SV RESTAURANT
ARBALÉTE

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.

Remo Wüthrich
Restaurant Manager
T +41 58 330 29 17
ruag.arbalete@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Arbalète
Seetalstrasse 175
6032 Emmen
http://ruag-arbalete.sv-group.ch

Frühstück

À la carte

Ofenfrisches

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	3.00
Körnerbrötli Power	Stück	1.80

Früchte und Müesli

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	5.80
1 Saisonfrucht	Stück	1.50
Fruchtspiessli	Stück	3.00
Häppchenweise Vitamine Geschnittene Melone oder Ananas im Glas (ca 100 g)	Portion	2.80

Pausen

Mini Sandwiches

Partybrötchen mit Fleischkäse	Stück	3.80
Partybrötchen mit Greyerzer	Stück	3.80
Partybrötchen mit Thon	Stück	3.80
Partybrötchen mit Salami	Stück	3.80
Partybrötchen mit Trockenfleisch	Stück	3.80
Partybrötchen mit Tete de moine	Stück	3.80

Sandwiches

Faustbrot gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	4.60
Crustino gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	6.20
Crustino Speziale gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Thonmasse, Eiermasse oder Roastbeef	Stück	7.50

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten wie Butter, Gurken, Tomaten dazu knackiger Salat (ca. 10 Portionen)

Gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Greyerzer oder Fleischkäse	Stück	60.00
Gefüllt mit Rohschinken	Stück	80.00
Gefüllt mit Roastbeef	Stück	85.00
Gefüllt mit Büdnerfleisch	Stück	85.00

Pausen

Cerealien & Co.

	Stück	3.00
Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte		
Gesalzene Nussmischung (ca. 50 g)	Stück	3.00

Süsses

Diverse Muffins White Choco, Lemon, Very Berry, Chocolat-Vanille, Blueberry-Creamcheese	Stück	3.80
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	2.80
Diverse Gebäckstangen Nuss-, Mandel -, Aprikosen-, Apfel- und Vanillestangen	Stück	3.00
Donut Mania, verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	2.80
Diverses Minigebäck	Stück	2.00

Apéro

Gourmet-Platten

(bestellbar ab 5 Personen)

Lokale Spezialitäten aus der Käserei und Metzgerei-Urchig

	Pro Person	13.50

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

Aus der Vorratskammer vom Küchenchef - Edel

	Pro Person	15.50

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

Bündner Platte - Luxus

	Pro Person	17.00

Reich garnierte Platte (ca. 150 g) mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

Salziges

Geröstete Nüsse (ca. 30g)	Portion	3.00
Pommes Chips Paprika (ca. 30g)	Portion	2.50
Pommes Chips Nature (ca. 30g)	Portion	2.50
Salzstängeli (ca. 30g)	Portion	3.00
Blätterteig Flûtes gesalzen (ca. 30g)	Portion	3.50

Apéro

Canapès (¼ Toastscheibe)

Belegt mit Räucherlachs	Stück	3.50
Belegt mit Büdnerfleisch	Stück	3.50
Belegt mit Roastbeef	Stück	3.50
Belegt mit Emmentaler	Stück	3.50
Belegt mit Thonmousse	Stück	3.50
Belegt mit Gemüsetartar	Stück	3.50

Canapès (½ Toastscheibe)

Belegt mit Räucherlachs	Stück	4.00
Belegt mit Büdnerfleisch	Stück	4.00
Belegt mit Emmentaler	Stück	4.00
Belegt mit Thonmousse	Stück	4.00
Belegt mit Gemüsetartar	Stück	4.00

Canapès (Ganze Toastscheibe)

Belegt mit Räucherlachs	Stück	6.50
Belegt mit Büdnerfleisch	Stück	6.50
Belegt mit Roastbeef	Stück	6.50
Belegt mit Emmentaler	Stück	6.50
Belegt mit Thonmousse	Stück	6.50
Belegt mit Gemüsetartar	Stück	6.50

Apéro

Kalte Häppchen

Parmesanmöckli (ca. 50 g)	Portion	2.80
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	3.00
Rohe Gemüsestängel mit Joghurt-Kräuterdip im Glas	Portion	2.80
Melonen-Rohschinken-Spiessli Schweiz	Stück	3.00
Salziges Mini Cornet gefüllt mit Frischkäse, Rindstartar, Thon oder Ei	Stück	2.50

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel	Stück	2.80
Mini Chäschüechli	Stück	1.90
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Hausgemachte Schinkengipfel	Stück	2.80
Mini Schinkengipfel	Stück	2.10
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.80
Gebackene Jalapeño-Chilischoten gefüllt mit zartschmelzendem Frischkäse	Stück	3.00
Gebratene Gambas-Spiessli mariniert	Stück	5.00

Süsses

Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	3.00
Früchtespiessli	Stück	3.00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Rivella blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Apfelsaft	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.20
Red Bull	2.5 dl	3.80
Orangensaft Premium Fairtrade	1.5 L	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 L	7.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 L	7.00

Kaffee & Tee

Kaffee	Tasse	2.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00

GETRÄNKE

WEISSWEINE

Féchy AOC Beau-Rivage Schweiz	50 cl	18,50
Epesses AOC Beau-Rivage Schweiz	50 cl	20,50
Heidegger Riesling Sylvaner Schweiz	75 cl	36,00
Locorotondo DOC Bianco Italien	75 cl	33,50
Armani Pinot Grigio Valdadige DOC Italien	75 cl	38,00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet Frankreich	75 cl	36.80

ROTWEINE

Walliser Pinot noir AOC La Bannière Schweiz	50 cl	18,50
Merlot del Ticino II Picchio Rosso Schweiz	50 cl	20,50
Heidegger Blauburgunder Schweiz	75 cl	38,00
Imperio Ripasso Valpolicella Superiore Italien	75 cl	42,80
Amarone della Valpolicella DOC Italien	50 cl	18,50
Lagunilla Rioja DOC Crianza Casa del Co Spanien	75 cl	63,30
Château Dalem Fransac AOC Frankreich	75 cl	38,50
Walliser Pinot noir AOC La Bannière Schweiz	75 cl	65,30

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	35.00

BIER

Eichhof Lager	33 cl	4.50
Eichhof Lager alkoholfrei	33 cl	4.50

RÄUMLICHKEITEN

Für Raumreservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 180 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen im Garten

Allgemeine Hinweise

Bankette und Anlässe

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

Zusatzkosten

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag, sowie ab 15.00 Uhr	pro Stunde	65.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand
Geschirr, Besteck und Servietten		nach Aufwand

Transport und Bedingungen

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete		nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen (unter dem Warenwert von CHF 20.00)	pro Lieferung	20.00

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

EU: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten ASC Zucht , Thon, MSC Wildfang

Norwegen: Rauchlachs MSC Wildfang

Dänemark: Cocktailcrevetten ASC Zucht

Italien: Bresaola, Parmaschinken

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 Auftragserledigung.

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.

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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