



**SV RESTAURANT**

**PHLU SENTERIA**

# 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.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Samuel Albrecht**  
Restaurant Manager  
SV (Schweiz) AG  
PHLU Senteria  
Sentimatt 1  
6003 Luzern  
T +41 41 361 62 37  
T +41 58 432 44 22



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.80
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.30
Körnerbrötli Power	Stück	2.20

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	4.50
1 Saisonfrucht	Stück	1.00
Fruchtspiessli	Stück	3.20
Häppchenweise Vitamine im Weckglas	Portion	3.00
Geschnittene Melone oder Ananas (ca 100 g)		



## PAUSEN

### MINI SANDWICHES

Partybrötchen mit Fleischkäse	Stück	3.20
Partybrötchen mit Greyerzer	Stück	3.20
Partybrötchen mit Schinken	Stück	3.20
Partybrötchen mit Salami	Stück	3.20
Partybrötchen mit Trockenfleisch	Stück	3.20
Partybrötchen mit Ei	Stück	3.20

### SANDWICHES

Faustbrot gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	4.50	<b>3</b>
Crustino gefüllt mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Greyerzer	Stück	6.50	
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	58.00	
Gefüllt mit Rohschinken	Stück	80.00	
Gefüllt mit Roastbeef	Stück	80.00	
Gefüllt mit Bündnerfleisch	Stück	80.00	



## PAUSEN

## CEREALIEN & CO.

Brainfood	Stück	3.20
Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte		
Gesalzene Nussmischung im Weckglas ( ca. 50 g)	Stück	2.80

## SÜSSES

Diverse Muffins	Stück	3.20
White Choco, Lemon, Very Berry, Chocolat-Vanille, Blueberry-Creamcheese		
Zitronen-, Schoggi- oder Marmor-Cake	Stück	2.80
Diverse Gebäckstangen	Stück	2.80
Nuss-, Mandel -, Aprikosen-, Apfel- und Vanillestangen		
Donut Mania, verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	3.20
Diverses Minigebäck	Stück	2.40



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

<b>LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI</b>	Pro Person	11.50
---	---------------	-------

---

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

<b>AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF</b>	Pro Person	18.50
---	------------	-------

---

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

5

<b>BÜNDNER PLATTE</b>	Pro Person	21.00
-----------------------	------------	-------

---

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

### SALZIGES

---

Pommes Chips Paprika (ca. 30g)	Portion	3.20
Pommes Chips Nature (ca. 30g)	Portion	3.20
Salzstängeli (ca. 30g)	Portion	4.50
Blätterteig Flûtes gesalzen (ca. 30g)	Portion	3.50



## APÉRO

### CANAPÈS (¼ TOASTSCHEIBE)

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	3.20
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	3.20
Belegt mit Ei	Stück	3.20
Belegt mit Käse	Stück	3.20
Belegt mit Thonmousse	Stück	3.20

### CANAPÈS (½ TOASTSCHEIBE)

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	3.70
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	3.70
Belegt mit Roastbeef	Stück	3.70
Belegt mit Emmentaler	Stück	3.70
Belegt mit Käse	Stück	3.70
Belegt mit Thonmousse	Stück	3.70

### CANAPÈS (GANZE TOASTSCHEIBE)

---

Belegt mit Räucherlachs	Stück	6.70
Belegt mit Bündnerfleisch	Stück	6.70
Belegt mit Ei	Stück	6.70
Belegt mit Käse	Stück	6.70
Belegt mit Thonmousse	Stück	6.70

### KALTE HÄPPCHEN

---

Parmesanmöckli (ca. 50 g)	Portion	3.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	3.20
Rohe Gemüsestängel mit Currydip, Cocktailsauce	Portion	7,50
Joghurt-Kräuterdip (ca. 150 g)		
Melonen-Rohschinken-Spiessli Schweiz	Stück	3.50
Salziges Mini Cornet gefüllt mit Frischkäse, Rindstartar, Thon oder Ei (Mindestbestellung 25stk)	Stück	2.00



## APÉRO

### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.80
Mini Chäschüechli	Stück	2.40
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.90
Hausgemachte Schinkengipfel	Stück	2.90
Mini Schinkengipfel	Stück	2.20
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	2.90
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	3.90
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.20
Gebackene Jalapeño-Chilischoten gefüllt mit zartschmelzendem Frischkäse	Stück	2.90
Gebratene Gambas-Spiessli mariniert	Stück	4.00

7

### WARMES UND KALTES AUS DEM WECKGLAS (MINDBESTELLMENGE 10 EINHEITEN)

Pro  
Stk 5.20

---

Linsensalat mit Merquez oder Dattel im Speckmantel	2.50
Lachstatar mit Hüttenkäse auf Salat	2.50
Couscussalat mit Minze mit	2.50
Pouletspiessli oder Crevettenspiessli	
Risotto mit Lamm oder Rindspiessli	
Rindsbällchen auf Rattatouille	
Asiatischer Nudelsalat mit Crevettenspiessli	

### SÜSSES

---

Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.30
Früchtespiessli	Stück	3.20



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Coca-Cola	5 dl	3.10
Coca-Cola Zero	5 dl	3.10
Rivella rot	5 dl	3.10
Rivella blau	5 dl	3.10
Sinalco	5 dl	3.10
Elmer Citro	5 dl	3.10
Apfelsaft	5 dl	3.10
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.00
Red Bull	2.5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1.0 L	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0 L	7.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.0 L	7.00

8

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.60
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.60





## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Féchy AOC Azzure Schweiz	7.5 cl	21,50
Chardonay Luc Pirlet, Frankreich	7.5 cl	28.00
Watt Sauvignon Blanc Schweiz	7.5 cl	28.50

### ROTWEINE

Walliser Pinot noir AOC Schweiz	7.5 cl	28,50
Watt Else Blauburgunder AOC Schweiz	7.5cl	29.00
Imperio Ripasso Valpolicella Superiore Italien	75 cl	38,80
Amarone della Valpolicella DOC Italien	7.5 cl	39,50

9

### SCHAUMWEINE

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

### BIER

Quöllfrisch	33 cl	4.00
Appenzeller Sonnenwendlig (alkoholfreies Bier)	33 cl	4.00



## RÄUMLICHKEITEN

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### **PERSONALRESTAURANT**

---

Restaurant mit 100 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	45.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand
Geschirr, Besteck und Servietten		nach Aufwand

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

11

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	10.00

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. 7.7% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

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

EU: Truten

Vietnam: Riesengarnelen ASC Zucht , Thon, MSC Wildfang

Norwegen: Rauchlachs MSC Wildfang

Dänemark: Cocktailgarnelen 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 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.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## **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.

14

## **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.