



SV RESTAURANT TIERGARTEN
REKRUTIERUNGSZENTRUM, MELS

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.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, an Abenden und Wochenenden in unseren Lokalitäten verschiedenste Anlässe durchzuführen. Unser Saal eignet sich für Veranstaltungen bis 100 Personen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an.

Jan Dürr
Restaurant Manager
T +41 81 710 54 59
jan.duerr@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Tiergarten
Rekrutierungszentrum, 8887 Mels
<http://tiergarten.sv-group.ch/>



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Pro Person 6.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl
von kleinem Gebäck und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –GE-
SUND UND OHNE SÜNDE** Pro Person 8.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Fruchtsaft,
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

SANDWICHES

2

Mini Crustino: gefüllt nach Wahl		
mit Salami/ Vorderschinken/ Fleischkäse oder Käse	Stück	3.00
mit Landrauchschinken oder Roastbeef	Stück	3.50
Laugenbretzel	Stück	4.00
mit Butter, Landrauchschinken, Salat, Tomate und Essiggurke		
Knuspriges Buurebrötli mit Tartarsauce, gefüllt nach Wahl		
mit Salami / Vorderschinken / Fleischkäse oder Käse	Stück	4.00
mit Landrauchschinken oder Roastbeef	Stück	4.50
Laugen-Sesam Bagel mit Cantadou und Salami	Stück	4.50
Ein Meter aus Baguette mit gluschtiger Füllung	10 Portionen	65.00



APÉRO

AB 20 PERSONEN

APERO RICHE - VARIANTE 1 Pro Person 14.50

- belegte Minibrötli, Grissini mit Landrauschschinken
- Bruchetta, Tartarbaquette
- Poulet-Curry-Strudel, Käseküchlein, Schinkengipfeli
- Ghackets und Hörnli im Shotglas

APERO RICHE - VARIANTE 2 Pro Person 14.50

- Gefüllte Minibrötli, Bruchetta, Tartarbaquette
- Schinken-Käsetaschen, Poulet-Curry-Strudel, Quiche lorraine
- Melser Rieslingsuppe im Shot
- Bündner Gerstensuppe im Shot

3

ACHTUNG, FERTIG, CHARLIE! Pro Person 18.00

5-Gänger aus dem Militärkochbuch, z.B.

- Mini-Militär-Chäässchnitte
- Ghackets & Hörnli
- Mini-Spatz
- Rindfleischbällchen im Kartoffelstockring
- Mini-Fotzelschnitte mit Apfelmus

ACHTUNG, FERTIG, WK! Pro Person 18.00

5-Gänger aus dem Militärkochbuch, z.B.

- Bündner Gerstensuppe
- Äpler Makkaroni
- Feuertopf (mit Pouletgeschnetzeltem)
- Fleischvogelrädli mit Händöpfelstock
- Thurgauer Süssmostcrème



APÉRO

AB 20 PERSONEN

TYPISCH SCHWIZERISCH... Pro Person 17.50

- Älpler Makkaroni
 - Chääs-Spätzli
 - Ghacket's Hörnli
- } Auf Wunsch mit Apfelmus
- Berner Rösti mit Specklardon
 - Spatz (Jardiniere geschnitten)
 - Tessiner Polenta-Schnitte

BELLA ITALIA Pro Person 18.50

- Bruchetta
- Gebratene Zucchetti mit Dörrtomaten und Parmesan
- Aperio-Spiessli mit Poulet, Oliven und Feta
- Grissini mit Parmaschinken
- Pizza (Pizetten / Stückli)
- Focaccia (Rosmarin-Knoblauchbrot)
- Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Basilikum
- Risotto con funghi

AUS DEM FERNEN OSTEN Pro Person 19.50

- Thai-Curry-Süpli mit Kokosschaum
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
- Frittierte Knusper-Krevetten
- Nasi Goreng oder Mah-mee
- Sweet & Sour im Reising

WÄHRSCHAFT UND GLUSCHTIG Pro Person 15.00

- Nach dem Motto typisch St.Gallerisch...
St. Galler Bratwurst mit Bürli
- Nach dem Motto typisch Militär...
Ghacket's und Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus im Suppächacheli oder einer Gamelle



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

½ Canapès oder Baquettescheiben mit Thon, Ei, Vorderschinken, Salami, Käse	Stück	2.00
Party Brötli gefüllt mit Salami oder Vorderschinken	Stück	2.50
Landrauchschinken, Roastbeef, Lachs	Stück	3.00
Party Brot gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	Portion	6.50
Käseplatte pro Person 120g verschiedene Käsesorten, Garnituren	Portion	10.00
Fleischplatte Vorderschinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Käse, Garnituren	Portion	18.00
Parmesanmöckli	Pro 100 g	4.00
Pommes chips und / oder Salzgebäck	Pro 100 g	4.00
Gemüse-Crudités mit verschiedenen Dips	Portion	3.00

WARMER HÄPPCHEN

Kleine Gruyère Chäs-Chüechli	Stück	2.00
Kleine Schinkengipfel	Stück	2.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce	Stück	2.00
Knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stückli	1.50
Flammkuchen-Knusperspitz	Stückli	1.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (Cristalp) mit Kohlensäure	5 dl	4.00
Mineralwasser (Cristalp) ohne Kohlensäure	5 dl	4.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4.5 dl	4.00
Rivella rot / Rivella blau	5 dl	4.00
Sinalco / Pepita	5 dl	4.00
Elmer Citro	5 dl	4.00
Apfelsaft / Schorle Ramseier	5 dl	4.00
Ice Tea Nestea Lemon / Peach	5 dl	4.00
Orangensaft	1 Liter	6.50
Süssgetränke (Coca-Cola / Rivella / Eistee)	1.5 Liter	8.00
Mineralwasser (Crsitalp) mit Kohlensäure	1.5 Liter	8.00

6

KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso	Tasse	4.00
Cappuccino	Tasse	4.20
Latte Macchiato	Glas	4.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	4.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Melser Riesling x Silvaner, Rathauskeller Mels	50 cl	22.00
Féchy AOC Beau-Rivage, Landolt Weine, Zürich	50 cl	19.00

ROSÉWEIN

Melser Federweiss, Rathauskeller Mels	50 cl	22.00
---------------------------------------	-------	-------

ROTWEINE

Melser Blauburgunder, Rathauskeller Mels	50 cl	22.00
Primitivo del Salento IGT Divino SA, Winterthur	50 cl	19.00

7 dl / 7.5 dl - Flaschenweine sind auf Anfrage erhältlich

7

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	35.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Schützengarten Edelspez	33 cl	4.00
Schützengarten Lagerbier	50 cl	5.50
Clausthaler Bier	33 cl	4.00

Spirituosen sind auf Anfrage erhältlich



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.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personal-restau-
rant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag 48.00

Kader pro Stunde 58.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

8

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe
der Gebinde gratis

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. gesetzliche MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten Vietnam: Riesencrevetten, Thon,

Norwegen: Rauchlachs

ALLERGENE: Viele Lebensmittel enthalten natürlicherweise Allergene oder Spuren von Allergenen. Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.



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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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