

Catering-Angebot

S' MAAGI KAFI



eldOra

DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

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

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



glutenfrei



Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Eldora AG
S'Maagi Kafi
Sonnenstrasse 8
8600 Dübendorf

COFFEE BREAK À LA CARTE



GESUNDES IM GLAS*

Bircher Müesli	3.50 / Stk.	✓
Vitapower Müesli	3.50 / Stk.	✓
Knusper-Joghurt	3.50 / Stk.	✓

FRÜCHTE

Saisonaler Früchtekorb	8.50 / kg
------------------------	-----------

DESSERTS IM GLAS*

Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

Tagesdessert nach Angebot	2.00 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	2.00 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	3.50 / Stk.
Caramelköpfli mit Rahm	3.50 / Stk.

GEBÄCK

Gipfeli (diverse)	1.30 / Stk.
Laugenbrezel mit Butter	2.50 / Stk.
Weggli	1.50 / Stk.
Nuss-Semmeli	1.80 / Stk.
Butterzöpfli	1.80 / Stk.
Vivafit Brötli	1.50/Stk.
Portion Butter, Honig, Konfitüre	1.80 / Stk.

SÜSSES

Blaubeer-Mandel-Muffin	2.80 / Stk.	✓
Schoggi-Muffin	2.80 / Stk.	
Mandelgipfel	2.80 / Stk.	
Berliner	2.50 / Stk.	
Mini Patisserie	2.20 / Stk.	
<i>Mindestbestellmenge: 6 Stück</i>		
Nussstange	2.80 / Stk.	
Vanillegipfel	2.50 / Stk.	
Vanille-Konfi-Plunder	2.80 / Stk.	

TEEGEBÄCK

Spitzbueb, Mandelbögli, Linzertörtli, Vogelnestli	je 2.80 / Stk.
Einzelne verpackt	

SCHOKOLADE

Lindorkugel	0.80 / Stk.
Cailler Branche	1.80 / Stk.
Kägi fret	1.80 / Stk.
Snickers	1.80 / Stk.
Mars	1.60 / Stk.
Bounty	1.60 / Stk.
Schokokuss	1.00 / Stk.

* Gläser-Depot CHF 4.00 pro Stück

GUETI IDEÄ
chömed nach eme
gute Kafi

WORKING LUNCH



CANAPÉS

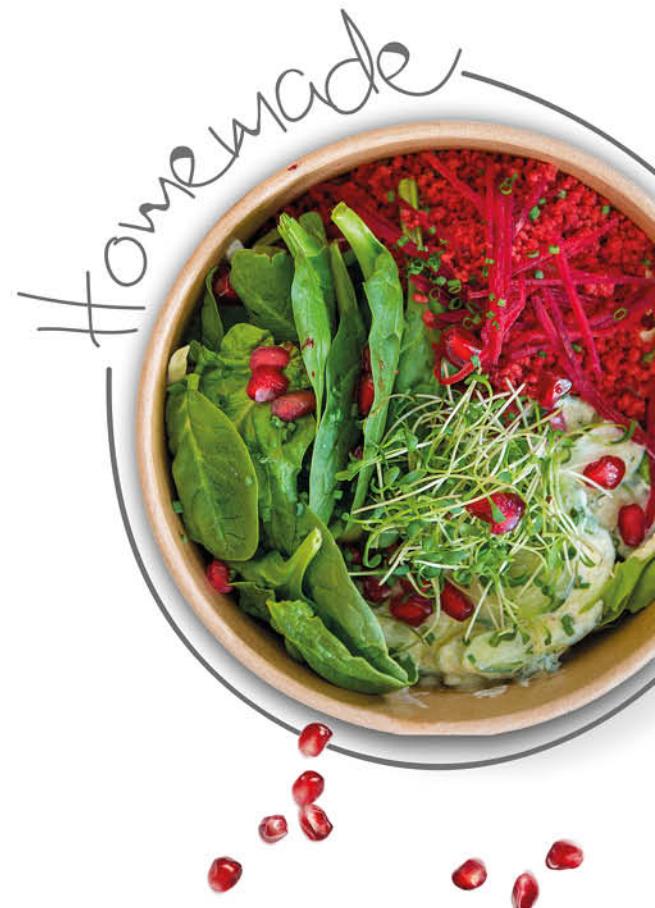
Mindestbestellmenge: 4 Stück / Sorte

Cantadou	3.50 / Stk.	✓
Ei	3.50 / Stk.	✓
Brie	3.50 / Stk.	✓
Schinken	3.50 / Stk.	
Salami	3.50 / Stk.	
Thon	4.50 / Stk.	✓
Bündnerfleisch	4.50 / Stk.	
Wildlachs	4.50 / Stk.	✓

MINI SANDWICHES DIV. BROTSORTEN

Mindestbestellmenge 6 Stück / Sorte

Wildlachs, Kapern, Dill, Butter	4.00 / Stk.	✓
Brie, Birne und Butter	4.00 / Stk.	✓
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto	4.00 / Stk	✓
Emmentaler, Rucola, Tomate	4.00 / Stk.	✓
Eiersalat, Salat, Mayonnaise	4.00 / Stk.	✓
Salami, Emmentaler, Essiggurke, Butter	4.00 / Stk.	
Bauernschinken, Salat, Ei	4.00 / Stk.	
Fleischkäse, Ei, Gurke, Tartaresauce	4.00 / Stk.	
Thon, Salat, Butter	4.00 / Stk.	
Geräucherte Pouletbrust	4.00 / Stk.	
Currysauce, Ananas, Butter		
Moschtbröckli, Essiggurke, Butter	4.00 / Stk.	
Bündner Rohschinken, Ei, Essiggurke, Butter	4.00 / Stk.	



WORKING LUNCH

GROSSE SANDWICHES

Pouletschnitzelbrot 7.50 / Stk.
Tartarsauce, Tomate, Friséosalat

Roastbeef-Sonnenblumenkernbrötli 9.50 / Stk.
mit Butter, Senf, Essiggurke,
Ei, roter Lollosalat

Pastrami-Bagel mit Essiggurke,
Cheddarkäse, Röstzwiebeln,
Eisbergsalat, Mayonnaise, Senf 7.50 / Stk.

Fleischkäse Weggli mit Butter 4.50 / Stk.

Salami-Fuschtbrot mit
Butter, Essiggurke 5.50 / Stk.

Rauchlachs-Baguette 8.50 / Stk.
Philadelphia, Dill Senfsauce,
Gurke, Kopfsalat

Brie-Apfel-Laugenkaisersemmel 4.50 / Stk. 
mit Butter

Ei-Kresse-Dinkelsemmel 4.50 / Stk. 
mit Tartaresauce

Hummus-Fladenbrot 7.50 / Stk. 
mit Gurke, Tomate, Sesam, Rucola

APÉRO PACKAGES

Mindestbestellmenge: 6 Personen
je 1 Stück pro Person

SMALL APÉRO

8.50 / PERS. 

Zweifel Chips, Gemischte Nüssli,
Grissini (100g)



MEDIUM APÉRO

11.50 / PERS.

Chäschüchli, 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 mit Cherrytomaten-Ajoli,
Piadina al Prosciutto



APÉRO PLATTEN

AUFSCHNITTPLATTE*

16.00 / PERS.

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

* Mindestbestellmenge: 6 Stück



APÉRO BROTE

52cm, für 5 Personen

GEFÜLLTE LAUGENZOPFSTANGE

Eiersalat, Tomaten, Essiggurke, Oliven und Lattich	38.00 / Stk.	
Rauchlachs, Kapern, Salatgurken, Senf-Honig-Sauce und Lattich	40.00 / Stk.	
Vorderschinken, Brie, Tomaten, Essiggurke, Eier und Lattich	38.00 / Stk.	
Brie, Butter, LolloSalat, Salatgurke, Tomaten, Baumnüsse	38.00 / Stk.	
Trutenbrust, Eier, Tartarsauce, Essiggurke, Tomaten, LolloSalat	38.00 / Stk.	
Gruyere, Eier, Mayonnaise, Kresse, Salatgurke	38.00 / Stk.	
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Rucola	38.00 / Stk.	
Roastbeef, Coleslaw, Tomaten, Senfbutter, Eisbergsalat	40.00 / Stk.	

*Love
at
FIRST
Bite*



APÉRO À LA CARTE



FINGERFOOD KALT

Bruschetta mit frischen Tomaten Olivenöl und Basilikum	3.00 / Stk.	✓
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	3.00 / Stk.	✓
Marinierte Oliven & Parmesan	5.00 / 100g	✓
Antipasti-Spiessli	4.00 / Stk.	✓
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.	



APÉRO À LA CARTE SÜSS

Mindestbestellmenge: 6 Stk. pro Sorte

SWEET DREAMS



Tagesdessert nach Angebot	2.00 / Stk.
Frischer Fruchtsalat	2.00 / Stk.
Panna cotta mit Fruchtcoulis	3.50 / Stk.
Caramelköpfli mit Rahm	3.50 / Stk.

the **BEST**
things in
life are
sweet



SOFTDRINKS

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

KALTE GETRÄNKE 0.5 LITER PET

Valser mit Kohlensäure	2.50 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	2.50 / Stk.
Coca-Cola	2.80 / Stk.
Coca-Cola Zero	2.80 / Stk.
Sprite	2.80 / Stk.
Rivella Rot oder Blau	2.80 / Stk.
BIO Züri Schorle	2.80 / Stk.
BIO Ginger Limonade	3.50 / Stk.
Focuswater	3.50 / Stk.
Chaya	3.50 / Stk.



KALTE GETRÄNKE LITER

Valser mit Kohlensäure	5.00 / Stk.
Valser ohne Kohlensäure	5.00 / Stk.



JUICES 2.5 DL PET

Michel Orangensaft	4.50 / Stk.
Michel Passionsfrucht, Orange, Banane	4.50 / Stk.

WEIN & SCHAUMWEIN

Getränke verrechnen wir nach effektiven Verbrauch

SCHAUMWEIN, FLASCHE À 75 CL

Prosecco Brut DOC, Treviso II Colle 39.00 / 75cl
Valdobbiadene, Italien

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

Laurent-Perrier brut 65.00 / 75cl
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Delikater und frischer Duft mit Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst.

WEISSWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos weiss Cuvée 35.00 / 75cl
Kerner (Trollinger-Riesling), 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 Süsswasserfisch.

Roero Arneis DOCG 39.00 / 75cl
Cantina del Nebbiolo, Arneis,
Piemont, Italien

Blumig und fruchtig, dezentter Bittermandelgeschmack. Passt als Apéritif und zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel, ebenso passend zu Meeresfrüchten.

Simonsig Chardonnay, 38.00 / 75cl
WO Stellenbosch, Südafrika

Mineralisch mit Finesse. Der Körper ist komplex und kräftig mit Aromen von gelben Äpfeln und einem Hauch Limette. Zu Vorspeisen auf Fischbasis, Kalbfleisch und Geflügel. Harmonisch zu grilliertem Meerfisch und zu Weichkäse.



ROTWEIN, FLASCHE À 75 CL

Mythos rot 35.00 / 75cl
Blauburgunder, Kt. Zürich, Schweiz

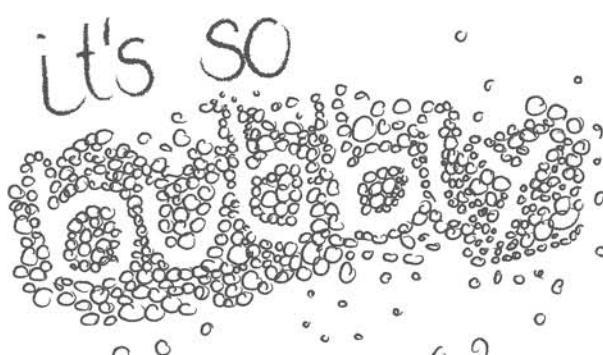
Ausgeprägtes Aroma nach Himbeeren, Brombeeren und Cassis. Wunderbare Balance zwischen Säure und Gerbstoffen. Idealer Essensbegleiter, eignet sich zu Lamm, Wild und Grilladen. Passt auch zu Käse.

Primitivo del Tarantino IGT 35.00 / 75cl
Sette Torri, Apulien, Italien

Intensive, üppige Frucht nach Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll. Passt zur italienischen Küche, Steaks, Saucengerichten, Wild und Käse.

Paco Garcia Rioja DOCa, Seis 36.00 / 75cl
Tempranillo, Rioja, Spanien

Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichtem Käse.





BIER

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Alkoholfrei	4.50 / 33cl
Feldschlösschen Hopfenperle	4.50 / 33cl
Chopfab Bleifrei, Alkoholfrei	4.50 / 33cl
Appenzeller Quöllfrisch	4.50 / 33cl



600



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

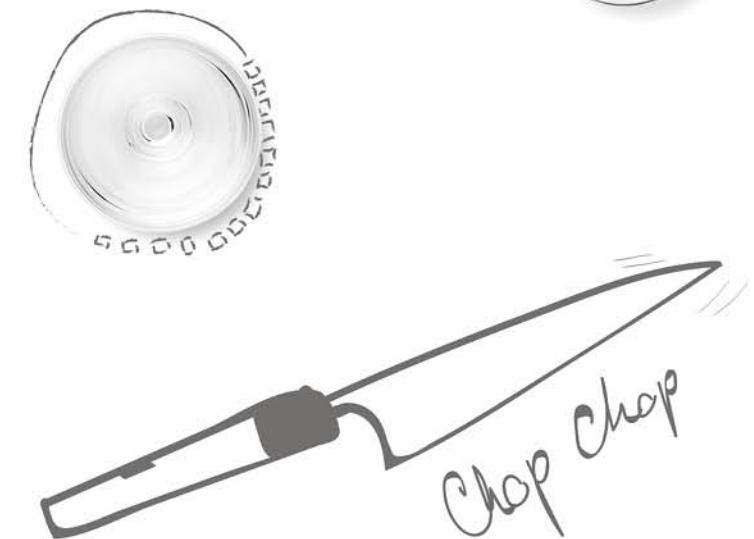
Korkenzieher	5.00 / Stk.
Grosses Messer	15.00 / Stk.
Schale	12.00 / Stk.
Platte	14.50 / Stk.
Korb	8.00 / Stk.
Thermoskanne	15.00 / Stk.

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.
Pappsteller	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. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zu stande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 20.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 48h (Werktags) vor dem Anlass

Abendanlässe & Spezial Events

1 – 50 Personen

10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass

51 – 100 Personen

10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass

mehr als 100 Personen

10 Uhr, 10 Arbeitstage 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.

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.



PREISE

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



LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag: 08.30 bis 17.00 Uhr,
Andere Lieferzeiten nach Absprache.

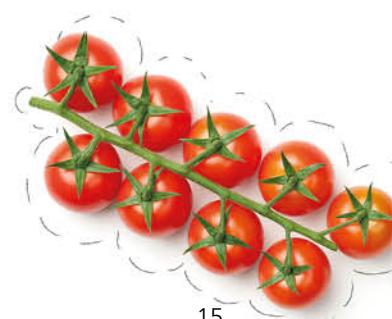
LIEFERGEBÜHREN

Im Areal pauschal	CHF 10.00
(nur Lieferung, ohne Aufbau)	

Ausserhalb Areal (nur Lieferung, ohne Aufbau)
gemäss individueller Offerte

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.





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

Mitarbeitende:	CHF 45.00
Chef de Service:	CHF 55.00
<u>Ausserhalb der regulären Lieferzeiten</u>	
Mitarbeitende	CHF 67.50
Chef de Service	CHF 82.50

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 über das Gebäudemanagement 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 20.00 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	15.00	/	Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	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, Kautions, Bürgschaft) verlangen.

TECHNISCHE EINRICHTUNG UND AN-SCHLÜSSE

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 ordnungsgemäss 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 MITGE-BRACHTER 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
S'Maagi Kafi
Sonnenstrasse 8
8600 Dübendorf
+41 79 594 30 70
9631-grt@eldora.ch