



**SV RESTAURANT
ZHAW
CAMPUS WINTERTHUR**

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.

1

Miriam Fischer

T +41 58 934 72 78
mensa@zhaw.ch

SV (Schweiz) AG
Mensa Technikum
Technikumstrasse 9
CH-8401 Winterthur
<http://technikum.sv-group.ch>



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

Die passende Lösung für jede Pausenverpflegung:

1. Wählen Sie ein Getränke-Basispaket
2. Ergänzen Sie nach Wunsch mit Speisen und/oder zusätzlichen Getränken

1. FÜR DEN DURST

BASIS GETRÄNKEPAKET KLEIN Stück 6.40
Duftender Kaffee, Tee und Mineralwasser

BASIS GETRÄNKEPAKET GROSS Stück 7.40
Duftender Kaffee, Tee, Mineralwasser und Orangen- oder Apfelsaft

2

2. DAS PASSENDE EXTRA

FRÜHSTÜCK

Urschwiizer Birchermüesli im Weckglas	160ml	Stück	3.80
Knusper-Müesli mit Joghurt im Weckglas	160ml	Stück	3.20
Nuss Superfood Müesli	160ml	Stück	4.50
(Natur Joghurt mit Superfood Berries Mix)			
Ovo Müsli		Stück	3.20
(Natur Yoghurt mit Ovomaltine und Nüssen) 160ml			

VITAMINE

Frucht assortiert (nach Saisonkalender)		Stück	1.20
Früchteportion geschnitten im Weckglas	160ml	Stück	3.50
Sortenrein Mango, Kiwi, Orange, Melone, Ananas		Stück	4.00
(je nach Saison)			



FÜR DIE BESTE ZEIT DES TAGES

BACKFRISCH

Knuspriges Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Mais-Buttergipfel	Stück	1.80
Bauer-Schinken-Dinkel Muffin 100gr.	Stück	3.00
Brioche 50gr.	Stück	2.00
Ufsteller-Schoggibrötli	Stück	2.70
Pausenbrötli mit Rosinen und Nüssen	Stück	2.20
Mandelbrötli mit Hagelzucker	Stück	2.20
Maisbrötli mit Rosinen	Stück	2.20
Fitnessbrötli mit Nüssen und Dörrfrüchten	Stück	2.60
Proteinbrötli	Stück	2.20
Nusssemeli	Stück	2.20
Süssteig Maus	Stück	4.00
Konfi Buttergipfel	Stück	3.00

3

ZUM ZVIERI

Mini Blueberry Muffin	Stück	3.00
Mini Schokoladen Muffin	Stück	3.00
Chocolate Chunk Cookie	Stück	2.00
Triple Chocolate Cookie	Stück	2.00
Aprikosen Milchreis Muffin	Stück	3.80
Cheesecake – Johannisbeer Muffin	Stück	3.80
Mini Nussschnecke	Stück	2.50
Mini Vanilleplunder	Stück	2.50
Brownie	Stück	2.50
Mini Donuts Wand (verschiedene Sorten, ab 8 Stück)	Stück	2.50





Z' MITTAG

BUFFET

Sie möchten ein warmes Mittagessen anbieten, haben aber nur ein kurzes Zeitfenster und nicht die Möglichkeit uns zu besuchen?

Selbstverständlich kommen wir auch direkt zu Ihrem Veranstaltungsort.

VORSPEISEN UND SUPPEN

Bunter Saisonsalat mit Sprossen und Dressings	Portion	4.00
 Tomaten-Mozzarella Salat	Portion	5.50
 Linsensalat im Weckglas	Portion	4.50
Kokos-Zitronengrassuppe	Portion	5.50
Saisonale Suppen nach Wunsch		

4

HAUPTGÄNGE

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti und Gemüse	Portion	21.50
Mit Beyondwurst	Portion	22.50
G`hackets mit Hörnli oder Vegi Soja G`hackets und Apfelmus	Portion	18.50
Gelbes Thai Curry mit Karotten, Auberginen und Zucchetti mit Basmatireis		
wahlweise		
mit Poulet		19.50
mit Tofu		19.50



Z' MITTAG

mit Rind		23.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art oder Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzen, Rahmsauce und Eierspätzli	Portion	29.50
Rindsgeschnetzeltes mit Tomatennudeln und Ofenbroccoli dazu Pommery Thymian Senfsauce	Portion	25.00
Italienischer Pilzrisotto mit Rucola (auch vegan möglich)	Portion	14.00

5

DESSERTS

Streuselkuchen wahlweise mit Apfel oder Zwetschgen	Portion	3.20
Crèmeschnitte	Portion	3.00
Himbeer-Roulade Mini	Portion	3.00
Schoggi-Törtli Mini	Portion	3.00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen natürlich auch Ihr Wunschmenu zusammen.



SANDWICHES

SANDWICHES

Wir servieren unsere Sandwichkreationen geschnitten am Stück.

METERSANDWICH ZHAW CLASSIC Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Essiggurken und knackigem Eisbergsalat.

ca. 18 Stück

METERSANDWICH MEDITERRANO Stück 58.00

Knuspriges Baguette mit grilliertem Gemüse und Mozzarella.

ca. 18 Stück

FOCCACIA BELLA ITALIA Stück 49.00

Ofenfrisches Rosmarin-Focaccia mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Käse und Rucola.

ca. 20 Stück

FOCCACIA VENEZIANA Stück 38.00

Ofenfrisches Tomaten-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola.

ca. 20 Stück

FLADENBROT Stück 45.00

Fladenbrot mit Oliven gefüllt mit Humus, Feta, Gurke und Tomate

ca. 18 Stück

LAUGENBREZEL BAVARIA Stück 56.00

Mit Fleischkäse und süßem Senf

ca. 18 Stück



GRILLSAISON

SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent, grillen bei schönem Wetter, was gibt es Schöneres?

Alles ist möglich, wir grillen für Sie, oder Sie bieten Ihren Gästen die Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

Ab 20 Personen.

GRILLPLAUSCH

Grillklassiker

1 Bratwürste oder Halloumikäse vom Grill
mit Bürlı, Senf und Ketchup

Person 21.50

Salatbuffet

5 Saisonale Salate und eine Auswahl an verschiedenen Sa-
latsaucen

7

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?



Grillgemüse

Maiskolben, Aubergine und Zucchini

Person 4.50



Grillfrüchte

Ananas, Melone und Mango

Person 3.50

GRILL DELUXE

Vegi Burger

Stück 5.50

Saftiges Steak 180gr.

Grilliertes Schweinehalssteak
mit Kräuterbutter

Stück 9.50

Rinds-Hohrückensteak 160gr.

Stück 14.00

REINIGUNG GRILL CHF 50.00



ZUM AUSKLANG

APÉROPAKET

Es gibt immer einen Grund etwas zu feiern, mit unseren Apéropaketen für jeden Thema perfekt zusammengestellt ab 20 Personen.

ASIA Person 21.50

Bao Bun Pork Char Siu (Gedämpfte Brötchen mit Schweinsfüllung) mit Sweet Chilisause; Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung auf Glasnudelsalat; Mango Kokos-Curry mit Poulet Spiessli; Gyoza Edamane auf Rotem und Grünem Linsensalat; Rindfleischbällchen an Süss-Sauersauce

SWISS Person 22.50

Bündner Pizokels an Käsesauce mit Rüeblistreifen und Konfierter Zwiebeln; Waadländer Saucisson auf Papette Vaudoise (Kartoffel-Lauchstampf); Gehacktes mit Hörnli; Emmentaler Wurst-Käsesalat mit Radiesli; MSC Egliskusperli im Bierteig mit Tartarsauce

MEDITERRAN Person 20.50

Sizilianische Arancini di Riso mit Mozzarellafüllung auf Auberginen-Peperoniragout; Albondigas Spanische Rindfleischbällchen an rasiger Tomatensauce; Poket Pie Mediterran auf Kritharakisalat (Teigwarenreis mit Oliven und Gurke; Salat Nicoise Kartoffel Bohnensalat mit Thon dazu Knoblauchbrot; Taboulesalat mit Kebab und Lahnehdip



VEGAN **PERSON 22.50**

Curry von Kichererbsen Süsskartoffeln und Spinat; Crostini mit Oliventapenade und getrocknete Tomatenstreifen; Falafel und Zucchetti Würfel mit Ajvarsauce; Kartoffelgnocchi an Ratatouillesauce; Rot und Weisssem Quinosalat mit Tomaten und Avocado dazu Gemüse Hackbällchen


SÜSS Person 20.50

Zitronen-Meringue Törtchen; Cheesecake Tartelette; Mini Tarte Tatin; Cremeschnitte; Schoohi Fondant

ZUM KNABBERN

Zweifel Pommes Chips Nature	300gr.	9.00
Zweifel Pommes Chips Paprika	280gr.	9.00
Gesalzene Erdnüsse	500gr.	7.00
Blätterteigstangen	100gr.	6.20
 Oliven schwarz	50gr.	4.50
 Oliven grün	50gr.	4.50
Sbrinzmöckli	50gr.	5.50

AUS DER KALTEN KÜCHE

Mini Pastetli verschieden gefüllt (Fisch, Fleisch, Vegi)	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Frischkäsedip	Stück	3.50
Laugencrostini mit Aprikosencreme, Brie und Wallnüssen	Stück	4.50
Mini Sesam Bagel mit Lachs und Honig-Senfsauce	Stück	4.50
Bulgursalat Orientalisch mit Minzjoghurt	Stück	3.50
 Orientalische Kichererbsenpüree mit Naan Brot	Stück	3.50
Wraps verschieden gefüllt (Fisch, Fleisch, Vegi)	Stück	3.50
Partybrötchen assortiert gefüllt - Brie, Ei, Schinken, Salami, Fleischkäse	Stück	4.00

AUS DEM OFEN

Mini-Käseküchlein	Stück	3.00
Mini-Aperoküchlein mit Gemüse	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Mini-Strudel gefüllt mit Tomaten oder Spinat	Stück	3.00
Rindsmeatballs mit Tomaten-Basilikumsauce und Mas-capone	Mas-Stück	5.50
Pouletspiesschen Yakatori mit fruchtigen Dip	Stück	5.50
Mezzelune mit Waldpilzfüllung, Kirschtomatensauce und Parmesan	Stück	4.50
Frittiertes Mozzarellabällchen auf Tomatenwürfel	Stück	4.50

DESSERT

Mini Amaretti	Stück	2.00
Mini-Schokoladentörtchen im Weckglas	Stück	3.50
Mini Windbeutel mit Zwetschgenkompott	Stück	3.50
Mini Fruchtetörtchen	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.20
Süssgetränke PET assortiert	5 dl	3.20
SV Ice Tea Fairtrade	1 Liter	5.00
SV Lemonade	1 Liter	5.00
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	7.00
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	3.50
Hahnewasser	1 Liter	2.50
Saisonal aromatisiertes Wasser	1 Liter	4.50

11

SUPER ERFRISCHEND PIMPEN SIE IHR HAHNEWASSER

HAHNEWASSER MIT HOLUNDERSIRUP, GURKE, ZITRONE
UND FRISCHE MINZE 1 LITER 3.50

KAFFEE & TEE

Kaffee creme und Espresso (Nespresso)	Tasse	2.80
Tee (verschiedene Sorten nach Wahl)	Tasse	2.80

WEISSWEINE

Nadine Saxer, Nobler Weisser Zürich, Schweiz	75 cl	34.00
MYTHOS WEISS Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Heida du Valaise Albert Mathier & Söhne, AOC, Wallis	75 cl	36.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Nadine Saxer, Nobler Roter Zürich, Schweiz	75 cl	34.00
MYTHOS ROT Ostschweizer Cuvée Thurgau, Schweiz	75 cl	26.00
Humagne Rouge du Valais Albert Mathier & Söhne, AOC, Wallis	75 cl	36.00

12

Lieblingswein

Sollten keine der offerierten Weine Ihren Vorstellungen entsprechen, können wir gerne Ihren Wunschtropfen organisieren (mind. 6 Flasche, resp. ganze Einheit)

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	32.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Chopfab Hell	33 cl	4.50
Chopfab Amber	33 cl	4.50
Hoi Bier (Mango, Ananas, Maracuja)	33cl	4.20
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

CATERINGZONEN

Die allgemeine Hausordnung der ZHAW ist einzuhalten. Veranstaltungen auf dem ZHAW Areal dürfen nur in den dafür definierten Cateringzonen durchgeführt und müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert werden.

ÖFFENTLICHE FLÄCHEN GASTRONOMIE

Veranstaltungen in den Mensen und Cafeterien der ZHAW müssen über die zuständigen Reservationsstellen reserviert und ausserdem von den für die ZHAW-Verpflegungsbetriebe verantwortlichen Stellen bewilligt werden.

VERPFLEGUNG AN DER ZHAW

Informationen finden Sie ebenfalls unter:

<https://www.zhaw.ch/verpflegung>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services.html>

<https://intra.zhaw.ch/finanzen-services/facility-management/services/mensa.html>

14

SAISONKALENDER FRÜCHTE AN DER ZHAW

Ganzes Jahr:	Apfel, Bananen und Birnen
Januar bis Mai:	keine Saisonfrucht
Juni:	Erdbeeren, Kirschen,
Juli:	Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Nektarinen und Pfirsich
August:	Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsich, Pflaumen und Zwetschgen
September:	Pfirsich, Pflaumen, Trauben und Zwetschgen
Oktober & November:	Trauben
Dezember:	keine Saisonfrucht



ALLGEMEINE HINWEISE

SERVICEDIENSTLEISTUNGEN

ABHOLUNG

Bereitstellung durch den Caterer an unserem Standort im Gebäude, Abholung und Rücktransport am Veranstaltungstag durch den Auftraggeber.

LIEFERUNG OHNE AUFBAU

Lieferung und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung erlauben wir uns Lieferkosten von CHF 15.00 in Rechnung zu stellen.

LIEFERUNG MIT AUFBAU

Lieferung, Aufbau, Abbau und Rücktransport durch den Caterer gemäss der Auftragsbestätigung.

Pauschale Rechnungsstellung von CHF 47.00 pro Aufbau (Ort und Zeitpunkt).
Inkl. der Tischwäsche für das Buffet.

15

ANLASS MIT BEDIENUNG

Komplette Dienstleistung durch den Caterer.

Service-/Küchen Mitarbeiter von 06:00 bis 22:00 Uhr Mo-Fr	Stunde	48.00
Service-/Küchen Mitarbeiter ab 22:00 bis 06:00 Uhr und Sa / So / Feiertage	Stunde	69.00
Chef de Service (ab 100 Personen) von 06:00 bis 22:00 Uhr Mo-Fr	Stunde	55.00
Chef de Service (ab 100 Personen) ab 22:00 bis 06:00 Uhr und Sa / So / Feiertage	Stunde	75.00



ALLGEMEINE HINWEISE

GUT ZU WISSEN

Verbindlich für die Rechnungsstellung sind die drei Arbeitstage im Voraus angemeldete Personenzahl durch den Auftraggeber.

Das zur Benützung gemäss der Auftragsbestätigung benötigte Table Top wird durch den Caterer zur Verfügung gestellt und ist im Preis enthalten.

Das Zapfengeld für durch den Auftraggeber gestellten Wein beträgt CHF 12.00 pro Flasche.

Bei Lieferungen ausserhalb des ZHAW Areal beträgt der Stundenansatz für Lieferwagen und Chauffeur CHF 55.00. Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem effektiven Aufwand.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

TISCHWÄSCHE

16

Die Buffets sind bei Lieferungen mit Aufbau und bei Anlässen mit Bedienung immer mit einem Tischtuch und Tischröckchen eingekleidet.

Wünschen Sie für die Stehtische, Buffets oder ein bedientes Essen Stoffwäsche, so können wir Ihnen folgendes bieten:

Serviette weiss 50x50 cm	Stück	2.00
Tischtuch weiss 130x130 cm	Stück	5.00
Tischtuch weiss 130x180 cm	Stück	7.00
Tischtuch weiss 240x240 cm	Stück	13.00

GESCHIRR-MIETE

Sie organisieren einen Anlass und benötigen Geschirr und Tischwäsche?

Gerne erstellen wir eine Offerte auf Ihre Anfrage.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pouletfleisch

MSC/ASC: Fischprodukte

EMPFEHLUNG

4-6 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 17.00-19.00 UHR

6-8 HÄPPCHEN FÜR APERO VON 19.00-21.00 UHR



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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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.

18

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 Parteilwillen 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.