



SV RESTAURANT EMPA / EAWAG
DÜBENDORF

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.

Simon Balmer
Restaurant Manager
T +41 58 765 49 31
empa@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Empa/Eawag
Kriesbachstrasse 45
8600 Dübendorf
<http://empa-eawag.sv-group.ch>



START IN DEN MORGEN

PAKET

KAFI UND GIPFELI 1 Pro Person 3.50/4.50

Duftender Kaffee und Tee mit Gipfeli

KAFI UND GIPFELI 2 Pro Person 5.50/6.50

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser und Gipfeli

KAFI UND GIPFELI 3 Pro Person 6.00/7.00

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft und Gipfeli

KAFI UND GIPFELI 4 Pro Person 7.50/8.50

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Früchte und Gipfeli

ZMORGE - PÄCKLI FAIR TRADE Pro Person 10.50/12.50

Duftender Fair-Trade-Kaffee oder -Tee, Fair-Trade-Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Butter, Fair-Trade-Honig und Konfitüre, Fruchtekorb

ZMORGE - BUFFET Pro Person 19.50/21.50

Duftender Kaffee, Tee, kalte und warme Milch, Ovomaltine- und Schokoladenpulver, Orangensaft, Mineralwasser, Brote, Zopf, Gipfeli, Brötchen, Butter, Honig, Konfitüren, Cornflakes, Joghurt, Birchermüsli, Fleisch-Käseplatte, Früchte, süßes Kleingebäck



START IN DEN MORGEN

NACH WUNSCH

GESUNDES

Rührei mit Speckchip im Weckglas	Stück 4.50/5.00
Hausgemachtes Birchermüesli im Weckglas	Stück 4.00/4.50
Power Yoghurt mit Granola im Weckglas	Stück 3.50/4.00



AUSZEIT

3

AUS EINEM GUSS

Zvieri-Päckli – ideal für den Nachmittag	Pro Person	7.50/8.50
---	---------------	-----------

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von kleinem Süssgebäck und Früchtekorb

Znüni- und Zvieri-Päckli für den grossen Hunger	Pro Person	14.50/15.50
--	---------------	-------------

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von kleinen Sandwiches (2 Stück pro Person), Süssgebäck und Früchten



Z' MITTAG

SERVIERT IM STÜBLI

BUSINESS LUNCH LIGHT Pro
Person 25.50/35.50

Kleiner Blattsalat oder Tagessuppe

Tagesangebot vom Klassiker, Vegi oder Weltenbummler

Gluschtiges Dessert

ZUM BEGINN

Kleiner Blattsalat oder saionale Suppe 4.00/6.50

Nüsslisalat mit Speck, EI und Brotcroutons 5.00/7.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet 5.00/7.50

Melone und Rohschinken 5.00/7.50

4

HAUPTTEIL

VOM BAUER

Geschnetzeltes Zürcher Art Kalb 36.00/41.00

an Champignonrahmsauce, feine Nudeln, glasierte Poulet 26.00/31.00

Karotten mit Frühlingszwiebeln Schwein 22.00/27.00

Zarter Kalbsbraten aus dem Ofen an Morchelrahmsauce, feine Nudeln, grüne Bohnen mit Zwiebeln 32.00/37.00

Rindfleisch Stroganoff Filet 38.00/43.00

an Paprikasauce mit Peperoni und Sauerrahm, knusprige Rösti, Broccoli mit Mandeln Huft 28.00/33.00

Tagliata di Manzo

Streifen vom Rindssteak auf Rucola und Parmesanblätter, Tomaten-Mozzarella-Basilikum Türmchen, Pommes Frites im Bowl serviert 28.00/33.00

Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce, 28.00/33.00
gebratene Schupfnudeln, geschmortes Rotkraut, glasierte Maroni



Z' MITTAG

SERVIERT IM STÜBLI

VOM HOF

Gebratene Maispouardenbrust 28.00/33.00
auf Marsalajus, sämiger Risotto, Ofengemüse mit
Rosmarin

SEE UND MEER

Gebratenes Wolfsbarschfilet 28.00/33.00
Zitronenschnitz, Jasminreis, Pak Choi mit Sesam
Mariniertes Lachsfilet 28.00/33.00
Ingwer-Weissweinsauce, Schnittlauchkartoffeln,
Blattspinat mit Zwiebeln

FELD UND WIESE

Orientalisches Gemüseragout (mild), 21.00/26.00
mit Falafel und Quarkdip, Kräuter Cous Cous
Gemüse-Früchte Curry 21.00/26.00
mit Kokosmilch, dazu Jasminreis, Chili-Auberginen



NACH WUNSCH

PATISSERIE

Schokoladenkuchen mit Rahm	5.00/7.50
Vanilleglace mit marinierten Früchten und Schlagrahm	5.00/7.50
Vermicelles mit Rahm	5.00/7.50
Italienisches Tiramisu	5.00/7.50
Crema Catalana	5.00/7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5.00/7.50
Apfel Tarte-Tatin mit Vanilleglace	7.00/9.50
Tagesdessert	4.00/6.50



6

Z' MITTAG

STEHLUNCH

(AB 20 PERSONEN)

STEHLUNCH - BUFFET

Pro
Person 26.50/36.50

Blattsalat oder Tagessuppe
Klassiker und vegetarisches Tagesangebot,
oder nach Absprache/Wunsch
Gluschtiges Dessert

(Mineralwasser, Apfelsaft, Kaffee und Tee im Preis inklusive.)



Z' MITTAG

SERVIERT FÜR GRUPPEN

(AB 20 PERSONEN - TISCH SET)

GROSSMUTTERS HACKBRATEN Pro
Person 20.50/30.50

Kleiner Blattsalat oder Tagessuppe
Kalbshackbraten aus dem Ofen an Pilzrahmsauce
luftiges Kartoffelpüree
Broccoli mit Mandeln
Gebrannte Creme

TESSINER BRATEN Pro
Person 25.50/35.50

Kleiner Blattsalat oder Tagessuppe
Tessiner Schweinsbraten im Speckmantel
Bratensauce mit Merlot verfeinert
Bratkartoffeln mit Rosmarin
grüne Bohnen mit Zwiebeln
Mousse au Chocolat

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS Pro
Person 36.00/46.00

Kleiner Blattsalat oder Tagessuppe
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art
an Champignonrahmsauce
feine Nudeln
glasierte Rüeblen mit Frühlingszwiebeln
Panna Cotta mit Beerencoulis



ZUM AUSKLANG

ZUM FEIERN

URBAN A Pro
Person 24.50/26.50

Tete de Moine auf Pumpernickel (V)
Single Portion Gemüwestängeli mit Kräuter-Dip im Weckglas (V)
Rohschinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse
Rauchlachstartar im Gourmetlöffel
Schinkengipfeli (2 Stück pro Person)
Hausgebackene Apero-Chäschüechli 25g (V)
Gebratene Datteln im Speckmantel (2 Stück pro Person)

URBAN B Pro
Person 24.50/26.50

Roastbeefröllchen mit Rucola und getrockneten Tomaten
Rauchlachs Crepesröllchen mit Meerrettich
Crostitini mit Tomatenwürfeli (V)
Spanische Kartoffel-Tortilla mit Gemüse und Cherry-Tomate (V)
Marinierte Crevetten mit Stangensellerie
Vegetarische Samosa mit Sweetchilisauce (2 Stück pro Person)
Poulet-Sesam-Spiessli mit Erdnusssauce (2 Stück pro Person)

URBAN C Pro
Person 16.50/18.50

Tomaten-Focaccia mit Kräuterfrischkäse (V)
Käsespiessli mit Trauben (V)
Rohschinkenspiess mit Melone und Feige
Mini-Schinkengipfeli (2 Stück pro Person)
Hausgebackene Apero-Chäschüechli 25g (V)

URBAN D Pro
Person 16.50/18.50

Lachsbrötli mit Zwiebeln und Meerrettichschaum
Crepes mit Rohschinken und Rucola
Spanische Kartoffel-Tortilla mit Gemüse und Cherry-Tomate (V)
Fleischbällchen mit Sweetchilisauce
Hausgemachter Pizza-Muffin (1 Stück pro Person) (V)

URBAN E Pro
Person 11.50/13.50



ZUM AUSKLANG

Mit Frühlingszwiebeln marinierte Aperio-Oliven (V)
Gestochene Parmesanmöckli (V)
Tessiner Rohschinken auf dem Holzbrett
Tomaten-Focaccia (V)

URBAN F Pro
Person 9.80/11.80

Party Brötli-Sandwiches verschieden belegt
(2 Stück pro Person)
Chips und Nüssli (V)

URBAN G Pro
Person 9.80/11.80

Traditionelles Blätterteig-Aperogebäck (V)
Single Portion Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip im Weckglas (V)
Chips und Nüssli (V)

FEINES

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

9

SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI Pro
UND METZGEREI Person 10.50/12.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt
und Käse, Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM Pro
KÜCHENCHEF Person 13.50/15.50

Reich garnierte Platte mit Bündner Rohschinken, Schinken, Salami,
Käse und geräuchertem Lachs, Hausbrot

NACH WUNSCH



ZUM AUSKLANG

ZUM REINBEISSEN

"Meterbrot" (länge variiert) vom Baguette, verschieden gefüllt, ca. 10-12 Portionen	Stück	47.00/52.00
Party-Brötli-Sandwiches, verschieden gefüllt	Stück	3.50/4.00
Tomaten-Focaccia mit Tomaten, Mozzarella & Pesto	Stück	6.50/7.00
Büürli-Sandwiches, verschieden gefüllt	Stück	4.50/5.00
Fuustbrot mit Butter, Schweizer Käse, Tomate und Salat	Stück	5.50/6.00
Fuustbrot mit Salami oder Schinken, Essigurke und Salat	Stück	5.50/6.00
Zwirbel mit Bündner Rohschinken, Essigurke und Salat	Stück	6.50/7.00

VOM BROTBRETT

Gemüsedip	Portion	2.50/3.00
Käse-Spiessli mit Trauben	Stück	3.50/4.00
Tete de Moine auf Pumpnickel	Stück	4.50/5.00
Knusprige Crostini mit Tomatenwürfeli	Stück	2.50/3.00
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50/3.00
Crepes mit Frischkäse	Stück	3.50/4.00
Crepes mit Rohschinken	Stück	3.50/4.00
Crepes mit Rauchlachs	Stück	4.50/5.00
Lachsbrötli mit Zwiebeln	Stück	4.50/5.00
Lachsmousse auf Blinis	Stück	4.50/5.00
Roastbeefröllchen mit getrockneten Tomaten & Rucola	Stück	4.50/5.00
Parmesanmöckli (1 Portion ca. 50g)	Portion	2.20/2.70
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.50/3.00

AUS DER WARMEN KÜCHE

Datteln im Speckmantel	2 Stück	2.50/3.00
Crevetten im Knuspermantel	2 Stück	3.50/4.00



ZUM AUSKLANG

Minibeeburger im Bun	2 Stück	3.80/4.30
Apero-Schinkengipfeli	2 Stück	3.50/4.00
Indische Gemüsetaschen mit Chilibip	2 Stück	2.50/3.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	2 Stück	3.50/4.00
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	2 Stück	3.50/4.00
Rindfleischbällchen mit rassicem Sweet-Chili	3 Stück	3.50/4.00
Poulet-Sesam-Spiessli mit Erdnussdip	1 Stück	2.50/3.00
Mini-Chäschüechli	2 Stück	2.50/3.00
Apero-Chäschüechli 25g	1 Stück	2.50/3.00

ZUM KNABBERN

Pommes Chips und salzige Nüssli	100 g	2.80/3.30
Tortilla-Chips mit Guacamole	Portion	4.50/5.00
Traditionelles Apérogebäck (Blätterteig)	100 g	4.50/5.00
Kichererbsen Humus mit Naan-Brot	Portion	4.50/5.00

ZUM VERNASCHEN

Panna Cotta	1 Stück	2.50/3.00
Mousse au Chocolat	1 Stück	2.50/3.00
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	2 Stück	2.50/3.00
Fruchtspiessli	1 Stück	3.00/3.50
Petit Fours (kleine Süssigkeiten aus der Patisserie)	2 Stück	4.00/4.50



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
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
Rivella grün	5 dl	3.10
Elmer Citro	5 dl	3.10
Sinalco	5 dl	3.10
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	3.00
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	3.00
Michel Orangensaft Fair Trade	1 Liter	6.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	3.50
Ramseier Süssmost	1 Liter	6.50

12

BOHNEN UND WASSER

Kaffee	Tasse 2.50/3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse 2.50/3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse 2.50/3.50

CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC

Johannisberg du Valais AOP Majorie	50 cl	20.00
Sauvignon Blanc Vin de Pays d`Oc Luc Pirlet	75 cl	28.50
Johannisberg Johannisberg du Valais AOP Vögeli	75 cl	29.50
Chardonnay Vin de Pays d`Oc Luc Pirlet	75 cl	30.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75 cl	30.50
Pinot Grigio Vigneto Corvara DOC Armani	75 cl	31.50
St-Saphorin AOC Lavaux Belle Dame	75 cl	31.50



GETRÄNKE

SYRAH-MERLOT-PINOT NOIR

Walliser Pinot noir AOP La Bannière	50 cl	20.00
Primitivo Sette Torri IGP Tarantino Apulien	75 cl	28.50
Merlot del Ticino Selezione d'Ottobre DOC Fratelli	75 cl	30.50
Blauburgunder Schiterberger Himmelsleiterli AOP	75 cl	30.50
Negramaro 7210 Brindisi IGP Cantine Risveglio	75 cl	31.50
Tinto Vinho Mafra Quinta de Sant'Ana Lisboa	75 cl	34.50
Syrah de Chamoson Valais AOP Barrique	75 cl	36.50
Tempranillo Valduero Crianza Ribera del Duero	75 cl	42.50

PROSECCO-CHAMPAGNER

Prosecco DOC Millesimato brut Impero	75 cl	29.50
--------------------------------------	-------	-------

13

MALZ & HOPFEN

Säntis Kristall Brauerei Locher Appenzell	33 cl	4.00
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	4.00



ALLGEMEINE HINWEISE

PREISE

Die Preise verstehen sich **intern/extern** in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.

ZUSATZKOSTEN

Personalkosten ab 16.00 Uhr , pro Mitarbeiter	pro Stunde	48.00
inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag		
Kader / Wochenende	pro Stunde	58.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Tischdecke		5.00
Stoffserviette		1.50

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung und Rückgabe im Personalrestaurant		gratis
Pausenlieferungen im Areal (Bringen und Holen)	pro Lieferung	15.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	38.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	18.00

Die bis zwei Tage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz:	Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet
Ungarn:	Truten
Neuseeland:	Hirsch, Lammfleisch
Vietnam:	Crevetten
Norwegen:	Rauchlachs
Italien:	Parmaschinken

ALLERGIEN

Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 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.

17

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

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 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.

I 3 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.

I 4 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.