CATERING PROGRAMM 2021

Caterings & Events
Lunch & Dinner
Brunch & Cocktails
Picknick & BBQ's

MOREIRA GOURMET HOUSE
& CATERING
Obwachstrasee 2, 8700 Küsnacht

+41 43 266 85 00 Hauptnummer
+41 43 266 85 05 Catering

www.moreira-gourmet.ch
catering@moreiragourmet.ch

Moreira
GOURMET HOUSE

CATERING & EVENTS
MIT MOREIRA GOURMET HOUSE

CATERINGDIENSTLEISTUNGEN UND SERVICE AUF HÖCHSTEM NIVEAU UND DER ANSPRUCH FÜR DAS BESONDERE

Tauchen Sie ein
in die Fantasiewelt des Gastgebers
und lassen Sie sich zu
neuen Ideen inspirieren.

Es soll die Quelle sein,
der keine Grenzen gesetzt sind.

Lassen Sie sich ein ganzes Event kreieren.

Wir sind garantiert die richtigen Maler für
Ihre bunten Bilder.

Ideale Kapazitäten:

Apero / Cocktails ab 20 bis 500 Personen
Dinner ab 20 bis 200 Personen

DIENSTLEISTUNGEN

SUCHE & VERMITTLUNG
VON EVENT-LOKALITÄTEN

ANLASS-PLANUNG & DURCHFÜHRUNG

MENU-GESTALTUNG

FOOD & BEVERAGE SERVICE

MIETOBIEKTE VOM LÖFFEL BIS ZUM LEUCHT-BALLON

UNTERHALTUNG, BANDS & KÜNSTLER

Ob Cocktail-Dinner im Park
Galamenu im Reitstall
BBQ am See
Zirkusnacht auf der Burgruine
Degustation zusammen mit Freunden
Hochzeitsfeier im Glashaus
Jazz-Night in der Abbruchvilla
Austern-Schlürfen im Badhüüsli
Thanksgiving Turkey mit der Familie,
Picknick-Box für das Fly in auf den Gletscher
Schyzerörgeli-Stubete in der Alphütte...

...Wir freuen uns auf Ihre bunten Bilder

Moreira
GOURMET HOUSE

ROGER TRINKLER
OBERWACHTSTRASSE 2
8700 KÜSNACHT
PHONE: 043 266 85 05
CATERING@MOREIRA-GOURMET.CH

INHALTE

EVENTS MIT MOREIRA GOURMET HOUSE & CATERING
1-2

DIENSTLEISTUNGEN
3-3

INHALTE
4-4

KULINARISCHES ANGEBOT
FINGERFOOD
5-8

KLEIN & FEIN ANGERICHTET FÜR COCKTAIL DINNER
9-9

LUNCH & DINNER
10-10

MENU VARIATIONEN
11-16

TAVOLATA ODER BUFFET
17-18

DESSERTS ZUM FINALE
KÄSE
19-19

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG
20-26

ZELTE, MÖBEL & INFRASTRUKTUR
TISCHWÄSCHE, GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER
BLUMENDEKORATIONEN
26-29

MITARBEITER & DIENSTLEISTUNGEN
30

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
31-32

Die von uns gestalteten Kapitel sollen zum verweilen
zwischen den Zeilen einladen und Sie ein Bild malen lassen,
wie Sie Ihren geplanten Anlass von uns kolorieren lassen wollen.

KULINARISCHES ANGEBOT

COCKTAIL-DINNER VARIATIONEN

FINGER FOOD

Kleine Köstlichkeiten, die von Hand gegessen werden.

KALTE HÄPPCHEN

Spiesschen mit Patanegra, reifen Feigen & Manchego	Stk.	4.50
Spiesschen mit red Thai marinierter gebratener Crevette auf Grill-Ananas	Stk.	4.50
Tuna mit Ponzu Jelly auf Gurke am Stick	Stk.	4.50
Kurzgebratener Lachs an Tosazusauce auf Wakame-Salat im Asia-Löffel	Stk.	4.50
Crostini mit Geisskäse & Honig & Pfeffer	Stk.	3.50
Bruschettas mit frischen Tomaten, Oliven & Kräutern	Stk.	3.50
Bruschetta mit kandierten Tomaten	Stk.	3.50
Crostini mit Artischocken	Stk.	3.50
Crostini mit Oliven-Tapenade	Stk.	3.50
Crostini mit Indischer Auberginen	Stk.	3.50
Crostini mit Parma-Schinken, Ruccola & Parmesan	Stk.	3.50
Spiessli mit Parmesan & Trüffelolive	Stk.	3.50
Grissini mit Parmaschinken	Stk.	3.50
Spiessli von Saporini-Tomaten & Käse mit Pesto Genovese	Stk.	3.50
Spiessli mit Melonen & Parmaschinken	Stk.	3.50
Profiteroles gefüllt mit Geflügellebermousse	Stk.	4.50
Rauchlachs-Tartare auf Baguette	Stk.	4.50
Crèperöllchen mit Rosmarin-Schinken & Frischkäse	Stk.	3.50
Tortilla-Wrap mit würzigen Pouletstreifen, Parmesan, Eisbergsalat	Stk.	3.50
Tortilla-Wrap mit indischer Aubergine, Parmesan , Eisbergsalat	Stk.	3.50
Geisskäse & Basilikum-Pesto auf Oliven-Parmesan-Shortbreads	Stk.	3.50
Tortilla-Cornets mit Crevetten-Cocktail	Stk.	4.50
Löjrom mit Sauerrahm und Schnittlauch auf blauen Kartoffeln	Stk.	5.00
Croutes mit Tuna & Avocado-Tartar	Stk.	5.00
Croutes mit Beefsteak Tatar	Stk.	5.00
Croutes mit Kalbfleisch-Tatar und Trüffelbutter	Stk.	5.00
Croutes mit Wildlachs & Dill-Senfsauce	Stk.	5.00
Frische Austern am Buffet geöffnet, mit Zitrone, Pumpernickel	Stk.	6.80
Marinierte Oliven	100g	5.00
Marinierter Parmesan mit Kräutern, Knoblauch & Chilli-Kräuter-Olivenoel	100g	6.00

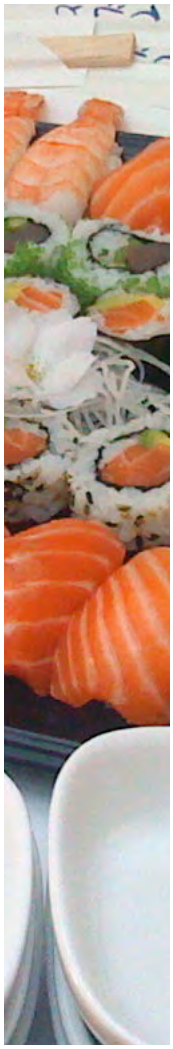
AMOUSE BOUCHES

...mit La Curuna Rauchlachs, Creamcheese & Dill-Senfsauce	Stk.	4.50
...mit Parmaschinken, Creamcheese & Tomaten-Pesto	Stk.	4.50
...mit Roastbeef, Sauce Tartare	Stk.	4.50
...mit Truthahn, Creamcheese & Preiselbeer	Stk.	4.50
...mit Crevetten, Creamcheese, Petersilie	Stk.	4.50
...mit Schinken, Cornichons	Stk.	4.50
...mit Beefsteak-Tartar vom SwissPrime Filet	Stk.	5.00

...mit Tunfisch-Mousse mit Kapern	Stk.	4.00
...mit Entenleber & Muscatgeléee	Stk.	7.50
...mit Kaviar, Butter, Sauerrahm	Stk.	12.—
...mit Brie de meaux mit karamellisiertem Feigen-Balsamico	Stk.	4.50
...mit Trüffelbrie	Stk.	4.50
...mit Tête de moîne & Feigenkompot	Stk.	4.50
...mit Gemüse-Tartar & Creamcheese	Stk.	4.50
...mit Spargel, Sauce Tartar	Stk.	4.50
...mit gebratener Aubergine & Sesam	Stk.	4.00

MINI-SANDWICHES

Mini-Rosmarin-Muffin mit Truthahn & Mangochutney	Stk.	4.50
Mini-Bagle mit Graved Lax & Dill-Senfsauce	Stk.	4.50
Mini-Laugengipfeli mit Rohschinken, Creamcheese, Tomaten-Pesto	Stk.	5.00
Mini-Laugengipfeli mit La Curuna Rauchlachs & Creamcheese	Stk.	5.00
Knopf-Sandwiches mit Citterio Salami & sonnengetrockneter Tomate	Stk.	5.00
Knopf-Sandwiches mit Brie de Meaux & Süssem Asia-Chutney	Stk.	5.00



SUSHI'S

HOSOMAKI:

Tekka Maki mit Thunfisch	Stk.	3.50
Shake Maki mit Lachs & Avocado	Stk.	3.50
Shinko Maki mit Rettich	Stk.	2.80
Kappa Maki mit Gurke	Stk.	2.80

URAMAKI:

Spicy yakitori Chicken Roll Poulet würzig gebraten mit schwarzem Sesam	Stk.	4.50
Spinach Maguro Roll Tunamousse & Spinat, bespickt mit Sesam	Stk.	4.50
Green Roll Spargel & Karotte, bespickt mit Petersilie	Stk.	4.50
Smoked Salmon Rauchlachs & Gurke, bespickt mit Sesam	Stk.	4.50
Tobiko Kani Krabbe, Avocado, Mayo, mit Flugfischeier	Stk.	4.50
Tempura Ebi Shrimps & Spargel, bespickt mit Sesam	Skt.	4.50
Tamago Roll Lachsmousse, Schnittlauch, Ricotta, Eiermantel	Stk.	4.50

WARME HÄPPCHEN

Croustades mit Spargel & Zitronen-Hollandaise	Stk.	4.50
Croustades mit gebratener Geflügelleber & Kräutern	Stk.	4.50
Quesadillas mit würzig gerösteter Ente, gegrillter Birne, Cheddar & Koriander	Stk.	4.50
Quesadillas mit Cheddar Cheese, Salsa Dipp	Stk.	3.50
Mini-Vol au vent mit Pilzragout	Stk.	4.50
Mini-Vol au vent mit Hummer-Ragout	Stk.	5.50
Gratinierte Austern mit Mis de pain und frischen Kräutern	Stk.	7.50
Quiches mit verschiedenen Füllungen, Tomate, Spargel, Spinat, Lauch, etc.	Stk.	3.50
Indische Gemüsestrudel mit Koriander-Joghurt-Dipp	Stk.	4.50

Spiesse mit…

...würzigen Rindsfilet-Würfeln mit Meerrettich-Pfeffer-Sauercream	Stk.	8.50
...Kümmel parfümierten Lamm-Hackbällchen mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp	Stk.	7.50
...Ingwer-Orangen marinierten Pouletstücken	Stk.	7.50
...Crevetten mariniert mit Zitrone, Knoblauch & Chilli	Stk.	7.50
...Chicken Satay & Erdnusssauce	Stk.	7.50
...Seeteufel an Zitronen-Aioli	Stk.	7.50
... Crevetten mit Parmaschinken	Stk.	7.50
...Ananas & Poulet sweet & sour	Stk.	7.50
...Coquille St. Jaques & Sauce Bernaise	Stk.	7.50

ASIATISCHE HÄPPCHEN

Giosa Dumpling gebraten mit Gemüse & Pilzfüllung, Asia-Dipp	Stk.	4.50
Spring Rolls mit Gemüse, Sweet & Sour-Dipp	Stk.	3.80
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Crevetten und Gemüse, Lime-Dressing	Stk.	4.50
Gedämpfter Dumping mit Entenfüllung, Pflaumendipp	Stk.	4.50
Asia Pouletballs mit Ingwer & Chilli, Asia-Dipp	Stk.	4.50
Asia Meatballs mit Ingwer & Chilli, Asisa-Dipp	Skt.	4.50
Jakitoory-Spiesschen mit Rind & Hoisin sauce	Skt.	6.50
Satay-Spiesschen mit Poulet & Erdnusssauce	Stk.	6.50

VON SÜPPCHEN & SHOTS

Geeiste Mango-Gazpacho	Stk.	6.50
Geeiste Gazpacho Andalus	Stk.	6.50
Geeiste Avocadokaltschale	Stk.	6.50
Geeiste Karotten-Ingwerkaltschale	Stk.	6.50
Geeiste Apfel-Currykaltschale	Stk.	6.50
Geeistes Kirschensüppchen	Stk.	6.50
Geeistes würziges Kichererbsensüppchen mit Avocado-Salsa	Stk.	6.50

Geeiste Gurkensuppe	Stk.	6.50
Geeiste Pfisich-Tomatensuppe mit Koreander & Croutons	Stk.	6.50
Miso-Süppchen mit gebatener Jakobsmuschel	Stk.	6.50
Chorn Chowder	Stk.	6.50
Karotten-Ingwer-Honigpüppchen	Stk.	6.50
Kerbelschaumsüppchen mit gebratenen Milken	Stk.	6.50
Tom Yam Gong, scharf-saure Suppe mit Crevetten, Gemüsen, Glasnudeln	Stk.	6.50
Tom kha gai, erfrischendes Kokonuss-Limettensüppchen	Stk.	6.50
Lobsterbisque	Stk.	6.50
Napolitanische Tomatensuppe	Stk.	6.50
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	Stk.	6.50
Kürbisschaumsüppchen mit karamellisierten Edelkastanien	Stk.	6.50

FINGERFOOD - DESSERTS

Mini-Cheese Cake Brownies	Stk.	3.50
Mini-Cheese Cake mit Himbeeren	Stk.	4.50
Mini-Truffle-Cake von Marocaibo Schokolade	Stk.	3.50
Mini-Key Lime Tartelette	Stk.	4.50
Mini-Vanille-Cornet	Stk.	3.50
Mini-Früchtetörtchen	Stk.	4.50
Mini-Himbeertörtchen	Stk.	4.50
Mini-Erdbeertörtchen	Stk.	4.50
Mini-Früchtespiessli	Stk.	4.50
Mini Profiteroles mit Mousse au Chocolat	Stk.	4.50
Mini-Tartelette mit Passionsfrüchtecrème	Stk.	4.50
Mini-Tartelette mit Beerenmousse	Stk.	4.50
Mini-Cupcakes in verschiedenen Aromen	Stk.	5.50

KLEIN & FEIN ANGERICHTET

Köstliche Gerichte, die wir in verschiedenen Grössen
für Cocktails bis zum Dinner anbieten.

⅓ eignet sich als kleiner Cocktail-Gang
½ eignet sich als Cocktail Hauptgang
1/1 entspricht einem Hauptgericht in einem Dinner-Menu

	⅓	½	1/1
Seeteufel Medaillon im Speckmantel mit Rosmarin auf Rotweinrisotto und karamellisierten Zwiebeln	18	24	38
In Rotwein geschmorte Kalbsbacke mit gerüffeltem Kartoffelpürrée	18	26	38
Poeliertes Perlhuhnbrüstchen auf Spargelrisotto mit Tomaten & Kräutern	18	24	42
Geräuchtes Lammnierstück an Kräuter-Minze-Pesto auf würzigem Taboulé	18	24	42
Loup de mer auf der Haut gebraten, Zitronen-Beurre blanc, Basilikum-Risotto	18	28	45
Tom ka ghaj, erfrischende Thai-Suppe mit Zitronengras & Kokosmilch	6.50	12	16.50
Tom yam gung, pikante Thai-Suppe mit Crevetten	6.50	12	16.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit grillierten Jackobsmuscheln	6.50	12	16.50
Karotten-Ingwersuppe mit grilliertem Kaisergranat	8.50	16	22.50
Hummersuppe	8.50	16	24
Dessserts:			
Marinierte Erdbeeren mit Zitronenbasilikum-Eis	6.50	9.50	14.50
Ananas mariniert mit Ingwer & Fiori di Late-Eis	6.50	9.50	14.50
Rum flambierte Pfirsiche mit Sauerrahm-Eis	6.50	9.50	14.50
Ahorn Tirami Su	6.50	9.50	14.50
Bitterschokoladenkuchen & Crème Gruyere	6.50	9.50	14.50
Passionsfrucht-Panna Cotta	6.50	9.50	14.50
Mousse von weisser oder dunkler Schokolade	6.50	9.50	14.50
Verschiedene Frucht-Moussen	6.50	9.50	14.50
Crème brûlée	6.50	9.50	14.50
Weisses Kaffeemousse mit Phisalis-Kompott	6.50	9.50	14.50
Tarte de Tatin mit Vanille-Eis & Sahne	6.50	9.50	14.50
Raspberry-Cheescake	6.50	9.50	14.50
Wassermelonen-Perlen mit Rosen-Eis	6.50	9.50	14.50

LUNCH & DINNER

Lassen Sie sich für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammenstellen.

Ein paar Beispiele:

KALTE VORSPEISEN:

Tartar von geräuchter Entenbrust mit pikanter Mangocoulie
Carpaccio von geräuchtem Lammfilet auf Haselnuss-Couscous
Dreifarbige Gemüseterrine mit Kräutersalat an Tomaten-Kerbelvinaigrette
Gänseleberterrine mit Chutney von roten Zwiebeln
Hummercocktail parfümiert mit Whisky, serviert mit Avocado-Chilli-Ragout
In Sesam gebratener Tuna an Ponzu-Sauce auf Asiatischem Glasnudelsalat
Graved Lax mit Kräutersalat-Bouquet
Endivie Belge und Wasserkresse mit karamellisierten Baumnüssen & Birne an Roquefort-Sherry-Dressing
Salat von jungem Ruccola, Manchego-Käse, rotem Apfel, Datteln und Walnuss an Pistazien-Vinaigrette

WARME VORSPEISEN:

Hummer-Ravioli mit Basilikum, Champagner-Schaum und Waldpilzen
Gebratene Kaninchenfilets mit Speck auf Salat von grünen Puy-Linsen mit weissem Balsamico
Gegrillte Jakobsmuschel an Zitronengras-Sauce auf jungem Blattspinat
Seeteufel-Medaillon mit Speck & Rosmarin auf Rotweinrisotto mit karamellisierten Zwiebeln
Mit Ziegen-Frischkäse überbackene Feigen im Parmaschinken-Mantel
Glasierte Taubenbrust auf Portwein-Risotto
Blätterteigkissen mit Kalbsmilken und Morcheln an Kräuterrahmsauce
Gebratene Kuruma-Shrimp mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten im Tagliatele-Nest

HAUPTGERICHTE MIT FISCH:

Saltimbocca vom Seeteufel an weissem Portweinjus mit Kapern
Zanderfilet in Pfefferkruste mit Tomaten-Basilikum-Pesto
Filet vom Wolfsbarsch an Kaffir-Lime-Jus und Frühlingszwiebeln
Gegrilltes Steak vom rosa Tunfisch auf Oliven-Peperonata
In Chardonnay pochiertes Seezungenfilet an Chardonnay-Safransauce
Gebratene Tranche von Schottischem Royal Lachs an Randen-Korianderjus

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH:

Gebratene Médaillons vom Kalbsfilet mit Honigsauce und Ingwer-Confit
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Grapefruit-Thymianjus
Poeliertes Perlhuhnbrüstchen auf pikantem Peperoni-Mascarponeschaum und Basilikum
Grilliertes Rindsfilet-Medaillon mit grünem Pfeffer auf sautierten Steinpilzen
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit frischen Feigen und grünen Oliven
Rosa gebratenes Lammrack mit Kräuterkruste an kräftigem Rosmarinjus & Knoblauchkonfit
Gebratene Médaillons vom Schweinsfilet an Pommerysenf- & Schnittlauchsauce

EINE AUSWAHL AN BEILAGEN:

Sellerie Mousseline mit Trüffeloel
Champagnerrisotto
Kartoffelpürrée nach Provenzalischer Art
Gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch & Meersalz
Kartoffelgratin Dauphinoise
Frischmais-Polenta mit Sauerrahm, Parmesan & frischen Kräutern
Pistazien-Reis
Bouquet von saisonalem Gemüse
Auswahl von grilliertem Baby-Gemüse

MENU VARIATIONEN

1.

Tartar von Yellow fin Tuna mit schwarzen Oliven und Avocadopürée

Grünspargelsüppchen mit jungen Morcheln

Dorade auf der Haut gebraten
auf Chardonnay-Beurre blanc
Kartoffelgaletten mit Frühlingszwiebeln
Gemüsekomposition

Karamellisierter Bûche de Chèvre mit Schalottenkonfitüre

Schokoladenterrine mit Kumquatskompott und Mangosorbet

Fr. 112.--

2.

Terrine von Lobster mit grünem Spargel und Trüffelespuma

Kokossüppchen mit Thailändischen Aromen und Sot ly le laisse vom Maishühnchen

Tranche von Loup de mer
mit sautierten Tomaten, Artischocken
Oliven & Kräutern
junge gebratene Kartoffeln a la Provence
Frühlingsgemüse

getrüffelter Brie de Meaux mit karamellisiertem Apfelkompott

Orangenhalbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren

Fr. 108.--

3.

lauwarmes Pavet vom Steinbutt mit Scampi und Spargelspitzen mit Trüffelmousseline

Hummersüppchen verfeinert mit Estragon und Armagnac

Seeteufel-Medaillons im Serrano-Schinkenmantel mit Rosmarin
auf kräftigem Rotwein-Risotto
gedünsteter Kapuzinerbart, glasierte junge Karotten und Weissrüben

Bündner Birnenbrot mit Auswahl von französischem Weichkäse

Mousse von Maracaibo Grand cru Schokolade mit Blutorangenconfit

Fr. 136.--

4.

Rauchlachstartar mit seinem Kaviar auf kleinem Frühlingssalat mit jungen Morcheln

Spargelsüppchen mit Frühlingszwiebel-Quiche

in Olivenöl pochierter Kabeljau
Camarquereis
gebratener Spargel an Bärlauch-Hollandaise

Camembert mit lauwarmer Gewürzbirne

Warmer Schokoladenkuchen mit Kokos-Eis und marinierten Erdbeeren

Fr. 96.--

5.

Entenleberterrine mit Feigen und Pistazien
Zitrusfrüchte-Mostarda und lauwarmes Briochebrot

Hummecassolette mit seinem Gemüse, wildem Fenchel und Kerbel

gebratenes Rindsfilet mit Petersilien-Markkruste und Steinpilzen
Brouilly-Jus
Kartoffel-Selleriemousseline
Komposition von glasiertem Minigemüse

kleines Millefeuille mit Roquefort und Porweinbirnenkompott

Waldbeeren-Tartellete mit Mandarinensorbet und Mandelhüppe

Friandises

Fr. 145.00

6.

Tartar-Trilogie von Thunfisch, Scampi und Lachs mit Ketakaviar und Crème fraiche
***
Risottino mit weissem Trüffel aus Alba

Duett vom Simmentaler Kalb
geschmorte Kalbsbacke in Barolo und Filetmedaillon mit Markkruste
gratiniertes Kartoffeltörtchen mit Lauch
bunte Gemüsekomposition

Brie de Champagne mit Trauben und Nüssen

exotische Früchte-Palette mit Mango-Sorbet

Friandises

130.00 SFr.

7.

Lauwarmer Salat von der Wachtelbrust auf Belugalinsen mit Feigenbalsamico und Nussoel

Erbsenschaumsüppchen mit Rocklobster

Rosa gebratenes Lammrack mit Oliventapenade und Thymiankruste
Lavendel-Honigjus
Kartoffelpaillasson mit Zucchini
Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Aromen

Trüffelbrie mit belgischem Gewürzbrot

Millefeuille von Himbeeren mit Lebkuchenmousse

Friandises

Fr. 120.00

8.

Terrine von kleinem Gemüse mit Entenleber und Salatsträusschen

Tagliatelle mit weissem Trüffel und Langoustinen

glasierte Kalbshaxe an Amarone-Jus
Kartoffelmousseline
glasierte junge Zwiebeln und Möhren
geschmorte Artischockenherzen

Feigenbrot mit in Marc affiniertem Camembert

Orangenhalbgefrorenes mit Granatapfeljus und Himbeeren

Friandises

Fr. 135.00

9.

Kalbsfiletcarpaccio mit Trüffel und lauwarmem Steinpilzküchlein

Hummerschaumsuppe mit Armagnac

gefüllte Dombe-Wachtel glasiert mit Portwein und Gewürzen
Kartoffel-Galette
Rahmwirsing

Epoisse mit karamellisierter Birne

lauwarmes Apfel-Tartellete mit Vanilleeis und Mandeln

Friandises

Fr. 128.00

10.

Jakobsmuschel-Carpaccio mit lauwarmem Scampo, Zitronenoel und Fenchelconfit

Steinpilzsüppchen unter der Blätterteighaube

Kabsrückentranchen mit Artischocken und Trüffeljus
gratiniertes Kartoffeltörchen
glasiertes Mini-Gemüse

Stilton Cheese mit warmem Birnenragout in Portwein

Mango-Tartellete mit Kokoseis

Friandises

Fr. 125.00

11.

Marbre von Entenleber, Steinpilzen und Kalbsmilken

Maccaroni-Timbale mit Hummer und Vanillebutter

Médaillons vom Rind an Béarnaise-Sauce und Mignon vom Kalb mit Schalottenconfit in Rotwein
Schwarzwurzelpürée und Gemüsebouquet

lauwarmer Ziegenkäse mit Lavendelhonig und gebratenem Apfel mit Rosmarin

Mousse von Maracaibo Gran Cru Schokolade mit Mango und Papaya

Friandises

Fr. 140.00

12.

Lauwarmer Salat von grünen Puy-Linsen mit rosa gebratenen Lammtranchen

Chicoréetimbale mit Jakobsmuschel und Champagnersauce

Poeliertes Kalbsfilet mit Entenleber und Périgourdine-Sauce
Kartoffel-Selleriepürée
bunte Gemüsevariation

Belgisches Pain d`Epices mit französischem Weichkäse

warmer karamellisierter Birnenkuchen nach dem Demoiselles Tatin mit Zimteis

Friandises

Fr. 142.00

13.

Tartar vom Yellow fin Tuna mit schwarzen Oliven und Avocadopürée

Grünspargelsüppchen mit jungen Morcheln

Simmentaler Kalbsrücken mit Thymiankruste und Portweinjus
Kartoffelgalette mit Frühlingszwiebeln
Gemüsekomposition

karamellisierter Bûche de Chèvre mit Schalottenkonfitüre

Schokoladenterrine mit Kumquatskompott und Mangosorbet

Fr. 96.—

14.

Terrine von Lobster mit grünem Spargel und Trüffel-Espuma

❧

Kokossüppchem mit Thailändischen Aromen und Sot ly le laisse vom Maishühnchen

❧

Kalbsfilettranchen mit frischen Morcheln und Estragon
Kartoffelpürée mit Olivenoel aus der Provence
Frühlingsgemüse

❧

getrüffelter Brie de Meaux mit karamellisiertem Apfelkompott

❧

Orangenhalbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren

Fr. 112.--

15.

lauwarmes Pavet vom Steinbutt mit Scampi und Spargelspitzen mit Trüffelmousseline

❧

Hummersüppchen verfeinert mit Estragon und Armagnac

❧

am Stück gebratenes Filet vom Black Angus Beef mit Mark und Barolojus
Kartoffel-Selleriepürée
gedünsteter Kapuzinerbart, glasierte junge Karotten und Weissrüben

❧

Bündner Birnenbrot mit Auswahl von französischem Weichkäse

***

Mousse von Maracaibo Grand cru Schokolade mit Blutorangenconfit

Fr.119.--

16.

Rauchlachstartar mit seinem Kaviar auf kleinem Frühlingssalat mit jungen Morcheln

❧

Spargelsüppchen mit Frühlingszwiebelquiche

❧

Rindsfilettranchen mit poeliertem Gänseleberschnitzel und Perigourdine-Jus
warmer Kartoffelespuma
Gemüsevariation

❧

Camembert mit lauwarmer Gewürzbirne

❧

warmer Schokoladenkuchen mit Kokos-Eis und marinierten Beeren

Fr. 108.--

TAVOLATA oder BUFFET

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Buffet oder Tavolata verzaubern und dabei keine Wünsche offen lassen?

Deshalb möchten wir Sie ganz individuell über die unbegrenzten Möglichkeiten beraten und Ihre Ideen in farbige Bilder umwandeln.

VON DER PLATTE ZUM BUFFET

Kalte Köstlichkeiten ab 10 Personen

HORS D'OEUVRE DU TEMPS QUI PASSE 79.-- p.P.

Trüffelpastete, Royalpastete, Morchelterrine, Foie gras
Kalbsbraten, Roastbeef, Pata Negra, Rosmarinschinken
Melonen, Spargel, gefüllte Eier, Selleriesalat „Waldorf"
Flusskrebs-Cocktail & Thunfischmousse
Käsevariation mit Brie de meaux, Manchego, Gstaader Bergkäse, Périgoux
Sauce Cumberland, Tartare-Sauce, Birnensenf
Frisches Baguette & Butter

SEABREAS VARIATION 68.-- p.P.

Graved Lax, Balik Lachs, Riesencrevette zum dippen
Geräuchte Forellen, Hummer-Cocktail, Heeringsalat mit Apfel
Thunfischmousse, Salada fruta di mare
Meerrettichschaum, Cocktailsauce, Honig-Dill-Senfsauce,
Zitronen, Zwiebeln, Kapern,
Frisches Baguette & Butter

ANTIPASTI ESTIVI 42.-- p.P.

San Daniele-Schinken, Salami Nostrano, Bresaola, Pastrami, Mortadella, Trüffelsalami
Artischocken, Oliven, Pomodori secchi, grillierte Zucchetti, Auberginen & Peperoni, Pepedew mit Frischkäse
Käsevariation mit Pecorino Sardo, Taleggio, Parmesan, Veltliner, Taleggio
Rosmarin-Knoblauch-Focaccia & Baguette hell

SWISS CHEESE 28.-- p.P.

Gstaader Bergkäse, Goldinger Bergkäse, Schwägalpkäse,
Sternenberger Mutschli, Holderbäseler
Trauben, Feigen, Nüsse
Birnenbrot aus Poschiavo, Erlibacher Brötli, Butter

SWISS TRADITION 36.-- p.P.

Bündnerfleisch, Rohschinken, Hatecke Salsiz,
Bär-Fleischkäse, Lenzburger Bauernschinken
Walliser Trockenfleisch, Knoblauch-Salami
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen
Baguettes & Butter

GERICHTE AUS DER GROSSEN PFANNE:

Die Gerichte werden am Buffet zubereitet und eignen sich ab ca. 30 Personen

PAELLA ANDALUS: 75.-- p.P.

Mit verschiedenen Meerfischen, Garnelen, Riesencrevetten
Vongole, Miesmuscheln, Chorizo, Reis, Safran

Als Ergänzung empfehlen wir ein buntes Salatbuffet

NEW ENGLAND LOBSTER POT: 120.-- p.P.

Mit frischem Hummer, Miesmuscheln, Vongole-Muscheln,
Maiskolben, Kartoffeln, flüssige Zitronenbutter
Knoblauchbrot, frisches Baguette

PIZOKERI VALTELINAISE: 38.-- p.P.

Bündner Buchweizen-Nudeln mit Mangold, Kartoffeln,
Bündnerfleisch & Käse

ASIA WOK: ab 35.-- p.P.

Delikate Asiatische Gerichte aus dem Wok frisch am Buffet zubereitet

SCHWÄBISCHE SPÄTZLEPFANNE: 35.-- p.P.

Frische Eierspätzli, Schinken & Speck, Zwiebeln & Sauerkraut in der
Riesenbratpfanne zubereitet

UNGARISCHES GULASCH AUS DER GULASCH-KANONE (Ab 100 Personen) 38.-- p.P.

Würziges Rinds-Gulasch mit köstlicher Frischmais-Polenta mit
Kräutern & Parmesan

ÄLPLER-MAGRONEN: 28.-- p.P.

Zubereitet mit Bauernwurst, Schinken, Speck, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln,
& Käsesauce, serviert mit Apfelmus

BBQ / GRILL

Ab. 75.-- p.P.

US-Rinds-Entrecôte double, Kalbshohrücken, Spareribs Wyoming Style,
Mini-Bratwürste: Bauernwurst, Kalbsbratwurst, Chorizo, Curry
Kuruma-Shrimps, Lemon-Chicken, Seeteufel mit Speck, Royal-Lachstranchen

Süssmaiskolben, Zucchetti, Tomaten, Spargel, Auberginen

SALATBUFFET:

SALATBUFFET KLEIN: 18.50

5 Sorten, 2 Sauce, 2 Beilagen, Brot/Brötli

SALATBUFFET GROSS 24.50

8 Sorten, 3 Saucen, 4 Beilagen, Brot/Brötli

UNSERE AUSWAHL:

Asiatischer Glasnudelsalat
Pastasalat
Kohlsalat
Linsensalat mit Balsamico & Kürbiskernoel
Avocadosalat mit Grapefruit und Kapuzinerblüten
Salat mit Kefen, Fawabohnen, Granatapfel, Pinienkernen
Zuchettisalat
Süssmaissalat
Randensalat
Peperonisalat
Gurkensalat
Selleriesalat
Kichererbsensalat
Grüner Bohnensalat
Tomatensalat
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella & Basilikumpesto
Taboulé nach Marokkanischer Art
Salade Nicoise
Griechischer Salat
Randensalat
Ruccolasalat
Caesar-Salad
Gemischter Blattsalat
Chicorée
Eisberg

DIE PASSENDEN BEILAGEN ZUM STREUEN:

Brotcroutons mit Knoblauch, geröstete Speckwürfeli, geröstete Kürbiskerne, gehacktes Ei, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Kernenmischung

DIE PASSENDEN DRESSINGS: French, Balsamico, Zitrus, Gemüse-Vinaigrette Italienne, Asia-Dressing

DESSERTS ZUM SÜSSEN FINALE:

Schokoladenterrine mit Kumquatskompott und Mangosorbet
Orangenhalbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren
Mousse von Morocaibo Grand cru Schokolade mit Blutorangenconfit
Warmer Schokoladenkuchen mit Kokoseis und marinierten Erdbeeren
Waldbeerentartellete mit Mandarinensorbet und Mandelhüppe
Exotische Früchtepalette mit Mangosorbet
Millefeuille von Himbeeren mit Lebkuchenmousse
Orangenhalbgefrorenes mit Granatapfeljus und Himbeeren
Lauwarmes Apfeltartellete mit Vanilleeis und Mandeln
Mangotartellete mit Kokoseis
Mousse von Morocaibo Gran cru Schokolade mit Mango und Papaya
Warmer caramelisierter Birnenkuchen nach dem Demoiselles Tatin mit Zimteis
Schokoladenterrine mit Kumquatskompott und Mangosorbet
Orangenhalbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren
Mousse von Morocaibo Grand cru Schokolade mit Blutorangenconfit
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Eis und frischen Beeren

KÄSE

Camembert mit lauwarmer Gewürzbirne
Bündner Birnbrot mit Auswahl von französischem Weichkäse
Getrüffelter Brie de Meaux mit caramelisiertem Apfelkompott
Caramelisierter Bûche de Chèvre mit Schalottenkonfitüre
Belgisches Pain d`Epices mit französischem Weichkäse
Lauwarmer Ziegenkäse mit Lavendelhonig und gebratenem Apfel mit Rosmarin
Stilton Cheese mit warmem Birnenragout in Portwein
Trüffelbrie mit belgischem Gewürzbrot
Brie de Champagne mit Trauben und Nüssen
Kleines Millefeuille mit Roquefort und Porweinbirnenkompott
Camembert mit lauwarmer Gewürzbirne
Feigenbrot mit in Marc affiniertem Camembert
Getrüffelter Brie de Meaux mit caramelisiertem Apfelkompott
Epoisse mit caramelisierter Birne

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSEREM KELLER

Selbstverständlich geniessen Sie an Catering-Anlässen die Kredenzien aus dem Moreira-Weinkeller zu attraktiven Ladenpreisen & in Konsignation.
Für Weine aus Ihrem eigenen Keller berechnen wir KEIN Zapfengeld.

COCKTAILS & LONGDINKS:

MOJITOS, MARGARITAS, CAIPIRINHAS, PINA COLADAS, BUMBLEBEES & CO

Da es Spass macht, gute Drinks frisch an der Bar zubereitet und zu geniessen, empfehlen wir Ihnen unseren Bar-Service. Spirituosen & Zutaten werden zum Ladenpreis geliefert und in Konsignation verrechnet.

SCHAUMWEINE: (eine Auswahl aus unserem Weinkeller)

Ruinart, Champagne, Blanc de Blanc, Brut, 75cl	Fl. SFr.89.90
Ruinart, Champagne, Brut, 75cl	Fl. SFr.65.00
Ruinart, Champagne, Rosé, 75cl	Fl. SFr.85.00
Pol Roger Champagner, Brut, Reservé	Fl. SFr.49.90
Bollinger, Champagner, Special Cuvée	Fl. SFr.59.90
Billecart-Salmon, Champagner Brut Rosé, 75cl	Fl. SFr.79.90
Deutz Champagne, Blanc de Blanc 2011, 75cl	Fl. SFr.69.90
Deutz Champange, Brut Classic, 75cl	Fl. SFr.49.90
Deutz Champagne, Rosé, 75cl	Fl. SFr.59.90
William Deutz, Champagne, Cuvée brut Millésimé 2000, 75cl	Fl. SFr.99.90
Louis Roederer, Champagne, Brut Premier, 75cl	Fl. SFr.55.00
Louis Roederer, Champagne, Blanc de Blanc 2010, 75cl	Fl. SFr.79.90
Louis Roederer, Champagne, Rosé 2012, 75cl	Fl. SFr.79.90
Louis Roederer, Champagne, CRISTAL 2008, 75cl	Fl. SFr.239.00
Laurent Perrrier, Brut, Champagne, 75cl	Fl. SFr.44.90
Laurent Perrier, Ultra Brut Natur, 75cl	Fl. SFr.79.90
Laurent Perrier, Millésimé 2007, Brut, 75cl	Fl. SFr.77.90
Laurent Perrier, Cuvée Rosé, Brut, 75cl	Fl. SFr.79.90
Moët & Chandon, Ice Imperial, Demi-Sec, 75cl	Fl. SFr.59.90
Moët & Chandon, Ice Imperial, Rosé, Demi-Sec, 75cl	Fl. SFr.69.90
Taittinger Champagner, Brut Réserve, 75cl	Fl. SFr.49.90
Dom Pérignon, Brut, Vintage 2008/2009, Champagne,	Fl. SFr.189.00

Mionetto Sergio, Prosecco, Valdobiaddene I, 75c.	Fl. SFr.17.50
Montelliana Prosecco, Extra Dry, 75cl.	Fl. SFr.16.50
Canevel Prosecco Superiore DOCG, brut, Valdobbiadene, 75cl	Fl. SFr.18.90
Franciacorta Brut, Bellavista Alma Grand Cuvée, 75cl.	Fl. SFr.39.90

W E I S S W E I N E : (eine Auswahl aus unserem Weinkeller)

SCHWEIZ

Sauvignon blanc, 2017 , Turmgut Erlenbach,	Fl. SFr.24.50
Chardonnay Barrique, 2017, Erich Meier, Uetikon am See,	Fl. SFr.32.90
Bianco Rovere, Merlot Bianco, 20017, Guido Brivio, Ticino	Fl. SFr.39.90
Merlot Blanc de Noir, La Jouvence, 2016, AOC, Charles Rolaz, Hammel	Fl. SFr.19.90
Dézaley de l'Evêque, Grand Cru, 20117, Patrick Fonjallaz, Epesses	Fl. SFr.26.50
Epesses La Republique, 2017, Patrick Fonjallaz, Epesses	Fl. SFr.19.90
Aigle les Murailles , H. Badoux, 2016	Fl. SFr.24.90
Petit Arvine, Julius, 2017, Familie Mathier, Valais	Fl. SFr.23.50

SPANIEN

Sauvignon Blanc, José Pariente 2017	Fl. SFr.18.90
Verdejo, José Pariente 2017	Fl. SFr.17.70

PORTUGAL

Herdade dos GROUS Reserva Branco, Alentejo 2015, 75cl.	Fl. SFr.21.90
Docil, Vihno Verde, Loureiro 2017, Projecto de Kirk Niepoort	Fl. SFr.15.90

AUSTRIA/ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc, Umathum, 2017, Burgenland, 12.5Vol%, 75cl.	Fl. SFr.19.90
Grüner Veltliner, Josef Ehmoser, 2017, Ried, Hohenberg	Fl. SFr.23.90

ITALIEN

Vermentino di Gallura, 2016, Capichera, Lintori	Fl. SFr.17.90
Vermentino die Monteverro, 2014, Toscana	Fl. SFr.17.90
Gagliole, il Bianco, Toscana IGT, 2016	Fl. SFr. 27.90
Lugana Riserva, 2015, Trebbiano, Senato	Fl. SFr.34.90
Lugana San Benedetto, 2017, Senato	Fl. SFr.17.50
Cervaro della Sala, 2016, Castello della Sala, Antinori	Fl. SFr.54.90
Roero Arnais, 2017, Bruno Giacosa,	Fl. SFr.29.90
Roero Arnais, 2016, Vietti Piemont,	Fl. SFr.22.00
Roero Arnes DOP Mauro Sebaste 2017	Fl. SFr.16.90
La Scolca, Bianco Secco, 2016, Gavi di Gavi, Piemont	Fl. SFr.29.90
Winkl, Sauvignon, 2017, Kellerei Terran, Alto Adige, Südtirol	Fl. SFr.24.90
Weissburgunder Tirol, 2016, Meran, Alto Adige, Südtirol, 75cl	Fl. SFr.34.90

FRANKREICH

Chablis, Louis Latour, AC, 2017, Alternative	Fl. SFr.27.90
Pouilly Fuissé, Louis Latour, 2016	Fl. SFr.29.90
Pouilly Fumé, AC, Baron de L, 2014	Fl. SFr.74.90
Pouilly Fumé de Ladoucette, 2017, Loire	Fl. SFr.36.90
Montagne 1er Cru AC, La Grand Roche, 2017, Louis Latour	Fl. SFr.25.90
Sauvignon Blanc Touraine AC, Baron de Ladoucette, Vintage 2016	Fl. SFr.18.60
Sancerre, Grand Cuvée, 2017, Comte Lafond, Loire	Fl. SFr.29.90
Aureto, Tramontane, Viognier, Roussanne, 2016	Fl. SFr.21.50
Clos Mireille, Domaines Ott, Côtes de Provence, 2016	Fl. SFr.34.90

DEUTSCHLAND

Schiefer Riesling, Villa Huesgen, trocken, 2016, Mosel	Fl. SFr.21.90

NEUSEELAND

Cloudy Bay Chardonnay, 2018, Marlborough, New Zealand	Fl. SFr.32.90

ROSE-WEINE: (eine Auswahl aus unserem Weinkeller)

FRANKREICH

Wispering Angel, 2017, Rosé, 75cl.		Fl. SFr.26.90
Rose et Or, Château Minuty, 2017		Fl. SFr.26.90
Tamary Rosé, Côte de Provence		Fl. SFr.16.50
Domaine Ott, Château de Selle, Côte de Provence	75cl.	Fl. SFr.36.90
Domaine Ott, Château de Selle, Côte de Provence	150cl.	Fl. SFr.79.90
Miraval Rosé, Côte de Provence		Fl. SFr.24.90
Aureto, Autan Rosé, Ventoux, Provence		Fl. SFr.15.90
Minuty Prestige Rosé, Provence		Fl. SFr.21.50

ITALIEN

Conte Lemar, Rosato, Canoa di Sardegna, Vendemmia 2017	Fl. SFr.26.90

ARGENTINIEN

Puro Rosé 2017, Dieter Meier, Mendoza Argentina	Fl. SFr.19.90

ROTWEINE: (eine Auswahl aus unserem Weinkeller)

SCHWEIZ

Pinot Noir Barrique, 2017, Erich Meier, Uetikon am See,	Fl. SFr.38.90
Pinot Noir Barrique, Turmgut Erlenbach, 2017, B&M Weber	Fl. SFr.29.90
Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, 2014, Charles Rolaz	Fl. SFr.29.90
Humagne Rouge, 2016, Vin de Pays Suisse,Grand Metra	Fl. SFr.17.90
Lo Grafion, 2013, Vin de Table Suisse, Merlot & Tempranillo, C. Flaction	Fl. SFr.42.90
Epesses Rouge, Patrick Fonjallaz, 2015	Fl. SFr.22.90
Quattromani, Ticino Swiss Premium Wine, Merlot, 2012	Fl. SFr.57.90

AUSTRIA/ÖSTERREICH

Umathum Zweigelt 2015, Burgenland, Östereich	Fl. SFr.22.90

ITALIEN

Le Volte dell Ornellaia, 2016, Toscana Italia, 75cl	Fl. SFr.27.90
Passum, Barbera d'Asti Superiore 2015, Cascina Castlèt	Fl. SFr.31.90
Le Serre Nuove dell' Ornellaia, 2016, Bolgheri	Fl. SFr.59.90
Terre Brune Superiore 2014, Carignano del Slcis, SANTADI Fl.	Fl. SFr.44.90
Brunello di Montalcino DOCG Pinino, 2013	Fl. SFr.49.90
Rosso di Montalcino, Pinino, 2014	Fl. SFr.17.90
Le Serre Nuove, 2016, Bolgheri, Toscana	Fl. SFr.59.90
Cont'Ugo, 2015, Tenuta guado al Tasso, Bolgheri, DOC, Antinori	Fl. SFr.49.90
Terra di Monteverro, 2012, Toscana Rosso	Fl. SFr.39.90
Valetta Gagliole, 2015, Toscana IGT,	Fl. SFr.29.90
Gagliole, Toscana IGT, 2013, Gagliole, Castellini in C. Sienna	Fl. SFr.54.90
Barolo, Prapò 2012, Mauro Sebaste, Alba	Fl. SFr.49.90
Amarone Classico, della Valpilicalla, 2012, Zenato	Fl. SFr.49.90
Chianti Classico, Marchese Antinori Riserva, 2015	Fl. SFr.39.90
Bricco dell Uccellone, Farida 2015, Barbera d'Asti	Fl. SFr.69.90
Mille e una Notte, Nero d'Ava, 2011, Dannafugata, Sizilien	Fl. SFr.64.90
Ornellaia 2015, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Bolgheri	Fl.SFr.189.00
Sassicaia, 2015, Tenuta San Guido, Toskana, Bolgheri	Fl.SFr.169.00
Tignanello 2015, Marchese Antinori	Fl. SFr.109.00
Magari Ca'Marcanda, 2015, Angelo, Gaja, Toscana	Fl. SFr.54.90
Rocca Rubia Riserva 2014, Santadi, Carignano del Sulcis, Magnum 75cl	Fl. SFr.21.90
Rebo Mille 1, Pratello, 2014, Lombadei,	Fl. SFr.23.90

SPANIEN

Roda I, Reserva 2008, Bodegas Roda SA, Haro, Rioja, Spanien	Fl. SFr.59.90
Hacienda de Monasterio, Riebera del Duero Do, 2013, Spanien	Fl. SFr.49.90
Pago de Valtarena, 2014, Bodegas Carmelo Rodero, 75cl	Fl. SFr.54.90
Mauro, Cosecha, 2016, Vino de la Tierra de Castillia y Leon	Fl. SFr.39.90
Carmelo Rodero 9 meses en barrica, 2016, Bodegas Rodero, Ribera del Duero, Spanien	Fl. SFr.19.90
Carmelo Rodero Crianca, 2015, Ribera del Duero, Spanien	Fl. SFr.35.90
Pintia 2013, San Roman de Hornija, Valladolid (Spanien)	Fl. SFr.59.90
Gran Reserva 904, Cosecha 2005, La Rioja Alta S.A.	Fl. SFr.59.90
Priorat, Les Terrasses, Laders de Pizarra, 2015	Fl. SFr.39.90
Valserrano Crianza Rioja, 2015	Fl. SFr.20.90
Valserrano, Reserva Rioja DO, 2012	Fl. SFr.27.50
AN/2 Anima Negra, 2015, Mallorca Spanien	Fl. SFr.27.90
OM, 2014, Oliver Moragues, Mallorca, Spanien	Fl. SFr.27.90
Figuero 16, Ribera delDuero, Tempranillo, 2016	Fl. SFr.24.90
Cuarto del Luna, 2014, Ribera del Duero, Spanien	Fl. SFr.34.90
Celeste Reserva, Ribera del Duero, Pago del Cielo, 2014	Fl. SFr.34.90
Aalto, Ribera del Duero, 2014, Spanien	Fl. SFr.52.90
Angelitos Negros, Tinta de Toro, 2016, Toro, Spanien	Fl. SFr.17.90
Demuerte Gold, 2015, Wienre ON & Yecla	Fl. SFr.21.90
Valbuena 5° 2012, Ribera del Duero, Vega-Sicilia	Fl. SFr.139.90
Unico 2008, Ribera del Duero, Vega-Sicilia	Fl. SFr.349.00
Flor de Pingus, 2014, Ribera del Duero,	Fl. SFr.110.00
Clio, Jumillla, 2016, Bodegas el Nido, S.L., Spanien	Fl. SFr.57.90

PORTUGAL

Fabelhaft, 2015, Nieport, Douro, Portugal	Fl. SFr.16.50
Lyra Syrah, Quinta do Monte d'Oiro, 2013, Portugal	Fl. SFr.16.50
Quinto da Monte d'Oiro Reserva 2012, Portugal	Fl. SFr.49.90
Terra da Zambujeiro, 2012, Alentejo, Portugal	Fl. SFr.37.90
Vertente, 2014, Douro DOC, Dirk Nieport,	Fl. SFr.23.90
Esporao Reserva, 2015, Alentejo	Fl. SFr.24.90
Touriga-Nacional Reserva, 2014, Quinta das Marias, Peter Eckert Vinhos	Fl. SFr.34.90

FRANKREICH

Château de Fieuzal 2014, Pessac-Léognan	Fl. SFr.29.90
Château Haut-Beauséjour,2011, Saint-Estèphe,	Fl. SFr.39.90
Château Coucy, 2014, Montagne Saint.Emilion,	Fl. SFr.26.50
Château de Pèz 2010, St. Estephe	Fl. SFr.59.90
Château Bataille 2011, Pauillac	Fl. SFr.59.90
Château Faugères 2013, Saint-Emilio, Grand Cru Classé	Fl. SFr.49.90
Cos d'Estournel, 2007, Saint-Estèphe, Bordeaux	Fl. SFr.149.00
La Dame de Montrose 2010, Saint-Estèphe, Bordeaux	Fl. SFr.79.90
La Dame de Malescot 2011, Margeaux, Bordeaux	Fl. SFr.44.90
Château de Gironville, 2012, Cru Bourgeoise, Haut-Médoc, Bordeaux	Fl. SFr.23.90
Château Soleil, 2011, Grand Vin de Bordeaux, Puisseguin, Saint-Emilion	Fl. SFr.26.10
Château Poujeaux, 2011, Moulis-en-Médoc, Bordeaux	Fl. SFr.44.90
Château du Tertre, 2013, Margeaux, Bordeaux	Fl. SFr.49.90
Château Duhart. Milon, 2010, Domaine Baron de Rothschild (Lafite)	Fl. SFr.139.90
Château Beau-Séjour Bécot 2005, St. Emmilion, Bordeaux	Fl. SFr.149.00
Château Pontet-Canet, 2010, Pauillac, Bordeaux	Fl. SFr.339.00
Château Lanka Barton, 2005, Saint Julien, Bordeaux	Fl. SFr.129.00
Château Figeac 2008, St. Emilion, Bordeaux	Fl. SFr.169.00
Château Lynch Bages, 2010, Pauillac, Bordeaux	Fl. SFr.219.00

Châteauneuf-du-Pape 2014, Delas Frères, Haute Pierre, Touron s. Rhone	Fl. SFr.34.90
Gigondas, 2015, Domaine du Grand Montmirail	Fl. SFr.23.90
Lira by Roger Salon, 2017 Côte du Rhône	Fl. SFr.19.90
AURETO Tempesta Vaucluse, 2013, Syrah, Provence	Fl. SFr.44.90
AURETO Maestrale VENTOUX, 2013, Syrah&Grenache, Provence	Fl. SFr.24.20
AURETO Autan VENTOUX, 2014, Grenache&Syrah, Provence	Fl. SFr.17.90
Gevrey-Chambertin 2013, Louis Latour, Burgund	Fl. SFr.58.80
Savigny-les -Beaune, 2015, Louis Latour, Burgund	Fl. SFr.30.00
Pommard-Epenots 1er Cru, 2011, Louis Latour, Burgund	Fl. SFr.69.90

ARGENTINIEN

Amancaya Gran Reserva, 2013, Mendoza, Argentinien	Fl. SFr.23.90
The Ow & the Dust Devil,2015, 39% Cabernet Sauvignon, 32% Malbec, 19% Petit Verdot, 10& Tannat, Finca Decero, Remolinos Vineyard, Mendoza	Fl. SFr.29.90
Alpasion Grand Cabernet Franc 2015, Wine of alta Valle de Uco, Mendoza	Fl. SFr.29.90
PURO Corte d'Oro, 2015, Dieter Meier, Mendoza	Fl. SFr.34.00
PURO Corte, 2017, Dieter Meier, Mendoza	Fl. SFr.21.50
PURO Malbec, 2017, Dieter Meier, Mendoza	Fl. SFr.19.90
Ojo de Agua, 2016, Dieter Meier, Mendoza	Fl. SFr.15.90
Pequeno Gaucho Malbec, 2017, Mendoza	Fl. SFr.17.90

CHILE

Nahuel, 2015, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Sarah Valle de Colchagua, Chile	Fl. SFr.39.90

LIBANON

Château Musar 2010, Gaston Hochar, Ghazir, Bekam Valley, Libanon	Fl. SFr.39.90

USA

Cline Mourvèdre, 2014, Cline Family Cellars, Sonoma Valley	Fl. SFr.24.90

SÜDAFRIKA

The Chocolate Block, 2016, Boekenhoutskloof, Südafrika	Fl. SFr.34.90

Jerez | Südwein

Sherry Amontillado Export 31 Coalla Logistica		cl 50	82.80
Sherry Manzanilla Export 30 Coalla Logistica		cl 75	58.80
Sherry Manzanilla Export 32 Coalla Logistica		cl 75	43.20

Niepoort

Porto Niepoort Colheita 2001		cl 70	52.80
Porto Niepoort Dry White		cl 38	11.25
Porto Niepoort Dry White		cl 75	19.98
Porto Niepoort L.B.V. 20072007		cl 75	43.80
Porto Niepoort L.B.V. 20082008		cl 38	22.20
Porto Niepoort Ruby Fabelhaft-Max		cl 38	16.08
Porto Niepoort Ruby Fabelhaft-Max		cl 75	26.10
Porto Niepoort Tawny Fabelhaft-Moritz		cl 38	16.08
Porto Niepoort Tawny Fabelhaft-Moritz		cl 75	26.10
Porto Niepoort Tawny 10 Years		cl 38	23.85
Porto Niepoort Tawny 10 Years		cl 75	39.90
Porto Niepoort Tawny 20 Years		cl 38	39.45
Porto Niepoort Tawny 20 Years		cl 75	66.90
Porto Niepoort Vintage 2003	2003	cl 75	107.7
Porto Niepoort Vintage 2005	2005	cl 38	54.96
Porto Niepoort Vintage 2005	2005	cl 75	107.70
Porto Niepoort Vintage 2007	2007	cl 38	55.08
Porto Niepoort Vintage 2009	2009	cl 75	106.80

Madeira | Südwein

Madeira dry Vinhos Barbeito	cl 75	25.68
Madeira Malvasia 10 years old Vinhos Barbeito	cl 75	57.60
Madeira Malvasia 20 years old Vinhos Barbeito	cl 75	95.88
Madeira Malvasia 30 years old Vinhos Barbeito	cl 75	144.00
Madeira Boal Old Reserve 10 years, Vinhos Barbeito	cl 50	51.00
Madeira Island Rich 5 years Vinhos Barbeito	cl 75	31.20
Madeira Verdelho Old Reserve 10 years, Vinhos Barbeito	cl 75	50.16

Eaux de vie | Spirituosen

Thurgados Edelbrand aus Thurgauer Apfel	cl 20	22.00
Thurgados Edelbrand aus Thurgauer Apfel	cl 70	50.10
Framboise Sauvage Massenez	cl 70	47.70
Vieille Prune Massenez	cl 70	47.70
Grappa Gagliole Riserva 43% Gagliole	cl 50	54.48
Grappa La Bomba Terrabianca	cl 50	50.85
Grappa La Bomba D'ORO Terrabianca	cl 50	62.85
Grappa di Amarone Falasco Cantina Valpantena	cl 50	55.65
Grappa di Arneis Mauro Sebaste	cl 50	54.96
Grappa di Avie Moscato Cascina Castlèt	cl 50	70.80
Grappa di Barolo Mauro Sebaste	cl 50	54.96
Grappa di Centobricchi Mauro Sebaste	cl 50	54.96
Grappa di Moscato Mauro Sebaste	cl 50	54.96
Grappa di Passum Cascina Castlèt	cl 50	57.60

DIGESTIVES:

In unserer Vinothek finden sich exzellente Destillate der besten Brennereien weltweit. Diese ausgezeichneten Edelbrände und Jahrgangs-Armagnacs, trendige Wodkas, Caribbean Rums und rare Single Malts empfehlen wir Ihnen für Catering-Events zum Ladenpreis.

FRUCHTSÄFTE & MINERALWASSER:

Orangensaft Granini, 100% Fruchtanteil	Lit.	3.45
Orangensaft Andro Kühlregal	Lit.	6.50
Orangensaft frischgepresst	Lit.	13.00
Orangen-Bananansaft frischgepresst	Lit.	15.00
Ananas-Saft frischgepresst	Lit.	15.00
Exotic Smoothie, mit Ananas, Mango, Banane, Orange & Limette	Lit.	17.00
Kiwi, mit Kiwi, Ananas & Orange	Lit.	17.00
Cranberry Jus Ocean Spray	70cl	5.50
Appenzell, laut / Leise / still	1.5Lit. Pet.	4.50
Henniez Légère & Classic	1.5Lit. Pet.	4.50
San Pelegrino	1.5Lit. Pet.	4.50
Valser Wasser	1.5Lit. Pet.	4.50
Evian	1.5Lit. Pet.	4.50
Henniez Légère & Classic	1.5Lit. Pet.	4.50
Appenzeller Quellfrisch, Bügelverschluss	33cl	3.50
ChopfAb hell	33cl	3.50

ZELTE, MÖBEL & INFRASTRUKTUR

Dank langjähriger und guter Zusammenarbeit mit kompetenten Partnerfirmen im Zelt- & Messebau ist es uns möglich, Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen und Sie mit Zelten, Möbeln, Dekorationen, Sanitären Installationen, Licht, technischer Infrastruktur, Multimedia, und Dienstleistungen zu beliefern.

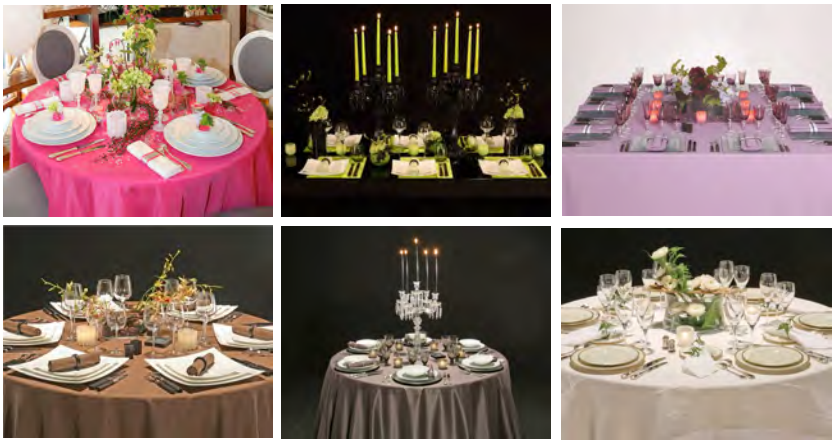
Um Sie optimal beraten zu können, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

TISCHWÄSCHE MIETEN

Serviette, 50x50cm, Baumwolle, weiss	Skt.	2.00
Napperon, 100x100cm, Baumwolle, weiss	Stk.	6.30
Napperon, 140x140cm, Baumwolle, weiss	Stk.	8.40
Tischtuch, 140x180cm, Baumwolle, weiss	Stk.	11.20
Tischtuch, 140x240cm, Baumwolle, weiss	Stk.	13.50
Tischtuch, 140x300cm, Baumwolle, weiss	Stk.	18.00
Tischtuch, 140x360cm, Baumwolle, weiss	Stk.	20.00
Tischtuch, 140x440cm, Baumwolle, weiss	Stk.	26.50
Tischtuch, 180x180cm, Baumwolle, weiss	Stk.	18.00
Tischtuch, 200x200cm, Baumwolle, weiss	Stk.	20.00
Tischtuch, 220x220cm, Baumwolle, weiss	Stk.	22.00
Tischtuch, 240x240cm, Baumwolle, weiss	Stk.	24.00

GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER

Vom Napoli- bis zum Hermes Kristall-Glas
Drei starke Partner, die uns mit einer breiten Palette von Geschirr, Besteck, Gläsern und Infrastruktur versorgen, und zudem bei Gross-Anlässen auch die nötige Logistik bieten.



Es würde uns freuen, Ihnen unsere Partner vorstellen zu dürfen.

Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten für Ihren Anlass.

BLUMENDEKORATIONEN

Vom kleinen Bouquet bis zum grossen Arrangement.
Die von uns empfohlenen Floristen kennen Ihre Wünsche
und freuen sich auf Ihre Ideen, um Ihren Anlass
mit Farben & Düften zu versehen.

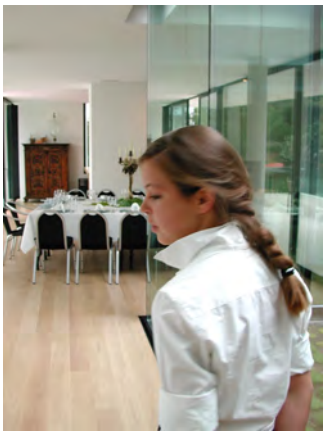
DEKORATIONSGESTALTUNG & FLORISTIK **MONIKA MORF**, SAUERBACHSTRASSE 29, 8708 MÄNNEDORF

MARTIN GROSSENBACHER, DUFOURSTRASSE 85, 8008 ZÜRICH

FLORITA BLUMEN, DORFPLATZ 11, 8126 ZUMIKON

DEKOR-GESAMTKONZEPTE

http://neuerdings.ch



MITARBEITER & DIENSTLEISTUNGEN

Unsere Catering-Crew ist jung & motiviert und schätze es, Ihre Gäste an den individuellen Events zu verwöhnen.

Catering-Mitarbeiter, Service	pro h	60.00
Catering-Mitarbeiter, Küche	pro h	69.00
Catering-Leitung / Chef de Service	pro h	69.00
Catering-Leitung / Küchenchef	pro h	95.00
Catering-Mitarbeiter, Logistiker	pro h	65.00
Catering-Transport, 3.5 Tönner	pro km	4.20
Catering-Trasport, allgemein	pro h	95.00

Externe Transporte werden nach Aufwand verrechnet

An- & Rückfahrts-Zeit gilt als Arbeitszeit

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. **Anwendungsbereich**
Die nachstehenden Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gelten für alle, auch zukünftigen Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen der Moreira Gourmet House AG. Entgegenstehenden Geschäftsbedingungen des Auftraggebers, insbesondere über einen Eigentumsvorbehalt, wird widersprochen. Sie werden auch durch Auftragsannahme nicht Vertragsinhalt.

2. **Vertragsabschluss / Schriftform**
Individualabsprachen bedürfen der Schriftform.
Telefonisch erteilte Aufträge gelten als angenommen, wenn Versendung oder Aushändigung der Ware und Rechnung erfolgt.
Beschaffenheitsvereinbarungen bezüglich des Liefergegenstandes sind nur schriftlich wirksam. Unsere Angebote sind freibleibend.
Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Angebot ersichtlich sind, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung. Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform, wobei auf das Schriftform-Erfordernis auch nicht mündlich verzichtet werden kann.
Soweit sich aus dem Angebot nichts anderes ergibt, ist es freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung.

3. **Preis, Preislisten**
Die dem Auftraggeber überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten jeweils die Preise unseres individuellen Vertragsangebots.

4. **Zahlung**
Unsere Rechnungen sind sofort zahlbar nach Rechnungsstellung ohne jeglichen Abzug. Der Auftraggeber kann nur mit solchen Forderungen aufrechnen, die unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind.

5. **Lieferung**
Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sein denn, wir werden an der Erfüllung unserer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die wir trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnten, oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall, und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, werden wir von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit. Soweit wir insofern die Nichteinhaltung der Lieferfrist nicht zu vertreten haben, besteht kein Schadenersatzanspruch des Auftraggebers.
Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die vom Auftraggeber angegebene Lieferadresse. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Auftraggeber bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Fehlen uns solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten den Lieferort betreffend, behalten wir uns die Berechnung einer Mehraufwands-Pauschale vor.
Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind vom Kunden zu beschaffen.
Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu unseren Lasten. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die zugesagten Termine um die Dauer der Behinderung.
Spätestens mit Übergabe des Leistungsgegenstandes an den Auftraggeber geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Auftraggeber über.

6. **Ausstattungsgegenstände**
Ausstattungsgegenstände, die auf Anfrage oder mit Speisen und Getränken geliefert werden sind unser Eigentum und entsprechend pfleglich zu behandeln. Ausstattungsgegenstände und Leergut werden am Veranstaltungstag oder nach vereinbarter Mietdauer wieder mitgenommen. Der Auftraggeber trägt von der Übernahme bzw. Anlieferung bis zur Rücknahme die Verantwortung für Ausstattungsgegenstände und Leergut; dies gilt auch im Falle einer verspäteten Rücknahme. Die Lieferung von Ausstattungsgegenständen, die unabhängig von der Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt, reicht bis hinter die erste ebenerdige Tür und beinhaltet weder den Auf- oder Abbau noch das Vertragen oder Einsammeln. Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet auch wenn die gemieteten Gegenstände unbenutzt wieder zurückgegeben werden. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Für Fehlmengen, Bruch oder Beschädigungen während der Mietzeit berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.
Als Mietbeginn gilt der Tag der Übergabe, als Mietende der Tag der Rücknahme der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.

7. **Rücktritt / Kündigung / Stornierung**
Die Bestellungen des Auftraggebers sind verbindlich. Unbeschadet der gesetzlichen Vorschriften über den Rücktritt vom Vertrag steht dem Auftraggeber unter und mit folgenden Bedingungen ein Rücktrittsrecht zu:

   a. Bis zum 15. Tag vor Veranstaltungsbeginn freies Rücktrittsrecht,

   b. bis zum 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn kann der Auftraggeber zurücktreten, schuldet dann aber 50% des Angebotsbetrags für Verpflegung,

   c. bis spätestens zum 3. Tag vor Veranstaltungsbeginn kann der Auftraggeber zurücktreten, schuldet dann aber 70% des Angebotsbetrags für Verpflegung, danach führt ein Rücktritt zu einer Schuld in Höhe von 100% des Angebotsbetrags für Verpflegung.

8. Als Angebotsbetrag für Verpflegung gilt der Betrag, der in der verbindlichen Auftragserteilung vereinbart wurde. Haben wir Dritte zur Durchführung der Lieferung verpflichtet, so sind die daraus entstehenden Kosten abweichend von den in Ziff. 7 a) bis c) enthaltenen Bedingungen insoweit voll vom Auftraggeber zu tragen, wenn uns der Vertragsrücktritt gegenüber dem Dritten nicht mehr möglich ist.
Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien hiervon unberührt.

9. **Änderung im Umfang der Lieferung**
Treten Änderungen im Umfang der vereinbarten Lieferung und Leistung nach Auftragserteilung ein, so sind diese nur bei rechtzeitiger gesonderter Vereinbarung mit uns zu berücksichtigen. Findet die Lieferung und Leistung auf Veranlassung des Auftraggebers in einem geringeren Umfang statt, als in der verbindlichen Auftragserteilung vereinbart, wird der volle Berechnungssatz zugrunde gelegt, wenn wir hiervon nicht bis spätestens am 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn schriftlich in Kenntnis gesetzt wurden. Für Reduzierungen, die den vereinbarten Leistungsumfang um 50% unterschreiten, gelten jedoch ausschließlich die Bestimmungen in Ziff. 7, a)-c).
Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch Änderungswünsche des Auftraggebers, durch unverschuldete Transportverzögerung, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistung des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen von Moreira Catering sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren zur Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen als auch für anfallende Kosten und Gebühren bei der Leistungserbringung im Ausland.

10. **Fristenberechnung**
Für die Berechnung der Rücktrittsfristen wird der Tag, auf den der Leistungsbeginn fällt, nicht mitgerechnet. Für die Einhaltung der jeweiligen Frist muss die Rücktrittserklärung spätestens um 16:00 Uhr am Tag des Fristablaufs bei uns eingegangen sein.

11. **Mitarbeiter: Service, Küche, Projektleitung**
Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter wird nach unseren Erfahrungen von uns eingesetzt. Die Arbeitszeiten richten sich nach den gesetzlichen Vorgaben.
Eine vom Auftraggeber gewünschte Mindestzahl von Mitarbeitern ist mit uns gesondert zu vereinbaren.

12. **Eigentumsvorbehalt**
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

13. **Gewährleistung**
Beanstandungen wegen offensichtlicher Mängel müssen unverzüglich nach Erhalt der Ware spezifiziert gerügt werden. Bei berechtigten Mängeln steht uns nach unserer Wahl das Recht zur Nachbesserung oder Nachlieferung zu. Schlägt der Nachbesserungs-Versuch fehl, so kann der Auftraggeber dann, wenn nur ein unerheblicher Mangel vorliegt, nur eine Preisminderung vornehmen, ein Rücktrittsrecht ist insofern ausgeschlossen.
Moreira Catering versichert dafür Sorge zu tragen, dass die anzuliefernden Waren mit größter Sorgfalt und vorschriftsmäßig transportiert werden. Moreira Catering haftet nicht für Schäden nach Ablieferung beim Kunden an der Ware durch unsachgemäßen Umgang, etwa durch beeinträchtigende Lagetemperaturen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, gelieferte Ware bei Empfang zu prüfen.
Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und sonstige Beschaffenheit der Ware, insbesondere der Lebensmittel.

14. **Datenschutz**
Die Kundendaten werden ausschließlich für die Auftragsabwicklung in unserer EDV gespeichert. Der Auftraggeber erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt.

15. **SUISA**
Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber vorab der SUISA gemeldet werden. Die Gebühren der SUISA trägt in jedem Falle der Auftraggeber.

16. **Mitbringen von Speisen und Getränken**
Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke grundsätzlich mitbringen bzw. selbst besorgen. Für Getränke, die durch den Auftraggeber geliefert werden, wird kein Zapfengeld erhoben.

17. **Haftung**
Wenn der Liefergegenstand durch unser Verschulden infolge unterlassener oder fehlerhafter
Ausführung von vor oder nach Vertragsschluss erfolgten Vorschlägen und Beratungen oder durch die Verletzung anderer vertraglicher Nebenverpflichtungen vom Auftraggeber nicht vertragsgemäß verwendet werden kann, so gelten unter Ausschluss weiterer Ansprüche des Auftraggebers die folgenden Regelungen:
Für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, haften wir aus welchen Rechtsgründen auch immer - nur

a. bei Vorsatz,

b. bei grober Fahrlässigkeit des Inhabers- der Organe oder leitender Angestellter,

c. bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit,

d. bei Mängeln, die wir arglistig verschwiegen oder deren Abwesenheit wir garantiert haben,

e. bei Mängeln des Liefergegenstandes, soweit nach Produkthaftungsgesetz für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird.

18. Bei schuldhafter Verletzung wesentlicher Vertragspflichten haften wir auch bei grober Fahrlässigkeit nicht leitender Angestellter und bei leichter Fahrlässigkeit, im letzteren Fall begrenzt auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die wir im Auftrag des Auftraggebers eingeschaltet haben, wird keine Haftung übernommen, sofern uns nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung unserer Ansprüche gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen.
Ebenso wenig haften wir für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen des Auftraggebers selbst bzw. Dritter, insbesondere bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken.

19. **Verjährung**
Alle Ansprüche des Auftraggebers, aus welchen Rechtsgründen auch immer, verjähren, wenn er Unternehmer ist, in 12 Monaten, ansonsten verbleibt es bei der gesetzlichen Regelung. Für Schadenersatzansprüche nach Ziffer 16 a)- e) gelten die gesetzlichen Fristen.

20. **Gerichtsstand, Erfüllungsort, anwendbares Recht**
Erfüllungsort ist Küsnacht. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Meilen, wenn der Auftraggeber eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist; nach unserer Wahl auch der Sitz des Auftraggebers. Es kommt Schweizerisches Recht zur Anwendung.

KÜSNACHT 01.01.2014