
Aufschlag 22-5 Uhr und SA/SO	1 Stunde	15.00

RECHNUNGS- & STORNIERUNGSMODALITÄTEN

Die bis 2 Tage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Eine Stornierung nach dieser Frist wird zu 100 % in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

DEKLARATION

Informationen bezüglich Inhaltsstoffen, Allergenen oder Herkunftsangaben zu den angebotenen Lebensmitteln können jederzeit telefonisch oder während des Anlass auch vor Ort nachgefragt werden.

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 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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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.

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.

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