

MIT DEM FLAIR  
FÜR DAS  
BESONDERE



*Moreira*

GOURMET HOUSE

CATERING ANGEBOT  
2022

# 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.

## UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

ANLASS-PLANUNG & DURCHFÜHRUNG  
MENU-GESTALTUNG  
FOOD & BEVERAGE SERVICE  
SUCHE & VERMITTLUNG VON EVENT-LOKALITÄTEN  
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...

Alles ist möglich!

Catering & Events

**Christian Wiesemann**

Moreira Gourmet House & Catering

T 043 266 85 05

[catering@moreira-gourmet.ch](mailto:catering@moreira-gourmet.ch)

[www.moreira-gourmet.ch](http://www.moreira-gourmet.ch)

# INHALTSVERZEICHNIS

---

DER APÉRITIF	3 BIS 4
FLYING DINNER	5
INDIVIDUELLE MENÜVORSCHLÄGE	6
TAVOLATA & BUFFET	7 BIS 8
AUSZUG AUS DEM GETRÄNKEANGEBOT	9
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	10

---



## DER APÉRITIF

Ein gelungener Start ist wichtig für den weiteren Verlauf Ihres Anlasses. Mit folgenden Vorschlägen möchten wir Sie etwas «gluschtig» machen. Sie sollen Ihnen eine Vorstellung geben, wie Ihr Apéro bei uns aussehen könnte. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Angebote aus unserer Auswahl zusammen.

«KLASSIKER» (AB 10 PERSONEN) p.P. 52.00

### KALTE HÄPPCHEN:

Crostini mit Indischer Auberginen  
Croutes mit Beefsteak Tatar  
Spiessli von Saporini-Tomaten & Mozzarella  
Tortilla-Wrap mit würzigen Pouletstreifen, Parmesan, Eisbergsalat  
Spiessli mit Melonen & Parmaschinken

### WARME SPEISEN:

würzigen Rindshuft-Würfeln mit Meerrettich-Pfeffer-Sauercrém  
Crevetten mariniert mit Zitrone, Knoblauch & Chilli  
Chicken Satay & Erdnusssauce  
Süppchen in der Tasse

---

«LIGHT APÉRO» (AB 10 PERSONEN) p.P. 45.00

### KALTE HÄPPCHEN:

Chips & Nüssli  
Marinierte Oliven  
Marinierter Parmesan  
Spiessli mit Melonen & Parmaschinken  
Bruschetta mit kandierten Tomaten  
Brioche mit Brie de Meaux & asia Chutney  
Tortilla-Wrap mit würzigen Pouletstreifen, Parmesan, Eisbergsalat

### WARME SPEISEN:

Süppchen in der Tasse

---

«RICHE» (AB 10 PERSONEN) p.P. 63.00

### KALTE HÄPPCHEN:

Spiessli mit Melonen & Parmaschinken  
Mini-Bagle mit Graved Lachs & Dill-Senfsauce  
Tortilla-Wrap mit indischer Aubergine, Parmesan, Eisbergsalat  
Croutes mit Beefsteak Tatar  
Marinierte Oliven  
Marinierter Parmesan

### WARME SPEISEN:

Süppchen in der Tasse,  
Spiesse mit Chicken Satay & Erdnusssauce,  
Spiessli mit gebratener Crevette auf Grill-Ananas  
Lamm-Hackbällchen mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp

### DESSERT:

Mini – Cheese Cake Brownies,  
Mini Himbeertörtchen mit Vanillecrème,  
Fruchtspiesse

## Weitere Apéro-Ideen zum selber zusammenstellen...

### KALTE HÄPPCHEN

Spiessli mit Patanegra, reifen Feigen & Manchego	Stk	4.95	Croutes mit Beefsteak Tatar	Stk	5.45
Spiessli mit gebratener Crevette auf Grill-Ananas	Stk	4.95	Croutes mit Kalbfleisch-Tatar und Trüffelbutter	Stk	5.45
Spiessli mit Saporini-Tomaten & Mozzarella	Stk	3.95	Croutes mit Wildlachs & Dill-Senfauce	Stk	5.45
Spiessli mit Melonen & Parmaschinken	Stk	3.49	Wraprolle mit Rosmarin-Schinken & Frischkäse	Stk	3.95
Spiessli mit Tuna und Wasabi Creme auf Gurke	Stk	4.95	Wraprolle mit Ceasars Salad	Stk	3.95
Bruschetta mit kandierten Tomaten	Stk	3.95	Wraprolle mit indischer Aubergine,	Stk	3.95
Crostini mit Indischer Auberginen	Stk	3.95	Tortilla-Cornets mit Crevetten-Cocktail	Stk	4.95
Crostini mit Parma-Schinken, Rucola & Parmesan	Stk	3.95	frische Austern mit Zitrone, Pumpernickel (mindestens 12 Stück)	Stk	8.00
Croutes mit Rauchlachs-Tatar	Stk	4.95	Marinierte Oliven	100g	6.00
Croutes mit Tuna & Avocado-Tatar	Stk	5.95	Marinierter Parmesan mit Knoblauch & Chilli-	100g	7.00

---

### AMOUSE BOUCHES mit..

kurzgebratenem Lachs an Tosazusauce auf Wakame-Salat	Stk	4.95	Entenleber & Muscatgelée	Stk	8.50
La Curuna Rauchlachs, Creamcheese & Dill-Senfauce	Stk	4.95	Kaviar, Butter, Sauerrahm auf Blinis	Stk	15.95
Parmaschinken, Creamcheese & Tomaten-Pesto	Stk	4.95	Brie de Meaux mit karamellisiertem Feigen-Balsamico	Stk	4.95
Roastbeef, Sauce Tartare	Stk	4.95	Trüffelbrie	Stk	4.95
Schinken, Cornichons	Stk	4.95	Tête de moine & Feigenkompot	Stk	4.95
Beefsteak-Tatar vom SwissPrime Filet	Stk	4.95	Spargel, Sauce Tartare	Stk	4.95
Tunfisch-Mousse mit Kapern	Stk	4.45	gebratener Aubergine mit Sesam & Parmesan	Stk	4.45

---

### MINI-SANDWICHES

Focaccia mit San Daniele, Rucola & Pesto	Stk	6.00	Laugengipfeli mit La Curuna Rauchlachs & Creamcheese	Stk	6.00
Bagle mit Graved Lachs & Dill-Senfauce	Stk	6.00	Mini Brioches mit Salami & getrockneter Tomate	Stk	6.00
Laugengipfeli mit Rohschinken, Creamcheese, Tomaten	Stk	6.00	Mini Brioches mit Brie de Meaux & Asia-Chutney	Stk	5.50

---

### WARME HÄPPCHEN

SPIESSE MIT...					
würzigen Rindsfilet-Würfeln mit Meerrettich-Sourcream	Stk	8.50	Quesadillas mit gerösteter Ente, Birne, Cheddar & Koriander	Stk	4.95
Lamm-Hackbällchen mit Pfefferminz-Joghurt-Dipp	Stk	7.50	Quesadillas mit Cheddar Cheese, Salsa Dipp	Stk	3.95
Ingwer-Orangen marinierten Pouletstücken	Stk	7.50	Quiches mit verschiedenen Füllungen	Stk	3.95
Crevetten mariniert mit Zitrone, Knoblauch & Chilli	Stk	7.50	Indische Gemüsestrudel mit Koriander-Joghurt-Dipp	Stk	4.95
Chicken Satay & Erdnussauce	Stk	7.50			
Crevetten mit Parmaschinken	Stk	7.50			
Ananas & Poulet sweet & sour	Stk	7.50			
Jakobsmuschel & Sauce Bernaise	Stk	8.00			

---

### ASIATISCHE HÄPPCHEN

Giosa Dumpling mit Gemüse & Pilzfüllung, Asia-Dipp	Stk	4.95	Asia Pouletballs mit Ingwer & Chilli, Asia-Dipp	Stk	5.50
Spring Rolls mit Gemüse, Sweet & Sour-Dipp	Stk	4.45	Asia Meatballs mit Ingwer & Chilli, Asisa-Dipp	Stk	5.50
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Crevetten & Gemüse	Stk	4.95	Satay-Spiesschen mit Poulet & Erdnussauce	Stk	6.50
Gedämpfter Dumpling mit Pflaumendipp	Stk	4.95			

---

### SÜPPCHEN & SHOTS

geeiste Mango-Gazpacho	Stk	6.50	Karotten-Ingwer-Honigsüppchen	Stk	6.50
geeiste Gazpacho Andaluz	Stk	6.50	Tom Yam Gong Suppe mit Crevetten	Stk	6.50
geeiste Karotten-Ingwerkaltschale	Stk	6.50	Tom kha gai, erfrischendes Kokonuss-Limettenüppchen	Stk	6.50
geeistes Kirschsüppchen	Stk	6.50	Hummerbisque	Stk	6.50
geeiste Gurkensuppe	Stk	6.50	Napolitanische Tomatensuppe	Stk	6.50
geeiste Pfirsich-Tomatensuppe mit Koriander & Croutons	Stk	6.50	Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	Stk	6.50
Miso-Süppchen mit Pilz	Stk	6.50	Kürbisschaumsüppchen mit karamellisierten Edelkastanien	Stk	6.50

---

### FINGERFOOD-DESSERTS

Mini-Cheese Cake Brownies	Stk	3.95	Mini-Fruchtespiessli	Stk	4.95
Mini-New York Cheese Cake mit Himbeeren	Stk	4.95	Mini Profiteroles mit Mousse au Chocolat	Stk	4.95
Mini-Truffle-Cake von Marocaibo Schokolade	Stk	3.95	Mini-Tartelette mit Passionsfrüchtcreme	Stk	4.95
Mini-Key Lime Tartelette	Stk	4.95	Mini-Tartelette mit Beerenmousse	Stk	4.95
Mini-Vanille-Cornet	Stk	3.95	Mini-Cupcakes in verschiedenen Aromen	Stk	5.95
Mini-Himbeertörtchen	Stk	4.95			

# FLYING DINNER

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

1/3 eignet sich als Vorspeise im Flying Menü

1/2 eignet sich als Hauptgang im Flying Menü

1/1 entspricht einem Hauptgericht in einem Dinner-Menu

	1/3	1/2	1/1
<b>HAUPTSPEISEN</b>			
Seeteufel Medaillon im Speckmantel mit Rosmarin auf Rotweinsrisotto und karamellisierten Zwiebel	18.00	28.00	45.00
in Rotwein geschmorte Kalbsbacke mit gerüffeltem Kartoffelpüree	18.00	28.00	42.00
gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf Spargelrisotto mit Tomaten & Kräutern	18.00	24.00	38.00
geräuchertes Lamm Nierstück an Kräuter-Minze-Pesto auf würzigem Taboulé	18.00	24.00	42.00
Loup de mer auf der Haut gebraten, Zitronen-Beurre blanc, Basilikum-Risotto	18.00	28.00	45.00
<b>SUPPEN</b>			
Tom Ka Gai, erfrischende Thai-Suppe mit Zitronengras & Kokosmilch	6.50	12.00	16.50
Tom Yam Gong, pikante Thai-Suppe mit Crevetten	6.50	12.00	16.50
Karotten-Ingwersuppe mit grilliertem Kaisergranat	6.50	16.00	22.50
Hummersuppe	6.50	16.00	24.00
<b>DESSERTS</b>			
marinierte Erdbeeren mit Sauerrahm Glacé	7.50	9.50	15.50
Ananas mariniert mit Ingwer & Fior di Late	7.50	9.50	15.50
Rum flambierte Pfirsiche mit Sauerrahm-Glacé	7.50	9.50	15.50
Tiramisu im Weck Glas	7.50	9.50	15.50
Bitterschokoladenkuchen & Crème Gruyère	7.50	9.50	15.50
Passionsfrucht-Panna Cotta	7.50	9.50	15.50
Crème brûlée	7.50	9.50	15.50
Raspberry-Cheesecake	7.50	9.50	15.50





## LUNCH & DINNER

Lassen Sie sich für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammenstellen.

Ein paar Beispiele:

### KALTE VORSPEISEN:

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 Lachs an Kräutersalat-Bouquet mit Brioche  
Spinatsalat mit Pecannüsse, Granatapfel, Pinienkerne und Honigvinagrette

### WARME VORSPEISEN:

gegrillte Jakobsmuschel an Zitronengras-Sauce auf jungem Blattspinat  
Mit Ziegen-Frischkäse überbackene Feigen im Parmaschinken-Mantel  
gebratene Kuruma-Shrimp mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten  
im Tagliatelle-Nest

### HAUPTGERICHTE MIT FISCH:

Saltimbocca vom Seeteufel an Portweinjus  
Zanderfilet mit Tomaten-Basilikum-Pesto  
Filet vom Wolfsbarsch an Kaffir-Lime-Jus und Frühlingszwiebeln  
gegrilltes Steak vom rosa Tunfisch auf Oliven-Peperonata  
gebratene Tranche von Schottischem Royal Lachs an Buttersauce  
In Chardonnay pochirtes Seezungenfilet an Chardonnay-Safransauce  
gebratene Tranche von Schottischem Royal Lachs an Randen-Korianderjus  
Kaisergranat mit Meeresspargel

### HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH:

gebratene Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Grapefruit-Thymianjus  
gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf pikantem Peperoni-Mascarponeschaum und Basilikum  
gegrilltes Rindsfilet-Medaillon mit grünem Pfeffer auf sautierten Steinpilzen  
gebratenes Maispoullarden Brüstchen mit Ratatouille und frischen Kräutern  
rosa gebratenes Lamm Rack mit Kräuterkruste an kräftigem Rosmarinjus  
gebratene Medaillons vom Pata Negra Filet an Pommery Senf-Sauc

### EINE AUSWAHL AN BEILAGEN:

Kartoffelpüree mit Trüffel  
Kartoffelpüree nach Provenzalischer Art  
Champagnerrisotto  
Spargelrisotto (saisonal)  
Kartoffelgratin Dauphinoise  
Frischmais-Polenta mit Sauerrahm, Parmesan & frischen Kräutern

Kürbisrisotto (saisonal)  
gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch & Meersalz  
Bouquet von saisonalem Gemüse  
Auswahl von grilliertem Baby-Gemüse  
mediterranes Ofengemüse mit Kräutern

### DESSERTS ZUM SÜSSEN FINALE:

Mousse von Morocaibo Grand cru Schokolade mit Blutorangenconfit  
Exotische Früchtepalette mit Mangosorbet  
Millefeuille von Himbeeren mit Vanillecreme  
Orangenhalbgefrorenes mit Granatapfeljus und Himbeeren  
Lauwarmes Apfeltartellete mit Vanilleeis und Mandeln  
Mangotartellete mit Kokoseis

### KÄSE

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Moreira Gourmet House.  
zum Beispiel:  
Trüffelbrie, Champagner Brie, diverse Hart- & Weichkäse...  
Serviert mit Fruchtbrot, feinen Chutneys und vielen mehr

## TAVOLATA oder BUFFET

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Buffet oder Tavolata verzaubern und dabei keine Wünsche offen lassen?  
Gerne beraten wir Sie zu Ihren unbegrenzten Möglichkeiten.

### MOREIRA BBQ

p.P. ab 55.00

Das Beste aus unserer Fleischtheke als perfekter Begleiter für Ihre Gartenparty serviert am Buffet oder als gesellige Tavolata. Als ideale Beilage empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von unseren Salaten

### GRILLADEN ZUR AUSWAHL

#### FLEISCH

CH-Rindsfilet  
US-Rinds-Entrecôte double  
US-Rib Eye Steak  
US-Tomahawk Steak  
CH-Kalbsfilet  
CH-Kalbskottelette  
CH-Kalbshohrücken  
Wagyu-Entrecôte  
Spareribs Wyoming Style  
Bauernwurst  
Kalbsbratwurst  
Wiediker Rostbratwurst  
Marinierte Pouletspiesse

#### FISCH

Kuruma-Shrimps  
Seeteufel mit Speck  
Royal-Lachstranchen  
Kaisergranat

#### VEGETARISCH

Süssmaiskolben  
Zucchini  
Tomaten  
Spargel  
Auberginen  
Vegi-Burger  
Halloumi  
Gemüsespiesse  
Ofenkartoffel mit Sour Cream

Die passenden hausgemachten Saucen: BBQ Sauce, Chimichurri, Aioli, Tomatensalsa, Kräuterbutter

---

## VON DER PLATTE ZUM BUFFET

Kalte Köstlichkeiten ab 10 Personen

### HORS D'OEUVRE DU TEMPS QUI PASSE

p.P. 89.00

Trüffelpastete, Foie gras, Rauchlachs, Roastbeef, San Daniele, Rosmarinschinken, Melonen, Spargel, gefüllte Eier, Selleriesalat „Waldorf“, Flusskrebbs-Cocktail & Thunfischmousse, Käsevariation mit Brie de Meaux, Manchego, Gstaader Bergkäse, Périgoux, Sauce Cumberland, Tartare-Sauce, Birnensenf  
Frisches Baguette & Butter

### SEABREAS VARIATION

p.P. 68.00

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

### ANTIPASTI ESTIVI

p.P. 42.00

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

### SWISS TRADITION

p.P. 36.00

Bündnerfleisch, Rohschinken, Hatecke Salsiz, Ofenfleischkäse, 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  
Als Ergänzung empfehlen wir ein buntes Salatbuffet

PAELLA ANDALUZ: verschiedene Meerfische, Garnelen, Riesencrevetten, Vongole, Miesmuscheln, Chorizo, Reis, Safran	p.P.	79.00
NEW ENGLAND LOBSTER POT: frischer Hummer, Miesmuscheln, Vongole-Muscheln, Maiskolben, Kartoffeln, flüssige Zitronenbutter, Knoblauchbrot, frisches Baguette	p.P.	130.00
PIZOKERI VALTELINEAISE: Bündner Buchweizen-Nudeln mit Mangold, Kartoffeln, Bündnerfleisch & Käse	p.P.	42.00
ASIA WOK: Delikate Asiatische Gerichte aus dem Wok mit Fleisch oder Crevetten	p.P.	ab 35.00
UNGARISCHES GULASCH ( Ab 100 Personen ) Würziges Rinds-Gulasch mit köstlicher Frischmais-Polenta mit Kräutern & Parmesan	p.P.	42.00
ÄLPLER-MAGRONEN: Zubereitet mit Bauernwurst, Schinken, Speck, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln & Käsesauce, serviert mit Apfelmus	p.P.	28.00

## SALATBUFFET

SALATBUFFET KLEIN: 3 Sorten, 2 Saucen, 2 Beilagen, Brot/Brötli	19.50
SALATBUFFET GROSS: 6 Sorten, 3 Saucen, 4 Beilagen, Brot/Brötli	24.50

## UNSERE AUSWAHL

Melonensalat mit Feta und frischen Basilikum	Süssmaissalat
Toskanischer Brotsalat	Randensalat
Kartoffelsalat nach Bayrischer Art	Gurkensalat
Salat von neuen Kartoffeln mit Mais, Peperoni, Estragon und Champignons	Selleriesalat
Farbiger Tomatensalat	Kichererbsensalat
Federkohlsalat mit Pinienkernen und Granatapfel	Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella & Basilikumpesto
Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesamdressing	Taboulé nach Marokkanischer Art
Pastasalat	Griechischer Salat
Linsensalat mit Balsamico & Kürbiskernöl	Randensalat
Avocadosalat mit Grapefruit und Kapuzinerblüten	Ruccolasalat
Salat mit Kefen, Fawabohnen, Granatapfel, Pinienkernen	Caesar-Salad
	Gemischter Blattsalat

### DIE PASSENDEN BEILAGEN:

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

### DIE PASSENDEN DRESSINGS:

French, Balsamico, Zitrus, Italienne, Asia-Dressing, Honig-, Passionsfrucht-, Ingwer-Granatapfel-

# GETRÄNKE

## AUSZUG AUS DEM WEINSORTIMENT

Preis-, Jahrgangs- sowie Sortimentsänderungen vorbehalten.



### SCHAUMWEIN

#### FRANKREICH, CHAMPAGNE :

Billecart-Salmon Brut Réserve	75cl	49.90
Billecart-Salmon Brut Rosé	75cl	79.90
Dom Perignon Vintage 2010	75cl	189.00
Louis Roederer Cristal 2013	75cl	239.00

#### ITALIEN :

Sergio Mionetto Spumante Extra Dry	75cl	17.50
Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	75cl	39.90

### WEISSWEINE

#### SCHWEIZ:

Sauvignon Blanc Erich Meier, Uetikon am See	75cl	29.90
Chardonnay Erich Meier, Uetikon am See	75cl	36.90
Bianco Rovere Bianco di Uve Merlot	75cl	34.90

#### ITALIEN:

Lugana San Benedetto, Zenato, Garda	75cl	18.90
Sauvignon Blanc, Jermann, Friaul	75cl	26.90
Cervaro della Sala, Antinori, Toskana	75cl	64.90

#### FRANKREICH:

Sancerre Comte Lafond, Loire	75cl	29.90
Pouilly-Fuissé, Latour, Burgund	75cl	29.90
Pouilly-Fumé de Ladoucette	75cl	37.90
Baron L de Ladoucette, Loire	75cl	79.90

#### SPANIEN:

Demuerte Blanco, Yecla	75cl	16.90
Sauvignon Blanc José Pariente, Rueda	75cl	18.90

#### ÜBERSEE:

Chardonnay Bogle, Kalifornien	75cl	17.90
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Neuseeland	75cl	29.90

### ROSÉWEIN

#### FRANKREICH:

Minuty Prestige Rosé	75cl	21.90
Whispering Angel, Provence	75cl	24.90
Domaine Ott Chateau de Selle	75cl	34.90

#### SCHWEIZ:

Erich Meier Rosé, Uetikon am See	75cl	22.90
----------------------------------	------	-------

### ROTWEIN

#### SCHWEIZ:

Pinot Noir Barrique, Erich Meier, Uetikon am See	75cl	39.90
--	------	-------

#### ITALIEN:

Mille I Garda Rosso	75cl	23.90
Amarone della Valpolicella, Zenato, Veneto	75cl	54.90
Bricco dell Uccellone Barbera d'Asti, Piemont	75cl	59.90
Tignanello, Toskana, 2018	75cl	109.00
Sassicaia, Bolgheri, 2018	75cl	185.00
Ornellaia, Bogheri, 2018	75cl	239.00

#### FRANKREICH:

Chateau Coucy, Montagne St.Emilion, Bordeaux, 2015	75cl	27.90
Réserve de la Comtesse, Pauillac, Bordeaux, 2013	75cl	54.90
Chateau Phélan-Segur, St.Estèphe, Bordeaux, 2016	75cl	64.90
Chateau Duhart-Milon, Pauillac, Bordeaux, 2010	75cl	139.90
Chateau Léoville-Barton, St.Julien, Bordeaux, 2009	75cl	149.00
Chateau Lynch-Bages, Pauillac, Bordeaux, 2009	75cl	239.00
Chateau Pontet-Canet, Pauillac, Bordeaux, 2010	75cl	299.00
Savigny-les-Beaune, Latour, Burgund	75cl	37.90
Ladoix Premier Cru, Domaine Cornu, Burgund	75cl	59.90
Pommard-Epenots 1er Cru, Latour, Burgund, 2017	75cl	99.90

#### SPANIEN:

Figuero 12, Ribera del Duero	75cl	24.90
Demuerte Deluxe, Yecla	75cl	29.90
Hacienda Monasterio Crianza, Ribera del Duero	75cl	49.90
Aalto, Ribera del Duero	75cl	49.90
Flor de Pingus, Ribera del Duero, 2018	75cl	99.90
Aalto PS, Ribera del Duero, 2018	75cl	105.00

#### LEBANON:

Chateau Musar	75cl	39.90
---------------	------	-------

#### ARGENTINIEN:

Puro Malbec, Mendoza	75cl	19.90
Puro Corte d'Oro, Mendoza	75cl	34.90

#### PORTUGAL:

Esporao Reserva, Alentejo	75cl	21.90
Cartuxa Reserva, Alentejo	75cl	49.90

#### SÜDAFRIKA:

The Chocolate Block, Franschoek	75cl	37.90
---------------------------------	------	-------

#### ÖSTERREICH:

Salzl Grande Cuvée, Burgenland	75cl	24.90
--------------------------------	------	-------

#### USA:

Phantom, Bogle, Kalifornien	75cl	26.90
The Prisoner, Kalifornien	75cl	69.90

### FRUCHTSÄFTE & MINERALWASSER

Orangensaft Granini, 100% Fruchtanteil	Fl. II	3.50
Orangensaft Andros	Fl. II	6.50
Orangensaft frischgepresst	Fl. II	14.00
Orangen-Bananensaft frischgepresst	Fl. II	15.00
Ananas-Saft frischgepresst	Fl. II	15.00
Cranberry Jus Ocean Spray	Fl. II	5.50

Appenzell, laut / Leise / still	1,5L	4.50
Henniez Légère & Classic	1,5L	4.50
San Pellegrino	1,5L	4.50
Valsler Wasser	1,5L	4.50
Evian	1,5L	4.5

# 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. Beschaffensvereinbarungen 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 unverzüglich 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 sei 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 angemessener zu verlängernder Frist erbracht werden kann, werden wir von der 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 Mietgebühren 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:

- Bis zum 15. Tag vor Veranstaltungsbeginn freies Rücktrittsrecht
- bis zum 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn kann der Auftraggeber zurücktreten, schuldet dann aber 50% des Angebotsbetrags für Verpflegung,
- 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.

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.

## 8. 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.

## 9. 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.

## 10. 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

## 11. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

## 12. 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 Lagertemperaturen. 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.

## 13. 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.

## 14. SUISA

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

## 15. 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.

## 16. 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 Nebenpflichtungen 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

- bei Vorsatz,
- bei grober Fahrlässigkeit des Inhabers- der Organe oder leitender Angestellter,
- bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit,
- bei Mängeln, die wir arglistig verschwiegen oder deren Abwesenheit wir garantiert haben,
- bei Mängeln des Liefergegenstandes, soweit nach Produkthaftungsgesetz für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird.

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.

## 17. 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.

## 18. 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.