

Catering- Angebot

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
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben
Brot/Backwaren	Schweiz

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Smart Eating, gesunde Produkte



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
Restaurant agtatop
agtatec ag
Allmendstrasse 24
8320 Fehraltorf

eldora
Business

Coffee Break à la carte

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.	

SCHOKOLADE



Cailler Blanche	1.70/ Stk.
Kägi Fret, Snickers, Mars, Tender, Balisto, Kinder Bueno	je 1.60/ Stk.
Kitkat	1.60 / Stk.

SÜSSES



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.

TEEGBÄCK



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

Working Lunch

CANAPÉS

Mindestbestellung 4 Stück / Sorte

Ei	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

Brie, Birne, Butter	5.00 / Stk.	
Mozzarella, Tomaten, Basilikumpesto	5.00 / Stk.	
Emmentaler, Rucola, Tomaten.	5.00 / Stk.	
Eiersalat, Salat, Mayonnaise	5.00 / Stk.	
Salami, Emmentaler, Essiggurke, Butter	5.00 / Stk.	
Bauernschinken, Salat, Ei	5.00 / Stk.	
Fleischkäse, Ei, Gurke, Tartarsauce	5.00 / Stk.	
Bündner Rohschinken, Ei, Essiggurke, Butter	5.00 / Stk.	
Mostbröckli, Essiggurke, Butter	5.00 / Stk.	
Hummus, Tomate, Gurke, Kresse	5.00 / Stk.	
Antipasti, Reismayonnaise	5.00 / Stk.	
Wildlachs, Kapern, Dill, Butter	5.00 / Stk.	

Sandwiches

GROSSE SANDWICHES

Laugenstange Salami	7.50 / Stk.	
Laugenstange Käse	6.50 / Stk.	
Laugenstange Rohschinken	7.00 / Stk.	
Laugenstange Mostbröckli	7.00 / Stk.	
Baguette Gruyere	7.50 / Stk.	
Huusbrot Schinken	6.50 / Stk.	
Huusbrot Salami	6.50 / Stk.	
Huusbrot Fleischkäse & Gruyere	6.50 / Stk.	
Huusbrot Pouletschinken	6.50 / Stk.	
Baguette Tomaten-Mozzarella	7.50 / Stk.	
Baguette Pouletbrust	8.00 / Stk.	
Laugenbrezel Fleischkäse	6.50 / Stk.	

Apéro Packages

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

Apéro Platten

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

Apéro Brote

50 cm, für 5 Personen

GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE

Brie, Joghurtsauce, Rucola 52.00 / Stk.



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

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

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

Apéro à la carte

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Person

FINGERFOOD KALT

Buschetta mit 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.	
Samosa mit Raita	2.50 / Stk.	
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.
Caramelköpflì mit Rahm	3.00 / Stk.
Mini Patisserie	2.20 / Stk.

Mindestbestellmenge 6 Stück

Softdrinks

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.
Süßmost / Apfelschorle	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.
Orangensaft, 1 Liter	6.00 / Stk.
Multivitaminsaft	7.50 / Stk.

Wein & Schaumwein

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*

Bier

SCHWIIZER BIER

Feldschl. Hopfenperle 33cl 4.50 / Stk.

Feldschl. Alkoholfrei, 33cl 4.50 / Stk.

Appenzeller Quöllfrisch, 33cl 4.50 / Stk.

Geschirrmiete

GESCHIRR

Teller, 28 cm	2.00 / Stk.
Suppenschale	1.00 / Stk.
Kaffee- oder Espressotasse mit Unterteller	2.00 / Stk.

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 (1.30m x 1.30m)	6.50 / Stk.
Tischtuch Stoff, weiss (1.60m x 1.60m)	11.00 / Stk.
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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 Retournmaterial 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.
Kaffeetasche 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	15.00	/	Stk.
	25.00		
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m			
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, Kautions, 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